

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*

ny
Receptbog
for Konditorivarer.

Pric 5 Kr.

Udgivet af
Clemens Seyrich, Konditor
(oversat af C. Burmester).

Eftertryk forbydes.

66468

Industribiblioteket

Grp: ~~180~~ Porfot C Beyrich

Titel: Ny Receptbog for Konditorier

Bind: ~~guld~~ Trykkaar:

Industribiblioteket

66468

J. B. gl

~~66468~~



Ny Receptbog

for

KONDITORIVARER

Af det Praktiske og for det Praktiske.

Pris 5 Kr.

Udgivet af
CLEMENS BEYRICH, *Konditor*
(oversat af C. BURMESTER).

Eftertryk forbydes.



UNIVERSITETSBIBLIOTHEK

ALBRECHT LUDWIG RECHT

FORORD.

Denne Bog maa ikke forveksles med mange andre af lignende Slags. Denne Bog er skrevet af en Stab dygtige Fagmænd, samlet og udgivet af Clemens Beyrich, en af Tysklands dygtigste og mest fremragende Konditorer. Bogens Indhold er taget ud af det praktiske og er meget udførligt beskrevet, saaledes at Enhver let kan udføre alt der-efter, ikke som i andre lignende Bøger, hvor Opskrifterne mest er hentede fra Kogebøger, Tidsskrifter og lignende, som jo i og for sig kan være gode nok, men dog i det praktiske ikke kan betale sig at fremstille.

Mange vil maaske sige, at de ingen Gavn kan have af en saadan Bog, da de jo er udlærte, dertil maa siges, at ingen er vel udlærte helt, og der kommer dog stadig Nyt indenfor Faget, ligesom det er en Kendsgerning, at den Forretning, der har det største Udvalg, har ogsaa den bedste Vare, thi som bekendt har alle Mennesker forskellig Smag, som Følge heraf har den Forretning med et stort Udvalg noget for Alle og derfor ogsaa Udsigt til en større Kundekreds. Bogen indeholder over 900 Opskrifter og Anvisninger, lige fra det fineste Taffelbagværk til den billigste Markedsartikkel, alle meget udførligt beskrevne og man vil næsten ikke kunne tænke sig en Ting indenfor Faget, som ikke er beskrevet deri. Naar man dertil tager i Betragtning, at hver Opskrift kun koster ca. $\frac{1}{2}$ Øre, vil man, selv om

man kun fremstiller en af de i Bogen beskrevne Artikler, i de fleste Tilfælde faa sine udlagte Penge ind mange Gange.

Bogen anbefales paa det bedste til enhver Fagudøver. Hver Recept er nøje prøvet. Bogen er anbefalet af mange Fagmænd og er siden den udkom solgt i 8 store Oplag; der er bleven tilført nye Ting for hvert Oplag, saaledes at den altid har staaet paa Højde med sin Tid og har været mange til uvurderlig Gavn.

Prisen paa Bogen er 5 Kr. indbunden.



Indholds-Fortegnelse.

Kage-, Hæve- Butterdejg- og Fedtbagværk.

Nr.		Nr.	
Almindelige Forbemærkninger	1	Brioscher	118
Almindeligt	4	Butterdejgstasker	139
Abrikos- eller Ferskenkage	44	Balletsnitter	142
do. do.	63	Butterdejgshorn	144
do. i Form	68	do. -Krapfer, fine	147
Appelsincremekage	81	do. -Stjerner	148
Askekage med Rosiner	93	Butterdejger, smaa	151
do. — Mandler	94	do. Snegle	152
do. gammel tysk	95	do. Tulipaner	153
do. Bisquit	96	Butterdejgshus	174
do. med Chokolade	97	Bakkelsedejg med Æg	189
Alumetter	141	do. — Øl	190
Abrikoshorn	145	do. — Vin	191
Abrikossnitter	156	Beignets	192
do. strutter	161	Bagepulver	193
Butterdejg	7	Citronskal	3
do. med Æg	7a	Citroncremekage	80
Brun Spejlglasur f. Butterdejg	8	Carlsbaderstænger	92
Braunschwigerkage	30	Cremesnitter	154
Blommekage (Svedsker)	42	Flæskeskage	28
Blommekage II	43	Flødekage i Form	47
Blaabærkage	45	Frugtkage med Dunstfrugt	58
Blokforme f. runde Kager	46	Fyrstekage	78
Blommekage i Form I	55	Fylding, Maanedes-	105
do. do. II	56	do. Nødde-	106
Bismarckskage	76	do. Plunder-	129
Borgmesterkrans	88	do. Postej-	169
Briochedejg	115	Fløderuller	158
Briosche-Krans	117		

	Nr.		Nr.
Frugttærter	164	do. i Form	49
Fylding, Fisk	170	Ostesnitter	143
Formbakkelser	187		
Glasure	26	Pærekage med Skum	59
Hævedejg I.	5	do. — Piskefløde	61
do. II.	6	Paaskebrød	90
Hallorenkage	29	Puffert, let	98
Hindbærkage	62	do. svær	99
Horn, Maanedes-	109	do. Hamburger	100
Hjulbakkelser	180	do. Münchener	101
do. anden Art	181	Pogatscherl, ungarsk	127
Hindbærcremekage	83	Plunderdejg (Wienerdejg)	128
Jordbærkage	62	Plunder Krans	130
Jordbærcremekage	82	do. Kringler	131
Jærnbænkage	84	do. Stænger	132
Karlsbader-Stænger	92	do. Knuder	133
Kartoffelkage	27	do. Horn	134
Kirsebærkage I.	40	do. do. anden Art	135
do. II.	41	do. Snegle	136
do. af Butterdejg	57	do. Tasker	138
Kejserkage	71	Profetkage	157
do. ekstra	72	Postejr, smaa	167
Kaffekage	86	do. anden Art	168
Krapier, fyldte	146	Postejdejg, ristet	171
Kammeruner	178	Postejr, store (ristet Dejg)	172
Kringler	179	Postejhus (Butterdejg)	173
Lindsedejg	16	Plätzkuchen (Altenburger)	175
do. rørt	17	Pfannkuchen	176
do. let	18	do. fine	177
Lindsekage	77	Parmesan Stænger	112
Mørbedejg I.	9	Quarkkage	37
do. II.	10	do. i Form	48
do. III.	11	Riskage	75
do. IV.	12	Regentkage	79
do. med Fløde	13	Reformationsbrød	89
do. — Vin	14	Roulader	150
do. — kogte Æg	15		
Mandelstrøsel, ekstra	21	Spejlglasur (brun) f. Butterdejg	8
Mandekage	25	Smørstrøsel I.	19
Makronkage	33	do. II.	20
Mandekage i Form	50	do. III.	22
Maanedskage	69	Strøselkage I.	22
do. ekstra	70	do. II.	23
Magdalenekage	73	do. fyldt	24
Mandelstrøsel-Kage	87	Sukkerkage	31
Mannheimer Semmeler	91	Sirupskage	32
Maulschellen	137	Stikkelsbærkage	60
Ostekage	35	Stunderterkage	74
Ostekage, Berliner	36	Sandkage	85
		Smørstoller, sachsiske	102
		Stoller, Behandling	103
		do. Maanedes-	104
		Strutter, Maanedes-	107
		do. Nødde-	108

	Nr.		Nr.
Saltstænger I	110	Tærter (ufyldte)	165
do. II	111	Vanillesukker	2
do. anden Art	113	Vindruekage	62
do. Butterdejg	114	Wiener-Stritzel	116
Svineøren	149	Vindmøller	140
Skumsnitter	155	Wienerstrutter	162
Strutter, smaa	163	Æggemassekage	34
Storkereder I	182	Æblekage I.	38
do. II.	183	do. II	39
Sprutter	184	Æblekage i Form	51
do. Berliner	185	do.	52
Spiralfjedre	186	do. med Flødeskum	53
Slingretøj	188	do. Hamburger	54
Tvebakker I	119	do. Braunschwiger	64
do. II	120	do. med Gelé	65
do. Glasur	121	do. Svensk	66
do. Glasur m. Mandler	122	do. Berliner	67
do. Børne	123	Æbler i Slobrok	159
do. The	124	Æblestrutter	160
do. Pariser	125	Æggetærter	166
do. Chokolade	126		

Tærter.

Appelsincreme-Tærter I	209	Elsasser Tærte	289
do. do. II	210	Fødselsdags Tærte	212
do. do. III	211	Frugt do. (forskellige)	228
Ananas-Vincreme-Tærter	219	Foraars do.	229
Alexander-Tærte	250	Fyrste do.	285
Brændende Tærte	223	Grillage Tærte	290
Brød Tærte I.	239	Hertuginde Tærte	265
do. do. II.	240	Italiensk Tærte	261
Bisquit do.	247	Is do.	284
do. do. fin	248	Jordbær Pasta	282
do. do. med Mandler	249	Keddelmasse	196
Baumtærte	262	Krumme Tærte	244
Baand Tærte	263	Konge do.	258
Blandet do.	268	Kejser Wilhelms do.	260
Baiser do.	283	Kastanie do.	266
Citroncreme Tærte	213	Kejser do.	267
Clara Novella do.	220	Kansler do.	286
Chokolade do.	241	Kroquant do.	292
Chokoladecreme do. I	278	Lindse Tærte (rørt)	270
do. do. II.	279	do. do. (fast)	271
Chokoladeskum do.	281	do. do. fin I	272
Dekorering af Tærter	200	do. do. » II	272
Dambrædt Tærte	204		
Dame Tærte	216		
Domblanch do.	257		

	Nr.		Nr.
Marcipan Tærte	205	Overtrækning af Tærter	199
Makroncreme do.	208	Oste-Tærte	253
Marchal do.	238		
Maanedes do. I	242	Pyntning af Kødvarer	201
Maanedes do. II	243	Pistasié Tærte	207
Marmoreret do.	251	Punschcremedo.	214
Mandel do. I	254	Punch do. m. Fylding	215
do. do. II	255	Parlaments do.	218
Majlænder do.	269	Portugisisk do.	226
Mørbedejgs do.	273	Punsch do. russisk	252
Mocca do. I	275	Puffert do. spansk	256
do. do. II	276	Prinsesse do.	259
do. do. m. Smørcreme	277	Prinsregent do.	264
Makron do. I	287	Pischinger do.	291
do. do. II	288		
Nelson Tærte	221	Sammensætning af Tærter	198
Nødde do. med Creme	230	Sandtærte, svær	222
do. do.	231	do. mellemsvær	224
do. do. m. Smørcreme	232	do. let	225
do. do. m. Valdøddecr.	233	Søndags Tærte	227
do. do. frankisk	234	Sacher do. I	245
do. do. m. Flødecreme	235	do. do. II	246
do. do. m. bitter Mandel- creme	236	Skum do.	280
do. do. svær	237	Tyrkisk Tærte	217
Napoleons do.	274	Wiener Masse	202
		do. Tærte	203
Oppiskning af varme Masser	194	Vanillecreme do.	206
do. af kolde Bisquit- Masser	195	Vincreme do.	213
		Æggehvider at piske	197

Dessert- og Taffel-Bagværk.

De med * betegnede er af bedre og de med † betegnede af ringere og billigere Kvalitet.

	Nr.		Nr.
Abrikos Snitter	296	do. Tærter	351
Annis do.	307	do. Roulader	352
Abrikos Reder	338	*Biskøiter f, f,	356
Annis Stænger	360	do. (Løffelbisquit)	357
do. Kringler	361	Bisquit Horn	359
do. Pletzchener	362	do. Buserln	366
do. Brød	381	† do. do. ordinær	367
do. do. i Form	384	Blommestænger	369
Andreas Kage	426	Blommebrød	370
Annanas, Blommer, Vindruer o. s. v.	489	do. Kringler	371
Albert Kakes (Bisquit)	522	* do. Pletzchener	372
		Biskopbrød I	386
Ballet Snitter	306	do. II	386
Bisquit Buer	320	Berliner Rocks	395
		Ballet Kage	427
		Berliner Blanding	433
		Bonaparte Hatte	440
		Bisquit-Pletzchener	475

	Nr.		Nr.
Bisquit, ristet	476	†Kaŋelstænger	313
do, Stene	480	Kokusmakroner	340
† do, Masse, anden Art	481	Kokusringe	341
do, Træstamme	486	†Klippemakroner	342
Bismarchs Eg	487	Kroquant Tærte	250
Bisquit-Masse I til Udhuling	497	Korstorn S I	374
do, do, II » »	498	do, II	375
do, Æg	502	† do, almindelige	376
Bønner	504	†Krydderi Brød	378
Chokolade Bjerger	345	Konge Kage	389
Champagne Bisquit	354	*Kronings Tærter	414
Chokoladebrød	387	Krydderi do	415
do, Kringler	399	Kapuziner do	416
Cucade do,	403	Kongres do	418
*Chokolade Tærter	412	Kroquant do	421
Citron do,	413	* do, Hipper	437
Chokolade do,	417	Kræmmerhuse	438
Creme do,	419	Kejser Brød	456
Chokolade Ruller	441	Kokusnød Stænger	459
*Cigarer, russiske	443	Kaffe-Krapten	501
Citronspaaner	446	Kartofler	503
Chokolade Kager	461	Kakes	521
do, Stænger I	465	*Lindse Brød	404
do, do, II	466	* do, Tærte	407
do, Taalmodigheds-Bisquit	479	* do, Tabletter	410
do, Stene	495	* do, Mandelsnitte	422
do, Igler	496	do, Hjerter	424
†Diplomat Buer	319	do, Snegle	425
*Duckesses	436	do, Spidser	428
Engelsk Brød	390	do, Mørbeblanding	432
*Emser Tartaletter	411	Makronsnitte	295
Eclair	508	*Marcipansnitte af Butterdejg	312
†Fyrstekage	380	Mandelstænger	315
*Fløde Bisquit	445	Mandel Englænder	316
Falsk Is	450	Mandel Buer	317
Gnadauerkringler	401	Makroner, almindelige	322
Genfer Vindbeutel	510	do, bitre	323
Hindbær Snitte	294	do, med Vanille	324
Hare Ryg (Thevannel)	392	do, bestrøede	326
Halymaaner	431	do, Nødde	325
Høvlspaaner	442	do, Chokolade	327
Horn	457	do, Kaffe	328
Halymaaner	485	do, Æggeblomme	329
Jernbanesnitte	297	do, fyldte I	330
Indianere	499	do, do, II	331
Kastaniesnitte	299	Makronringe, fyldte	333
Kejsersnitte	300	Makroner (Æggeblomme)	336
		Makron-Kløverblade	337
		Mandel-Horn	339
		Mandel-Bjerger I	343
		do, do, II	344
		Makron-Tærter	346
		do, do, sædvanlige	347
		Massarin-Tærte	348

	Nr.		Nr.
Mørbe-Kranse	373	Russiske Snitter	298
Mandel-Brød	387	Romerske do.	308
Muskat do.	383	Roulade, blandet	353
†Mandel-Bjerger, falske	396	Ruller	439
* do Kringler	402	Sandkage, ordinær	304
*Meloner, Sandtærter	406	Sweitzerbuer	321
Mandel-Blade	430	Sne-Makroner	334
do. Schatten	435	Smør- do.	335
*Marions (Kattetunger)	444	Sand-Calatschener	364
Morengs-Skaller	448	do. Buserln	365
do. Ruller	449	†Sukker-Brød	368
do. Telte	451	†Sort do.	382
do. Kranse	453	Sandstænger	391
do. Semmeler	495	Smørskibe	408
Mund- do.	458	Sandonintelte	452
Maraschino-Stænger	464	Snebolde	454
Marchal-Kage	468	†Schmetzchener	467
†Mørbe-Kranse	471	†Semmeler	469
† do. Tapper	472	†Sukkerbrød	470
† do. Kringler	473	†Skumkringler (Chiveletter)	474
*Melon-Snitter	491	Sommerfugle	483
Mohrenkopf (Othello)	494	Stjerner	484
Mulathoveder	500	Skumfrugter	488
Moccasjæle	509	Smørrebrød	493
		Spekulatius I	519
		do. II	520
Negerkage	305	Thestænger, kinesiske	314
Nødde-Snitter	309	Tyrolerhatte	332
Nienburger (Bisquit)	388	Tærter, Brød	349
Nødde-Skibe	409	The-Brød	393
do. Hylstre	433	†do. Kage	394
do. Tærter	505	Tandstikkere	398
*Naissel-Dessert	516	Taalmodigheds-Pletzchener	477
*Nougat-Masse	518	do. Bisquit	478
*Østesnitter	492		
Punschnitter	302	Vanillestænger	311
Pariser do.	303	Vanilleskiver	363
Porcelains do.	310	Vanillekringler	400
Pariser Mandelbuer	318	*Vin-Tærter	420
Polka-Snegle	355	Wiener-Mandelsnitter	423
*Punschlaibchen	358	Vind- eller Baiser-Masse (Morengs)	447
Pumpnickel	397	Vind-Buserln, engelsk	462
Paafugle-Øjne	429	Vanille-Stænger (Morengs)	463
Pechkerzen	460	Wiener-Kapsel	482
Plum-Kakes I	511	Vindbeutel (Vandbakkelser)	506
do. do. II	512	*Vaffel-Dessert	517
*Petit four	513	Wiener-Kakes	523
*Smør-Petit four	514		
*Petit four (frankisk)	515	Ægge-Kringler	405
Ribssnitter	293	Æbler, Pærer, Kirsebær	490

Jule-Artikler.

	Nr.		Nr.
Bisquit-Konfekt	533	Lebkuchen, ordinær Masse . . .	569
Brostene	554	Lübecker-Marcipan-Tærte . . .	582
Baseler-Lebkuchen	557	Makron-Konfekt	532
Chokolade Skum Konfekt I . . .	525	Mandel-Opløb	535
do. do. II	526	do. Lebkuchen	566
do. Konfekt	534	do. do.	571
Citron Opløb	536	do. do. sædvanlige	572
Chokolade Opløb	537	do. Marcipan, raa	578
do. Lak	545	Marcipan-Konfekt, forskellige .	577
do. Lebkuchen	564	do. oparbejdet	580
Cigarer, sædvanlige	574	Nonpareille af farve	549
Croquembouche	606	Nürnberger, brune, f. f.	558
Elise-Lebkuchen	570	do. do.	559
Frugtbrød	541	Nødder	575
Fondant-Konfekt	547	Nødde-Marcipan, raa	579
Gummi-Brillantine	530	Patience, russisk Brød	524
Glasurlak	544	Peberkage, hvide, I	542
Honningdejg	551	do. do. II	543
Honningkage	561	do. Figurer, brune	553
Hasselnød-Lebkuchen	573	Pebernødder, brune, sædvanlige	555
Jule-Likør-Konfekt	546	Pengeruller	576
Kokusnød-Konfekt	528	Rivekage	552
Kroningskager, runde	560	Spansk Vindbageri	527
Koren-Lebkuchen	562	Skum-Konfekt	529
Königsberger Marcipan Tærter	581	Skum, støbt	531
Lichtenauer-Marcipan I	539	Sukker af farve	548
do. do. II	540	Sirupsdejg	550
Lebkuchen, Strutte	563	Sukker-Lebkuchen	565
do. hvide	567	Tragant-Opløb	538
do. hvide, varm Masse	568	Thorner-Lebkuchen	556

Taffel-Opsatser og Facon-Tærter.

Almindeligt	583	Palmetræ	605
Baumkuchen	584	Stegt Gaas som Tærte	586
Bog	585	Skinke	590
Bikube af Makronmasse	596	Svøbelsebørn	591
do. Spaanmasse	597	Sukkerdejg til Opsatser	593
do. Morengsmasse	598	Sweitzerhus af Vafler	599
Bisquitmasse til Klipper	592	do. af Skummasse	603
Julehus	602	Svane fyldt med Fløde	604
Makronopsats (Kransekage) . . .	607	Tærte som Ananas	587
Overflødhighedshorn af Croquant	595	do. Melon, Æble, Pære el. lign.	588
do. af Tærtmasse	594	do. som Kottelet	589
Opsats for Festsange	601	Vindmølle af Vafler	600

Forarbejdning af Sukker, Chokolade og lign. Forme.

	Nr.		Nr.
Anna-Bonbon	628	Karamel-Figurer	647
Brand-Sukker	613	Lætersukker	608
Chokolade til Overtrækning	622	Likør	617
Creme-Nødder	627	do. (Bønner)	618
do. Tabletter	632	do. (Hindbær)	619
Chokolade-Figurer, hule	633	do. (Flødebbon)	620
do. do. kulørte	634	Marcipanstænger	626
do. Morseller	642	Morceller	639
Flugsukker	610	do. tofarvede	640
Farve	612	do. brogede	641
Fondant til Overtrækning	624	Mandler, brændte	648
Frugtsukker	656	do. do. anden Art	649
Gibsstempler og Forme	615	Nødder, brændte	650
Gummibonbon	621	Overtrækning af Figurer	630
Honningbrød	631	Pudder til Støbning	614
Ingefær	644	Pralinee	625
Karamelsukker	611	Poula-Bonbon	629
Kakao til Overtrækning	623	Pebermyntestænger	643
Kandisering	636	Svoylforme	616
do. af Frugter	637	Sukker til Kandisering	635
Konservessukker	638	do. spundet	653
Konservefigurer i Pudder	645	do. Klippe	654
do. hule	646	Skumsukker at rense	655
Kalmus, oversukrede	651	Traadsukker	609
do. glaserede	652		

Creme.

Appelsincreme	680	Marachino-Smørcreme	676
Ananasvin-Creme	683	Marachinocreme	682
Anmærkninger	695	do.	693
Creme, styrtet	661	Makroncreme	690
Chokoladecreme	668	Nøddecree	662
do. med Vin	669	do. i Form	663
do. med Smør-Creme	673	Pistacie Smørcreme	675
Citroncreme	679	Punschecreme	681
Chokoladecreme	691	Piskefløde	686
Charlotte-rüsse	696	do. Erstatning	687
Flødecree	688	Smørcreme I	671
Gelatine (Husblas)	659	do. II	672
Hindbærcreme	685	Vanillecreme I	657
Jordbærcreme	689	do. II med Skum	658
Kastaniecreme	667	do. med Gelatine	660
Kaffecreme	670	Vincree I	677
Kaffe-Smørcreme	674	do. II	678
Mandelcreme	664	do. i Gelatine	684
do. i Form	665	Valnøddecree	692
Makroncreme	666	Viktoriacreme	694

Glasurer og Farver.

	Nr.		Nr.
Almindeligt	697	Overtrækchokolade til Sprøjtn.	707
Appelsinglasur	702	Punschglasur	703
Bronce	714	Peberkageglasur	709
Citronglasur	702	do. anden Art.	710
Chokoladeglasur	705	do. rød	711
Fondant	699	Rosenglasur	703
Farver	712	Skovmærkeglasur	703
Glasering af Lebkuchen	708	Sminke	713
Indformning og Styrtning af Is	717	Sprøjteglasur	706
Kaffeglasur	704	Vandglasur	700
Lætersukker	698	Vanilleglasur	701
Marachinoglasur	703		

Is.

Almindelige Forbemærkninger	715	Is-Kaffe	752
Appelsin-Is	732	Is-Punsch	753
Ananas-Is	733	Jordbær-Is	734
Abrikos-Is	736	Kirsebær-Is	737
Alsasienne	744	Kaffe-Creme	750
Bresilienne	742	Likør-Is	738
Bismarcksceme	748	Mandel-Is	722
Chokolade-Is	726	Makron-Is	724
Citron-Is	731	Mokka-Is	725
Creola	746	Malaga-Is	727
Creme-Spise	747	Medi-Spise	743
do. trefarvet	756	Monte-Christo	749
Charlotte rüsse	755	Piskefløde	740
Croquant-Is	723	Ribs-Is	736
Duepar, Høne og Kyllinger	739	Sukkervægten	730
Frysninger	716	Susana	745
Frugt-Is	729	Sorbett	754
Fyrst-Pückler	741	Tutti-Frutti	751
Hasselnød-Is	720	Vanille-Is I	718
Hindbær-Is	735	do. II	719
Is à la Nesselrode	728	Valnød-Is	721

Frugtmos til Is.

Abrikoser	760	Jordbær	759
Ananas	761	Kirsebær	762
Hindbær	757	Ribs	758

Frugter i tyk Sukker til Belægning af Tærter.

Almindelige Forbemærkninger	763	Blommer (Svedsker)	776
Abrikoser	774	Bønner	784
Ananas	777	Ferskener	774
Appelsinskaller	782	Frugter til Kager	786
Angelika	785	Græskar	773

	Nr.		Nr.
Glasserede Frugter	778	Nødder, sorte	766
do. m. Karamel	779	do. hvide	767
Hyben	775	Pærer, hvide, røde	769
Kirsebær, sorte	764	Quæder	781
do. hvide, røde	765	Rene Cloder	771
Kandiserede Frugter	780	Stikkelsbær	770
Kaalrabi	783	Salicylsyre Opløsning og An-	
Mandler, grønne	768	vendelse	787
Meloner	772		

Frugter og Gemyser i Sukker.

Almindelige Forbemærkninger	788	Mirabeller	799
Abrikoser	798	Mandler, grønne	803
Ananas	808	Meloner	809
Asparges	815	Nødder, sorte	806
Blommer (Svedsker)	799	do. hvide	807
Bønner, grønne	813	Pærer	800
Dunstning	792	Paradisæbler	816
Ferskener	798	Quæder	801
Figener, grønne	804	Ribs	796
Græskar	810	Rene Cloder	799
Hindbær	797	Sylteglassene	789
Hyben	805	Stikkelsbær	802
Jordbær	795	Tilbinding af Glassene	790
Kirsebær	794	do. - Flasker	791
Kaalrabi	811	Vindruer	812
Kalmus	817	Æbler	801
Lætersukker	793	Ærter	814

Frugter i Arrak og Eddike.

Almindeligt	818	Pærer	821
Abrikoser	820	Rene Cloder	822
Blommer	822	Stikkelsbær	823
Frugter i Eddike	824	Vindruer	823
Kirsebær	819	Æbler	821

Marmelade.

Almindelige Forbemærkninger	825	Quædermarmelade	836
Blommemarmelade (Mos)	834	Ribsmarmelade	829
Blaabærkompot	835	Rene-Clodemarmelade	832
Hindbærmarmelade	828	Stikkelsbærmarmelade	830
Hyben	833	Tyttebærkompot	835
Jordbærmarmelade	828	Vindruemarmelade	831
Pæremarmelade	827	Æblemarmelade	826
Pastiller	837		

Gele.

	Nr.		Nr.
Abrikos-Gele	843	Jordbær-Gele	841
Fersken-Gele	843	Kaffe- do.	848
Gele-Proven	838	Quæde- do.	839
do. med Gelestof	849	Ribs- do.	840
Hindbær-Gele	842	Stikkelsbær-do.	845
Hyben- do.	844	Vin- do.	847
Hyldebær-do.	846	Æble- do.	839

Frugtsafter.

Almindelige Forbemærkninger	850	Kirsebær-Saft	856
Abrikos-Saft	857	Kornblomst-do	861
Ananas- do.	858	Pære- do.	854
Appelsin- do.	860	Ribs- do.	852
Citron- do.	859	Rosen- do.	861
Fersken- do.	857	Stikkelsbær-do.	855
Hindbær- do.	851	Viol- do.	861
Hyldebær-do.	855	Æble- do.	854
Jordbær- do.	853		

Likører.

Almindelige Forbemærkninger	862	Jordbær-Likør	863
Abrikos- Likør	865	Kaffe- do.	868
Appelsinskal- do.	872	Kalmus- do.	871
Cacao- do.	869	Knichenbeiner	874
Fersken- do.	865	Pebermynte-Likør	870
Forskelligt	873	Quæde- do.	867
Hindbær-Likør	863	Ribs- do.	864

Limonade.

Appelsin Limonade	876	Nødde-Mælk af Nøddekærner	883
Citron- do.	875	do. do. af Hasselnødkærner	884
Hindbær- do.	877	Ribs-Limonade	878
Jordbær- do.	877	Skummende do.	885
Mandel-Mælk	881	Vin- do.	879
do. do. ff.	882	Æble-Drik	880

Punsch og punschlignende Drikke.

Bourgunder Punsch	889	Glød-Vin	906
Berliner do.	898	do. med Æg	907
Dame- do.	901	Glødende Øl	908
Engelsk do.	890	do. Gose	909
Elise do.	893	Honning Punsch	897
Grog-Essens	902	Kinesisk do.	892
Grog	903	Mælke- do.	895
do. af Vin	904	Maj-Bowle (Majdrik)	910

	Nr.		Nr.
Punsch	886	Vin do.	900
do. f. f.	887	Æble do.	894
do. Essens	888	Ægge do.	896
Rhinsk Punsch.	891	do. Grog.	905
Svensk do.	899		

Lidt om Æg og deres Anvendelse . . 911

Almindelige Forbemærkninger.

Konditori er som bekendt af en temmelig flersidig Natur, hvilket foruden Talent ogsaa fordrer lang Tid med stor Flid. Konditori er et Kunsterhverv i Ordets bedste Betydning. At bage en Tærte eller lignende, er vel ikke just saa stor en Kunst, men allerede naar Udførelsen af Dekorationen begynder, kan et Geni vise sig. Tænk kun paa, hvorledes f. Eks. Frugter, Gemyser, Dyr og andre Figurer, ganske bliver efterlignet Naturen baade hvad Form og Farve angaar, eller ogsaa fuldstændige Malerier, som Landskaber, Portrætter, Dyrergrupper og m. m., hvorledes saadanne bliver udførte paa et ganske almindeligt Stykke udrullet Marzipan. Der er dog ingen Mester falden ned fra Himlen, derfor skal en god Lære danne Grundlaget for hele Livet. Hvem der vil lære, skal holde to skarpe Øjne aabne, for derved at finde det Bedste af det Bedste i Energi, Sparsomhed og Taalmodighed. Men ved en stadig Stræben kan der altid komme mange Slags Forhindringer i Vejen, derfor skal man efter et noget mislykket Forsøg ikke straks opgive det Hele, men altid med Kærlighed og Lyst tage fat paa Arbejdet igen og bestandig stræbe efter at komme fremad. Arbejdet skal ogsaa kunne taale en Kritik. Det var maaske tit raadeligt, om der fra oven blev holdt lidt Øje dermed. Orden og Renlighed, Arbejdsomhed og Sparsomhed, disse fire Elementer er altid inderligt forbunden med hverandre i et Konditori. Uden Orden bliver man ikke færdig, alt paa sin Plads, saa Tiden ikke løber bort med unødvendig Søgen. Paa Renlighed skal man ikke lade det mangle, man skal ikke komme i Forlegenhed, naar fremmede Folk betræder Arbejdspladsen. Man griber ikke unødvendig med bare Hænder i Smør, Sukker, Mel eller Krydderi, men benytter altid en deri liggende Kniv, Skuffe eller Ske. Arbejdet er Bor-

gerens Pryd, Velsignelse er Møjens Løn. Dertil vil jeg mene, om Morgenens ikke staa for sent op, da med Hoved og Hænder langsom og eftertænkssom men fuldstændig lade sig Arbejdet forelægge. Man lader sig derved ikke forstyrre af noget, enten ved unyttig Pludderi eller anden Humbug. Ved Sparssomhed erindrer jeg mig gerne en gammel, graahaaret men meget agtet Principal, som var Indehaver af en større Forretning. Hvis han paa Bordet fandt en Skaal eller et Fad hvori der endnu fandtes enkelte Gram af et eller andet, saa opstillede han gerne følgende Regnestykke: 1 Gram, Værdi 1 Øre daglig, kun 10 Gange = 10 Øre, dette udgør i et Aar $10 \times 365 = 3650$ Øre, ved 10 Personer 365 Kr. og i 10 Aar 3650 Kr., hvilket alt gaar unyttigt bort. Efter denne omtrentlige Opstilling kan man endnu opregne mange flere. Men Sparssomheden skal dog ikke bestaa deri, at anvende daarligere Materialer men i, at af de bedste Materialer at opnaa den størst mulige Nytte. Ligesom overhovedet al Sparen paa den urette Plads absolut er forkastelig.

2. Vanillesukker.

$7\frac{1}{2}$ Kilo Sukker bliver stødt med $\frac{1}{2}$ Kilo Vanille, de fra Creme og lignende tilbageblevne Vanillestænger bliver tørrede og anvendte dertil, ligeledes de udskrabede Stænger. Vanillesukkeret bliver opbevaret i godt tillukkede Daaser. Til Bestrøning bliver endnu det samme Kvantum Flormelis blandet deri.

3. Citronskal.

Af Citronen bliver forsigtig (uden det hvide, hvilket smager bittert) den gule Skal afrevet paa Rivejernet, blandes med 2 Gange saa meget Sukker og opbevares i tæt tillukkede Daaser. Saften presser man ud, tilsætter den noget Sukker, hældes den paa Flasker til Anvendelse af Glasur, Is og lign.

Smør, der er bleven harsk lader sig forbedre ved, at man i hver 2 Kilo Smør blander 15 Gram tvekulst Natron og efter 2—3 Dages Forløb vasker det ud igen. Palmin kan man uden Betænkkelighed anvende, navnlig til Pfannkuchenbagning, til Fedtning af Forme, Plader og lign. Vaseline kan anvendes i Stedet for den dyre Voks til Bestrygning af Plader og Forme for Bisquit, Baisers, Skum og lign.

4. Almindeligt.

Med pinlig Omhyggelighed maa man ved Indkøb af Materialer, som f. Eks. Smør, Mel, Sukker, Krydderi osv. prøve

deres Beskaffenhed og Godhed. Man vælger kun det bedste, thi kun af gode Materialer kan en god Vare opnaaes. Skulde Ovnherden ikke ligge fuldstændig vandret, saa er det raadeligst, ved Bagning af store Kager, Tærter og lign., at afrette Pladen eller Formen ved at lægge en Træpind eller Blikliste under, thi en skæv Stand ved Bagningen giver altid et daarligt Resultat. Ved den firkantede Kageplade har jeg antaget et Maal paa 60—70 cm. Længde, ca. 40 cm. Bredde og ved runde Formkager et Gennemsnit paa ca. 25—30 cm. For at prøve om større Stykker som f. Eks. Aschkucken, Tærter og ilgn. ere bagte fuldstændig igennem, stikker man en tynd Træpind dybt ind i Midten, denne maa da ved Udtrækningen føles fuldstændig tør.

5. Hævedejg Nr. 1.

2 Kilo Mel. — 100 Gram Gær. — 200 Gr. Sukker. — 50 Gr. Salt. —
400 Gr. Smør. — 8 Æggeblommer. — Revet Citron.
Ca. 4 Kilo Deig.

Ethvert Bagværk fordrer i første Linie godt tørt Mel, som maa sigtes før Brugen.

Hertil bliver Hvedemelet trykket lidt op af Trugets Sider saa der opstaar en ikke altfor stor Fordybning. I denne Fordybning bliver Gæren opløst med $\frac{1}{2}$ Liter lunken Mælk og røres sammen til en let Fordejg, ogsaa kaldet Hævestykke, tildækkes, stilles til Raskning paa et varmt Sted $\frac{3}{4}$ à 1 Time. Naar det højeste Punkt er naaet, kommer den øvrige Tilsætning dertil saasom Sukker, Salt, Citronskal og Æggeblommer og med $\frac{1}{2}$ Liter lunken Mælk røres det til en ikke for stiv men fin Deig. Det temmeligt bløde Smør arbejdes gerne i tilsidst, fordi Fedtstof og Gær ikke godt taaler hinanden og derved besværliggør Raskningen. En kraftigere og rundere Raskning opnaar man endvidere naar man slaar den færdige Deig sammen et Par Gange med ca. 10 Minutters Mellemrum.

6. Hævedejg Nr. 2.

2 Kilo Mel. — 70 Gram Gær. — 200 Gr. Sukker. — 300 Gr. Smør.
— 50 Gr. Salt. — 2 Æg. — Ca. $1\frac{1}{2}$ Liter Mælk. — Macisblomst.
Ca. 4 Kilo Deig.

Behandlingen er i alle Enkeltheder som Foranstaaende. Ved Forfærdigelse af mindre Portioner er det raadeligst, at tage lidt rigeligere Gær, derimod til større Portioner eller i særlig varme Lokaler kan man tage lidt mindre. Med disse opgivne Forhold tror jeg fuldstændig at have naaet Enkelthederne, da dog alle Hævedejgsbagninger kun afviger ganske

lidt fra hverandre, hvilket forresten ogsaa er almindeligt bekendt.

7. Butterdejg.

$\frac{1}{2}$ Kilo Mel. — $\frac{1}{2}$ Kilo Smør. — 16 Gram Salt. — Vand.

Ved Tilberedning af en god Butterdejg er det navnlig i den varme Aarstid nødvendigt at tænke paa Smørret allerede Dagen før, at anbringe det paa et koldt Sted, i frisk Vand, om muligt med nogle Stykker Is i, i Isskab eller lægge det indsvøbt paa Is. Hovedsagen herved er noget fint, godt tørt Hvedemel, saavel som noget kraftigt, fast Smør af hvilket man før Brugen trykker Vandet saa godt som muligt af. Er det til Anvendelse kommende Smør saltet, gør man vel i, ganske at undlade Salten i Fordejgen, fordi denne ellers bliver for svær og trods alle Anstrengelser ved Bagningen ikke bager saa let op. Man kan ogsaa tilsætte Fordejgen et Glas Rom eller en Æggeblomme, denne Tilsætning har ingen Indflydelse paa Bagningens Lethed. Melet lægges paa Bordet med en lille Klat Smør og hvis nødvendig ogsaa Salt og det passende Kvantum Vand til en ligesom Smørret fast men fin Grunddejg, som arbejdes saa længe til den føles ganske blød men tør og ved Bearbejdningen løsner sig fra Bordet. Denne Dejg formes som en Kugle, snittes Kryds oveni og stilles til Hvile ca. $\frac{1}{4}$ Time (om Sommeren bedst paa Is). Smørret maa være vandfrit. Skulde man om Sommeren mangle Lejlighed, til at bringe Smørret til en passende Fasthed som fordres til Indrulningen, saa kan man arbejde lidt Mel deri. Men om Vinteren maa Smørret heller ikke brække, i saa Fald maa man arbejde det nødvendige med det først. Ved den videre Behandling er Hovedsagen, og da navnlig om Sommeren, Rulletræ og Bord, saavel som hele Værelset maa holdes saa koldt og friskt som muligt og da ved Udrulningen kun anvende ganske lidt Mel. Nu lægger man Fordejgen paa Bordet, trækker de fire Ender af det indsnittede Kryds fra hinanden, lægger det noget bredt trykkede Smør derpaa og slaar Dejgen derover fra alle Sider, saa at Smørret kommer til at ligge i Midten. Straks ruller man det hele langagtig ud i en halv Fingers Tykkelse, slaar den højre og venstre Side over til Midten, da det hele endnu en Gang over hinanden, hvorefter man straks maa børste det vedhængende Mel godt af. Nu stilles Dejgen til Hvile paa et koldt Sted (paa Is) i ca. 10—15 Minutter. Efter denne Tid udrulles Dejgen igen paa lignende Vis og stilles igen til Hvile. For tredje Gang bliver Dejgen igen udrullet paa lignende Vis og saa kan man begynde Arbejdet med den. Gennem Rulningen opnaas, at der dannes afvekslende Dejg og Smørblade, hvor-

for ogsaa alle Tryk strengt maa undgaas. De forskelligartede Stykarbejder heraf følger senere. Ved Fremstilling af Butterdejsafsnit, hvor saadanne ere opgivne i Opskriften, ruller man den friskt rullede Dejg endnu 1 à 2 Gange. Ved Strygning med Æg af de afskaarne Stykker maa man agte paa, at intet af Ægget kommer over Snitfladen, hvilket forhindrer Opgangen ved Bagningen. Al Butterdejsbagværk maa godt udbages. Forme og Plader maa saa vidt muligt være fedtfri og før Brugen overstryges med Vand, hvorved Flyden og Sammentrækning undgaas.

7 a. Butterdejg med Æg.

Ligesom Nr. 7, kun at den tilsættes 1 Æg..

8. Brun Spejlglasur for Butterdejg.

Det omtrent udbagte Butterdejg bliver tykt oversigtet med Florsukker, der smeltes i en varm Ovn. Man kan ogsaa overføre den med en glødende Skovl eller lign., og smelte Sukkeret paa denne Maade.

9. Mørbedejg Nr. 1.

1½ Kilo Mel. — 1 Kilo Smør. — ½ Kilo Sukker. — 6 Æg. — Citronskal. — Ca. 3 Kilo 300 Gram.

En, to, tre, nemlig 1 Pund Sukker, 2 Pd. Smør og 3 Pd. Mel er vel den mest brugelige Opskrift. Det sigtede Mel lægges paa Bordet, i Midten deraf kommes alt det øvrige efter ovenstaaende Forhold. Det herved til Anvendelse kommende Smør maa ligeledes være fast, thi af blødt Smør bliver Dejgen tit kort (forbrænder) og lader sig vanskeligt arbejde med. Først bliver Smør, Sukker, Æg og Citronskal godt arbejdet sammen, tilsidst arbejdes Melet deri. For lang Arbejden med Dejgen gør den ligeledes kort, skulde det dog trods al Forsigtighed engang forekomme, kan man afhjælpe det ved at arbejde noget Æggehvite, Mælk eller Vand deri, men derved bliver Dejgen væsentlig mindre god.

10. Mørbedejg Nr. 2.

1½ Kilo Mel. — ¾ Kilo Smør. — ¾ Kilo Sukker. — 10 Æg. — 10 Gram Hjortetaksalt. — Kanel. — Ca. 3 Kilo 600 Gram.

Behandlingen er som Foranstaaende. Ved Tilsætning af mere Æg er denne Dejg mindre udsat for at blive kort. Hjortetaksaltet bliver tilsat fint stødt. Ganske frisk Dejg lader sig ikke saa godt arbejde med som noget ældre.

11. Mørbedejg Nr. 3.

1½ Kilo Mel. — ½ Kilo Smør. — ½ Kilo Sukker. — 12 Æg. — 16 Gram Hjortetaksalt. — Kanel. — Ca. 3 Kilo 300 Gram.

Da ogsaa Mørbedejg finder megen Anvendelse til Kagebunder og lignende, saa er det godt, altid at have Forraad deraf. Det maa opbevares paa en kølig Plads.

12. Mørbedejg Nr. 4.

½ Kilo Mel. — 400 Gram Smør. — 400 Gram Sukker. — 70 Gram Hjortetaksalt. — 3 Æg — Kanel. — Ca. ¼ Liter Mælk. — Ca. 3 Kilo.

Behandlingen af ovenstaaende Forhold er som Mørbedejg Nr. 1. De til Anvendelse kommende Forme eller Plader til Mørbedejg Nr. 2, 3, 4 maa alle stryges med Fedt, for at forhindre Fastbagning. Man kan ogsaa til en ringere Kvalitet anvende noget godt smeltet Nyretalg eller Svinefedt i Stedet for Smør, det maa da tilsættes noget Salt.

13. Mørbedejg med Fløde.

300 Gram Mel. — 150 Gram Smør. — 100 Gram Sukker. — 50 Gr. Mandler. — 5 kogte Æggeblommer. — ¼ Liter Fløde. — Citron.

Mandlerne bliver stødt eller revne paa Rivemaskine og fint afsigtet. Æggene koges ca. 10 Minutter, Blommen tages ud, efter Afkølingen rives de fint med Kniven eller trykkes gennem en Haarsi. Det Hele bliver hurtigt arbejdet sammen.

14. Mørbedejg med Vin.

Som foranstaaende, kun at man i Stedet for Fløde anvender ca. ⅛ Liter Vin. Det kan ogsaa tilsættes Rom i Stedet for Vin, man kan ogsaa ændre Forholdene ved andre Tilsætninger.

15. Mørbedejg med kogte Æg.

125 Gram Mel. — 125 Gram Smør. — 125 Gram Sukker. — 4 kogte Æggeblommer. — Vanille.

Æggene bliver kogte ca. 10 Minutter, Blommerne trykkes gennem en Haarsi, det Hele behandles som Mørbedejg. Denne Masse anvendes til flere smaa forskellige Bagværker.

16. Lindsedejg.

350 Gram Mel. — 350 Gram Sukker. — 350 Gram Mandler. — 350 Gr. Smør. — 4 Æg. — Nelliker. — Kanel. — Citronskal. (Salt).

Det afsiede Mel lægger man paa Bordet, laver et Hul i Midten, deri kommer man alt det øvrige. Mandlerne anvender

man afskallede og fint stødte. Skulde Smørret være let saltet, behøver man intet ekstra Salt deri. Ligeledes anbefales det, at være meget forsigtig med Krydderierne, heraf tages en lille Knivspids fuld. Smørret maa helst være saa friskt som muligt. Det Hele bliver sammenarbejdet ligesom Mørbedejg (Nr. 1). Bedst er det, om Dejgen før man arbejder med den, stilles en kort Tid paa et koldt Sted. Efter Behag kan man ogsaa anvende mindre Mandler. Denne Dejg bliver anvendt til sværere Tærter eller bedre Smaakager.

17. Rørt Lindsedejg.

175 Gram Smør. — 175 Gram Sukker. — 175 Gram Mandler. —
175 Gram Mel. — 7 Æggeblommer. — Citron.

Smørret og Sukkeret bliver rørt til Skum, da kommes Citron og Æggeblommer deri, tilsidst kommes Melet blandet med de fint stødte Mandler deri. Iøvrigt som foranstaaende.

18. Lindsedejg (let).

175 Gram Smør. — 200 Gram Sukker. — 175 Gram Mel. — 150
Gram Mandler. — 11 Æg. — Citron.

Smørret bliver rørt til Skum i en Skaal. Under bestandig Røren kommes lidt efter lidt Æggeblommerne, Citron samt Halvdelen af Sukkeret deri. Æggehviderne bliver piskede til stift Sne; det øvrige Sukker kommes deri, derefter Melet, i hvilket de afskallede, fint hakkede Mandler ere blandede, blandet i Smørmassen.

19. Smørstrøsel Nr. 1.

1½ Kilo Mel. — 1 Kilo Smør. — 875 Gram Sukker. — Macisblomst.
— Kanel. — Ca. 2 Kilo 375 Gram.

Melet bliver lagt paa Bordet, alt det øvrige kommes i Midten deraf. Dernæst bliver Smørret, Sukkeret og Krydderiet godt sammenblandet, hvorpaa man med Hænderne river Melet godt deri. Ogsaa denne Masse er beregnet til at have paa Forraad og opbevares paa et koldt, tørt Sted. Efter Behag kan man tilsætte nogle fint stødte Mandler.

20. Smørstrøsel Nr. 2 og 3.

Nr. 2.

1½ Kilo Mel. — 900 Gram Smør. — 600 Gram Sukker. — Kanel. —
3 Kilo.

Nr. 3.

1½ Kilo Mel. — 750 Gram Smør. — 375 Gram Sukker. — Kanel. —
4 Kilo 125 Gram.

Denne Masse er forholdsvis billigere, men ogsaa betydelig ringere end foranstaaende, Behandlingen er den samme. Strø-

sel maa aldrig tilsættes Mel eller Vand, fordi dette gør den haard.

21. Mandelstrøsel (extra).

100 Gram Mandler. — 100 Gram Mel. — 100 Gram Smør. — 100 Gram Sukker. — Citron.

Af Mandlerne benyttes en Femtedel bitre, støder dem ganske fint og river det Hele sammen som foranstaaende Smørstrøsel. Har man stødt Mandler paa Forraad, saa anvender man dertil kun det fine Mandelstøv.

22. Strøselkage I.

1½ Kilo Hævedejg I. — 1 Kilo Smørstrøsel I.

Dejgen bliver udrullet og fasttrykket paa en Plade (70×40 Cm.) derpaa bliver den bestroget med smeltet Smør og derefter Strøsel smukt og regelmæssigt fordelt. Alt Kaffebrød og Hævedejg lader man raske paa et varmt, muligt noget fugtigt Sted og stikker den, før den kommer i Ovn, nogle Gange igennem med en Træpind, saa at Ovnheden ingen Blærer danner. Dette Brød maa bages i en varm Ovn. Efter Bagningen kan man bestro den med Vanille eller anden Krydersukker efter Behag.

23. Strøselkage II.

1½ Kilo Hævedejg II. — 1 Kilo Strøsel II eller III.

Her er Behandlingen som foranstaaende, kun bliver Dejgen overstroget med Mælk i Stedet for med Smør.

24. Fyldt Strøselkage.

1½ Kilo Hævedejg I. — 1 Kilo Smørstrøsel I. — 100 Gram Mandler. — 100 Gram Sukker. — 2 Æg.

Ved de afskallede Mandler er en Fjerdedel bitre iberegnet. Disse bliver fint malede eller revne i Rivestenen med Æg og Sukker. Dejgen bliver halveret, en Del bliver indrullet og lagt paa Pladen som Bund, da Fyldningen strøget derafter og den anden Del udrullet og lagt derafter som Dække. Endvidere er Behandlingen som ved foranstaaende Strøselkage.

25. Mandelkage.

1½ Kilo Hævedejg I. — 350 Gram Mandler. — 350 Gram Kanel-sukker. — 50 Gram Smør.

De høvlende Mandler blandes godt med Sukkeret, Sukkeret er tilsat noget Kanel. Denne Blanding bliver ligeligt fordelt

paa en udrullet og med Smør bestroget Kage og belagt med smaa Klatter Smør over det hele. Efter at den er rask bliver den gennemstukket nogle Gange og bagt i en varm Ovn.

26. Glasurkage.

1½ Kilo Hævedejg. — 300 Gr. Sultana Rosiner. — 100 Gr. Cucade.

Cucaden bliver skaaret i smaa tynde Stykker og blandede i Dejgen sammen med Rosinerne. Det hele bliver da formet som en Kage og overstroget med smeltet Smør. Efter at den er rask, bliver den hurtigt bagt og medens den endnu er varm overstroget med en tynd Citronglasur.

27. Kartoffelkage.

1½ Kilo Hævedejg II. — 400 Gram Kartoffler. — 400 Gr. Krummer.

De kogte og revne Kartoffler bliver blandede med Dejgen, tilsidst arbejder man Krummerne, dog kun let, deri. (Man undgaar at arbejde Krummerne for meget i Dejgen da denne ellers bliver for mørk). Efter at Kagen er formet, ridser man den med Kagehjulet paa Kryds flere Gange ganske let ovenpaa, bestryger Kagen med Smør og bager den ved begyndende Raskning i en varm Ovn. Efter Bagningen bestryger man Kagen med Smør og bestrør den med Vanille eller Kanelsukker. Dejgen kan man ogsaa tilsætte lidt Æggeblomme eller Smør.

28. Flæskebage.

1½ Kilo Hævedejg. — 300 Gram Flæsk. — 50 Gram Smør. — 8 Æg.
— 1 Liter Fløde. — 1 Løg. — Salt og Kommen.

Efter at Kagen er udrullet, bliver Flæsket skaaret i smaa Stykker og ligelig fordelt paa Kagen. Derpaa bliver de piskede Æg med en Knivspids Salt, noget Kommen og det i smaa Stykker skaarne Løg godt sammenrørt i en Skaal. Derpaa kommes den sure Fløde og det smeltede Smør deri. Først Kagen kommer i Ovnen, bliver denne Masse ligelig fordelt derpaa og da bagt i en middelvarm Ovn. Denne Kage serveres varm. Ogsaa af Brøddejg er denne Kage yndet i mange Egne.

29. Hallorenkage.

500 Gram Mel. — 35 Gr. Gær. — 200 Gr. Smør. — 100 Gr. Sukker.
— 250 Gr. Sultana Rosiner. — 150 Gr. Korenner. — 50 Gr. Cucade.
... — 4 Æg. — ½ Liter Mælk. — Citronskal. ...

Hertil bliver Gæren opløst i Mælken og lavet til et Hævestykke med det nødvendige Mel. Da bliver Smørret og Sukke-

ret rørt til Skum og deri kommes Æggene lidt efter lidt. Derpaa bliver det imidlertid godt opraskede Hævestykke godt sammenrørt med Smørmassen, tilsidst bliver alt det andet sammen med det øvrige Mel rørt deri. Denne Masse bliver to-fingertykt fyldt i en lille firkantet Plade eller Tærteform og langsomt bagt med svag Raskning. Efter Bagningen bliver Overdelen overtrukket med tynd Citronglasur.

30. Braunschwiger-Kage.

2½ Kilo Hævedejg I. — 150 Gram Smør. — 250 Gr. Kanelsukker.

Den udrullede Kage bliver overstrøget med smeltet Smør og med Tommel og Pegefinger knebet i tætte Rader. Da bliver den overstrøet med Kanelsukker, nok en Gang overdryppet med Smør, efter at den ikke er for højt raskei, bliver den bagt hurtigt. Man kan ogsaa blande Strosukkeret med nogle Mandler, man kan ogsaa tilsætte Dejgen noget Cucade eller Sultana Rosiner.

31. Sukkerkage.

1½ Kilo Hævedejg II bliver udrullet til en Kage, da overstrøget med Smør, bestroes med Kanelsukker, gennemstikkes med en Trapind, før den kommer i Ovnen, bages i en ikke for varm Ovn.

32. Sirupskage.

1½ Kilo Hævedejg II. — ½ Kilo Krummer. — 375 Gram Sirup. — 100 Gram Smør.

En udrullet Kage bliver bestroet med Smør og da bestroet med Krummer. Efter at Kagen er nok oprasket, bliver den nogle Gange gennemstukket og bagt i en godt varm Ovn. Straks den kommer af Ovnen bliver den brune Sirup hældt regelmæssig derover.

33. Makronkage.

1½ Kilo Hævedejg. — 30 Gram bitre Mandler. — 150 Gr. Sukker. — 200 Gr. Smør. — 200 Gr. Mandler. — 4 Æg. — Muskat.

De bitre Mandler bliver blandede i Dejgen, man kan ogsaa tilsætte den nogle Æggeblommer. Æggene kommes i en Skaal og piskes sammen med Sukkeret og noget Muskatblomme, tilsidst rører man det smeltede Smør med nogle groft hakkede Mandler deri. Denne Masse bliver varmet og derpaa med en Kniv strøget ud over den udrullede Kage. Denne Kage lader man ikke raske for meget og bager den i en ikke for varm Ovn.

34. Æggemassekage

1½ Kilo Hævedejg I. — 50 Gram bitre Mandler. — 50 Gr. Sukker. — 250 Gr. Smør. — 100 Gr. Korenner. — 12 Æggeblommer. — Muskatblomme.

I Hævedejgen blander man 2 Æggeblommer og 30 Gram fint hakkede Mandler. De øvrige Æggeblommer kommes i en Skaal og piskes med 20 Gram fint hakkede bitre Mandler, Sukkeret og Krydderi. Det varme Smør kommes tilsidst deri, langsomt under hurtig Piskning. Denne Masse bliver ligelig strøget ud over den i Mellemtiden udrullede Kage og da overstrøet med Korenner og høvlede Mandler. Man lader den ikke for meget raske og bager den i en ikke for varm Ovn.

35. Ostekage.

¾ Kilo Hævedejg II. — 1 Kilo revet Ost. — 150 Gram Sukker. — 120 Gr. Mel. — 150 Gr. Smør. — 100 Gr. Korenner. — 50 Gr. Mandler. — 1 Liter Mælk. — 6 Æggeblommer. — Vanille.

Osten bliver fint revet paa Rivejernet og strøet paa en tynd udrullet Kage, der ovenpaa fordeler man Korennerne og de høvlede Mandler og lader Kagen raske lidt. Imidlertid kommer man Æggeblommerne i en Skaal, pisker dem godt med Sukkeret og lidt Vanille, derefter kommes Melet og lidt efter lidt Mælken deri og tilsidst Smørret i varm Tilstand. Halvdelen af denne Masse kommes paa Kagen før den sættes i Ovnen, den anden Halvdel først naar den er halvt bagt. Den bages i en ikke for varm Ovn. Efter Bagningen bestrør man Kagen med Vanillesukker.

36. Ostekage (Berliner).

¾ Kilo Mørbedejg. — 2½ Kilo Quark. — 250 Gram Sukker. — 250 Gr. Mel. — 12 Æg. — Korenner.

2½ Kilo Quark bliver eventuelt med noget Mælk arbejdet fint. Æggeblommerne bliver rørt til Skum med Sukkeret, Hviderne piskes, begge Dele bliver med Melet og Korennerne blandede i Quarken. Denne Masse bliver strøget ud paa en halvbagt Mørbedejgsbund i Pladens Størrelse, bages i en midelvarm Ovn.

37. Quarkkage.

¾ Kilo Hævedejg II. — 2½ Kilo Quark. — 250 Gram Sukker. — 250 Gr. Smør. — 100 Gr. Korenner. — 50 Gr. Mandler. — 6 Æg. — Vanille.

Quarken bliver ifald den skulde være klumpet trykket gennem en Si, eller ogsaa arbejdes den i Rivestenen. Æggene og Sukkeret røres sammen, blandes i Quarken sammen med

det smeltede Smør og noget Vanillearoma. Det hele bliver strøget ud over en tynd udrullet Hævedejgsbund, og med svag Raskning bagt i en varm Ovn. Skulde Quarken være for, blandes den med noget Mælk, eller omvendt med Kartoffelpudder.

38. Æblekage I.

$\frac{3}{4}$ Kilo Hævedejg II. — Ca. 3 Kilo Æbler. — 250 Gram Kanelsukker. — 150 Gr. Korenner. — 50 Gr. Mandler. — 100 Gr. Smør.

Til alle Konditorivarer anvender man Æbler af en sur Slags. Disse bliver skrællede, Kernehuset fjernet, ituskaaret. Dette blandes da med Korennerne og Sukkeret i en Skaal, fordeles ligelig paa en ikke for tynd Bund af Hævedejg. Over Æblerne drypper man nu smeltet Smør og derefter strøes de høvlede Mandler derpaa. Denne bliver bagt som alle Frugtkager ved svag Raskning og i en middelvarm Ovn.

39. Æblekage II.

$\frac{3}{4}$ Kilo Hævedejg. — Ca. 3 Kilo Æbler. — 100 Gram Sukker. — 75 Gr. Mandler. — 150 Gr. Smør. — 50 Gr. Mel. — 8 Æggeblommer.
 $\frac{1}{4}$ Liter Mælk. — Vanille.

De syrlige Æbler bliver skrællede og delte i ca. 8—12 Skiver, Kernehuset tages ud. Med disse Skiver bliver Kagen belagt og bestroet med høvlede Mandler. Derpaa piskes Æggeblommerne og Sukkeret i en Skaal, Mel, Vanille og tilsidst det smeltede Smør røres deri. Før Bagningen kommes denne Masse paa Kagen, det hele bages i en ikke for varm Ovn.

40. Kirsebærkage I.

$\frac{3}{4}$ Kilo Hævedejg II. — Ca. 3 Kilo Kirsebær. — 150 Gram Krummer. — 100 Gr. Kanelsukker. — 300 Gr. Smørstrøsel.

Stenene i Kirsebærrene fjernes med en haarnaaleformet og lidt fremadbojet Staaltraad. Da der ved Bagningen løber megen Saft af disse Frugter, saa maa man til at optage denne overstrø den udrullede Kage med Krummer. Derover bliver Kirsebærrene fordelt og det hele let overstrøet med Kanel-sukker og Smørstrøsel. Ogsaa retter Sukkerets Kvantum sig efter Frugternes Beskaffenhed. Ved sure Frugter anvender man mere Sukker.

41. Kirsebærkage II.

1 Kilo Hævedejg II. — Ca. 3 Kilo Kirsebær. — 150 Gram Krummer. — 100 Gr. Sukker. — 50 Gr. Mandler. — 50 Gr. Mel. — 150 Gr. Smør. — 8 Æggeblommer. — $\frac{1}{4}$ Liter Mælk. — Vanille.

Denne Kage bliver ligesom den foranstaaende bestroet

med Krummer og de udkernede Kirsebær fordelte derpaa. Æggeblommerne, Sukkeret og noget Vanille piskes i en Skaal, derpaa kommes Melet og lidt efter lidt Mælken og det smeltede Smør deri. Efter at Kagen er anrasket noget, hældes Massen ligelig derover, de høvlede Mandler strøes derpaa og den bages straks i en ikke for varm Ovn.

42. Blommekage (Svedsker).

$\frac{3}{4}$ Kilo Hævedejg II. — Ca. 3 Kilo Blommer. — 150 Gram Krummer. — 150 Gr. Kanelsukker. — 150 Gr. Korenner. — 50 Gr. Mandler. — 50 Gr. Smør.

Blommerne bliver halvt opskaarne, Kernen fjernet og fra inden og udefter gennemskaaret paa Kryds. Den udrullede Hævedejgsbund bliver til Optagelse af Saften overstrøet med Krummerne, paa denne bliver da Blommerne lagt rækkevis med Skallen nedad, derover strør man Kanelsukkeret og de høvlede Mandler, ovenpaa dryppes Smørret, det hele bages med svag Raskning i en ikke for varm Ovn. Denne kan man ogsaa ligesom Kirsebærkage bestrø med Strøsel.

43. Blommekage II.

Hertil fremstilles Massen ligesom til Kirsebærkage (se Nr. 40), belægges en med Krummer bestroet Kage med Blommer og hælder Massen derpaa, lige før Kagen kommer i Ovnen. Alle Frugt og i Særdeleshed svære Kager maa staa aldeles vandret i Ovnen, da de i modsat Tilfælde ikke blot, kun bliver bagte paa den ene Side, men ogsaa Saften løber af dem.

44. Abrikos- eller Ferskenkage.

Behandlingen er som ved foranstaaende Blommekage.

45. Blaabærkage.

1 Kilo Hævedejg II. — $2\frac{1}{2}$ Kilo Hedeber. — 200 Gram Krummer. — 150 Gr. Kanelsukker. — 50 Gr. Mandler. — 50 Gr. Smør.

Blaabærrene bliver ligelig fordelte paa en med Krummer bestroet Kage. Derpaa overstrøet med Kanelsukker, høvlede Mandler og overdryppet med det smeltede Smør. Denne Kage bliver bagt i en temmelig varm Ovn og overstrøes med Sukker endnu en Gang efter Bagningen.

46. Blikforme for runde Kager.

Alle efterstaaende runde Formkager ere beregnede paa Forme af 25—30 Cm. Gennemsnit, bedst egner sig dertil saadanne Blikforme, hvoraf Randen kan aftages, fordi de letter

Styrtningen af den færdige Kage og Iturivning er udelukket. Beregner man f. Eks. ved Frugtkage trods al Forsigtighed Frugtsaften af og til trænger igennem Dejgen og Kagen der ved bager fast i Formen, saa maa en saadan Kage betragtes som itu, saa maa Anskaffelsesprisen af en saadan Form, hvor den endnu ikke er forhaanden, snart være betalt.

47. Flødekage i Form.

250 Gram Hævedejg. — 50 Gr. Mel. — 70 Gr. Sukker. — 100 Gr. Smør. — 60 Gr. Korenner. — 30 Gr. Mandler. — $\frac{3}{4}$ Liter Mælk. — 6 Æg. — Vanille.

Alle Forme som bliver forede med Hævedejg Nr. II—IV maa smøres med Smør eller Fedt. Hertil bliver en Form foret med tyndt udrullet Hævedejg, denne bestroes med Korenner og høvlede Mandler. Til Massen pisker man først Æggene og Sukkeret med noget Vanillearoma i en Skaal, derefter kommes Melet lidt efter lidt Mælken og tilsidst det smeltede Smør deri. Denne Masse kommes i Formen og bages i middelvarm Ovn. I Stedet for Mælk kan man anvende Fløde, da behøves intet Mel deri.

48. Quarkkage i Form.

250 Gram Hævedejg. — 750 Gr. Quark. — 150 Gr. Sukker. — 200 Gr. Smør. — 60 Gr. Korenner. — 30 Gr. Mandler. — 4 Æg. — Vanille.

Quarken bliver ifald den ikke skulde være sart og fin, trykket gennem en Haarsi eller arbejdet i Rivestenen. Derpaa bliver Sukkeret, noget Vanille, Æggene og det smeltede Smør rørt deri. Dette kommes i en med Hævedejg foret Form, stryges glat, bestroes med Korenner og høvlede Mandler og ved ganske lidt Raskning bagt i en ikke meget varm Ovn. Man kan ogsaa fore Formen med Mørbe- eller Butterdejgsaffald.

49. Ostekage i Form.

250 Gram Hævedejg. — 360 Gr. revet Ost. — 100 Gr. Sukker. — 100 Gr. Smør. — 60 Gr. Korenner. — 30 Gr. Mandler. — $\frac{1}{2}$ Liter Mælk. — 3 Æggeblommer. — 5 Æggehvider. — Vanille.

Æggeblommerne bliver rørte med Sukkeret, noget Vanille og Mælk, da føjes følgende til. Det paa Rivejernet fint revne søde Ost, det smeltede Smør og tilsidst de stift piskede Æggehvider. Denne Masse bliver fyldt i en med Hævedejg foret Form, Korennerne stroes i Massen og de høvlede Mandler ovenpaa. Bages i en ikke for varm Ovn.

50. Mandelkage i Form.

250 Gram Butterdejg. — 75 Gr. Mel. — 75 Gr. Mandler. — 75 Gr. Sukker. — 75 Gr. Makroner. — 75 Gr. Cucade. — 8 piskede Hvider. — 8 Æggeblommer. — 1 Liter Fløde.

De fint revne Mandler bliver med Mel, Sukker, Æggeblommer og Fløde, bragt til Kogning paa svagt Fyr, under bestandig Røring. Efter at Massen igen er bleven kold, blandes det fintskaarne Cucade og de helst gamle, itubrækkede Makroner deri. Massen fyldes i en med Butterdejg foret Form og bages i en middelvarm Ovn.

51. Æblekage i Form.

250 Gram Hævedejg. — 1½ Kilo Æbler. — 50 Gr. Sukker. — 100 Gr. Smør. — 30 Gr. Mandler. — 30 Gr. Mel. — 60 Gr. Korenner. — ½ Liter Mælk. — 3 Æg. — Vanille.

De syrlige Æbler bliver skrællede, Kernehuset fjernet. Æblerne lægges i Kreds i en med Hæve- eller Mørbedejg foret Form og bestroes med Korenner og høvlede Mandler, derefter piskes Æggene og Sukkeret sammen i en Skaal, tilsættes Mel, Mælk (eller Fløde) og tilsidst det smeltede Smør. Det kan anbefales først at lade Formen med Æblerne bage lidt i en ikke altfor varm Ovn, inden man hælder Massen deri.

52. Æblekage.

250 Gram Hævedejg. — 1½ Kilo Æbler. — 75 Gr. Sukker. — 100 Gr. Smør. — 60 Gr. Korenner. — 30 Gr. Mandler.

En Form fores med Hæve-, Butter- eller Mørbedejg. Æblestykkerne bliver indlagte som ved foranstaaende, da bliver Sukkeret. Korennerne og de høvlede Mandler strøede derover, Smørret dryppet derpaa og Kagen bagt i en middelvarm Ovn. Efter Bagningen overstrør man Kagen endnu en Gang med Sukker.

53. Æblekage med Flødeskum.

Hertil anvender man foranstaaende Kage. Men man kan udelade Korenner og Mandler. Kagen bliver godt afkølet og kort før Serveringen overstrøet med Piskefløde. Ved Udfærdigelsen af Piskefløde lægger man Mærke til Specialbeskrivelsen.

54. Hamburger Æblekage.

350 Gram Mørbedejg. — 1½ Kilo Æbler. — 100 Gr. Sukker. — 60 Gr. Korenner. — 30 Gr. Mandler. — 50 Gr. Smør. — Citron.

Hertil bliver en Form foret med Mørbedejg. De syrlige Æbler bliver skrællede, Kernehuset fjernet og høvlede. Deri

blander man Sukkeret med noget revet Citronskal, Korennerne og høvlede Mandler. Denne Blanding kommes i Formen og overdryppes med smeltet Smør. Nu laver man af tyndt udrullet Mørbedejg ca. $1\frac{1}{2}$ Cm. brede Baand, lægger dem paa Kryds derover, bestryger dem med Æg og bager Kagen ud i en ikke for varm Ovn. Efter Bagningen bliver Gitteret overstrøget med Citronglasur. Fremstillingen deraf er angivet under »Glassurer«.

55. Blommekage i Form I.

250 Gram Hævedejg. — $1\frac{1}{2}$ Kilo Blommer. — 50 Gr. Krummer. — 75 Gr. Sukker. — 60 Gr. Korenner. — 30 Gr. Mandler. — 100 Gr. Smør. — Vanille.

Blommerne befries for Stenene, stilles i Kreds halvt opretstaaende med Skallen nedad i en med Hæve- eller Mørbedejg foret og med Krummer indstrøet Form. Derefter overstrøer man dem med Sukkeret hvori er blandet Vanille, Korenner og høvlede Mandler. Man overdrypper det hele med Smør og bager Kagen i en ikke for varm Ovn.

56. Blommekage i Form II.

Som ved foranstaaende, en Form foret med Dejg, bestrøet med Krummer og tæt fyldt ud med Blommer, ovenover hældes den samme Masse som til Æblekage Nr. 51.

57. Kirsebærkage af Butterdejg.

300 Gram Butterdejg. — $1\frac{1}{2}$ Kilo Kirsebær. — 50 Gr. Krummer. — 75 Gr. Sukker. — 30 Gr. Mandler.

Af Butterdejgsaffald udrulles en ikke for tynd Bund, den skæres ud i Størrelse som Kageformen og for at forhindre Sammentrækning i Ovnen, lægges den paa en let med Vand overstrøget Plade. Nu bliver af ikke for tyndt udrullet Butterdejg afskaaret ca. 1 Cm. brede Baand. Den øverste Rand af Bunden bliver strøget med Æg eller Vand, og saa Baandene lagte derpaa i Ring og overstrøget med Æg. Derpaa bages det halvt. Derefter bestrøer man den inderste Del med lidt Krummer, kommer de udkernede Kirsebær deri, bestrøer dem med Sukker og høvlede Mandler og bager Kagen færdig idet man lægger endnu en anden Plade under Formen.

58. Frugtkage med Dunstfrugt.

300 Gr. Butterdejg. — 70 Gr. Sukker. — 30 Gr. Mel. — 4 Æg. — $\frac{1}{4}$ Liter sur Fløde. — Citronskal.

Hertil bliver som til foranstaaende en Bund bagt af But-

terdejg. Herpaa lægger man Dunstfrugterne. I Mellemtiden bliver Æggehviderne piskede til Skum, Sukker, Mel, Æggeblommer og tilsidst den sure Fløde røres deri. Denne Masse hældes over Frugterne og Kagen bages paa Underplade.

59. Pærekage med Skum.

250 Gram Mørbedejg II. — $1\frac{1}{2}$ Kilo Pærer. — $\frac{1}{4}$ Liter Hvidvin. — 250 Gr. Sukker. — 50 Gr. Mandler. — 6 Æggeblommer.

Hertil bliver en Bund af Mørbedejg I eller II tilsnittet efter Kageformens Størrelse. Bundens øverste Rand bliver strøget med Æg, en lillefingertyk Rulle af den samme Dejg lagt derpaa som Rand, denne knibes op med Fingrene med passende Mellemrum, derefter bages Bunden. Muskatelpærer egner sig bedst hertil. Disse bliver skrællede, efter Midten spaltet i 4—6 Dele, Kernehuset fjernet og Pærerne dampede i Vin. Disse dampede Stykker bliver nu lagt i Kreds paa den bagte Bund og overstrøet med de høvlede Mandler, samt med 50 Gram Sukker. Æggehviderne bliver piskede til stift Skum, deri blandes 200 Gram Florsukker. Af denne Skummasse bliver ved Hjælp af Sprøjtepose og middelstor Stjernetylle trukket et Gitter derover i ikke for bred Afstand. Derpaa sprøjter man Rand af den samme Masse. Det hele oversigtes let med Florsukker og afflammes let i en noget varm Ovn.

60. Stikkelsbærkage.

250 Gram Mørbedejg. — 1 Kilo Stikkelsbær. — 400 Gr. Sukker. — 50 Gr. Smør. — 6 Æggehvider. — Citronskal.

Mørbedejgsbunden behandles som ved foranstaaende. De endnu noget umodne Stikkelsbær dunstes med 200 Gram Sukker, noget Citronskal og Smørret. Efter Afkølingen bliver disse anbragte paa Bunden og glatstrøget med en Kniv og videre behandlet med Skum som foranstaaende. De i Gitteret værende Felter kan udfyldes afvekslende med rød og hvid Glasur.

61. Pærekage med Piskefløde.

Fremgangsmaaden er ved denne Kage i alle Maader som ved de foranstaaende, med Undtagelse af Skummet. Disse her overstrypes og forsires med Piskefløde.

62. Hindbær-, Jordbær-, Ribs-, Vindruckage.

250 Gram Mørbedejg. — 1 Kilo Frugter. — 8 Æggehvider. — 260 Gr. Florsukker. — Vanille.

En Bund bages af Mørbedejg som til Pærekage (Nr. 59).

Af Æggehviderne og Florsukker pisker man en stiv Skummasse, stryger deraf noget over Bunden, derpaa lægger man de godt rengjorte, eventuelt forberedte Frugter, strøer Sukker derpaa efter Smag, sprøjter et Gitter med Rand derpaa af Skum og flammer det let af ligesom Pærekage. Ved Anvendelse af Jordbær ere de smaa Skovfrugter at foretrække paa Grund af deres fine Aroma. At fremstille den samme Kage med Piskelløde, sker paa samme Maade, kun bliver denne ikke afflammlet, man vælger ogsaa gerne dertil et andet Mønster som Forsiring.

63. Abrikos- eller Ferskenkage.

250 Gram Mørbedejg. — 1 Kilo Frugter. — 300 Gr. Mandler. — 200 Gr. Sukker. — 12 Æggeblommer. — Vanille.

En Kageform fores med Mørbedejg, bestrøes med Bisquitkrummer, de udstenede Frugter lagt derpaa, eventuelt strøes endnu noget Sukker derpaa og bages halvt. Mandlerne og Sukkeret rives fint med 6 Æggehvider, 6 piskede Æggehvider blandes deri, denne Masse stryges da over Kagen og bages da helt ud.

64. Braunschwiger Æblekage.

250 Gram Mørbedejg. — 1½ Kilo Æbler. — 300 Gr. Sukker. — 60 Gr. Korenner. — 30 Gr. Mandler. — 6 Æggehvider. — Vanille.

Hertil bages en Bund af Mørbedejg som til Pærekage (Nr. 59). De syrlige Æbler skrælles, deles, Kernehuset fjernes, derpaa kømmes de i en Gryde og koges bløde i saa meget Vand, at de lige dækkes deraf. Derefter hældes Saften derfra og kan anvendes til Gele. Derpaa bliver de godt afløbne Æbler blandede med de hovlede og ristede Mandler, Korenner, ca. 100 Gram Sukker og noget Vanille saaledes strøet over Bunden, at de paa Midten ligger noget højere. Nu bliver af noget af Æggehviderne, 200 Gram Florsukker, noget Vanille pisket stift Skum dannet et Gitter og Rand som Pærekage (Nr. 59). Ogsaa denne Kage kan overstryges med Fløde som Nr. 62.

65. Æblekage med Gele.

250 Gram Mørbedejg. — 1½ Kilo Æbler. — 200 Gr. Sukker. — 60 Gr. Korenner. — 30 Gr. Mandler. — Citron.

Denne Kage behandles i alle Dele som foranstaaende paa Skumovertrukket nær. Hertil bliver Æblevandet kogt til Geleproven. (Udførligt herom se under »Æble Gele«). Med denne Gele bliver Kagen overtrukket, Kesten bliver farvet smukt

rosa og Kagen dekoreret dermed. For at spare Tid kan det anbefales, stedse at have Forraad af Gele, dette behøver man da kun at opløse ved Opvarmning og behandles da ganske som friskkogt Gele. Noget Vin gør Kagen mere pikant.

66. Svensk Æblekage.

150 Gram Mørbedejg. — 150 Gr. Butterdejg. — 1½ Kilo Æbler. — 100 Gr. Sukker. — 50 Gr. Smør. — 60 Gr. Korenner. — 30 Gr. Mandler. — Citron.

Hertil bliver de syrlige, skrællede og udkernede Æbler kogte i en Kasserolle med Smørret. Naar dette er afkølet kommes Sukkeret, Korennerne og de hovlede og ristede Mandler deri og det hele hældes op paa en Mørbedejgsbund af ca. 30 Cm. Gennemsnit, ved hvilken man til Omslagning lader ca. 1 Cm. være fri. Den omslaaede Rand bliver nu udvendig bestrøget med Æg, det hele overdækkes nu med et Butterdejgsdække (af Afsnit eller gennemarbejdet Butterdejg) og fast frykkes til den med Æg bestrøgne Mørbedejgsrand. Overdelen bestryges nu med Æg, 2 à 3 Huller stikkes deri, da bagt i en middelvarm Ovn og efter Bagningen overtrukket med Citronglasur.

67. Berliner Æblekage.

½ Kilo Butterdejg. — 1½ Kilo Æbler. — 100 Gram Sukker. — 60 Gr. Korenner. — 30 Gr. Mandler.

Af mat Butterdejg bliver en tynd udrullet Bund af 30 Cm. Gennemsnit halvt bagt. Æblerne bliver skrællede, udkernede og hovlede, blandet med Korenner, Sukker og Mandler, og fordelt paa den afkølede Bund. Derefter bliver et Dække af tyndt udrullet Butterdejg lagt derover, saaledes at den yderste Rand bliver bøjet ind under Kagen. Den øverste Del af Kagen bliver bestrøget med Æg, ca. 3 Uddampshuller stukket deri, da bagt i en middelvarm Ovn og efter Bagningen overstrøget med Citronglasur.

68. Abrikoskage i Form.

250 Gram Mørbedejg. — 500 Gr. Abrikoser. — 25 Gr. Krummer. — 150 Gr. Sukker. — Bitre Mandler.

Hertil bliver Abrikoserne skrællede og spaltede i 6—8 Dele. Stykkerne kommes ligesom ved Blommekage (Nr. 55) i en med Mørbedejg foret og med Krummer indstrøet Form. Derefter bliver de overstrøet med Sukker samt lidt bitre Mandler og bagte i en middelvarm Ovn.

69. Maanedskage.

250 Gram Hævedejg. — 375 Gr. Maanedsfro. — 188 Gr. Sukker.
— 187 Gr. Krummer. — Kanel. — Glasur.

Maanedsfroet kommes i en Gryde med saa meget Vand, at det staar fingerbredt derover og deri godt blødkogt. Efter at dette er sket, hældes det hele i en Haarsi saa at Vandet kan løbe fra det, derefter rives Froene fine i Rivestenen eller Morteren, hvorefter Sukkeret med Krummerne og noget Kanel blandes deri. Denne Fylding bliver saa vidt fortyndet med Vand eller Mælk, at den kan lade sig udstryge med en Kniv. En Form bliver foret med Dejg, deri udstryges Maanedsmassen glat og da bages Kagen med svag Raskning i en middelvarm Ovn. Efter Bagningen kan man overstryge den med Citronglasur. Det hvide Maanedsfro er det bedste, desuden finder ogsaa blaa eller graa Anvendelse.

70. Maanedskage, ekstra.

250 Gram Maanedsfro. — 250 Gr. Mørbedejg. — 100 Gr. Smør. — 100 Gr. Sukker. — 6 Æg. — Vanille. — Glasur.

Hertil anvender man gerne hvidt Maanedsfro. Dette bliver fintmalet og afdampet med noget Mælk eller Vand. Derpaa bliver en Form foret med Mørbedejg: Endvidere bliver Sukkeret med Smørret, samt lidt Vanille rørt til Skum i en Skaal. Under bestandig Røren tilsætter man denne Masse, først Æggeblommerne og da Maanedsfroet. Imidlertid bliver Ægehviderne piskede i en Piskekedel og blandet i Massen, hvorefter det hele kommes i Formen og bagt i en ikke for varm Ovn. Efter Bagningen overstryger man Kagen med tynd Vanilleglasur.

71. Kejserkage.

250 Gram Mørbedejg. — 125 Gr. Smør. — 125 Gr. Sukker. — 80 Gr. Mandler. — 30 Gr. Mel. — 30 Gr. Korenner. — 2 hele Æg. — 3 Æggeblommer. — Citron. — Glasur.

Mandlerne rives fine men ikke for tynde med noget Mælk i Rivestenen. I en Skaal røres Smørret med Sukkeret til Skum, da tilsætter man dette Mandlerne, lidt efter lidt Æggeblommerne og de hele Æg, samt lidt revet Citronskal. Tilsidst blandes lidt Mel og Korennerne let deri og det hele kommes smukt glatsrøget i en med Mørbedejg foret Form. Nu bliver med Kagehjulet ca. 1½ Cm. brede Baand afskaaret af tyndt udrullet Mørbedejg, disse stryges med Æg og lægges med 1½ Cm. Afstand paa Kryds over Kagen, hvorefter Kagen bages i en middelvarm Ovn. Efter Bagningen bliver den overstrøget med tynd Citronglasur. Denne Kage bliver ogsaa i tilsvarende

større Masse bagte paa firkantede Randplader og da udskaaret i mindre Stykker.

72. Kejserkage, ekstra.

250 Gram Mørbedejg. — 125 Gr. Smør. — 125 Gr. Sukker. — 125 Gr. Mandler. — 3 hele Æg. — Citron. — Glasur.

Her er Behandlingen som foranslaaende, kun maa man agte paa, at de med Mælk revne Mandler røres stive nok i Massen og at Massen ved Slutningen af Røringen ved god Afkøling holdes godt stiv, fordi Kagen ved for tynd Masse bliver for sprød. Denne Kage bages i ca. 30 Minutter og maa under Bagningen helst ikke berøres.

73. Magdalenekage.

200 Gram Mørbedejg. — 30 Gr. Marmelade. — 100 Gr. Sukker. — 100 Gr. Mel. — 80 Gr. Smør. — 4 Æggeblommer. — 1 helt Æg. — Citron.

En Form fores med ganske tyndt udrullet Mørbedejg, da oversmøres Bunden deraf med Hindbær eller anden Marmelade, Æggene bliver i en lille Kedel ved ganske let Varme piskede til Skum med Sukkeret. Efter at Massen under stadig let Piskning igen er afkølet, røres med en Spatei først revet Citronskal, derpaa Mel og tilsidst det smeltede Smør let deri. Det hele kommes smukt glatstrøget i den forberedte Form og bages i en ikke for varm Ovn. Før Brugen bliver Kagen overstrøget med tynd Citronglasur og overstrøes med ristede og høvlede Mandler.

74. Studenterkage.

125 Gram Smør. — 150 Gr. Sukker. — 200 Gr. Mel. — 50 Gr. Cucade. — 50 Gr. Korenner. — 8 Æggeblommer. — 7 Æggehvider. — Revet Citronskal.

Smørret og Sukkeret røres til Skum i et Fad, efter nogen Tid tilsættes Æggeblommerne lidt efter lidt. Cucaden skæres i tynde Snit og blandes med Korennerne i Melet. Derefter piskes Æggehviderne i en Kedel og blandes i Smørmassen sammen med Melet. Den nu færdige Masse kommes i en fedtel og melet Form og bages i en middelvarm Ovn. Efter Bagningen overstryges denne Kage med en tynd Glasur eller oversigtes med Sukker.

75. Riskage.

250 Gram Mørbedejg. — 250 Gr. Ris. — 75 Gr. Smør. — 125 Gr. Sukker. — 150 Gr. Rosiner. — 4 Æggeblommer. — Kanel. — Glasur.

Risen, bedste Kvalitet, bliver blødkogt med Mælk. Efter at

den er afkolet rører man Æggeblommerne, Sukkeret med noget Kanel, Rosinerne, samt det smeltede Smør deri. Denne Masse bliver fyldt i en med Mørbedejg foret Kageform og bagt i en middelvarm Ovn. Efter Bagningen bliver Kagen overstrøget med en tynd Vanille eller Citronglasur.

76. Bismarkskage.

200 Gram Mørbedejg. — 30 Gr. Marmelade. — 100 Gr. Sukker. — 100 Gr. Mel. — 25 Gr. Cucade. — 25 Gr. Korenner. — 80 Gr. Smør. — 5 Æg. — Citron.

En Kageform foret med tyndt udrullet Mørbedejg, Bunden overstryges med Marmelade, i et Fad røres Æggeblommer og Sukker til Skum. Det smaatskaarne Cucade og Korennerne blandes i Melet. Æggehviderne piskes stive og blandes med Melet i den rørte Masse, hvilken man tilsidst tilsætter det smeltede Smør. Det hele fyldes i Formen og bages i en middelvarm Ovn. Efter Bagningen overstryges Kagen med Citronglasur.

77. Lindsekage.

250 Gram Mel. — 250 Gr. Krummer. — 250 Gr. Sukker. — 125 Gr. Smør. — 4 Æg. — Kanel. — Marmelade.

Melet og Krummerne lægges paa Bordet, alt det øvrige lægges i Midten deraf og det hele arbejdes sammen ligesom Mørbedejg (Nr. 9), derpaa lægger man en Tærtering, ca. 25 Cm. Gennemsnit paa en fedtet Plade, deler Dejgen i to lige store Dele og trykker den ene Del tilpas ned i Ringen som Bund. Derefter bliver Bunden overstrøget med Hindbærmarmelade til ca. 1 Cm. Afstand fra Randen, den øvrige Del deles igen i to lige store Dele, man laver af den ene Del et Gitter derover af tynde Ruller og af Resten en tykkere Rulle til Rand derom. Overdelen stryges med Æg, det hele bages i en noget varm Ovn. Efter Bagningen bliver Kagen glaseret med Citronglasur. Fordelagtigt er det at lade Dejgen udhvile kold ca. $\frac{1}{2}$ Time før man arbejder med den.

78. Fyrstekage.

150 Gram Mørbedejg. — 200 Gr. Mandler. — 300 Gr. Sukker. — 4 Æggehvider. — Citron. — Marmelade.

Mørbedejgen bliver udrullet til en rund Bund paa ca. 25 Cm. Gennemsnit og halvt bagt paa en Plade. Nu laver man en fin men stiv Makronmasse. Til denne stødes Mandlerne fine i Rivestenen, da tilsættes Æggehviderne og tilsidst det fint sigtede Sukker og reven Citronskal. Ved Hjælp af Sprøjte og Stjernetylle laver man nu tre Ringe af ca. 1 Cm. Tykkelse

ovenpaa Bunden, saaledes at den yderste ligger tæt ved Randen og de andre ind efter med ca. 3 Cm. Afstand fra hinanden. Den øvrige Masse sprøjter man ud paa Bordet i Længder, disse skærer man i 3 Cm. lange Stykker, lægger deraf 12 Stykker med passende Afstand fra hinanden, mellem 1 og 2 Ring, mellem den 2 og 3 Ring 8 og i Midten et Kryds. Derpaa bliver det hele lagt smukt lysegult paa Dobbeltplade i en middelvarm Ovn. Straks naar Kagen kommer af Ovnen, bliver Overdelen overstrøget med tynd Glasur eller Lætersukker (se Lætersukker) og de opstaaede Felter fyldt ud med Hindbærmarmelade.

79. Regentkage.

400 Gram Mørbedejg. — 150 Gr. Hindbærgele. — Glasur.

Af Mørbedejg bager man paa en Plade 3 lige store runde Bunder i en varm Ovn, overstryger disse med Gele og skubber dem rask hen over hinanden ved Hjælp af en Plade, derpaa bliver den øverste let glaseret med Vanilleglasur. Derpaa snitter man den yderste Rand smukt glat med en skarp Kniv, samt skærer det hele i de ønskede Stykker. Ved dette Arbejde skynder man sig, fordi Kagen, naar den er kold, meget let itubrækkes.

80. Citroncremekage.

250 Gram Mørbedejg. — 150 Gr. Sukker. — 7 Æggeblommer. — 1 helt Æg. — 1 Sejstendel Liter Hvidvin. — 1 Citron.

Af ikke for tyndt udrullet Mørbedejg bliver 1 Bund af 25 Cm. Gennemsnit lagt paa en Plade, Randen paa den bestryges med Æg, og en fingertyk Rulle af den samme Dejg lagt derpaa og optrykket med Fingrene og bagt saaledes. Den gule Skal af Citronen bliver afrevet paa Sukkeret, Saften presset ud i en Kedel, hvori den med Vinen, Æggeblommer, Æg og Sukker ved let Varme (over svag Fyr) bliver pisket til Skum. Herefter bliver Kedelen taget af Ilden og stillet til Side til Afkøling. Heraf fylder man til Forsiring en Del i en Sprøjtepose, Resten stryges ud paa Bunden, i Midten noget ophøjet, den pyntes med den tilbageholdte Creme. Videre Pyntning kan ske ved Hjælp af Gele eller Frugter.

81. Appelsincremekage.

250 Gram Mørbedejg. — 150 Gr. Sukker. — 6 Æggeblommer. — 1 helt Æg. — 1 Liter Vin. — 3 Blade Gelatine. — 3 piskede Hvider. — 1 Appelsin. — 1 Citron.

Behandlingen er som foranstaaende. Af Citron bliver kun

Saften brugt, Gelatinen klippes smaat med en Saks, Cremen farves let rosa. De piskede Hvider kommes deri tilsidst. Man kan ogsaa anvende foranstaaende Masse.

82. Jordbærcremekage.

I Fald friske eller indbagte Jordbær ikke haves, lader Kagen sig fremstille paa følgende Maade: $\frac{1}{2}$ Liter pisket Fløde blandes med noget Jordbærmøst (som til Is) farves let rosa. Da bliver 4 Blade i Vand opløst Gelatine rørt deri. Det hele bliver strøget ud paa en bagt Mørbedejgsbund med Rand, stilles koldt for at stivnes, da pyntet med Piskefløde.

83. Hindbærcremekage.

Ligesom Nr. 82 kun anvender man hertil Hindbær i Stedet for Jordbær.

84. Jernbanekage.

Dertil bliver en Bund af Mørbedejg svagt bagt i en Tætering og efter Afkølingen overstrøget med Hindbærmarmelade. Derpaa bliver ca. 1 Finger tyk Bisquitmasse (som til Bisquit-tærte) fyldt derpaa og bagt i en ikke meget varm Ovn. Tilsidst bliver af svær Skummasse (som til Baiser) ved Hjælp af Sprøjtepose et Gitter med Rand sprøjtet derover i Blyantstykkelse, saa det hele bagt let med godt Underlag i en kold Ovn. Derefter fyldes de opstaaede Felter afvekslende med rød (Hindbær) og gul (Abrikos) Gele.

85. Sandkage.

Hertil bliver i Blyantstykkelse af Mørbedejg den ønskede Størrelse udrullet og bagt paa Plade i en varm Ovn. Saa snart Kagen kommer af Ovnen, bliver den skaaret i langagtige firkantede Stykker og det hele oversigtet med Florsukker.

86. Kaffe-kage.

500 Gram Hævedejg I. — 50 Gr. Mandler. — 50 Gr. Smør. — 5 Æggeblommer.

Nogle bitre Mandler ere heri indbefattet, disse blandes finthakkede med det øvrige i Dejgen. Det hele kommes i en Form, stilles paa et ikke for varmt Sted og ved svag Raskning bagt i en middelvarm Ovn. Efter Bagningen bliver Kagen overstrøget med tynd Vanilleglasur og bestrøet med ristede og høvlede Mandler.

87. Mandelstrøselkage.

Hertil bliver Dejgen forberedt som til foranstaaende Kaffe-
kage,, naar den er kommen i Formen, stryges den med
Smør og overstrøes med Mandelstrøsel.

88. Borgmesterkrans.

1 Kilo Hævedejg I. -- 250 Gram Marzipan. -- Vanille-Glasur.

Dejgen rulles i 3 Dele ud med Hænderne, ca. 50 Cm. lang,
noget bredt trykket og fyldt ud paa langs med Marzipan
(Fyldingen bliver forberedt, idet man tilsætter den raa Mar-
zipan lidt Vanille og fortynder den med lidt Mælk). De fyldte
Strenges lukkes nu sammen, flettes og lægges i en Kranseform.
Naar den er noget rask stryges den med Æg og bages i en
middelvarm Ovn. Efter Bagningen glaseres den med tynd
Vanilleglasur og bestrøes med ristede Mandler. Ifald en Kran-
seform ikke er til Stede, saa gør en Tærtering, med en stor
Udstikker lagt i Midten, den samme Nytte.

89. Reformationsbrød.

1 Kilo Hævedejg I. — 100 Gram Korenner. — 100 Gr. Sultana Ro-
siner. — 35 Gr. bitre Mandler.

Disse Brød bliver bagte til Reformationsfesten. De bitre
Mandler hakkes rigtig fine, disse bliver sammen med Rosiner-
ne blandede i Dejgen, tilsidst kommes Korennerne deri. Naar
Dejgen er rasket lidt op igen, laves i passende Størrelse runde
Kager deraf, disse stilles til Raskning paa en lidt fedtet Plade.
Derpaa stryges de med Æg, klippes da paa Kryds i Midten
med en Saks og bages, da navnlig de smaa, i en noget varm
Ovn. Efter Bagningen kan man med en Pensel overstryge de
større med tynd Vanilleglasur og bestrø dem med ristede og
høvlede Mandler, de mindre bliver oversigtede med Flor-
sukker.

90. Paaskebrød.

Disse ere i alle Dele som Reformationsbrød og bliver bagte
i Paasketiden.

91. Mannheimer Semmeler.

1 Kilo Hævedejg I. — 150 Gram Mel. — 25 Gr. Sukker. — 3
Æggeblommer.

Hævedejgen bliver blandet med Æggeblommerne og Suk-
keret, da noget fastere arbejdet med Mel. Denne Dejg bliver
afvejet i de ønskede Stykker, hvert af disse Stykker deles i 3

lige store Dele, disse Stykker slaas runde op og sættes 3 og 3 sammen paa en fedtet Plade. Man lader dem ikke raske for meget op, bstryger dem da med Æg og lader dem derpaa tørre lidt paa et køligt Sted. Derefter bliver de endnu en Gang strøget med Æg, da klippes hver Del dybt med en Saks og bages i en middelvarm Ovn. Saa snart de kommer af Ovnen, glaseres de i Snittet med tynd Vanilleglasur. Skal de glinse særdeles smukt, saa bstryges de endnu en Gang med Æg (hvilket kan tilsættes noget Honning eller Florsukker) naar de ere halvt bagte.

92. Karlsbader Stænger.

Hertil anvendes Dejg som til foranstaaende, deraf triller man Stænger ca. 20 Cm. lange og $\frac{3}{4}$ Cm. tykke, lægger dem paa Plade, bstryger dem med Æg og bager dem med svag Raskning.

93. Askekage med Rosiner.

1 Kilo Mel. — 40 Gram Gær. — 110 Gr. Sukker. — 400 Gr. Smør. — 200 Gr. Sultana Rosiner. — 200 Gr. Korenner. — 25 Gr. bitre Mandler. — 1 Femtedel Liter Mælk. — 4 Æggeblommer. — Citron. — Muskat. — (35 Gr. Salt).

Behandlingen er i Almindelighed som ved Hævedejg (Nr. 5). Af Gæren, Mælken og det nødvendige Mel lægges et Hævestykke, naar dette er oprasket arbejdes det med det øvrige til en let Dejg. Er Smørret saltet behøves intet ekstra Salt deri. Korennerne kommes tilsidst deri. Denne Dejg bliver i Rundform bagt i en ikke for varm Ovn, med svag Raskning. (For at være sikker paa, om et større Bagværk er gennembagt, stikker man en tynd Træpind ind i Midten. Er det nok bagt saa maa ingen klæbrig Masse hæfte ved Provepinden). Saa snart denne Kage kommer af Ovnen, bliver den bestrøget med Smør og bestrøet med Sukker eller glaseret.

94. Askekage med Mandler.

Massen og Behandlingen er som ved foranstaaende, kun kommes i Stedet for Rosiner 200 Gram hakkede Mandler og 50 Gram fintskaaret Cucade deri. Naturligvis kan Askekage ogsaa bages af ringere Hævedejg, men godt er det altid, naar Dejgen ikke er for stiv og Raskningen er knap.

95. Gammeltysk Æblekage.

550 Gram Mel. — 60 Gr. Gær. — 250 Gr. Smør. — 150 Gr. Sukker. — 100 Gr. Mandler. — $\frac{1}{2}$ Liter Mælk. — 9 Æg. — Vanille. — Salt.
15 Gram Salt bliver kun tilsat Massen hvis den tilsættes

usaltet Smør. Gæren opløses i Mælken, derpaa laves et Hævestykke, hvilket man ikke lader raske for stærkt op. Imidlertid rører man i et Fad Smørret med Sukkeret, samt noget Vanille, til Skum, Æggeblommerne røres lidt efter lidt deri, samt de hakkede Mandler, hvori ere blandede nogle bitre. Derefter bliver det opraskede Hævestykke rørt i Smørmassen og tilsidst røres de imidlertid piskede Æggehvider deri, samt Melet. Denne Masse fyldes i fedtede og meledede Rundforme og bages uden Raskning ved ganske svag Varme (ca. 1 Time).

96. Askekage, Bisquit.

150 Gram Mel. — 150 Gr. Sukker. — 20 Gr. Korenner. — 20 Gr. Mandler. — 20 Gr. — Cucade. — 9 Æg. — Citron.

Sukkeret røres til Skum med Æggeblommerne, Hviderne piskes og blandes i Sukkermassen sammen med Melet, i hvilket de andre Tilsætninger ere blandede, det hele bages i en fedtet og melet Askekageform i en kold Ovn.

97. Askekage med Chokolade.

150 Gram Sukker. — 150 Gr. Mel. — 75 Gr. Chokolade. — 9 Æg.

Vanillechokoladen bliver revet paa Rivejernet og blandet i Melet. Hviderne piskes stive og Blommerne røres deri med Piskeriset. Tilsidst røres Melet deri med en Spatel, det hele bages ligesom foranstaaende. Den næste Dag overtrækker man Kagen med Chokoladeglasur.

98. Puffert, let.

330 Gram Sukker. — 330 Gr. Mel. — 165 Gr. Smør. — 14 Æg. — 6 Æggeblommer. — Citron.

Æggene og Sukkeret piskes til Skum i en Kedel ved let Varme, derefter tages Kedelen af og Piskningen fortsættes til Massen er fuldstændig afkølet. Piskeriset tages da af og med en Spatel røres først Melet, saa det smeltede Smør deri. Denne Masse fyldes i Rundforme af Blik eller Kobber, hvilke først ere fedtede og meledede, de bages ved svag Varme (ca. 1 Time). De glaseres efter Bagningen med Citronglasur.

Efter Ønske kan Massen tilsættes nogle fint hakkede Mandler med Melet og efter Glaseringen overstrøes Kagen med ristede og høvlede Mandler.

Kongekagemasse egner sig ligeledes hertil.

99. Puffert, svær.

250 Gram Mel. — 250 Gr. Smør. — 250 Gr. Sukker. — 6 Æg. —
6 Æggeblommer. — Vanille.

Herved er Behandlingen i alle Dele ligesom ved foranstaaende. I Ovnene maa man ikke berøre den fordi den da let falder sammen. Puffert bages bedst Dagen før Brugen.

Anm.: Til Opvarmning af Massen kan Kedelen under Piskningen stilles i et Kar med varmt Vand. Eller i Mangel deraf over et lille Gas-, Spiritus- eller Kulfy, Kedelen maa ikke føles varm, heller ikke maa man piske det for længe ved Varme.

100. Hamborger Puffert.

250 Gram Smør. — 250 Gr. Mel. — 150 Gr. Korenner. — 75 Gr. Cucade. — 200 Gr. Sukker. — 12 Æg. — Citron.

I et Fad bliver Smørret og Melet rørt til Skum, Hviderne piskes stive, i dem kommes Sukkeret lidt efter lidt og tilsidst røres Æggeblommerne deri. Derefter bliver først en lille Del af Æggemassen rørt godt i Sukkermassen, da noget mere og for tredje Gang det hele samt det fintskaarne Cucade, Korenner og Citron. Den færdige Masse bliver nu fyldt i Askekageforme af Metal, hvilke først ere fedtede og melede og bages ved svag Varme i ca. 1 Time. Efter Bagningen oversigtes Kagerne med Florsukker.

101. Münchener Puffert.

150 Gram Smør. — 150 Gr. Sukker. — 120 Gr. Mel. — 5 Æg. — Citron.

Hertil røres Smørret først godt til Skum i et Fad, hvorefter Æggeblommerne kommes i lidt efter lidt og derefter tilsættes Sukkeret lidt efter lidt samt Citron. Hviderne piskes og blandes med Melet i Smørmassen. Endvidere er Behandlingen som ved foranstaaende.

102. Sachsiske Smørstollere.

Mandelstoller I.

2 Kilo fineste Mel. — 150 Gram Gær. — 225 Gr. Sukker. — 775 Gr. Smør. — 275 Gr. Mandler, søde. — 75 Gr. Mandler, bitre. — 125 Gr. Cucade. — Ca. $\frac{1}{4}$ Liter Mælk. — Citron. — Muskat. — (50 Gr. Salt). — 4 Kilo 400 Gram.

Mandelstoller II.

2 Kilo Mel. — 80 Gram Gær. — 250 Gr. Sukker. — 500 Gr. Smør. — 150 Gr. Mandler, søde. — 60 Gr. Mandler, bitre. — 75 Gr. Cucade. — $\frac{1}{4}$ Liter Mælk. — Citron. — Muskat. — (50 Gr. Salt). — 3 Kilo 965 Gram.

Mandelstoller III.

2 Kilo Mel. — 60 Gram Gær. — 250 Gr. Sukker. — 300 Gr. Smør.
— 100 Gr. Mandler, søde. — 50 Gr. Mandler, bitre. — 1 Liter Mælk.
— Citron. — Muskat. — (50 Gr. Salt). — 3 Kilo 750 Gram.

Rosinstoller I.

2 Kilo Mel. — 150 Gram Gær. — 200 Gr. Sukker. — 700 Gr. Smør.
— 50 Gr. Mandler, bitre. — 125 Gr. Cucade. — 600 Gr. Sultana
Rosiner. — 250 Gr. Korenner. — Ca. $\frac{3}{4}$ Liter Mælk. — Citron. —
Muskat. — (50 Gr. Salt). — 4 Kilo 950 Gram.

Rosinstoller II.

2 Kilo Mel. — 80 Gram Gær. — 225 Gr. Sukker. — 450 Gr. Smør.
— 50 Gr. Mandler, bitre. — 500 Gr. Rosiner. — 200 Gr. Korenner.
1 Liter Mælk. — Citron. — Muskat. — (50 Gr. Salt). — 4 Kilo
500 Gram.

Rosinstoller III.

2 Kilo Mel. — 60 Gram Gær. — 250 Gr. Sukker. — 250 Gr. Smør.
— 50 Gr. Mandler, bitre. — 500 Gr. Rosiner. — $1\frac{1}{2}$ Liter Mælk. —
Citron. — Muskat. — (50 Gr. Salt). — 4 Kilo 225 Gram.

Hvor mange Stollere bliver bagte, som f. Eks. i Sachsen, maa anbefales at lægge alle de brugelige Artikler til Rette før Sæsonens Begyndelse. Allerede om Sommeren kan ledige Tider benyttes til Mandelafskalning, Rosinpilning og lign. I nedestaaende lader jeg nogle Forhold følge.

50 Kilo Sukker blandes med 500 Gram Muskatblommer og den paa Rivejernet afrevne Skal af 20 store Citroner. Af Smør lægger man 2 Kvaliteter til Rette. *Første:* 50 Kilo Salt-smør, 50 Kilo Smeltesmør, 2 Kilo Salt. *Anden:* 40 Kilo Salt-smør, 40 Kilo Smeltesmør, 20 Kilo Fedt, 2 Kilo Salt. Man maa ogsaa tænke paa Melet. Ved lignende Forberedelser* opnaas altid en ensartet Vare, og man spares for mange Enkeltheder.

103. *Stollernes Behandling.*

Hertil gælder i Almindelighed de samme Regler som til Hævedejg (Nr. 5). Til det foranstaaende Forhold tilsættes kun Salt hvis Smørret som anvendes er usaltet, hvorimod man maa udvaske Smørret, hvis det er for salt. Hævestykket hertil bliver stedse lavet af $\frac{1}{2}$ Liter Mælk og det nødvendige Mel. Dejgen holdes noget stiv og arbejdes fin, først derefter arbejdes Rosinerne deri. Man maa agte paa, at Dejgen 2 Gange hver ca. $\frac{1}{12}$ Time rasker op og stødes godt sammen. Derefter slaas Stollerne op i den ønskede Størrelse, de $1\frac{1}{2}$ —2 Kilo store ere de nemmeste. Opslaaning sker lettest ved, at man slaar dem op i langagtige Stykker og derefter ridser dem svagt med en Kniv i Midten. Men man kan ogsaa med et Rulletræ rulle dem noget tynde i Midten, stryge dem lidt med

Smør og igen lægge begge Sider over hinanden. Med forholdsvis lidt Raskning sættes de i Ovn, ca. 2 Kilo bages ca. 1 Time. Saa snart de kommer af Ovn, stryges de med Smør og bestrøes med Sukker (saa meget som Smørret kan fastholde). Ovenpaa dryppes de igen med Smør og oversigtes da med Vanille-Florsukker. Til Stoller III er det ogsaa nok, naar de efter Overstrygningen bestrøes 1 Gang med Sukker.

104. Maanedsstoller.

Hertil bliver noget Stollerdejg uden Rosiner og Mandler udrullet til en Kage. Dette bliver lige tykt overstrøet med nedenstaaende Fylding og rullet snegleformigt sammen fra den ene Side. Herpaa maa agtes, at Fyldingen naar ca. 1—2 Cm. fra Slutningen, saa den ikke trænger igennem. Det hele lægger man med Slutningen nedad, i en langagtig Form og bager den ved passende Raskning i en ikke for varm Ovn. Efter Bagningen oversigter man den med Florsukker.

105. Maanedsfylding.

$\frac{1}{2}$ Kilo Maanedsfro. — 200 Gram Sukker — 200 Gr. Krummer. — Kanel.

Maanedsfroet bliver godt blødkogt i Vand eller Mælk, da fint revet i Rivestenen. Sukkeret og Krummerne kommes tilsidst deri og Fyldingen bliver, hvis det er nødvendigt saavidt fortyndet med Vand eller Mælk at det bliver stift men dog lader sig stryge ud med en Kniv. Før tynd Fylding driver let Bagværket fra hinanden i Ovn. Til ringere Fylding kan man anvende flere Krummer.

106. Nøddefylding.

$\frac{1}{2}$ Kilo Valnødder. — $\frac{1}{2}$ Kilo Sukker. — $\frac{1}{2}$ Kilo Krummer. — Vanille.

Ved nogle mugne Kerner bliver meget let hele Massen forærvet, derfor maa disse omhyggelig udsøges og fjernes. De gode Kerner rives fine med noget Vand i Rivestenen og derefter arbejdes alt det øvrige deri. Behandles endvidere som foranstaaende.

107. Maanedsstrutter.

1 Kilo Hævedejg. — $\frac{1}{2}$ Kilo Maanedsfylding.

Dejgen bliver hertil udrullet i Pladens Længde og ca. 30 Cm. bredt, hvorefter det bliver overstrøet med Maanedsfylding. Derefter rulles Struttten snegleformigt sammen paa

langs, bestryges ovenpaa med Æg og lades ikke for meget op-raske, bestryges nok en Gang med Æg, hvori man kan blande lidt Homming eller Florsukker, og bages i en ikke for varm Ovn. Til bedre Strutter anvender man Plunderdejg i Stedet for Hævedejg. Behandlingen bliver den samme.

108. Nøddestrutter.

Behandlingen er som ved Møanedsstrutter kun anvendes hertil foranstaaende Nøddefylding.

109. Maanedshorn.

Disse bliver hver efter deres Kvalitet udrullet i den ønskede Størrelse af Hæve- eller Plunderdejg, overstryges med Møanedsfylding, da som foranstaaende Strutter snegleformigt sammenrullet og hornformigt lagt paa Pladen. Ogsaa disse stryger man to Gange med Æg og bager dem med knap Raskning.

110. Saltstænger I.

500 Gram Mel. — 30 Gr. Gær. — 50 Gr. Sukker. — 175 Gr. Smør.
— Salt. — Mælk.

Man lægger Hævestykke, lægger Aftenen forud en stiv Hævedejg og sætter den Natten over paa Is. Den næste Morgen formår man deraf Stænger i Længde og Tykkelse som en Blyant, bestryger dem, stroer Kommen og godt tørt Salt derover og bager dem med knap Raskning paa let fedtede Plader, godt sprøde. Efter Bagningen kan man stryge dem med Smør.

111. Saltstænger II.

500 Gram Mel. — 50 Gr. Gær. — 300 Gr. Smør. — Ca. 4 Tiendedele
Liter Mælk. — Salt.

Man lægger et Hævestykke, lægger da med den nødvendige Mælk en blød Dejg, arbejder den saa længe, til den føles ganske tør, denne Dejg slaes straks op og bages som foranstaaende.

112. Parmesanstænger.

Friskrullet Butterdejg skæres af i ca. 8 Cm. lange og 1 Cm. brede Stænger, overstryges med Æg og bages.

113. Saltstænger anden Art.

500 Gram Mel. — 50 Gr. Sukker. — 150 Gr. Smør. — 20 Gr. Hjøretetaksalt. — 1 Æg eller Mælk.

Det hele arbejdes sammen som Mørbedejg. Stængerne behandles som foranstaaende.

114. Saltstænger af Butterdejg.

Butterdejgsaffald trykkes rigtig godt sammen, de blyants-tykke og lange Stænger lavet deraf, stryges med Æg, bestrøes med tørt Salt, Kommen og bages.

115. Brioché-Dejg.

2 Kilo Mel. — 1½ Kilo Smør. — 150 Gram Gær. — 100 Gr. Sukker. — 20 Æg. Ca. 1 Tiendedel Liter Mælk. — (50 Gr. Salt).

$\frac{1}{2}$ Kilo Mel bliver med Gæren og det behørig Mælk lagt til et stift Hævestykke. Derefter bliver det øvrige Mel med Sukker, Smør, Æg og det nødvendige Mælk eller Fløde lagt til en fast, men fin Dejg, tilsidst bliver det i Mellemtiden op-raskede Hævestykke arbejdet deri. Denne Dejg bliver, efter at den er rasket noget op, stødt een Gang godt sammen, da indsvøbt i et Klæde og lagt i Kælderen Natten over. Den næste Morgen bliver Dejgen stødt sammen endnu en Gang, da slaas de forskellige Bagværker op deraf, disse lægges paa Plade og stilles til Raskning paa et ikke for varmt Sted. Derefter bliver Stykkerne overstrøet med Æg og bliver ved svag Raskning bagt i en varm Ovn.

116. Wiener Stritzel.

Hertil fremstiller man af foranstaaende Dejg en Fletning, hvilken maa være noget tyk paa Midten, derefter endnu en, men kun halv saa tyk, men lige saa lang som den første og tilsidst endnu en tynd Snoning af samme Længde. Disse bliver bestrøgne med Æg, den tynde lagt ovenpaa, derpaa bagt ved svag Raskning i en varm Ovn.

117. Brioché-Krans.

Af Briochedejgen bliver 3 lange, lige tykke Stykker rullet ud, flettet og lagt i en Kranseform, Bunden saavel som Overdelen bestryges med Æg, bages hurtig med svag Raskning. Her kan man ogsaa ligesom ved Stritzel lægge flere Fletninger ovenpaa hverandre.

118. Briocher.

Af Brioche-Dejg slaar man større og mindre Boller op, de større trykkes noget brede og i Midten noget dybe, med Haanden. I den opstaaede Fordybning anbringes den mindre Bolle, de stryges med Æg. Iøvrigt som foranstaaende.

119. Tvebakker I.

Af Hævedejg I (Nr. 5) vejer man ca. 25 Gram tunge Dejgstykker af. Disse slaas langagtige op, sættes tæt ved hinanden i lange Stænger, eller i Blikforme og bages ved passende Raskning hurtig ud. Man kan ogsaa straks slaa dem op i lange Stænger, men det første er at foretrække, paa Grund af rundere Raskning. Disse Stænger bliver efter Afkøling (helst den næste Dag) skaaret paa tværs i ca. $\frac{3}{4}$ til 1 Cm. tykke Skiver, disse lægges med Snitfladen paa Pladen og ristes smukt gule paa begge Sider, ved flygtig Varme.

120. Tvebakker II.

Som foranstaaende, kun anvender man hertil Hævedejg II (Nr. 6).

121. Glasur Tvebakker.

Man rører et Æg med det nødvendige Florsukker til tykflydende Skum og tilsætter det lidt Vanille-Aroma. Hertil bliver først ca. 50 Stk. af foranstaaende Tvebakker kun ristede paa den ene Side. Efter at disse ere afkølede, stryges Glasuren med en Kniv tyndt over den uristede Side og bages smukt brunlige ved let Varme. Ved Bagningen passer man paa, at der ingen Damp er i Ovn, saa de faar en smuk Glans. Man kan ogsaa røre Glasur af blot Æggehvite og Florsukker, ogsaa farve en Del deraf rosa.

122. Glasur Tvebakker med Mandler.

3 Æggehvider. — 150 Gram Mandler. — Florsukker. — Vanille.

Hviderne røres med det nødvendige Florsukker til tyndflydende Skum, tilsættes da de fintstødte Mandler. Fremgangsmaaden er den samme som ved foranstaaende.

123. Børnetvebakker.

1 Kilo Mel. — $\frac{1}{2}$ Liter Mælk. — 60 Gram Gær. — 250 Gr. Smør. — 75 Gr. Sukker. — 20 Gr. Annis. — Salt.

Behandlingen er den samme som ved Tvebakker I (Nr.

119). De 20 Gram Annis stødes fint. Tvebakkerne dyppes for Ristningen i Kanel- eller Florsukker.

124. The Tvebakker.

1 Kilo Mel. — 500 Gram Sukker. — 80 Gr. Smør. — 10 Gr. Hjortetaksalt. — 3 Tiendedele Liter Mælk. — 4 Æg.

Dejgen til nedenstaaende Forhold lægges ligesom Mørbedejg (Nr. 9). Af denne Dejg slaas ca. 20 Gram tunge Stykker op i Fingerlængde, disse bages paa fedtede Plader i en varm Ovn. Efter Afkølingen eller bedre den næste Dag skærer man dem igennem paa langs og rister dem som Tvebakker.

125. Pariser Tvebakker.

375 Gram Sukker. — 650 Gr. Mel. — 15 Gr. Hjortetaksalt. — 4 Æg. — Mælk. — Vanille.

Æggene røres til Skum med Sukkeret, da kommes det fintstødte Hjortetaksalt deri, derefter Melet og det hele laves med noget Mælk til en stiv Dejg. Af denne Dejg udrulles pladelange Stænger af ca. 4 Cm. Gennemsnit, disse lægges paa fedtede Plader, trykkes noget brede, den øverste Del bestryges med Æg og bestrøes med groft Krystalsukker, hvorefter det hele bages i en noget varm Ovn. Den næste Dag skæres Stængerne i Tvebakker, disse indgrides i Vanillesukker og ristes paa Plader ved mild Varme.

126. Chokolade Tvebakker.

Melet til foranstaaende Masse tilsættes 80 Gram Kakaopulver, af denne Dejg udruller man Stænger som til foranstaaende, kun bliver disse ikke overstrøede med Sukker. Disse Tvebakker rister man uden Sukker, glaserer dem efter Afkølingen med Chokoladeglasur.

127. Ungarnsk Pogatscherl.

750 Gram Mel. — 50 Gr. Gær. — 250 Gr. Fedt. — 250 Gr. Fedtegrever. — 25 Gr. Salt. — 1 Glas Rom, Mælk.

Af Melet bliver 250 Gram med Gæren og ca. $\frac{1}{6}$ Liter lunken Mælk lagt til et Hævestykke. Efter at dette er oprasket bliver det med det øvrige Mel, Fedt, Salt, Rom, smaatskaarne Fedtegrever (Resterne af afsmeltet Fedt) og hvis det er nødvendigt endnu noget Mælk lagt til en noget stiv Dejg. Denne Dejg bliver, ligesom Butterdejg, udrullet, d. v. s. den bliver temmelig tynd udrullet og lagt 3 Gange over hinanden. Dette

gøres endnu to Gange. Derefter ruller man Dejgen ca. 1 Cm. tyk ud, stikker med en Udstikker ca. 4 Cm. Gennemsnit Pogatscherl ud, lægger dem paa en Plade, lader dem kun raske lidt, overstryger Overfladen (ikke Randen) med Æg og bager dem ud i en middelvarm Ovn.

Affaldet fra Udstikningen trykkes let sammen, rulles noget ud, da ligeledes udstukket. Til Fremstilling af Pogatscherl fordres til Rulningen et koldt Rum.

128. Plunderdejg (Wienerdejg).

500 Gram Hævedejg II. — 100 Gr. Smør.

Hele Behandlingen er som Butterdejg (Nr. 7). Den hertil bestemte Hævedejg lægges kold og maa før Begyndelsen af Rulningen være helt kold. Det kraftige, friske Smør trykkes noget bredt, lægges i Midten af Dejgen, da bliver Dejgen slaaet derover fra alle Sider og rullet 2 Gange som Butterdejg. Men hertil kun 3 Gange lagt over hinanden. Det heraf opslaaede Bagværk maa ikke stilles for varmt under Raskningen, da Smørret derved flyder ud. Alt Bagværk af denne Dejg stryges før Bagningen med Æg, bages ved svag Raskning i en middelvarm Ovn, saa snart det kommer ud af Ovn, overstryges det med en Pensel med tynd Vanilleglasur og overstrøes gerne med høvlede og ristede Mandler. Vil man rulle Dejgen med mere Smør, maa man rulle den flere Ture.

129. Plunderfylding.

100 Gram Korenner. — 30 Gr. bitre Mandler. — 60 Gr. Sukker. — Kanel.

Ovenstaaende blandes godt med hinanden. Til de efterfølgende 4 Sorter bliver Plunderdejgen udrullet noget, en Halvdel overstrøget med Fylding, den anden Halvdel slaaet derover og da let rullet.

130. Plunderkrans.

Efter Kransens Størrelse anvendes hertil færdigrullet, fyldt Plunderdejg, hvilket rulles ud i smalle, lange Stykker. Disse skæres paa langs i ca. 1 Cm. brede Stykker og drejes let sammen, Slutningen bestryges med Æg og trykkes godt sammen. Det hele lægges i en Kranseform og sættes til Raskning paa et ikke for varmt Sted, Overdelen bestryges med Æg, bages med svag Raskning i en ikke for varm Ovn. Efter Bagningen glaseres den ved Hjælp af en Pensel med tynd Vanilleglasur og bestroes med høvlede og ristede Mandler.

131. Plunderkringle.

Hertil bliver den færdige og fyldte Dejj udrullet og skaaret i smalle Strenge ligesom foranstaaende Krans. Disse bliver efter Kringlens Størrelse enkelte eller ved større flere fast sammensnoede, derpaa lagt i Kringlefacon paa en Plade og trykket lidt. Man bestryger den med Æg og bager den ved let Raskning i en ikke for varm Ovn og glaserer den. Iøvrigt som foranstaaende.

132. Plunderstænger

Den fyldte Dejj hertil udrulles ca. 1 Cm. tyk og 15 Cm. bred. Disse Stykker drejer man som foranstaaende med begge Hænder, op med venstre og ned med højre Haand, trykker dem da i lige Stænger paa let med Vand overstrøgne Plader og behandler dem endvidere som Plunderkrans.

133. Plunderknuder.

Hertil fremstiller man Stykkerne kun halvt saa tykke som til foranstaaende, lægger hver to lige lange Dele som til Stænger knudeformigt over hinanden, spreder Enderne lidt fra hverandre, trykker dem let paa Pladen og behandler dem endvidere som Plunderkringer.

134. Plunderhorn.

Hertil bliver ufyldt Wienerdejj temmeligt tyndt udrullet, skæres efter Hornenes Størrelse i trekantede Stykker, overstrøes med Fylding, derpaa sammenrullet fra den brede Side til den overfor liggende spidse Del og lagt hornformigt paa Plade.

135. Plunderhorn, anden Art.

Ufyldt Plunderdejj bliver hertil ikke for tyndt udrullet, dette skæres i firkantede Stykker og Halvdelen paa langs strøget med Æg. Naar dette er gjort, bliver noget Maanedseller Nøddefylding (Nr. 106) strøget langs Midten og den med Æg bestrøgne Del slaet derover. Derefter hakker man den brede Side fra Snitfladen og udefter og lægger Stykkerne med Takkerne udefter i Hornfacon paa let med Vand bestrøgne Plader. Hornene bliver inden de ere helt raske bestrøgne med Æg, bagte og endvidere behandlede som foranstaaende.

136. **Plundersnegle.**

En tynd udrullet Kage af ufyldt Plunderdejg bliver paa et Brædt bestrøget med Smør, bestrøes med Fylding og stilles til Afkøling ca. 15 Minutter paa et koldt Sted. Da bliver det hele snegleformigt sammenrullet, Rullen skæres man med en skarp Kniv i ca. 1 Cm. brede Stykker, Stykkerne lægges med Snitfladen paa Pladen og bages med svag Raskning, uden at bestryge dem med Æg, derpaa glaseret.

137. **Maulschellen.**

Dejgen og Behandlingen er som foranstaaende Plundersnegle beskrevet, kun maa Rullen hertil være noget tyndere og skæres noget bredere af, disse Stykker bliver da med Snitfladen lodret stillet paa Plade, indsnittes til Midten, bagt ved svag Raskning og da med Pensel overstrøget med tynd Vanilleglasur. Maulschellen kan ogsaa laves af almindeligt Hævedejg paa samme Maade.

138. **Plundertasker.**

Den ufyldte Plunderdejg bliver hertil ikke for tyndt udrullet og skaaret i firkantede Stykker. I Midten af disse Stykker kommes noget Fylding, hvilket kan bestaa af Marmelade, Maaneds- eller Nøddefylding eller lign., slaar de 4 Hjørner over til Midten, trykker dem noget op og bager dem ved svag Raskning, stryges med Æg

139. **Butterdejgstasker.**

Hertil anvendes færdigrullet Butterdejg. Behandlingen er i Almindelighed som ved foranstaaende Plundertaske; som Fylding hertil anvendes kun Marmelade (overalt hvor Butterdejg skal holde sammen stryger man med Æg), bestryger Hjørnerne med Æg og bager dem paa vaade Plader i en varm Ovn. Efter Bagningen oversigter man dem med Florsukker.

140. **Vindmøller.**

Man anvender fyldte Butterdejgsstykker som til foranstaaende, skæres dem fra Hjørnerne efter Midten nogle Centimeter igennem, trykker saa hver venstre Del over hinanden paa Midten. Derpaa bliver Overdelen bestrøget med Æg, bages paa let med Vand bestrøgne Plader i middelvarm Ovn og oversigtes derpaa med Florsukker.

141. Alumetter.

I en Skaal røres nogle Æggehvider med Florsukker til tykflydende Skum. Denne Masse bliver strøget over en udrullet Butterdejsbund, derpaa skaaret i langagtige firkantede Stykker og bagt i en middelvarm Ovn.

142. Balletsnitter.

100 Gram Mandler. — 200 Gr. Sukker. — 2 Æggehvider. — Kanel.

De fint hakkede Mandler bliver med Sukkeret, noget Kanel og det nødvendige Æggehvide rørt til en noget fast Masse. Nu udrulles af Butterdejgen en ikke for tynd Bund, Massen stryges derover med en Kniv, skæres i langagtige firkantede Stykker og bagt.

143. Ostesnitter.

Under Rulningen af Butterdejg bliver for hver Gang fint-revet Parmesanost strøet derover, derpaa skæres firkantede langagtige Stykker deraf og bages.

144. Butterdejgshorn.

Hertil udrulles et Stykke Butterdejg, af dette skærer man Stykker af 15 Cm. Længde og 6 Cm. Bredde. Disse Stykker fyldes langs Midten med Marmelade eller Gele, den ene Side stryges med Æg og den anden slaas derover. Den yderste Rand af Snitfladen hakkes med en Kniv, Overfladen bestryges med Æg, derpaa lægges de paa Plade i Hornfacon med Snitfladen udefter, bages paa vaade Plader.

145. Abrikoshorn.

Hertil bliver Butterdejg temmeligt tyndt udrullet, deraf skærer man trekantede Stykker, overstryger den ene lange Side med Abrikos-Gele og ruller det sammen imod den modsatte Spids. Disse Stykker lægges hornformigt paa en let med Vand bestrøget Plade og bages i en noget varm Ovn.

146. Fyldte Krapier.

Med en rund Udstikker af ca. 10 Cm. Gennemsnit udstikkes Stykker af noget tykt udrullet Butterdejg, disse bestryges paa den ene Side ca. 1 Cm. fra Randen med Abrikosmarmelade, den øvrige Rand bestryges let med Æg og slaas halvt over hinanden. Overdelen bestryges med Æg, derpaa bagt og derefter glaceret.

147. **Butterdejgskrapfer, fine.**

500 Gram Mel. — 400 Gr. Smør. — 50 Gr. Sukker. — 4 Æggeblommer. — Ca. $\frac{1}{4}$ Liter Vin.

Af Melet, Sukkeret, Æggeblommer og den nødvendige Vin lægges en Grunddejg. Smørret udrulles ligesom til Butterdejg (Nr. 7). Efter at den færdige Dejg har hvilet tilstrækkeligt, laves Krapfer deraf som foranstaaende.

148. **Butterdejgsstjerner.**

Af ikke for tyndt udrullet Butterdejg udstikkes Stjerner, derpaa af noget tyndere Dejg nogle mindre Ringe. Stjernerne stryges med Æg, Ringene lægges derpaa, disse stryges ligeledes med Æg og bages. Efter Bagningen oversigter man Stjernerne med Sukker og fylder noget Abrikos-Gele i Midten.

149. **Svineøren.**

Hertil udrulles Butterdejgen tyndt, stryges let med Vand og rulles sammen. Denne Rulle skæres med en skarp, tynd Kniv i ca. 1 Cm. brede Stykker, Stykkerne lægges med en Snitflade nedad paa Plade, saadan endnu en Gang skaaret fra hinanden paa Midten og bagt. Efter Bagningen bliver Overdelen glaseret med tynd Vanilleglasur.

150. **Roulader.**

Den udrullede Butterdejg bliver tyndt overstrøget med Marmelade, derpaa som foranstaaende rullet sammen og skaaret i Skiver, nu udstikker man runde Bundter af tyndt udrullet Butter- eller Mørbedejg, hvilke ere noget større end Skiverne, lægger disse derpaa, bager dem og glaserer dem efter Bagningen.

151. **Smaa Butterdejer.**

Af Butterdejg laves meget forskelligt Bagværk, men næsten overalt finder man forskellige Benævnelser derfor. Til smaa ufyldte Ting stikker man med en Udstikker Stjerner, Halvmaaner, Rosetter, Blade og lign. ud, man kan ogsaa med Hænderne danne forskellige Ting, f. Eks. Kringler, Lyrer osv. Almindeligt bestrør man dem før Bagningen med Sukker eller man oversigter dem eller glaserer dem efter Bagningen.

152. Butterdejssnegle.

Hertil trykker man Butterdejsaffald godt sammen med Rulletræet, da bliver det rullet firkantet ud med Sukker (i Stedet for Mel). Derefter overstryger man denne Plade let med Vand, ruller den fra begge Sider snegleformigt sammen imod Midten, skærer deraf ca. 1 Cm. brede Stykker, lægger dem med Snitfladen i Sukker og bager dem i middelvarm Ovn. Ved Sukkerets Smeltning bliver Sneglene meget snart brune nedenunder, man vender dem derfor om med den underste Side opad og bager dem smukt lysegule ud.

153. Butterdejgstulipaner.

Butterdejg bliver med Sukker i Stedet for med Mel udrullet saa tyndt som muligt og lagt 4 Gange sammen, da nok en Gang udrullet og ligeledes sammenlagt. Af denne ca. $1\frac{1}{2}$ Cm. tykke Dejg skærer man smalle Stykker, trykker dem let ind paa Midten, lægger dem med Snitfladen paa Pladen og bager dem som foranstaaende.

154. Cremesnitter.

Butterdejsaffald bliver godt sammentrykket med Rulletræt og temmeligt tyndt udrullet i Pladens Størrelse. Dette Stykke bliver lagt paa en med Vand bestrøget Plade. Den skæres paa langs i 3 Dele og stikkes godt med en Kniv. Heraf bliver en Del bestrøget med Æg og det hele bagt ret godt ud ved Middelvarme. Den med Æg bestrøgne Del glaseres med tynd Vanilleglasur, overstrøes med ristede og høvlede Mandler og benyttes til Overdel. Til Sammensætningen anvender man Vanillecreme af ca. 6 Æg (se denne). Man bestryger en Del med Halvdelen af Cremen, lægger den anden Del af Butterdejgen derpaa, stryger den øvrige Del af Cremen derover og bedækker den med den glaserede Overdel. Med en skarp Kniv bliver Randen glat og det hele i passende Stykker afskaaret.

155. Skumsnitter.

Hertil bliver kun en Stang bagt som til foranstaaende. Denne Bund bliver overstrøget i to Fingres Højde med Skum, som til Skumtærte, derpaa oversigtet med Florsukker, inddelt og afflammet som Skumtærte. Men man kan ogsaa lægge en glaseret Butterdejsstang derover, denne maa da først skæres i Stykker; i dette Fald sparer man at afflamme den.

156. Abrikosesnitter.

Dertil bager man 2 eller 3 Stænger ligesom til Cremesnitter. Efter Afkølingen bliver disse sat sammen med Abrikosmarmelade. Ogsaa ovenpaa bliver de tyndt overstrøget med gul Marmelade, da glaseret og bestroet med ristede og høvlede Mandler og aftrukket.

157. Profetkage.

Af Butterdejgsaffald udrulles en tynd Bund. Denne lægges paa en let med Vand overstrøget Plade, for at forhindre Sammentrækning under Bagningen og bager den, godt prikket, ret godt ud. Derefter bliver Kagen vendt omkring, overstrøget med Vanilleglasur og bestroet med Korenner, samt ristede og høvlede Mandler.

158. Fløderuller (Schillerløkker).

Hertil bliver færdigrullet Butterdejj temmeligt tyndt udrullet. Man skærer deraf ca. 30 Cm. lange og 2 Cm. brede Strimler, bestryger disse med Æg og vikler dem (uden at strække dem) med den bestrøgne Side udaf, lidt over hinanden liggende, paa runde Forme af Træ eller Blik, hvilke ere omtrent 2 Cm. i Gennemsnit og ca. 15 Cm. Længde. Derpaa bliver Overdelen bestroet med Hagelsukker (Krystalsukker), de bages i en middelvarm Ovn. Saa snart de kommer af Ovnen trækkes de forsigtig af Formen. Ved Brugen bliver de fyldte med Piskefløde, Æggehvideskum, (som til Skumtærte) Vanille eller anden Creme.

159. Æbler i Slaabrok.

Smukke middelstore, syrlige Æbler bliver skrællede og Kernehuset fjernet med en Udstikker. Denne Aabning fyldes med en Blanding af Korenner, bitre Mandler og Kanelsukker, Æblerne lægges saaledes paa et Stykke ikke for tyndt udrullet Butterdejj. Nu bliver Butterdejgen slaaet sammen om Æblet fra alle Sider (hvorved alt fremstaaende afklippes med Saksen) trykker det godt sammen og lægger Æblet med Slutningen nedad paa Plade. Ovenpaa lægges endnu et Kryds af frisk Butterdejj, da bestryges de med Æg og bages i en middelvarm Ovn.

160. Æblestrutter.

Syrlige Æbler bliver skrællede, udhullede og høvlede, derefter blandet med nogle høvlede Mandler, Korenner, Kanel-

eller Nøddefyldning (Nr. 106) strøget langs Midten og den strøes med Fyldning, derpaa sammenrullet fra den brede Side Brædt bestrøget med Smør, bestrøes med Fyldning og stilles hel esnegleformigt sammenrullet, Rullen skærer man med en ker kommes noget Fyldning, hvilket kan bestaa af Marmefyldning hertil anvendes kun Marmelade (overalt hvor Buttersukker og et Glas Rom. Af Butterdejg bliver en tilsvarende lang og ca. 25 Cm. bred Kage knap $\frac{1}{2}$ Cm. tyk udrullet. Fyldingen fordeles paa Midten af den, Dejgen slaaes over hinanden fra begge Sider. Til Forsiring kan to smalle Strimler Butterdejg lægges slangformigt paa langs derover. Strutten stryges med Æg og bages i en middelvarm Ovn.

161. Abrikosstrutter.

Abrikosstrutter fremstilles ligesom foranstaaende Æblestrutter. Kun bliver i Stedet for Æblefyldning Midten af Dejgen overstrøget med Abrikosmarmelade.

162. Wienerstrutter.

Som foranstaaende. Til Fyldning rører man noget Abrikosmarmelade, Citronskal og høvlede Mandler i en Skummasse, som til Skumtærte. Fyldingen bliver fingertyk overstrøget. Iøvrigt er Behandlingen den samme.

163. Smaa Strutter.

Foranstaaende Strutter udkæres i Detail, de mindre ere beregnede paa Helsalg. Man anvender hertil et firkantet Stykke Butterdejg, kommer langs Midten noget Fyldning, slutter Strutterne som foranstaaende og lægger dem, med Slutningen nedad paa Plade, stryger dem med Æg og bager dem godt ud.

164. Frugttærter.¹

Af tyndt udrullet Butterdejg udstikkes Bunder med en rund Udstikker af 6—8 Cm. Gennemsnit. Randen paa disse Bunder bestryger man med Æg, lægger af ikke for tyndt udrullet Butterdejg ca. 1 Cm. brede, udstukne Rande derover og bestryger disse med Æg. I Bundens Midte kommes saa Frugter, f. Eks. udkernede Kirsebær, Abrikoser eller lign., man bestrøer disse med Sukker, samt nogle Mandler og bager Tærterne i en middelvarm Ovn.

165. Ufyldte Tærter.

Hertil bliver Butterdejen behandlet som til foranstaaende. Kun bliver disse i Stedet for med Frugter fyldte med godt udtørrede Ærter eller hvide Bønner, for at forhindre Opstigning under Bagningen. Efter at Tærterne ere bagte og afkølede, hældes Ærterne ud og Tærterne kan fyldes med forskelligt Creme eller Skum, ogsaa med Piskefløde og Jordbær eller andre Frugter.

166. Æggetærter.

4 Æg. — 75 Gram Sukker. — 100 Gr. fine Krummer. — 50 Gr. Mel. — 50 Gr. Smør. — 1 Femtedel Liter Mælk (Fløde). — Vanille.

Med tyndt udrullet Butterdejs fores ca. 35 Skibs- eller Tærteforme. Derefter oppiskes Æggene med Sukkeret og det øvrige blandes deri. Denne Fylding fordeles i Formene, derpaa bagte i en middelvarm Ovn og taget af Formene saa snart de kommer af Ovnen. Efter Afkølingen glaseres de med tynd Vanilleglasur.

167. Smaa Postejer.

Af tynd udrullet Butterdejs udstikkes Bunder med rund Udstikker ca. 6—8 Cm. Gennemsnit, lægges paa Plade, bestryger den øverste Rand med Æg og kommer den ønskede Fylding i omtrent en-Valnøds Størrelse paa Midten af Bunden, derpaa lægges et lige saa stort men tykkere Dække derover, af samme Slags Dejs, Randen trykkes paa fra oven, derpaa bestryges Overdelen med Æg og bages i en middelvarm Ovn.

168. Postejer anden Art.

Disse Postejer fyldes kort før Serveringen, maa altsaa bages uden Fylding. Bunderne udstikkes som til foranstaaende, kun bliver Overdelen endnu en Gang udstukket med en Udstikker paa 3—4 Cm. Gennemsnit og kun den derved opstaaede Krans lagt paa Underdelen. Det udstukne Midterstykke rulles noget tyndere og bages for sig selv som Laag. Midten fylder man med Ærter eller Bønner til Forhindring af den altfor lette Opbagning i Ovnen.

169. Postejfyldning (Farce).

Stegt Kød af den ønskede Slags som f. Eks. af Gaas, And, Due, Svin, Kalv, Vildt eller lign. bliver hakket rigtig fint og hver efter Smag tilsat noget Æg, afrevet Citronskal, fint-skaarne Løg, Kapers, hvis nødvendig noget Salt, ogsaa Peber

kommes deri. Derpaa blandes det hele med noget Smør og Stegesky og maa ved Anvendelsen være fuldstændig afkølet.

170. Fylding af Fisk.

Kødet af den ønskede Fiskeart bliver prøbert afpillet og rigtig fint hakket med Champignon. Man prøver Smagen rigtig godt, kan endnu blande noget finthakket Løg, stødt Peber, Kapers og hvis nødvendig noget Salt, ogsaa andre Krydderier kan anvendes, afdamper det hele med Smør og anvender det til Fylding.

171. Ristet Postejdejg.

$\frac{1}{4}$ Liter Vand. — 150 Gram Smør. 100 Gr. Sukker. — 600 Gr. Mel.

Vand, Smør og Sukker bringes til Kog paa stærkt Fyr. Saa snart det koger kommes Melet deri og ristes endnu let paa svag Fyr. Efter Afkølingen bliver, hvis det er nødvendig, endnu saa meget Mel arbejdet deri, at det bliver en ret stiv Dejg. Denne bruges til store Postejer eller til at fore smaa med.

172. Store Postejer af ristet Dejg.

Hertil anvender man tilsvarende Ringe, hvilke bliver forrede med afristet Dejg. Af samme Dejg laves endnu en Bund og eventuelt et Laag. Bundens Rand bestryges med Æg og trykkes fast paa den derpaa lagte Krans. Laaget kan forsires ved Indknibning eller ved Paalægning af smaa Stjerner, Rosetter eller lign. Disse bliver bestrøgne med Æg og det hele bagt i en middelvarm Ovn.

173. Postejhus af Butterdejg.

Af udrullet Butterdejgsaffald skærer man efter Postejens Størrelse en rund Bund ud. Af Papirspaaner danner man ved Sammentrykning en Halvkugle, saaledes at denne lagt paa Butterdejgsbunden er ca. $1\frac{1}{2}$ Cm. mindre paa alle Sider end den. Denne Papirskugle bliver svøbt fast ind i et Ark hvidt Papir, da lagt paa Midten af Bunden. Nu bliver af frisk Butterdejg et ikke for tyndt Stykke udrullet til Laag, dette bliver lagt over Halvkuglen og den med Æg bestrøgne Rand af Bunden og derefter afskaaret i samme Størrelse som Bunden. Til Pyntning deraf kan man af ganske tyndt udrullet Butterdejg udstikke smaa Stjerner, Rosetter eller lign. og anbringe dem paa de passende Steder. Paa Randen lægger man endnu en af frisk Butterdejg tyk udrullet Krans. Det hele bliver nu bestrøget med Æg, bagt i en temmelig varm Ovn og derefter

godt udtørret ved mild Varme. Efter Afkølingen fjernes Papirskuglen ved et Udsnit i Bunden. Postejen fyldes før Serveringen.

174. Butterdejgshus.

Hertil bliver af ikke for tyndt udrullet Butterdejg lavet en rund Bund og eventuelt ogsaa et Laag, Laaget kan pyntes med smaa Rosetter, Halvmaaner, Strimler eller lign. af tyndt udrullet Butterdejg. Af temmelig tykt udrullet Butterdejg skærer man nu et bestemt Antal Ringe ud i Bundens Størrelse og ca. 2 Cm. brede. Hver Del lægger man nu paa let med Vand bestrøgne Plader, overstryger Overdelen med Æg og bager det hele lidt godt i en middelvarm Ovn. Ved Sammensætningen bliver Bunden lagt paa et Fad, Ringene lagt løse over hinanden. Huset beregnes til Fyldning af Flødecreme og lign.

175. Platzkuchen, Altenburger.

65 Gram Smør. — 65 Gr. Sukker. — 500 Gr. Mel. — 6 hele Æg. — 6 Æggeblommer. — $\frac{1}{2}$ Liter Rom. — Muskat. — Kanel.

Smørret røres til Skum med Sukkeret, da tilsættes Æg og Æggeblommer. Herefter røres Krydderi og Mel og Rom deri. Denne Masse arbejdes nu til en rigtig fin Dejg og deles i ca. 12 Dele, hver Del udrulles til en rund Kage af ca. 25 Cm., bestryges med Smør og bages. Efter Bagningen bestryges denne Kage endnu en Gang med Smør og bestrøes med Kanel eller Vanillesukker.

176. Pfannkucken (Fachingerkrapfen).

1 Kilo Mel. — 75 Gram Gær. — 100 Gr. Sukker. — 150 Gr. Smør. — Ca. 30 Gr. Salt. — Ca. 4 Æg eller 8 Æggeblommer. — Ca. $\frac{3}{4}$ Liter Mælk. — Citron. — Muskat.

Hertil anvendes fineste Kvalitet fint Hvedemel. Melet trykkes lidt til Side i et Fad, saa der bliver lidt Plads fri til Lægning af Hævestykke. Der lægges et let Hævestykke af Gæren og $\frac{1}{4}$ Liter lunkn Mælk, stilles til Opraskning i ca. $\frac{1}{2}$ Time paa en varm Plads og dækkes godt til. Derefter blandes de lidt piskede Æg, Salt og Krydderi i det imidlertid opraskede Hævestykke, blander det hele med det nødvendige lunkne Mælk til en let Dejg og arbejder denne saa længe til den føles helt tør. Først efter denne Behandling kommes det smeltede (ikke varme) Smør deri og den færdige Dejg stilles til Raskning paa en varm Plads. Denne Dejg bliver stødt sammen to Gange, med Mellempavser paa ca. 15 Minutter, derved opnaas

en rund Raskning og Bagværket faar smukke hvide Rande. Derefter deles de i Stykker à 30—50 Gram, Stykkerne slaas op som Boller og trykkes derefter lidt brede, derefter lægges en lille Klat Marmelade paa Midten af hver. Dejen bliver nu slaadet sammen om Marmeladen fra alle Sider og trykkes sammen med Fingrene. De saaledes fyldte Dejgstykker lægger man nu med Slutningen nedad, paa et med lidt Mel bestøvet Klæde, hvilket ligger paa et opvarmet Brædt, derefter bliver de overdækkede med et andet Klæde og stillet paa et varmt Sted til Opraskning. Imidlertid sættes en Gryde med Fedt (Palmin eller Smør) over Ilden. Naar Fedtet koger, bliver Kagerne med nok Raskning bagte deri, derefter lægges de paa et Gitter til Afløbning og straks derefter indrullet i Sukker, hvori der er blandet noget Vanille. For at prøve om Fedtet har den nødvendige Varmegrad til Bagning, saa holder man en vaad Træpind deri, Fedtet maa da straks begynde at kredse omkring Pinden. Palmin kan være varmere og kan foretrakkes for andet Fedt. Er Fedtet for varmt, saa bliver det branket og Bagværket for brunt, førend det er gennembagt, men er det for koldt, saa trænger der for meget Fedt ind i Bagværket. En lille Tilsætning af Eddike, Brændevin eller et Stykke Ingefær tilsat Fedt uden Palmin, forhindrer en for stærk Indtrængen af Fedt i Varerne. For at opnaa Pfannkuchen med de bekendte hvide Rande, er det nødvendigt, at Dejen før Bagningen aldrig bliver kold, derfor maa alle Brædder, som finder Anvendelse dertil, stedse være noget opvarmede. For efter Bagningens Ende at forhindre Efterbrænding af Fedtet, kommer man noget friskt Fedt deri eller køler det forsigtig af ved draabevis Tilsætnng af frisk Vand. Før Brugen igen bliver Vandet og det melede Bundfald fjernet.

177. Pfannkuchen, fine.

1 Kilo Mel. — 100 Gram Gær. — 150 Gr. Sukker. — 50 Gr. Mandler, bitre. — 300 Gr. Smør. — Ca. 20 Gr. Salt. — Ca. $\frac{3}{4}$ Liter Mælk. — 10 Æggeblommer. — 2 Skefulde Rom. — Citron. — Muskat.

Behandlingen er som ved foranstaaende.

178. Kameruner.

Hertil tilsættes Pfannkuchendejen nogle fintstødte Mandler, de trykkes i langagtige runde Kager, paa Midten gennemskæres de noget paa langs, derpaa stikkes de en Gang igen selv. Endvidere er Behandlingen som ved Pfannkuchen.

179. Kringler.

Hertil opslaas Pfannkuchendejgen i Kringler og behandles iøvrigt som Pfannkuchen.

180. Hjulbakkelser.

400 Gram Mel. — 100 Gr. Sukker. — 100 Gr. Smør. — 6 Æg. — 1 Skefuld Rom. — Lidt Hjortetaksalt. — Muskat.

Det hele sammenblandes som Mørbedejg. Denne Dejg ud-rulles temmelig tyndt, ca. 30 Cm. bredt og 1 Meter langt, nu skærer man med Hjulet ca. 4 Cm. brede Strimler deraf paa Bredden. Disse Strimler gennemskæres endnu en Gang paa Midten i $\frac{2}{3}$ af deres Længde, derefter stikker man den ene Ende igennem Indsnittet og trykker saaledes begge Enderne skraat over hinanden liggende (sløjfeformigt) fast sammen og bager dem ligesom Pfannkuchen. Efter Bagningen be-strøer man dem med Sukker.

181. Hjulbakkelser, anden Art.

500 Gram Mel. — 100 Gr. Sukker. — 125 Gr. Smør. — 1 Æg. — $\frac{1}{2}$ Liter Mælk.

Behandlingen som ved foranstaaende.

182. Storkereder I.

4 Ægs Vægt Mælk. — 2 Ægs Vægt Sukker. — 4 hele Æg. — Muskat. — Ca. $\frac{1}{2}$ Kilo Mel.

Sukker og Mælk bliver afvejjet, idet man lægger Æggene paa den ene Vægtskaal og Sukkeret samtidig paa den anden, ligeledes vejes Mælken. Det hele æltes sammen til en stiv Dejg. Af denne Dejg ruller man saa tynde som muligt, Stykker paa ca. 50 Gram, i Tallerkenstørrelse, disse bliver skaarne i Midten med Hjulet i ca. 2 Cm. brede Strimler ca. 1 fingerbred Afstand fra Randen. Derefter naar Dejgen er helt brugt op, begyndes Bagningen paa følgende Vis. Man benytter en Blikdaase uden Bund af ca. 10 Cm. Genenmsnit, stiller den i det kogende, hede Fedt, nu tager man Strimlerne en efter en og lader dem falde i Daasen. Allerede efter kort Tids Forløb ere Dejgstykkerne opgangne og ere færdige paa den ene Side, da trækker man Daasen ud, vender Bagværket og bager det fuldstændig ud. Efter at Stykkerne ere godt afløbne, overstrøes de nu med Sukker.

183. Storkereder II.

6 Æg, 125 Gram Sukker lægges med det nødvendige Mel til en stiv Dejg. Behandlingen er som foranstaaende.

184. Sprutter.

$\frac{1}{2}$ Liter Mælk. — 70 Gram Smør. — 250 Gr. Mel. — Ca. 5 hele Æg.
— 4 Æggeblommer. — Citron.

Mælken med Smørret bliver i en Kedel sat over stærkt Fyr. Saa snart Mælken begynder at koge og stiger op, bliver det sigtede Mel rørt hurtigt deri og saaledes ristes det lidt endnu paa svag Ild. Derpaa rører man saa hurtig som muligt Citron og Æg lidt efter lidt deri, saaledes at man først kommer 1 Æg deri og rører det godt inden det andet kommer deri. Tilsidst kan man tilsætte Massen en lille Pris Hjortetak-salt. (Da Æggene ere forskellige i Størrelse, kan disses Antal kun angives paa det nærmeste). Denne Masse maa være let, men ikke saa den løber ud, hvorfor man maa udvise nogen Forsigtighed med de sidste Æg, om man tør tage disse med. Nu bliver ved Hjælp af Sprøjtepose, gennem en fingertyk Stjernetylle sprøjtet Ringe af ca. 6 Cm. Gennemsnit, paa fedtet Pergament eller andet fast Papir, dette nedlægges i svagt kogende Fedt, med Papiret opad. Papiret løsner sig hurtigt fra og bliver lagt tilbage paa Pladen til videre Brug.

Sprutterne vendes flere Gange om med en Pind, saa de bliver godt bagte og faar en smuk lysegul Farve. Imidlertid bliver Ringene for det næste Kog sprøjtede, saaledes at Bagningen gaar rask efter hinanden. Efter Bagningen bestrøer man dem med Kanelsukker.

185. Sprutter, Berliner Art.

125 Gram Smør. — 30 Gr. Sukker. — 250 Gr. Mel. — $\frac{3}{4}$ Liter Mælk.
— 8 Æg. — Citron.

Behandlingen er som ved foranstaaende.

186. Spiralfjedre.

$\frac{3}{4}$ Kilo Mel. — 200 Gram Sukker. — Ca. $\frac{1}{2}$ Liter Mælk. — 10 Æg. — Salt.

I et Fad røres Mælken og Melet glat. Æggene piskes op med Sukkeret, derpaa bliver det hele rørt til en tyndflydende Masse, med Piskeriset. Bedst er det, om Massen hældes op i en Skaal, der ikke er meget videre end Spiralfjederjernet. Imidlertid bliver ogsaa Fedtet bragt i Kog, derpaa stiller man Jernet deri, lader det blive godt varmt, dyster det saa til Randen i Massen og straks tilbage i det kogende Fedt. Man lader Stykkerne bage smukke lysegule, derpaa slaar man med et Stykke Træ paa Jernet, hvilket bevirker at Bagværket løsner sig og falder af. Tilsidst vendes disse om og bestrøes med Sukker. Man vedbliver saaledes indtil Massen er opbrugt.

187. Formbakkelser.

150 Gram Mel. — 50 Gr. Marzipan. — 2 Æg. — Salt. — Ca. 1 Tiendedel Liter Fløde. — 2 Skefulde Rom.

Marzipanmassen rives med Fløde eller Mælk, den videre Behandling er som ved foranstaaende. Af denne Masse bager man smaa Ringe, Bagerer, Kurve eller andre Former, hvilke man efter Afkølingen kan fylde med Frugter, Creme, Fløde eller lign.

188. Slingretoj.

250 Gram Mel. — 250 Gr. Sukker. — Æggehvide. — Krydderi.

Hertil sammenrøres Melet og Sukkeret med det nødvendige Æggehvide til en tykflydende Masse. Som Krydderi kan tilsættes Kanel, Citron eller fint med Æggehvide revne Mandler. Derefter lader man gennem en Tragt med 3—5 svage Aabninger Massen løbe i kortere Stykker i det kogende Fedt, bager det deri og oversrører det derefter med Sukker.

189. Bakkelsedejg med Æg.

$\frac{1}{2}$ Liter Mælk. — 100 Gram Smør. — 75 Gr. Sukker. — 200 Gr. Mel. — 5 Æg.

Mælken bliver sat paa Ilden med Smørret og Sukkeret og afkogt, derpaa røres Melet deri og ristes noget. Naar Massen er noget afkølet, rører man Æggene og, hvis det er nødvendigt, endnu noget Mælk deri.

190. Bakkelsedejg med Øl.

$\frac{1}{2}$ Liter Øl, 350 Gram Mel, 30 Gram Fedt, 30 Gram Sukker, 2 piskede Hvider og noget Salt. Det hele røres sammen til en glat, sart Masse.

191. Bakkelsedejg med Vin.

$\frac{1}{2}$ Liter Vin, lige saa meget Mel, 3 Æg (et Stykke Gær) røres sammen til en glat, flydende Masse.

192. Beignets.

Ved Beignets forstaar man alle Slags raa, indbagte eller gennemtrukne Frugter samt samtlige kolde Creme, hvilke ere dyppede i Bakkelsedejg eller ogsaa bestroget med Æg, trillet i revet Brød og bagte i Fedt. Frugterne bliver hvor det er nødvendigt, skrællede, eventuelt befriet for Kernen, delte i passende Størrelser, efter Ønske ogsaa lagte nogen Tid i Vin eller

Rom, derpaa dyppede i Bakkelsedejg og bagte i Fedt. De bløde Frugter eller Creme bliver i mindre Partier indsvøbte i let fugtede Oblater, disse ligeledes dyppede i Bakkelsedejg og bagte. Efter Bagningen bestrøer man Stykkerne med Sukker eller glaserer dem.

193. Bagepulver.

300 Dele Vinstensyre, 100 Dele tvekulsurt Natron. De hver for sig godt tørrede to Bestanddele blandes godt med hinanden i en Skaal og sigtes gennem en fin Sigte. En god Tørring af Bestanddelene er ubetinget nødvendig, da ellers den ringeste Fugtighed beforder den modsatte Virkning paa disse Kemikalier og Pulverets halve Kraft i det mindste gaar til Spilde. De anvendte Kemikalier maa naturligvis være fuldstændig kemisk rene. Til Opbevaring fyldes det paa et tæt lukket Glas og stilles paa et tørt, ikke for varmt Sted. 20 Gram er passende til $\frac{1}{2}$ Kilo Mel, dette blandes godt med Melet, Bagværket behandles koldt til det skal i Ovn og maa da straks i en god varm Ovn. Til sværere Masser fordres noget mere, derimod til lettere noget mindre Bagepulver.

Tærter.

194. Oppiskning af varme Masser.

Alle Bisquit og lette Sandmasser (hvortil ogsaa Wienermasse hører) gælder for fine, naar de bliver piskede varme. Ved den varme Oppiskning kommes Æggeblommerne eventuelt de hele Æg i en efter Forholdene tilsvarende stor Kedel. Kedelen stilles sikrest i et større Fad med varmt Vand og Massen oppiskes godt fra neden med Piskeriset. Ved alle Masser maa man agte paa, at de ikke brænder paa, og under Piskningen stedse holdes godt sammen. Efter ca. 15 Minutters Forløb, naar Massen er rigtig skummende, fjernes Kedelen af Vandet, men Piskningen fortsættes endnu langsomt, til Massen igen er afkolet. Derefter slaaes Massen af Piskeriset, Hvedepudderet eller i Mangel deraf Melet, blandes deri med en Rørske. Hertil sigtes Melet paa et Ark Papir og man lader det

langsomt løbe i Massen. Det smeltede Smør, tilstrækkeligt afkølet, blandes tilsidst deri.

Man kan ved Oppiskning af Massen, i Stedet for Vandbad ogsaa sætte Kedelen over en let Spiritus- eller Gasflamme eller ogsaa opvarme den paa Herden. Herved maa dog agtes paa, at den ikke bliver for varm, fordi Massen da lægger sig eller fuldstændig brænder paa. Man maa kunne holde Haanden deri uden at brænde sig.

195. Oppiskning af kolde Bisquitmasser.

At fremstille de forskellige Masser kolde, har ogsaa sine Tilhængere, hvilket ved flere Masser endog er godt. Herved agtes som følger: Med et Piskeris eller en Spatel røres Æggeblommer og Sukker til Skum. Ca. $\frac{1}{4}$ af Sukkeret lades tilbage til Hviderne. Æggeblommerne kommes bedst lidt efter lidt i Sukkeret. Hviderne piskes stive. Disse maa stadig holdes godt sammen og, naar de ere opslagne, tilsættes Sukkeret lidt efter lidt, en Skefuld ad Gangen, hvilket navnlig ved friske Æg ikke tør udelades, fordi disse ellers let skilles ad og derved falder helt sammen. Hviderne blandes nu i den rørte Masse, idet man stadig hæver denne op, under stadig drejende Bevægelse af Fadet. Paa Sidstningen lader man det sigtede Mel langsomt løbe deri. Smørret lader man smelte og igen lidt afkøle og tilsidst uden Bundfald, løbe deri. Man undgaar at blande for længe, fordi Massen derved bliver klistret og falder sammen.

196. Keddel-Masse (Hurtig-Masse).

Hertil piskes Hviderne stive, hvorved man indpisker rigeligt Halvdelen af Sukkeret, en Skefuld ad Gangen. Det øvrige Sukker og Blommer røres da rigtig godt deri. Tilsidst blandes Melet let deri.

197. At piske Æggehvider.

Det bedste er, om man kan have et Piskeris og Kedel specielt til dette Brug, saa at intet fedtet eller æggeblommeagtigt hænger derved. De ganske rene Hvider bliver langsomt opslagne med Piskeriset: Herpaa agtes, at disse holdes godt sammen. Heller ikke tør man afbryde Piskningen, tilsidst kommes lidt Sukker deri, hvilket forhindrer, at de skilles ad. Ved rigtig Behandling opstaar en stiv sneagtig Masse. Piskeris og Kedel maa i Størrelse være i Forhold til Hvidernes Mængde.

198. Sammensætning af Tærter.

De fleste Tærter bages i saa tykke Bunder som muligt. Disse skæres med en tynd, skarp Kniv i ca. 1 Cm. tynde Blade. Vilde man hertil bage tynde Bunder, saa vilde man faa for megen Skorpe og disse vilde ogsaa udtørre mere, hvad vel helst maa undgaas. Det er godt, om man skærer den øverste Hinde tyndt af og agter paa ved Sammensætningen at den egentlige Over- og Underdel kommer til at ligge i Midten, fordi Tærten derved faar et mere sart Udseende ved Udskaeringen. Imellem de enkelte Blade stryges nu til Fylding Gele, Creme, Fløde eller lignende. Overdelen og Randen snittes glat. Derpaa afrides Krummerne med Haandfladen, saa at Overtrækningen med Glasur bliver ren.

199. Overtrækning (Glasering) af Tærter.

De hertil bedst egnede ere foruden Chokoladeglasur, Fondantglasur. Disse bliver omhyggeligt tilsatte en tilsvarende Smag f. Eks. Vanille, Marachino, Rosenvand eller lign. og tilsat en tilsvarende Farve. Godt er det, om man først bestryger Overdelen med Abrikos- eller Hyben-Marmelade, hvorved Glassurerne ikke saa snart udtørre. Derefter glaseres Tærten forsigtig og aftrækkes paa et koldt Sted eller i den aabne Ovndør.

200. Garnering event. Dekorering af Tærter.

Det er en Konditors Opgave at give Varerne en god Smag og ved Dekoration at skaffe den et iøjnefaldende Udseende. Ved festlige Lejligheder, hvor en Konditors Produktion paraderer ved Taffet, maa man henvende sin fulde Opmærksomhed derpaa. Denne maa, saafremt det lader sig gøre, paa det nærmeste betegne Festens Anledning. I Tegning maa en Konditor kunne bevæge sig godt. Besidder han denne Evne, saa vil dette altid bringe ham paa nye Ideer og paa Symmetri og Sving vil det ikke mangle. Til Anvendelse kommer for det meste Marzipan, Frugter, Creme, Gele, Glassur og lign.

201. Overtrækning og Garnering af Kødvarer.

Undertiden kan man komme i den Situation at modtage Skinker, Pølser, Hoveder og lign. til Garnering. Man anvender da godt afsmeltet, rent Svinefedt, rører dette godt til Skum, lader det til Overtrækning, ved let Varme saavidt opløse, at det let lader sig stryge over de til Overtrækning bestemte Stykker.

Til Garnering holder man det rørte Fedt i en Temperatur, saa det egner sig til Sprøjtning.

Vil man modellere Blomster derpaa, saa regner man paa ca. 400 Gram afsmeltet Tælle, 20 Gram afbleget hvidt Voks, smelter dette sammen og lader det igen størkne. Efter Ønske kan man ogsaa farve Massen.

202. Wienermasse.

Let.

7 hele Æg. — 6 Blommer. — 220 Gram Sukker. — 220 Gr. Mel. — 75 Gr. Smør. — Citron.

Mellem.

6 hele Æg. — 6 Blommer. — 200 Gram Sukker. — 200 Gr. Pudder. — 100 Gr. Smør. — Citron.

Svær.

9 hele Æg. — 4 Blommer. — 200 Gram Sukker. — 200 Gr. Pudder. — 200 Gr. Smør. — Citron.

Ovenstaaende Forhold er beregnet paa en Tærte til 3 Kr. Man anvender hertil en Form eller i Mangel deraf en Ring. I Formens Bund lægges et passende tilskaaret Stykke Papir. Ringen lægges paa et Ark Papir, og dette fastklæbes omkring Randen, saaledes at Massen under Bagningen ikke trænger igennem. Æggeblommerne eventuelt de hele Æg bliver piskede til Skum i en Kedel ved let Varme, derefter tilsætter man Citron og pisker Massen langsomt videre, til den igen er afkølet. Nu bliver med en Spatel (Røreske) det fint sigtede Mel eventuelt Hvedepudder, rørt deri. Det hele fylder man i en Form med lodret Rand eller en Ring og bager det ved let Varme i ca. 30—45 Minutter. Derefter bliver Overdelen let bestøvet med Mel og styrtet, bedst paa en Haarsi. Efter Afkølingen løsnes Bunden let paa Randen med en tynd Kniv, Papiret fjernes fra Bunden og efter Ønske videre behandlet.

203. Wiener-Tærte.

Af foranstaaende Masse bliver af en tyk bagt Bund den øverste Hinde tyndt afskaaret. Med en lang, tynd, skarp Kniv skærer man Tærten 3 Gange igennem, saaledes at man faar 3 lige tykke Bunder. Disse Bunder lægges ved Siden af hinanden og overdryppes let med Hvidvin, derpaa overstryges de to med Ribs- eller Hindbær-Gele og den tredje lægges derover. Denne Tærte overtrækkes med Vanille-Glasur, garneres og belægges med Frugter.

204. Dambrædt-Tærte.

Denne Tærte bages firkantet af Wienermasse af Størrelse som et virkeligt Dambrædt. Deles i 2—3 Blade, disse igen sat sammen med Marmelade, Overdelen og Randen tilsnittes smukt glat. Dambrædtets Felter fremstilles ved Linier af Sprøjteglasur og udfyldes da afvekslende med Chokolade og Citron-Glasur. Brikkerne fremstiller man af Marzipan. Man kan ogsaa af Marzipan efterligne hele Overtrækket.

205. Marzipan-Tærte.

Hertil sætter man to Bunder af Wienermasse sammen med Hindbær- eller Ribs-Gele, Overdelen og Randen overstryges med Abrikos-Gele. Nu arbejdes i 250 Gram Marzipan det halve Kvantum Florsukker samt noget Vanille, deraf ruller man en lang Strimmel ud, skærer denne ca. 3 Cm. bred og lægger den om Tærtens Rand. Derefter udrulles endnu et rundt Stykke til Overdelen, lægger dette derover og fjerner alt hvad der staar udenfor med en Saks. Nu trykkes en Kant ud af det samme Marzipan, stryger denne nedenunder tyndt med Leutersukker og lægger den over Tærtens yderste Rand. Man kan ogsaa farve lidt Marzipan rosa og deraf med Hænderne lave en lang blyantstyk Rulle, lægge den paa den yderste Rand og indknibe den med en takket Marzipankniber. Man kan ogsaa modellere nogle Frugter f. Eks. Æbler, Pærer, Kirsebær eller lign. og dertil i en Form udtrykke nogle Blade, de første bliver sminkede let rosa og gule, man lægger dem i Midten af Tærten og stikker Bladene imellem. I Mangel deraf kan man ogsaa benytte indkogte Frugter.

206. Vanille-Creme-Tærte.

Man benytter Wienerbunder sammensatte med Vanille-Creme, overtrækker dem med Vanille-Glasur, garnerer dem smukt og belægger dem med Frugter.

207. Pistacie-Tærte.

6 Æggeblommer. — 150 Gram Sukker. — 100 Gr. Pistasier. — 32 Gr. Tvebakker. — 32 Gr. Cucade. — $\frac{1}{2}$ Liter Fløde. — Citron.

Pistasierne bliver afskallede ligesom Mandler og derpaa fint hakkede; Cucaden bliver ligeledes fint hakket, Tvebakkerne fint stødt eller revne. Nu kommes Æggeblommerne med Sukkeret, Citron, Cucade og 50 Gram Pistasier i en Kadel, rører dette med Piskeriset imellem hinanden, tilsætter saa Fløden og rører det af paa Ilden som Vanille-Creme (se

Vanille-Creme). Efter at denne Masse er afkølet, sættes 3 Wiener- eller Mandeltærtébunder sammen dermed. Tærten overtrækkes med Citronglasur og Randen og Overdelen bestrøes med de øvrige Pistasier. Da Pistasier ere temmelig dyre kan man udelade dem i Cremen, ifald Prisen paa Tærten ikke er høj nok.

208. Makron-Creme-Tærte.

3 Wienerbunder sættes sammen med Makron-Creme, da overtrukket med Vanille-Glasur, garneret og belagt med Frugter. Efter Ønske kan man ogsaa anbringe smaa med Vin opblødte Makroner ved Dekorationen. Hertil kan ogsaa anvendes Bunder som til Nøddetærte.

209. Appelsin-Creme-Tærte I.

Hertil bliver 3 Wienerbunder (Nr. 202) let gennemtrukne med Vin og sammensatte med Appelsin-Creme, da overtrukket med Appelsin-Glasur, garneret og belagt med overtrukne Appelsinstykker, eventuelt med Frugter.

210. Appelsin-Creme-Tærte II

Efter Ønske kan hertil anvendes enten Wiener- eller Mandeltærtébunder. Til Fylding fortynder man noget Abrikos- eller Æblemarmelade med et Glas Arrak eller Rom, blander deri det finthakkede Kød af 2 Appelsiner og stryger denne Fylding ikke for tyndt paa. Denne Tærte overtrækkes med Appelsin-Glasur. De pillede Stykker af 2—3 Appelsiner lader man tørre, hvis det er nødvendigt, overtrækker disse med samme, noget fortyndede Glasur, tørrer dem hver for sig og arrangerer dem derpaa smagfuldt paa Tærten.

211. Appelsin-Creme-Tærte III.

Ogsaa hertil benytter man en Wienermasse, af denne Masse bliver ved Indfyldningen den tredie Del fyldt i en mindre Ring af ca. 8 Cm. Gennemsnit og da bagt. Efter Afkølingen bliver disse Bunder skaaret igennem paa Midten, fyldte med Appelsin-Creme, den lille anbragt paa Midten af den store og glaseret. De overtrukne Appelsinstykker stilles lodret paa den underste Del, saaledes at de med den brede Side læner sig til den øverste Del. Paa Midten lægges ligeledes nogle Stykker i Kuppelforme. Videre Forsiring kan man udføre med den samme Creme. Denne Tærte er i naturlig Størrelse affbildet i Bogen »Tærtetorsiringer« af Clemens Beyrich.

212. Fødselsdags-Tærte.

Af den ønskede Tærtemasse bages 2—3 tynde Bunder, saaledes at altid den næste er mindre end den foregaaende. Disse bliver fyldte, den mindste altid ovenpaa den større og derpaa glaseret. Ved Dekorationen anbringes saa vidt muligt lige saa mange smaa Vokskerter som Modtageren fylder Aar. Tærten bliver belagt med Frugter, kan ogsaa forsires med Creme eller Marzipan. Kerterne stikkes i smaa Manchetter eller ogsaa omvikles de med kruset Silkepapir. Man kan ogsaa skrive Alderen paa et Tragant eller Marzipanskilt.

213. Citron- og Vin-Creme-Tærte.

Hertil anvender man 3 Wienerbunder let overdryppet med Hvidvin, sammensættes med Citron eller Vin-Creme, da overtrukket med Citron-Glasur, garneret og belagt med Frugter.

214. Punsch-Creme-Tærte, marmoreret.

Man bløder 3 Wienerbunder let med Punsch, Arrak eller Rom og sætter dem sammen med Punsch-Creme. Derefter laver man 3 Kræmmerhuse, deraf fylder man et med hvidt Æggehvideglasur (ligesom Citronglasur tyk), et andet med samme Glasur, farvet rosa og et tredje brunt. Nu overtrækker man Tærten med Citron-Glasur og sprøjter (uden først at aftrække den) i ca. $\frac{1}{2}$ Cm. Afstand afvekslende røde, hvide og brune (ikke meget tykke) Ringe derover, derefter trækker man Glassuren fra Midten og udefter med en Knivspids og aftrækker den. Endnu kan man garnere en tynd Rand med Perlekant derpaa. Man kan ogsaa trække Glasurlinier paa langs over Tærten og da med en Kniv gennemfare dem paa tværs. Eller man sprøjter kun større og mindre uordnede Prikker derpaa og trækker disse paa kryds og tværs imellem hinanden.

215. Punsch-Tærte, uden Fylding.

200 Gram Smør. — 200 Gr. Sukker. — 200 Gr. Pudder. — 9 Æggeblommer. — 7 Hvider. — 1 Glas Arrak. — Citron.

Smørret røres til Skum med Sukkeret, derefter kommes Æggeblommerne i lidt efter lidt. Hviderne piskes stive og blandes deri sammen med Hvedepudderet. Denne Masse fylder man i en Form, i hvilken Bunden er belagt med et passende Stykke Papir og bager den i middelvarm Ovn i ca. 1 Time. Efter Afkølingen fjernes Papiret fra Bunden, Tærten glaseres med Punsch-Glasur, garneres og belægges med Frug-

ter. Man kan ogsaa bage denne Masse i en Ring og fylde den som foranstaaende eller med Æblemarmelade, hvilket bliver tilsat noget Rom.

216. Hvid Dame-Tærte.

Hertil pisker man en Wienermasse (Nr. 202) og bager denne i en Form, i hvilken Bunden er foret med Papir. Efter Afkølingen bliver denne overstrøget med en Skummasse bestaaende af 3 Æggehvider, 125 Gram Florsukker, 35 Gram høvlede og ristede Mandler og derefter afflammet i Ovn.

217. Tyrkisk Tærte.

2 Wienerbunder. — 6 Æggehvider. — 250 Gram Florsukker. — Vanille. — Marmelade.

Hertil sætter man to Wienerbunde (Nr. 202) sammen med Hindbærmarmelade. Da fremstiller man af Æggehvider og Florsukker en Skummasse, fylder dermed først et Kræmmerhus og overstryger Tærten med Resten. Derpaa sprøjter man med Kræmmerhuset gennem Stjernetylle en smuk Tegning samt en Rand paa Tærten. Det hele oversigtes med Florsukker og afflammes i Ovn.

218. Parlaments-Tærte.

150 Gram Mørbedej I. — 100 Gr. Mandler. — 200 Gr. Sukker. — 1 tyk Wienerbund. — Citron. — Hindbærmarmelade.

Man bager en Bund af Mørbedej i Tærtestørrelse, laver en ikke for tynd Makronmasse af Mandler, Sukker, Citron og det nødvendige Æggehvide, heraf bager man paa Papir et Gitter og Rand i samme Størrelse. Efter Afkølingen løsner man Papiret fra, bestryger den førstnævnte Bund med Gele, lægger derover en noget tykkere Wienerbund, overstryger denne med Gele og lægger Makrongitteret derpaa. Tærtens Rand snitter man smuk glat og overstryger den med Vanille Glasur. De opstaaende Felter i Makrongitteret fylder man med Gele.

219. Annanas-Wien-Creme-Tærte.

Man anvender hertil 3 Wienerbunder sammensat med Annanas-Vin-Creme. Randen bliver let bestrøet med Marmelade og en Strimmel af tyndt udrullet Marzipan lagt derom. Overdelen bestryger man med Citronglasur og belægger den smukt med Annanasstykker.

220. Klara-Novella-Tærte.

Til denne sætter man 2 Wienerbunder sammen med Hindbær-Gele. Da fortynder man ca. 100 Gram raa Marzipan med Leutersukker, tilsætter det noget Marachino-Aroma, farver det smukt rosa og overstryger Overdelen dermed. Derpaa dækker man Tærten med et Stykke tyndt udrullet Marzipan, bestryger dette med Rosen-Glasur og Randen med Vanille-Glasur. Den bliver nu smukt garneret og belagt med Frugter.

221. Nelson-Tærte.

150 Gram Mørbedejg. — 150 Gr. Sukker. — 100 Gr. revne Mandler. — 40 Gr. Cucade. — 3 Æggehvider. — Vanille.

150 Gram Sukker. — 90 Gr. Mandler. — 50 Gr. Mel. — 7 Æggeblommer. — 5 Hvider. — Citron.

Hertil bestryger man en udrullet Mørbedejgbund i ca. 2 Cm. Afstand fra Randen med Marmelade. Udenom anbringer man en Ring, hvilken er beklædt indvendig med fedtet Papir. Derpaa fremstiller man en Skummasse af det førstnævnte og hælder denne om den inderste Rand af Ringen i Tærtens Højde. Da rører man Æggeblommer og Sukker til Skum, kommer de med Vand fint revne Mandler deri og tilsidst de piskede Hvider og Melet. Derpaa fylder man Midten ud med denne Masse og bager det hele ud i Middelvarme (ca. 1 Time). Efter Afkølingen overstryger man kun Midten med Vanille-Glasur, garnerer og belægger den med Frugter.

222. Sand-Tærte, svær.

250. Gram Smør. — 250 Gr. Hvedepudder. — 250 Gr. Florsukker. — 4 hele Æg. — Vanille.

Man rører i et Fad det godt for Vand befriede Smør med ganske tørt Pudder til Skum, da rører man paa 2 Gange Æggene med Vanille og Sukkeret deri, fylder det hele i en Form i hvilken Bunden er beklædt med Papir og i Midten stillet en med Papir beklædt Ring (ca. 7 Cm. i Gennemsnit). Tærten bages ved god Varme (ca. en halv Time). Efter Afkølingen overdækker man den opstaaede Aabning med et bagt Mørbedejgslag og overtrækker den (ikke Randen) med Vanille-Glasur, garnerer og belægger den med Frugter. Denne Tærte maa ikke berøres for tidligt i Ovnen, da den ellers falder sammen. Er Tærten faldet godt ud, saa danner der sig Sprækker ovenpaa.

223. Brændende Tærte.

I Midten af den foranstaaende Tærte stiller man en lille Skaal, noget ophøjet, fylder denne med Rom eller Arrak og antænder den kort før Serveringen. Naturligvis kan denne ogsaa anbringes paa andre Tærter.

224. Sandtærte, mellemsvær.

250 Gram Smør. — 250 Gr. Sukker. — 250 Gr. Pudder. — 8 Æg.
— Citron.

Smørret røres til Skum i et Fad. I et andet Fad piskes Æggeblommerne og Sukkeret til Skum. I en Kedel piskes Hviderne, disse røres nu i den skummende Æggeblommemasse. Derefter bliver først en lille Del af Æggemassen rørt i Smørmassen, da noget mere o. s. v. Hvedepudderet røres i sammen med den sidste Del af Massen. Massen fyldes i en Form i hvilken Bunden er beklædt med Papir og bages ved Middelvarme i ca. $\frac{3}{4}$ Time.

225. Sandtærte, let.

7 hele Æg. — 7 Æggeblommer. — 240 Gram Sukker. — 240 Gr. Pudder. — 120 Gr. Smør. — Citron.

Æggene og Sukkeret piskes op i en Kedel over svagt Fyr, da pisker man langsomt til Massen igen er afkølet, derpaa blander man først Pudderet og saa Smørret deri, fylder Massen i en Form og bager den ved Middelvarme ca. $\frac{3}{4}$ Time.

226. Portugisisk Tærte.

Tilberedningen er som ved foranstaaende, kun kommer i Stedet for Citron en stærk Tilsætning af Vanille deri.

227. Søndags-Tærte.

Denne bliver bagt som let Sand-Tærte, kun bliver denne overgitret med en Skummasse (Othellomasse), en Rand sprøjtes ogsaa derpaa, aflammes let og de opstaaede Felter fyldes afvekslende med rødt og hvidt Glasur.

228. Forskellige Frugt-Tærter.

6 hele Æg. — 6 Æggeblommer. — 200 Gram Sukker. — 200 Gr. Pudder. — 100 Gr. Smør. — Citron.

Massens Behandling se under Sandtærte, let (Nr. 225). Kun bliver hertil først Halvdelen af Massen fyldt i Formen, ovenpaa dette lægges et nøjagtigt i Formen passende Stykke

Oblat, derpaa kommes de friske og rensede Frugter, f. Eks. Kirsebær, Hindbær, Jordbær o. s. v. blandede med lidt Krummer og bitre Mandler deri. Nu bliver den øvrige Masse strøget derover, da bagt ved Middelvarme og oversigtet med Florsukker. Man kan ogsaa anvende Brød- eller anden Tærttemasse.

229. Foraars-Tærte.

Hertil anvender man 2 Bunder af den efterfølgende Nødde-Tærttemasse. Af $\frac{1}{3}$ Liter pisket Fløde bliver den fjerde Del aromatiseret med Jordbærmos og farvet let rosa. De øvrige 3 Fjerdedele tilsættes Skovmærke- eller Marachino Essens og farves let grøn. Med det sidste fyldes Tærten. Da bliver Midten overstrøget med Jordbær-Fløde indtil 2 Cm. fra Randen, Randen overstryges med Skovmærke-Fløde. Den lodrette Rand bestrøes med groft stødt, afsigtet Croquant, den øverste Del pyntes smukt med Fløde.

230. Nødde-Tærte med Creme.

170 Gram Hasselnødder. — 200 Gr. Sukker. — 100 Gr. Mel. — 8 Æg. — 2 Æggeblommer. — Vanille.

Hertil anbringes Nødderkerne paa en Plade og ristes i Ovn, indtil den øverste Skal lader sig afrive, men Kærnen maa vedblive at være hvid. Endnu varme bliver disse bedst hældt i en vidmasket Sigte og Skallen fjernet ved Rivning med Hænderne, da bliver disse Kærner revne fine med Vand i Rivestenen. Sukkeret røres til Skum med de 9 Æggeblommer og 1 helt Æg, da røres de revne Nødder deri, tilsidst blander man de 7 piskede Hvider og Melet deri. Det hele bages smukt ved Middelvarme i 3 paa Papir lagte Ringe. Efter Afkølingen fyldes Bunderne med Nødde-Creme (se denne), overtrækkes med Vanille-Glasur og belægges med Frugter, overtrukne Hasselnødder eller halve Valdnødder.

231. Nøddetærte.

85 Gram Mandler. — 85 Gr. Nødder. — 200 Gr. Sukker. — 120 Gr. Krummer. — 11 Æg. — Kanel.

160 Gram Mandler, søde. — 30 Gr. Mandler, bitre. — 220 Gr. Sukker. — 80 Gr. Mel. — 6 hele Æg. — 6 piskede Hvider.

Behandlingen se under foranstaaende.

232. Nødde-Tærte med Smør-Creme.

100 Gram Smør. — 100 Gr. Sukker. — 100 Gr. Nødder. — Vanille.

Til Smør-Creme bliver efter ovenstaaende Forhold Hasselnødderkerne let ristede paa Plade i Ovn, til Skallen ved

Rivning lader sig fjerne, men Kærnen maa vedblive at være hvid. Disse rives meget fine med Leutersukker i Rivestenen. Smørret røres til Skum med Florsukkeret, da røres det øvrige deri. Med denne Creme sættes 3 Bunder af Nødde-Tærtmasse sammen og forsires efter Ønske.

233. Nødde-Tærte med Valdnødde-Creme.

Omtrent den tredie Del af $\frac{1}{3}$ Liter pisket Fløde blandes med fintrevne Valdnødder og dermed sammensat 2 Bunder af foranstaaende Masse. Af den øvrige Fløde fylder man omtrent Halvdelen i et Kræmmerhus til Garnering, overstryger Tærten med Resten og forsirer den med den tilbageholdte Fløde gennem en Stjernetylle.

234. Nødde-Tærte, franskisk.

Tilberedningen er som ved foranstaaende, kun bliver ved denne her smaa, med Fløde fyldte Marengsskaller anbragte paa Randen og ovenpaa paa dertil egnede Steder.

235. Nødde-Tærte med Fløde-Creme.

Som Nøddetærte med Creme, kun anvendes pisket Fløde i Stedet for Creme, hvilket man kan blande med nogle i Mælk eller Fløde fint revne Nødder.

236. Nødde-Tærte med bitter Mandel-Creme.

175 Gram Nødder. — 150 Gr. Sukker. — 100 Gr. Krummer. — 25 Gr. Mel. — 10 Æg.

Hertil bliver Hasselnødderne revne fine i Rivestenen med 3 hele Æg. Disse Nødder røres til Skum med Sukkeret og 7 Æggeblommer. Æggehviderne piskes stive og da med de fintstødte Tvebakskrummer og Melet blandet deri. Denne Masse bages i middelvarm Ovn i 3 paa Papir lagte Ringe. Nu fremstilles en Skummasse af 6 Æggehvider og 250 Gram Florsukker, rører deri 25 Gram bitre og 35 Gram søde fintrevne Mandler. Nu laver man et Kræmmerhus af Papir og fylder saa meget af Skummassen deri, som man tænker at bruge til Forsiring. Med den øvrige Masse fyldes Bunderne, derefter naar Tærten er overstrøget og garneret med den tilbageholdte Masse, oversigtes det hele let med Sukker og afflammes.

237. Nødde-Tærte, svær.

I Tærttestørrelse bager man 4 Bunder af Mørbe- eller Lindsedejg. Til Fylding anvendes 75 Gram halvt Nødder

og halvt Mandler fint revne med Rødvín og tilsat 150 Gram Sukker. Dermed sætter man Bunderne sammen, overtrækker Tærten med Vin-Glasur og belægger den med overtrukne Nodder.

238. Marskal-Tærte.

Hertil sættes 3 Nøddetærtebunder sammen med Vin-Creme. Randen og Overdelen bestryges med Aprikose-Marmelade og glaseres med fortyndet Citron-Glasur og bestrøes med knuste Makroner.

239. Brød-Tærte I.

70 Gram ristet Brød. — 150 Gr. Mandler. — 200 Gr. Sukker. — 35. Gr. Mel. — 9 Æg. — Rom. — Cucade. — Citron. — Chokolade-Glasur. — Kanel. — Krydderi.

Rugbrødet ristes brunt da fint stødt og opblødt med 1 Glas Rom og noget Leutersukker. Da bliver de uafskallede ristede Mandler revne fine med Vand. Derpaa røres Sukkeret og Æggeblommerne til Skum, da røres Mandlerne og alt det øvrige Krydderi samt Rugbrødet deri. Tilsidst blander man Melet og de godt piskede Hvider forsigtig deri. Det hele bages i en Form (ca. 1 Time) ved Middelvearme. Efter Afkølingen overtrækkes Tærten med Chokolade-Glasur, garneres og belægges med Frugter.

240. Brød-Tærte II.

150 Gram Mandler. — 150 Gr. Sukker. — 40 Gr. Mel. — 75 Gr. Chokolade. — 50 Gr. Cucade. — 18 Æggeblommer. — 7 Hvider. — Kardemomme. — Kanel. — Citron.

Hertil river man de raa Mandler fine med Æggehvider i Rivestenen. Sukkeret og lidt efter lidt Æggeblommerne røres godt til Skum med Fiskeriset, derefter kommer Cucade og Krydderi deri. De 7 piskede Hvider og Melet hvori den revne Chokolade er blandet, blandes nu deri. Endvidere er Behandlingen som foranstaaende.

241. Chokolade-Tærte.

200 Gram Smør. — 200 Gr. Sukker. — 200 Gr. Pudder. — 100 Gr. Chokolade. — 12 Æg. — Vanille.

Chokolade rives fint paa Rivejernet og blandes i Pudderet sammen med Vanillen. Da rører man Smørret godt og kommer Blommerne deri lidt efter lidt. I Mellemtiden piskes Hviderne stive og Sukkeret kommes deri. Derpaa blander man, først ganske lidt af Skummassen i Smørret, da noget

mere og saa fremdeles, ved den sidste Masse blander man det med Chokolade blandede Hvedepudder deri og bager det hele ved Middelvarme (ca. 1 Time). Efter Afkølingen glaserer man Tærten med Chokolade-Glasur, garnerer og belægger den med Frugter.

242. Maaneds-Tærte I.

200 Gram Mørbedejg. — 250 Gr. Maanedsfro. — 100 Gr. Smør. — 125 Gr. Sukker. — 50 Gr. Cucade. — 6 Æg. — Kanel.

Bunden i en Tærtering bliver udlagt med Mørbedejg og halvt bagt. Smørret røres til Skum med Sukkeret, Blommerne kommes lidt efter lidt deri, da det blødkogte med noget Fløde fint revne Maanedsfro, samt det smaatskaarne Cucade og en Knivspids Kanel deri. Tilsidst blandes de godt piskede Hvider deri og Massen fyldt i Ringen og bagt i middelvarm Ovn. Tærten overtrækkes med Chokolade.

243. Maaneds-Tærte II.

200 Gram Mørbedejg. — 250 Gr. Maanedsfro. — 10 Æg. — 250 Gr. Sukker. — 75 Gr. Korenner. — Nelliker. — Kanel.

Behandlingen som ved foranstaaende.

244. Krumme-Tærte.

600 Gram Krummer. — 200 Gr. Sukker. — 8 Gr. Hjortetaksalt. — 6 Æg. — Kanel. — Nelliker.

De stødte, fint sigtede bedre (Bisquit og Wiener) Krummer blandes med Hjortetaksalt, en stor Knivspids Kanel og dobbelt saa mange stødte Nelliker og blødes let med Sødsmælk. Sukkeret røres til Skum med Æggeblommerne, Hviderne piskes og blandes med Krummerne i Sukkermassen, da i en noget større Form og bages ved Middelvarme.

245. Sacher-Tærte I.

150 Gram Smør. — 150 Gr. Sukker. — 100 Gr. Kakao. — 60 Gr. Mandler. — 30 Gr. Krummer. — 30 Gr. Pudder. — 8 Æg. — Vanille.

Hertil opløser man Kakao i Varme og fortynder den langsomt med varmt Leutersukker. Da river man Mandlerne rigtig fine med to hele Æg i Rivestenen. Derpaa rører man Smørret og Sukkeret til Skum, kommer 6 Æggeblommer deri lidt efter lidt, saa Mandlerne, derefter Kakaoen og tilsidst de piskede Hvider og det med Krummerne blandede Pudder. Det hele bager man i en Form med lodret Kant og indlagt Papir-

bund ved Middelvarme (ca. 1 Time). Efter Afkølingen overtrækker man Tærten med Overtræk-Chokolade eller Chokolade-Glasur og forsirer den ligeledes dermed.

246. Sacher-Tærte II.

150 Gram Smør. — 150 Gr. Chokolade. — 150 Gr. Sukker. — 150 Mel. — 14 Æg. — Vanille.

Smørret røres til Skum med Sukkeret, da lidt efter lidt det opvarmede Vanille-Chokolade og Vanille deri. Da blandes de piskede Hvider med Melet deri, Massen bages som foranstaaende i en Form.

247. Bisquit-Tærte.

400 Gram Sukker. — 400 Gr. Mel. — 12 Æg. — Citron.

Æggene og Sukkeret piskes til Skum i en Kedel over svag Ild og efter Afkølingen blandes Citron og Melet deri. Det hele bages (ca. $\frac{3}{4}$ Time) i en større fedtet og melet Form ved Middelvarme. Efter Afkølingen glaseres den, garneres og belægges. Man kan ogsaa fremstille denne Masse kold, dertil bliver Blommerne og Sukkeret rørt til Skum, derefter blandes de piskede Hvider og Melet deri. Dog hvor det kommer an paa Finheden, er det første at foretrække.

248. Bisquit-Tærte, fin.

400 Gram Sukker. — 300 Gr. Mel. — 6 hele Æg. — 6 Blommer. — Citron.

Herved er Behandlingen som ved foranstaaende. Alle massive Tærter maa, saa snart de kommer af Ovn, overstøves let med Mel og straks styrtes.

249. Bisquit-Tærte med Mandler.

300 Gram Mandler. — 375 Gr. Sukker. — 150 Gr. Mel. — 15 Æg. — Vanille.

Til de hvide Mandler er ca. 20 Gram bitre med iberegnet, disse river man med Hvider eller hele Æg i Rivestenen. Derefter kommer man Massen samt de øvrige Æg i en Kedel og pisker dem varmt, endvidere behandles Massen som foranstaaende.

250. Alexander-Tærte.

Med en Blyant tegner man 6—8 Ringe i Tærtестørrelse paa Papir. I disse Ringe bliver den foranstaaende Bisquit-

masse paastrøget og bagt i en noget varm Ovn. Efter Bagningen trækkes Papiret af, de enkelte Bunder bliver sammen-satte med enten Vanille-Smør eller Vin-Creme, Randen snittes glat med en skarp Kniv og da overtrækkes Tærten med en til Cremen passende Glasur.

251. Marmoreret Tærte.

Den færdige Masse som til foranstaaende Bisquittærte deles i 3 Dele. Deraf bliver 1 Del farvet brun med Chokolade, en anden farves rød, den tredie beholder sin naturlige Farve. Disse Masser fyldes med en Ske afvekslende i Formen, men man kan ogsaa indfylde dem lagvis, sort, hvid og rød. Iøvrigt er Behandlingen som ved Bisquittærte. Marmoreringen af Glasuren se under Punsch-Creme-Tærte.

252. Punsch-Tærte, russisk.

Af første Bisquitmasse bager man 2 (ca. 1 Cm. tykke) Bunder i Tærtestørrelse, den øvrige Masse deler man i 3 lige Dele, hvoraf man med Farve farver den ene rosa, den anden brun, den tredie beholder sin naturlige gule Farve. Samtlige Dele bages i firkantede Kapsler (ca. 3—5 Cm. tykke). Det foretrækkes at lade disse blive mindst 1 Dag gamle, førend man bearbejder dem videre. Nu skærer man Kapslerne i store Terninger, bløder disse med noget Rom og Leutersukker, sætter dem afvekslende sort, hvid, rød tæt ved Siden af hinanden om en Rings inderste Rand, i hvilken er anbragt en Bisquitbund bestroget med Gele. Resten skærer man i mindre Terninger, opløder disse i en Skaal med 1 Glas Rom og saa meget Leutersukker, til de binder (sammenholder ved Tryk). Disse fordeles smukt inden i Ringen. Da bliver den anden Bund bestroget med Gele og lagt derover. Det hele overstøves let med Mel og bedækkes med Papir, da ovenover dette et Brædt og øverst lægges nogle Vægtstykker (ca. 3 Kilo) hvormed det hele presses godt sammen (ca. $\frac{1}{2}$ Time). Derpaa frigøres Tærten, overtrækkes med Punsch-Glasur, garneres og belægges eller marmoreres som Punsch-Creme-Tærte (Nr. 214).

253. Oste-Tærte.

250 Gram Ost. — 125 Gr. Mandler. — 200 Gr. Sukker. — $\frac{1}{4}$ Liter Fløde. — 8 Æg. — Vanille.

Hertil bliver Bunden og Randen af en Tærteform foret med Mørbedej. De afskallede søde Mandler rives fine i Rive-stenen med 2 Æg, derefter blander man den revne Ost med

Fløden og rører begge Dele godt sammen. De øvrige 6 Æg piskes varme med Sukkeret, og røres efter Afkølingen lidt efter lidt i den anden Masse. Det hele fyldes nu i den forede Form og bages i en middelvarm Ovn.

254 Mandel-Tærte I.

225 Gram Mandler. — 225 Gr. Sukker. — 90 Gr. Mel. — 14 Æggeblommer. — 6 Hvider. — Vanille.

De afskallede Mandler rives i Rivestenen rigtig fine men temmelig stive, med Vand. Derefter rører man disse, Sukkeret og lidt efter lidt Æggeblommerne til Skum, tiilsidst bliver de imidlertid piskede Hvider blandede deri sammen med Melet. Det hele bages i en Form og ved Middelvarme ca. 1 Time, efter Afkølingen overtrækkes den med Vanille-Glasur, garneres og belægges.

255. Mandel-Tærte II.

300 Gram Mandler. — 300 Gr. Sukker. — 50 Gr. Krummer. — 3 hele Æg. — 12 Æggeblommer. — 3 piskede Hvider. — Citron.

Med Mandlerne ere 30 Gram bitre med iberegnete. Disse stødes fine og røres til Skum med Sukker Æg og lidt efter lidt Æggeblommerne. Da kommer de piskede Hvider med de stødte Krummer deri. Endvidere er Behandlingen som ved foranstaaende.

256. Spansk Puffert-Tærte.

Hertil rører man en Mandeltærtemasse som foranstaaende og kommer 50 Gram Vanille-Chokoladepastiller deri, endvidere er Behandlingen som ved foranstaaende Mandel-Tærte, kun at man overtrækker den med Chokolade-Glasur.

257. Domblauch-Tærte.

Hertil bager man foranstaaende Masse ligesom Nødde-Tærte (Nr. 230) i 3 Bunder. 200 Gram Marzipan fortyndes med Jordbærmos, farves smuk rosa og dermed sættes Bunderne sammen. Da overtrækkes Randen med Marachino, Overdelen med Vanille-Glasur, garneres og belægges, ogsaa kan man overdryppe Bunderne med Vin før Brugen.

258. Konge-Tærte.

Af Makronmasse bager man i Tærtestørrelse en tynd Bund paa Papir eller Oblat. Derefter fjerner man Papiret, overstryger den lidt med Hindbærgele og lægger derover 2

med Makron-Creme fyldte Mandeltærtebunder. Nu lægger man paa Midten en fra Randen 3 Cm. mindre Skablon (f. Eks. en rund Blikskive) bestryger Randen og Overdelen indtil denne med Hindbærgele og strøer ristede og høvlede Mandler derover. Da fjerner man Skablonen overstryger denne Del med Vanille-Glasur, sprøjter om denne en lille Rand og belægger den med Frugter.

259. Prinsesse-Tærte.

Af Makronmasse bages i Tærtestørrelse en tynd Bund. To Bunder af Wienermasse overdrypper man med noget Vin. Til Fylding rives i Rivestenen. 60 Gram Mandler med Vand rigtig fine, disse blandes med noget Citronskal i ca. 20 Gram Abrikos- eller Æblemarmelade. Med denne Fylding sætter man Tærten sammen, glaserer den med Punsch eller Citron-Glasur, garnerer og belægger den med Frugter. Om Randen kan ogsaa anbringes let med Vin gennemtrængte Makroner.

260. Kejser Wilhelms-Tærte.

125 Gram Marzipan. — 250 Gr. Smør. — 250 Gr. Sukker. — 150 Gr. Pudder. — 6 Æg. — Vanille.

I et Fad rører man den raa Marzipan med Smør og Sukker rigtig godt, da kommes lidt efter lidt Æggeblommerne med Vanille deri. Tilsidst blander man de stift piskede Hvider og Melet deri og bager det hele i en Form ved Middelvarme, da overstryger man den med Vanille-Glasur og belægger den smukt med Frugter.

261. Italiensk Tærte.

Som foranstaaende, kun bliver den tilsat Citron i Stedet for Vanille og bagt i en Ring. Derefter bliver Tærten sat sammen med Citron-Creme (se denne), overtrækkes med Citron-Glasur og pyntes efter Ønske. Til billigere Tærter af denne Slags anvender man kun to Bunder

262. Baum-Tærte.

250 Gram Smør. — 250 Gr. Sukker. — 250 Gr. Pudder. — 3 hele Æg. — 6 Æggeblommer. — Citron.

Denne Tærte bages lagvis over hinanden. Til Masse rører man først Smør og Sukker til Skum, da røres Æggeblommer og hele Æg lidt efter lidt deri. Tilsidst blander man Hvedepudderet deri. Derpaa tager man en Form, beklæder Bunden

med Papir, overstryger Bunden tyndt med Masse og bager denne ved god Varme. Nu bliver et andet tyndt Lag Masse strøget ud over den allerede bagte Bund i Formen. Denne bages ud paa en Underplade. Ved alle de andre Lag bliver Formen i Ovnen stillet paa et Trælaag, for derved at forhindre al videre Bagning fra neden og ved det sidste Lag lægger man en fugtig Lap omkring Randen. Efter Afkølingen tilsnittes Tærten smukt, Underdelen opad overtrækkes med Citron-Glasur, garneres og belægges med Frugter. Denne Tærte bager man efter den første Bund bedst i en Baumtærtmaskine, hvori Varmen kun fra oven slaar ned paa Tærten. Ogsaa kan man ganske simpelt opnaa Overvarmen til Bagningen, idet man lægger glødende Trækul paa en Plade. Denne stilles paa nogle Mursten tæt ovenover Formen, saaledes at man let kan trække Formen ud og kontrollere Bagningen. Man regulerer Fyret efter Behov og agter paa, at den ikke bliver for brun.

263. Baand-Tærte.

200 Gram Mandler. — 175 Gr. Sukker. — 400 Gr. Smør. — 175 Gr. Pudding. — 12 Æg. — Vanille.

I Almindelighed er Behandlingen som ved foranstaaende. Mandlerne tilsættes nogle bitre, og rives fine med 2 Æg. Æggehviderne piskes og kommes tilsidst deri sammen med Pudding.

264. Prinzregent-Tærte.

200 Gram Sukker. — 200 Gr. Mel. — 100 Gr. Smør. — 12 Æg.

Sukker og Blommer røres godt sammen, Hviderne piskes slive og blandes deri sammen med Melet og tilsidst det smeltede og lidt afkølede Smør. Af denne Masse udstryges ganske tynde Bunder i Tærtestørrelse (ca. 12—15 Stk.) paa fedtede og melede Plader. Disse bages godt ud og endnu varme tilsnittes de efter Ringen og løsnes da straks fra Pladen. Disse meget tynde Bunder bliver nu sammensatte med Smør-Creme (se denne) overtrukket med Chokolade-Glasur og garneret med Smør-Creme.

265. Hertuginde-Tærte.

1 Mørbedejsbund, 1 Makronbund, 1 Wienerbund sættes sammen med fin Marmelade, Randen glat tilskaaret, Overdelen overstryges med Citron-Glasur og om Randen sættes Makroner.

266. Kastanie-Tærte.

200 Gram Sukker. — 150 Gr. Kastanier. — 50 Gr. Krummer. —
100 Gr. Mel. — 40 Gr. Smør. — 12 Æg. — Vanille.

Sukker og Blommer røres til Skum, deri kommes de først i Vand blødkogte Kastanier, hvilke befries for Skallen med en Kniv og trykkes gennem en Si. Da blander man de piskede Hvider med Bisquitkrummerne, Melet og tilsidst det flydende Smør deri. Det hele bages i en Form i middelvarm Ovn, da overtrukket med Vanille-Glasur, garneret og belagt med Frugter.

267. Kaiser-Tærte.

150 Gram Smør. — 150 Gr. Sukker. — 150 Gr. Pudder. — 6 Æggehvider. — 10 Æggeblommer. — Citron.

Efter Tærtens Størrelse tegner man Ringe (ca. 6 Stk.), hver paa et Ark Papir. Derpaa rører man Smør og Sukker til Skum og kommer Blommerne lidt efter lidt deri. Tilsidst blander man de piskede Hvider deri sammen med Pudderen. Denne Masse fordeles i de 6 Ringe og stryges ud med en Kniv, i den aflegnede Størrelse og bages flygtig. Derefter bliver disse Bunder sammensatte med Citron-Creme. Randen snittes smuk og glat og Tærten glaseres med Citron-Glasur, garneres og belægges med Frugter.

268. Blandet Tærte.

Man sætter med Hindbærgele, 2 tynde Bunder af Wienermasse (Nr. 202), 1 over og 1 under en Bund af Brød-Tærtmasse (Nr. 239), overtrækker Randen med Vanille-, Overdelen med Chokolade-Glasur, garnerer og belægger den med Frugter.

269. Mailænder-Tærte.

Hertil sprøjter man af Marzipanmasse 3 Ringe med mindre Stykker, som er nærmere beskrevet under Fyrstekage (Nr. 78) og afflammer dem i Ovnen. Derpaa fortynder man noget Marzipan med Jordbærmos, farver denne smuk rosa og sætter dermed 2 Wienerbunder sammen. Ovenpaa disse lægger man Marzipanen, fylder Felterne afvekslende ud, rød med Hindbær og gul med Vanille-Glasur.

270. Lindse-Tærte, rørt.

200 Gram Smør. — 200 Gr. Sukker. — 200 Gr. Mel. — 150 Gr. Mandler. — 12 Æg. — Citron.

Man rører Smørret og Sukkeret til Skum, derefter Blommerne lidt efter lidt deri. Derpaa blander man de piskede

Hvider med de finthakkede Mandler og Melet deri. Nu fylder man Halvdelen af Massen i en Form stryger den smuk glat og lægger en lige saa stor som Formen, med Hindbær bestrøget Oblat derpaa, da kommes den øvrige Masse derover og bager Tærten ved Middelvarme (ca. 1 Time) og oversigter den med Vanille-Florsukker.

271. Lindse-Tærte, fast.

250 Gram Mel. — 160 Gr. Smør. — 90 Gr. Sukker. — 100 Gr. Mandler. — 2 Æg. — Citron.

Dette arbejdes sammen som Mørbedejg I (Nr. 9). Dejen stilles gerne til Afkøling, inden man arbejder med den. Derpaa deler man det hele i 4 Dele, 2 Dele trykker man sammen og ruller deraf en Bund, denne lægges i en Ring, paa et Ark Papir, Bunden fylder man til en fingerbred Randafstand med Hindbærmarmelade. Nu triller man med Haanden den anden Del i blyantstykke lange Streng, lægger disse som Gitter i skraa Firkant derover, derpaa bestryger man Randen med Æg, lægger af den fjerde Del en tykkere Rand derover og trykker denne fast paa Tærten bliver derefter overstrøget med Æg og bagt i en middelvarm Ovn ca. $\frac{1}{2}$ Time.

272. Lindse-Tærte, fin, I og II.

I.

250 Gram Smør. — 250 Gr. Sukker. — 125 Gr. Mandler. — 250 Gr. Mel. — 2 Æg. — Vanille.

II.

250 Gram Mel. — 250 Gr. Krummer. — 250 Gr. Smør. — 250 Gr. Sukker. — 3 Æg. — Kanel. — Hjortetaksalt.

Til Tærte I rives Mandler og Æg fine i Rivestenen. Derpaa røres Smør og Sukker til Skum i et Fad, da kommes Mandlerne og tilsidst Melet deri. Iøvrigt er Behandlingen ved begge som ved foranstaaende.

273. Mørbedejgs-Tærte.

Af en fin Mørbedejg (Nr. 9) bager man 4—6 Bunder i Tærtestørrelse. Hvoraf en til Overdel forsynes med smaa Huller udstukne med en lille Udstikker til ca. 1 Cm. Afstand fra Randen. Disse sættes sammen med fint Marmelade, Tærten snittes smuk glat og overtrækkes med Citron-Glasur.

274. Napoleons-Tærte.

Forholdet og Behandlingen er som til Wiener-Tærte (Nr. 202) kun lader man ved denne $\frac{1}{3}$ af Massen blive tilbage,

blander deri noget Arrak med Rosafarve og bager denne for sig selv. Ved Sammensætningen bløder man denne Bund let med Arrak paa begge Sider og anbringer denne med Æble-eventuelt Punsche-Gele i Midten af Tærten, overtrækker det hele med Punsch-Glasur og pynter den efter Ønske.

275. Mokka-Tærte I.

Hertil anvender man Bunder som til Nødde-Tærte (Nr. 230), disse bløder man let med Kaffe-Ekstrakt, derefter aromatiseres $\frac{1}{2}$ Liter pisket Fløde med Kaffe-Estrakt og farves smuk brun med Farve (brændt Sukker). Af denne Creme aftages først et Kræmmerhus fuldt til Forsiring, Resten anvendes til at sætte Tærten sammen med. Denne Tærte overtrækkes med Kaffe-Glasur og pyntes med den tilbageholdte Fløde.

276. Mokka-Tærte II.

Som foranstaaende, kun anvender man i Stedet for Fløde Æggehvideskum. For ved Garneringen at opnaa en smuk Glans, blander man hurtigt i denne noget smeltet Kakaosmør. Denne kan ogsaa fremstilles med Piskefløde som Nødde-Tærte.

277. Mokka-Tærte med Smør-Creme.

65 Gram Sukker. — 20 Gr. Pudder. — 4 Æggeblommer. — Vanille.
— $\frac{1}{4}$ Liter Kaffe. — 200 Gr. Smør. — 200 Gr. Florsukker.

Hertil anvender man Wienerbunder og Smør-Creme. 75 Gram Kaffe bliver udtrukket i $\frac{1}{4}$ Liter Vand og filtreret i en Kedel. I Forvejen bliver de 65 Gram Sukker, Pudderet med Æggeblommerne rørte sammen, da sættes det sammen med Kaffen over Ilden under bestandig Røren med Piskeriset indtil det er tykt, derpaa stilles det hen til Afkøling. Smørret røres til Skum sammen med Florsukkeret, derpaa kommes den imidlertid afkølede Masse deri. Ogsaa denne kan farves lidt mere. Endvidere som foranstaaende.

278. Chokolade-Creme-Tærte I.

Behandlingen er som ved foranstaaende, kun anvender man hertil Bunder af Brød-Tærtemasse (Nr. 239) og rører i Stedet for Kaffe opløst Overtrækschokolade i Fyldingen.

279. Chokolade-Creme-Tærte II.

200 Gram Mørbedejg. — 100 Gram Overtrækschokolade. — 275 Gr. Sukker. — 8 Æggehvider. — Vanille.

Man bager i Tærtestørrelse en Bund med Rand af Mørbedejg. Det øverste tynde Afsnit af en Wienerbund skærer man 2—3 Cm. mindre i Gennemsnit end Mørbedejgsbunden, lægger denne paa et Brædt og overstryger den noget tykt med Vanille-Glasur, derover sprøjter man med et Kræmmerhus opvarmet Overtrækschokolade i lange Striber med ca. 1 Cm. Mellemrum og trækker en Knivspids paa tværs der igennem, ligesom ved marmoreret Punsch-Creme-Tærte (Nr. 214). Nu laver man af Æggehvider og Florsukker en stiv Skummasse, rører deri hurtigt den varmt opløste Overtrækschokolade, fylder det hele paa Mørbedejgsbunden, stryger Randen skraa, foroven samme Gennemsnit som den overtrukne Bund og lægger denne derover. Denne Tærte holder sig godt om Sommeren og lader sig smukt skære.

280. Skum-Tærte.

8 Æggehvider. — 275 Gram Florsukker. — Vanille.

Ved denne Tærte agter man paa, at Skummassen bliver godt fast, for at opnaa dette, hører først og fremmest rene Æggehvider og rene Redskaber dertil. Under Piskningen holder man Hviderne godt sammen og slaar lidt efter lidt Sukker deri. Med en Spatel blander man forsigtig det øvrige Sukker med Vanille deri. Hælder Massen op paa en bagt Mørbedejgsbund, hvilken er overstrøgen med Hindbærmarmelade, stryger Overfladen og Randen smuk glat med en Kniv, oversigter det Hele med Sukker og affiammer Tærten smuk gul i en middelvarm Ovn. Man kan ogsaa pynte den først med samme Slags Skum. Ved varme Masser koges Sukkeret til Flug og piskes derpaa i stift piskede Hvider. I Stedet for Florsukker kan man ogsaa anvende afsigtet Melis, dette flyder navnlig om Sommeren ikke saa let ud.

281. Chokolade-Skum-Tærte.

Hertil Behandler man Bund og Skum som ved foranstaaende. Efter at Skummassen er glatstrøget paa Bunden og oversigtet med Sukker, lader man Tærten staa i omtrent $\frac{1}{2}$ Time, saa der danner sig en Hinde over den. Derpaa bliver Tærten tyndt overtrukket med Chokolade-Glasur. Man kan ogsaa blande noget opløst Overtrækschokolade i Massen.

282. **Jordbær-Pasta.**

Ogsaa hertil er Behandlingen som til Skumtærte, kun rører man noget Jordbærmos, Aroma eller friske Skovjordbær i Skummassen og farver den smuk rosa.

283. **Baiser-Tærte.**

8 Æggehvider. — 500 Gram Florsukker.

Hertil tegner man 3 lige store Ringe i Tærtestørrelse paa Papir, fremstiller en rigtig stiv Skummasse og dresserer gennem en Stjernetylle i en af Ringenes indre Rand, ved Op- og Nedtrækning en 3—4 Cm. høj Ring til Midterstykke. I en anden Ring dresserer man til Overdel en lignende, men kun halv saa høj Ring, forbinder det indre ved sammenholdende Figurer og sprøjter smaa Toppe paa den yderste Rand. Derpaa dresserer man til Bund gennem en glat Tylle spiralførmige tæt ved hinanden liggende Ringe i Tegningens Størrelse, paa denne anbringer man ovenpaa den yderste Rand endnu en lav Ring og om Randen Toppe. Derefter trækker man disse Dele paa opvarmede Plader, bager dem ved ganske mild Varme og lader dem godt tørre paa Ovnen. Kort før Brugen trækker man Papiret af, de forskellige Dele (Kransen i Midten) lægges over hinanden og fyldes med Piskefløde eller Creme. Overdelen kan man forsire efter Ønske med Glasur, Gele eller lignende.

Ved Dresseringen maa man agte paa at Overdelen paa de forskellige Dele slutter godt med hinanden, fordi Tærten allerede i og for sig er meget skør. Ved Bagningen maa de nærmest tørres og maa kun have en let gul Farve.

284. **Is-Tærte.**

Hertil bager man af foranstaaende Skummasse kun 1 Bund, som til Baiser-Tærte. Før Brugen stilles den til Afkøling paa Is, fylder den saaledes med den ønskede Is, pynter den ovenpaa med Isfrugter efter Prisens Størrelse og garnerer Randen med pisket Fløde.

285. **Fyrste-Tærte.**

Paa Papir stryger man af Bisuit eller Wienermasse en ca. 3—6 Cm. bred og ca. 60 Cm. lang Stribe, bager denne flygtig, da skærer man Randene glatte, fjerner Papiret, lægger den i Tærtestørrelse fast om en Ring og lader den tørre godt. Derefter skærer man af samme Masse en Bund og et Laag i samme Størrelse, fylder Tærten efter Ønske med

Piskefløde eller Creme og overtrækker den med Overtrækschokolade eller Chokolade-Glasur.

286. Kansler-Tærte.

Af noget sammentrykket Butterdejg (Nr. 7) ruller man en Bund ud, skærer den i Tærtestørrelse efter en Ring, bestryger Randen med Æg og lægger paa denne en tyk Rand af frisk Butterdejg, bestryger den ovenpaa med Æg og bager det hele flygtigt. Efter Afkølingen fylder og pynter man Tærten efter Ønske med Piskefløde eller Creme.

287. Makron-Tærte I.

200 Gram Mandler. — 300 Gr. Sukker. — Ca. 5 Æggehvider. — Citron.

Først rives Mandlerne fine med Hviderne, derefter river man Sukkeret og noget revet Citronskal deri. Derefter tegner man paa Papir to lige store Ringe i Tærtestørrelse, sprøjter af den noget faste Masse en Krans inden i en af Ringene og forbinder denne i Midten med sammenholdende Figurer. Resten af Makronmassen forlyndes noget og stryges ud i den anden Ring, til Bund. Det hele bages ved Middelvarme. Derpaa fjernes Papiret, begge Delene sættes sammen med Hindbærgele, Randen snittes glat og besættes, ved Hjælp af Brandsukker med smaa Makroner. Man kan ogsaa garnere den og anbringe Frugter paa dertil egnede Steder.

288. Makron-Tærte II.

Man ruller hertil 2—3 Bunder ud af Mørbedejg, tilskærer dem efter Tærtens Størrelse og bager dem. Af stiv Makronmasse bliver som ved foranstaaende kun Overdelen sprøjtet ud paa Papir i sammenholdende Figurer, den bages smuk gul og overstryges derefter med tynd Glasur. Efter Afkølingen fugtes Papiret lidt med Vand og fjernes, Mørbedejgsbunderne sættes sammen med Kibs eller Hindbærmarmelade eller Gele og ovenpaa lægges Makronbunden. Tærtens Rand bestryges med den samme Gele og bestroes med ristede Mandler.

289. Elsasser-Tærte.

250 Gram Mel. — 250 Gr. Mandler. — 50 Gr. Cucade. — 200 Gr. Smør. — 75 Gr. Sukker. — 6 Æggeblommer. — Citron.

Mandlerne rives med de nødvendige Æggehvider fine, men stive. Cucaden hakkes ganske fint, det hele arbejdes sammen som Mørbedejg og stilles Natten over paa et køligt Sted, helst

paa Is, dermed lader Dejgen sig bedre arbejde med. Den næste Dag bliver denne Dejg tynd udrullet, deraf bliver 5 Bunder udskaaret i Tærtestørrelse, disse bages ved god Varme. Saa snart Bunderne kommer af Ovnen, sættes de sammen afvekslende med Hindbær- og Ajrikos Gele, overtrækkes med tynd Citron-Glasur og altrækkes. Derefter bestryges Tærtens Rand med en anden farvet Gele og overstrøes med ristede og høvlede Mandler.

290. Grilage-Tærte.

120 Gram Smør. — 120 Gr. Hasselnødder. — 240 Gr. Sukker. — 30 Gr. Mel. — 10 Æggeblommer. — 5 piskede Hvider. — Citron.

Af Sukkeret kommes 120 Gram i en lille Kasserolle, dette smeltes uden Vand over svag Ild under bestandig Røring. Da røres de stødte og godt tørrede Hasselnødder deri, Massen hældes op paa en let fedtet Plade og stødes efter Afkølingen. Af det øvrige Sukker lader man noget blive tilbage til de piskede Hvider. Smør, Sukker og den stødte Masse (Grillage) røres til Skum, derpaa kommes lidt efter lidt Æggeblommer og Citron deri, derefter blander man Melet og de piskede Hvider deri og bager Massen i en Ring, med et Stykke fastklæbet Papir som Bund. Efter Afkølingen, helst den næste Dag, skærer man med en skarp, tynd Kniv Bunden igennem paa Midten, fylder den med fin Marmelade, overtrækker Tærten med Kaffe-Glasur og garnerer den efter Ønske.

291. Pischinger-Tærte.

Disse for det meste smaa Appetit-Tærter stammer fra den bekendte Fabrik »Pischinger und Sohn« i Wien. Hertil bliver efter Størrelsen Karlsbader Oblater sat sammen med Nugatmasse, de overtrækkes med Overtrækehokolade og overstrøes med hakkede Pistasier. Til Nugatmasse bliver 200 Gram afskallede og ristede Hasselnøddekerner revet til Olie, da kommes 100 Gram flydende Kakaosmør, 100 Gram Florsukker og lidt Vanille deri.

292. Kroquant-Tærte.

500 Gram Mandler. — 500 Gr. Sukker.

I en Kasserolle opløser man Sukkeret over svag Ild og under bestandig Røring. Naar dette er fuldstændig smeltet, kommes de høvlede, godt tørre, noget opvarmede Mandler deri. Massen hældes op paa en varm Plade og behandles saa hurtigt som muligt. Først ruller man deraf en 60 Cm. lang og ca. 8 Cm. bred Strimmel ud, skærer Randene glat og lægger

den om en Ring. Derefter ruller man et dertil passende Laag og Bund ud og sætter efter Afkølingen, disse sammen med Brandsukker. Ved dette Arbejde arbejder man med Fedt, heller ingen Fejl er det, for at forhindre en for hurtig Størkning, at tilsætte Massen lidt Fedtstof. Skulde Massen blive for kold under Arbejdet saa opvarmer man den i Ovn.

Dessert- og Taffel-Bagværk.

293. Ribssnitte.

Af Mørbedejg I (Nr. 9) ruller man tre ikke meget tykke, ca. 10 Cm. lange Stænger ud i Pladens Længde, bager dem ved flygtig Varme, derpaa overstryger man dem alle tre med Ribsgelé, lægger dem over hinanden og overstryger Overdelen let med tynd Vanille-Glasur. Derpaa snitter man Randene glatte og til sidst skærer man hele Længden i 2—3 Cm. brede Snitte. Ved dette Arbejde skynder man sig fordi dette let gaar itu ved Skæringen.

294. Hindbærssnitte.

Af Mørbedejg I (Nr. 9) ruller man en ikke for tynd, lang og ca. 10 Cm. bred Stang ud. Midten af denne overstryger man paa langs (ca. 1 Cm. fra Randen) med Hindbærmarmelade. Da triller man lange blyantstykker Ruller, lægger deraf et Gitter i skraa Firkant derover. Derefter bestryger man Randene med Æg, trykker fast paa denne en fingertyk Rulle af den samme Dejg, bestryger det hele og bager det ved god Varme. For at forhindre, at de gaar fra hinanden under Bagningen, lægger man paa langs et retvinklet Stykke Træ fast derimod. Efter Bagningen glaserer man det hele endnu varmt med Vanille-Glasur og skærer det i 2—3 Cm. brede Stykker.

295. Makronssnitte.

250 Gram Mandler. — 250 Gr. Sukker. — Ca. 4 Hvider. — Vanille.

Man laver hertil en Bund som til foranstaaende, kun bestryger man Siderne med Æg og fastsætter paa disse lille fingertykke Ruller. Derpaa kommer man Mandler, Sukker og

Hvider i en Kedel og afrister det, ved let Fyr. Da hældes denne Masse ud paa Mørbedejgsbunden og stryges glat ud med en Kniv. Derefter bager man Bunden ud ved Middelvarme og skærer den endnu varm ud i de ønskede Stykker. Iøvrigt som foranstaaende. Man kan ogsaa bage Bunden halvt først, da ogsaa fylde den med Marmelade. Mandlerne anvendes stødte.

296. Abrikossnitter.

100 Gram Mandler. — 200 Gr. Sukker. — Ca. 3 Hvider. — Citron.

Man ruller en pladelang og 10 Cm. bred Bund ud af Mørbedejg, trykker paa den med Æg bestrøgne Rand en Rulle og fylder det indre med Abrikos-Gele, af det ovenstaaende river man en noget tynd Makronmasse, stryger dette over Geleen paa Bunden, lægger et Par Skinner langs Randen og bager det hele ved Middelvarme, derefter skærer man det i 2—3 Cm. brede Stykker.

297. Jærnbanesnitter.

Hertil ruller man to lange Mørbedejgsstænger ud, en af dem bestryger man med Æg, paa denne lægger man paa langs, med ens Mellemrum, 4 lillefingertykke Ruller af samme Dejg bestryger disse med Æg, lægger Skinner derved og bager begge Bunderne. Derpaa overstryger man den frie med Gele og lægger den anden ovenpaa, derpaa sprøjter man med Kræmmerhus Abrikos-Gele imellem de midterste og Hindbær-Gele mellem de yderste Ruller, derpaa smøres tynd Glasur over Geleen og de afskæres i de ønskede Stykker.

298. Russiske Snitter.

150 Gram Smør. — 150 Gr. Sukker. — 75 Gr. Mel. — 75 Gr. Krummer. — 10 Æg. — Citron.

Man ruller en halvpladestor Bund ud af Mørbedejg. Derefter rører man Smørret og Sukkeret til Skum, kommer Æggeblommerne deri lidt efter lidt, derpaa blander man de piskede Hvider med Melet og Krummerne deri og stryger det hele paa den forberedte Bund. Paa den aabne Side af Kantpladen klemmer man en Træliste ind mellem Kanterne og tæt op til Massen, saaledes at Massen under Bagningen ikke løber ud, da lægger man af ganske tyndt udrullet Mørbedejg ca. 2 Cm. brede med Æg bestrøgne Baand paa Kryds derover og bager det hele ved Middelvarme. Derefter overstryger man Overfladen med tynd Citron-Glasur og skærer Kagen i lange, firkantede Stykker.

299. Kastaniesnitter.

200 Gram Kastanier. — 200 Gr. Mel. — 200 Gr. Smør. — 200 Gr. Sukker. — 2 Æg. — Vanille.

Af de søde, spiselige Kastanier skærer man Skallen nogle Gange igennem, koger dem, og fjerner den haarde Skæl og trykker Kernen gennem en Haarsi. Det hele arbejdes sammen som en Mørbedejg og stilles koldt i nogen Tid. Da ruller man lange ca. 10 Cm. brede Stænger ud, skærer disse igen i ca. 2 Cm. brede Stykker, bestryger dem med Æg og glaserer dem efter Bagningen.

300. Kejsersnitter.

Hertil anvender man Masse som til Kejserkage (Nr. 71—72). Behandlingen som til foranstaaende.

301. Marcipansnitter.

Paa en af bedre Mørbedejg ca. 6 Cm. bred, bagt Stang sprøjter man gennem Stjernetylle med Sprøjte paa langs 3 Rækker Marzipan, bager det let ud paa et Brædt (afflammer det lysegult). Derefter fylder man et Kræmmerhus med Hindbær-Gele og et med Abrikos-Gele, udfylder Rummene mellem Marzipanrækkerne, det ene med Hindbær-, det andet med Abrikos-Gele, derefter overstryger man Geleen let med Glasur og skærer hele Længden paa skraa i ca. 2 Cm. brede Snitter.

302. Punschnitter.

Hertil anvender man den samme Masse som til Balletsnitter (Nr. 306) men uden Cucade og Korenner, fylder den ca. 2 Cm. højt i en Papirkapsel og bager den ved Middelvarme. Efter Afkølingen fjerner man Papiret, skærer Kapselen igennem paa Midten til to Bunder, bløder dem med lidt Punsch eller Rom og sætter dem sammen igen med Æble-Gele, der er tilsat lidt Punschsmag. Derpaa overstryger man Overdelen med Citron-Glasur, marmorerer dem som (214) nærmere beskrevet og skærer deraf de ønskede Stykker ud.

303. Parisersnitter.

150 Gram Sukker. — 150 Gr. Mel. — 100 Gr. Smør. — 50 Gr. Mandler. — 5 Æg. — Citron.

Hertil belægger man en Plade med udrullet Mørbedejg. Derefter rører man Sukkeret til Skum med Blommerne, pisker Hviderne, blander disse med de høylede Mandler og Melet og tilsidst det smeltede Smør deri. Med denne Masse

bliver Mørbedejgsbunden overstrøget og bagt ved Middelvarme. Efter at dette er bagt fremstiller man en Skummasse af det øvrige, med hvilken man overstryger hele Overfladen tyndt, da sprøjter man af den samme Masse et Giller derover i Blyantstykkelse, bager det hele paa et Trælaag endna en Gang, derefter skæres Kagen i de ønskede Stykker.

304. Sandkage, ordinær.

250 Gram Sukker. — 750 Gr. Mel. — 150 Gr. Smør. — 15 Gr. Hjortetaksalt. — 3 Æg. — $\frac{1}{2}$ Liter Vand. — Muskat. — Kanel.

I en Kedel piskes Æg, Vand og Sukker til Skum (piskes varmt) derefter naar Massen er afkølet, røres det fintstødte Hjortetaksalt, Krydderierne, Melet og tilsidst det smeltede Smør deri. Massen stryges ikke for tykt paa fedtede Plader eller paa Papir, bages i en varm Ovn og, saa snart de kommer af Ovnen, skæres de i langagtige firkantede Stykker og oversigtes med Sukker. Denne Kage kan ogsaa fremstilles af enhver anden Mørbedejg (Nr. 10) iøvrigt mærkes (Nr. 85).

305. Negerkage.

200 Gram Sukker. — 750 Gr. Krummer. — 100 Gr. Korenner. — 100 Gr. Cucade. — 8 Hveder. — Ca. $\frac{1}{2}$ Liter Mælk. — Kanel. — Muskat.

Cucaden hertil skæres i tynde Skiver, med Sukkeret, Krydderi, Korenner, de fintstødte Bisquit eller Tvebakskrummer samt det nødvendige Mælk røres det sammen til en tykflydende Masse i et Fad. Derpaa piskes Hviderne stive og blandes tilsidst i Massen. Denne Masse stryges jævnt over en med tyndt udrullet Mørbedejg belagt Plade og bages i en middelvarm Ovn.

306. Balletsnitter.

200 Gram Sukker. — 200 Gr. Mel. — 100 Gr. Smør. — 50 Gr. Cucade. — 50 Gr. Korenner. — 7 hele Æg. — 7 Blommer. — Citron.

Hertil bedækker man det halve af en Plade med udrullet Mørbedejg. Derefter piskes i en Kedel over svag Fyr Æggene og Sukkeret til Skum, efter Afkølingen blandes Mel, Korenner, det fintskaarne Cucade og tilsidst det flydende Smør deri. Denne Masse hældes paa den med Rand omgivne Mørbedejgsbund og bages ved Middelvarme. Efter Afkølingen overstryger man Overfladen med Citron-Glasur og skærer Kagen ud i langagtige, firkantede Stykker.

307. Anissnitter.

250 Gram Sukker. — 200 Gr. Mel. — 50 Gr. Smør. — 10 Æg. — 6 Blommer. — Anis.

I en langsomt opvarmet Kedel piskes Æggene og Sukkeret til Skum. Efter ca. 15 Minutters Forløb tager man Kedelen af, pisker langsomt videre, indtil Massen igen er afkølet, da slaar man Piskeriset af og blander med en Røreske noget Anis, Melet og tilsidst Smørret deri. Det hele bager man i en Papirkapsel som Punschsnitter (Nr. 302). Efter Bagningen oversigter man Kagen med Sukker og skærer deraf smalle langagtige Stykker.

308. Romerske Snitter.

250 Gram Sukker. — 200 Gr. Mandler. — 200 Gr. Krummer. — 75 Gr. Mel. — 200 Gr. Korenner. — 16 Æggehvinder. — Kanel. — Krydderi.

Hertil belægger man Halvdelen af en Plade med tyndt udrullet Mørbedejg og overstryger Dejgen med Hindbærmarmelade. Derpaa pisker man Hviderne, kommer Sukkeret deri, derefter blander man endvidere Krummerne med Melet, Korenner, høvlede Mandler og Krydderi deri og stryger denne Masse over Mørbedejgsbunden. Af tyndt udrullet Mørbedejg afskærer man ca. $1\frac{1}{2}$ Cm. brede Baand, bestryger dem med Æg og lægger disse med ca. 2 Cm. Afstand i Terner over Kagen. Denne bages ved Middelvarme.

309. Nøddesnitter.

Af udrullet Mørbedejg laver man en Bund som til foranstaaende, denne overstryger man med et fingertykt Lag Nødefylding (Nr. 106) dette bliver da igen overdækket med et tyndt Mørbedejgsdække. Derefter overstryger man Overdelen med Æg og bager Kagen ved Middelvarme. Saa snart den kommer af Ovnen, styrtes den paa et Brædt, Overdelen glaseres tyndt og Kagen skæres i de ønskede Stykker.

310. Porcelænsnitter.

300 Gram Sukker. — 300 Gr. Mel. — 100 Gr. Cucade. — 100 Gr. Smør. — 10 Æg. — Citron.

I et Fad rører man Sukker og Æggeblommer til Skum. Hviderne piskes og blandes med Melet samt det fintskaarne Cucade i Æggeblommemassen. Tilsidst blandes det smeltede Smør let deri. Forinden har man belagt en Plade med tyndt udrullet Mørbedejg og overstrøget den med Marmelade, Mas-

sen stryges jævnt derover og bages ved Middelvarme. Efter Bagningen overstryges Kagen med Citron-Glasur og skæres i aflange firkantede Stykker.

311. Vanillestænger.

250 Gram Mandler. — 750 Gr. Florsukker. — Ca. 7 Hvider. — Vanille.

Mandlerne rives med Hviderne fine i Rivestenen, derpaa arbejdes Sukkeret og Vanillen deri. (Da Æggene har forskellige Størrelser, saa lader Antallet af Hvider sig ikke saa nøjagtigt angive, hele Massen maa helst holdes stiv, saa den lader sig udrulle). Da rører man Glasur af Florsukker og 1 Hvide (uden Syre). Nu ruller man Makronmassen ud i ca. $\frac{3}{4}$ Cm. tykke og 8—10 Cm. brede Stænger, bestryger disse let med Vand, lægger tilpas tilskaarne Oblater derover og vender hele Stangen om, saaledes at Oblaterne kommer underneden. Derefter overstryger man med en Kniv Overdelen med Æggehvide-Glasur, skærer hele Stangen ud i ca. 2 Cm. brede Stykker og bager dem i Middelvarme.

312. Mandelsnitter af Butterdejg.

Butterdejgsafsnit trykkes godt sammen og udrulles til en lang Stang, afskæres ca. 10 Cm. bred. Denne Stang bestryges med en ikke for tynd Makronmasse, denne igen med Æggehvide-Glasur (uden Syre). Derefter afskaaret og bagt som foranstaaende.

313. Kanelstænger.

800 Gram Krummer. — 600 Gr. Florsukker — 9 Hvider. — Kanel.

Hertil anvendes fintstødte Bisquit eller Semmelkrummer, kun saadanne, hvor der ingen Smør er i. Paa Bordet arbejder man Krummerne med noget Kanel, Sukker og de nødvendige Hvider til en fast Masse og behandler den som foranstaaende. Vil man spare Oblaterne, saa lægger man Stængerne paa let med Mel overstovede Plader.

314. Kinesiske Thestænger.

500 Gram Sukker. — 750 Gr. Mel. — 10 Gr. Hjortetaksalt. — 28 Æggeblommer. — Vanille.

Man rører Blommerne og Sukkeret til Skum i en Skaal, derefter kommer man det fintstødte Hjortetaksalt, noget Vanille og tilsidst Melet deri. Denne Dejg ruller man ud i lange Stænger ca. $\frac{3}{4}$ Cm. tykke og 8—10 Cm. brede, skærer disse

Stænger i ca. 2 Cm. brede Stykker, bstryger disse med Æg og bager dem paa fedtede og melede Plader, i middelvarm Ovn.

315. Mandelstænger.

250 Gram Mandler. — 250 Gr. Sukker. — Ca. 4 Hvider. — Vanille.

Hertil anvender man fintstødte Mandler, disse ristes i en Kedel sammen med det øvrige over svag Ild. Imidlertid danser man af 8-10 Cm. brede Oblater en lang Stang ved at klæbe dem sammen. Massen stryges endnu varm med en Kniv paa Oblatstangen, derefter skærer man det hele ud i ca. 2 Cm. brede Stænger og bager disse paa let med Mel bestøvede Plader i en middelvarm Ovn.

316. Mandel-Englændere.

250 Gram Mandler. — 500 Gr. Sukker. — C. 5 Hvider. — Citron.

I Rivestenen river man af ovenstaaende en Makronmasse, denne maa holdes godt stiv, men dog saaledes, at den lader sig udstryge med en Kniv. Hertil bliver som til foranstaaende, Oblater klæbede sammen paa langs, Massen stroget derpaa og bagt som foranstaaende.

317. Mandelbuer.

250 Gram Mandler. — 375 Gr. Sukker. — Ca. 5 Hvider. — Citron.

Af ovenstaaende river man en ikke for tynd Makronmasse, dette bliver let afristet over svag Ild og strøgne paa Oblater lige som de foranstaaende Mandelstænger og bestrøes med høvlede Mandler. Disse Stænger skæres i ca. 2 Cm. brede Stykker, Stykkerne lægges paa opvarmede, halvrunde Forme og bages ved Middelvarme. Man maa passe paa, at Massen ikke bliver for tynd, da Buerne ellers let falder af under Bagningen. Hertil kan ogsaa benyttes halvt Nøddekerner.

318. Pariser-Mandelbuer.

Massen og Behandlingen er som til Vanillestænger (Nr. 314) kun bager man disse paa Mandelbueforme ligesom foranstaaende.

319. Diplomabuer.

Hertil er alt nærmere beskrevet under Kanelstænger (313) kun stryges disse her paa Oblater og bages paa Mandelbueforme.

320. Bisquitbuer.

350 Gram Sukker. — 200 Gr. Mel. — 6 Æg. — Citron.

Æggeblommer og Sukker røres til Skum, de piskede Hvider blandes deri sammen med Melet. Massen stryger man paa fedtede og melede Plader, strør høvlede Mandler derover. Efter Bagningen skærer man dem i lange smalle Stænger og bøjer dem endnu varme over Mandelbueforme.

321. Sweitzerbuer.

250 Gram Mel. — 150 Gr. Smør. — 100 Gr. Sukker. — 100 Gr. Cucade. — 1 Knivspids Hjortetaksalt. — 2 Æg. — Citron.

Cucaden hakkes ganske fint. Det hele bliver efter ovenstaaende Forhold arbejdet sammen ligesom Mørbedej (Nr. 9). Af denne Masse ruller man en lang, ca. 10 Cm. bred Stang ud, overstryger denne med Ægehvide-Glasur (uden Syre) og skærer den i ca. 1 1/2 Cm. brede Stænger. Disse Stænger lægger man halvrunde paa fedtede Plader og bager dem ved Middelvarme.

322. Makroner, almindelige.

250 Gram Mandler. — 500 Gr. Sukker. — Ca. 6 Hvider. — Citron.

Man river i Rivestenen de godt tørrede Mandler rigtig fine, med lidt efter lidt Tilsætning af de nødvendige Hvider. Derefter river man Citronen og det ikke for groft stødt Sukker deri, derpaa kommer man Massen i et Fad, rører det godt og kommer, hvis det er nødvendigt, endnu mere Hvide deri. Massen maa være tykflydende, dette mærker man paa, naar man hæver Røreskeen med Massen, saa maa den afløbende Masse langsomt forbinde sig med den øvrige. Da afsætter man ved Hjælp af Sprøjte eller Pose smaa Portioner af Størrelse som en lille Valnød, paa Oblater, Papir eller fedtede og melede Plader. Derpaa sættes de hurtigst mulig til Bagning i en middelvarm Ovn. De løsnes fra Papiret paa følgende Maade: Efter Afkølingen vender man hele Arket omkring, Papiret vædes let med en Svamp eller en Pensel og vendes straks omkring igen, saa Makronerne forhindres i at blive fugtige. Efter nogle Minutters Forløb tages Makronerne af og tørres med Undersiden opad. Af Oblaterne bliver alt udenforstaaende afbrækket. Skulde en Rivesten ikke være ved Haanden, saa arbejder man de godt tørrede Mandler rigtig fine (støvagtige) gennem en Rivemaskine eller med et Rulletræ eller lignende. Man maa passe paa ikke at rive Mandlerne til Olie, i saa Fald kommes noget Sukker deri. Massen kommes i en

Kedel, ristes over svag Ild og arbejdes op efter Afkølingen. Vil man fremstille Makronerne endnu billigere, saa kan man forhøje Sukkerindholdet til 750 Gram. Men disse bliver meget lettere.

323. Makroner, bitre.

Behandlingen er som ved foranstaaende, kun iberegnes 50 Gram bitre Mandler deri.

324. Makroner med Vanille.

Behandlingen er som foranstaaende, kun tilsættes Massen noget Vanille i Stedet for Citron. Man kan ogsaa overtrække dem med tynd Vanille-Glasur efter Bagningen.

325. Nøddemakroner.

Behandlingen hertil er som til Makroner, kun beregner man hertil halvt Hassel- eller Valnøddekerne.

326. Bestrøede Makroner.

Hertil anvender man den almindelige Makronmasse, som hertil kan holdes noget tyndere, saa snart Makronerne ere afsatte, bliver de bestrøede med hakkede Mandler, Haglsukker eller ogsaa Nonpareille.

327. Chokolade-Makroner.

250 Gram Mandler. — 375 Gr. Sukker. — 150 Gr. Chokolade. — Ca. 5 Hvider.

Til Mandlerne er iberegnete ca. 30 Gram bitre, disse stødes fine. Vanille-Chokoladen rives fint paa Rivejernet. Hviderne piskes godt og blandes godt med det øvrige. Man kan ogsaa anvende almindelig Makronmasse med Tilsætning af revet Chokolade, denne maa da ikke være for tynd.

328. Kaffe-Makroner.

250 Gram Mandler. — 375 Gr. Sukker. — 125 Gr. Florsukker. — Ca. 5 Hvider. — Kaffeessens. — Vanille.

Mandlerne river man med Sukkeret og de nødvendige Hvider til en almindelig Makronmasse. Derefter bliver noget Kaffeessens og Florsukker rørt deri. Massen holdes ikke for tynd og afsættes i længagtige Makroner.

329. Æggeblomme-Makroner.

200 Gram. Mandler. — 250 Gr. Sukker. — 100 Gr. Mel. — Ca. 9 Æggeblommer.

Mandlerne rives fine med de nødvendige Æggeblommer, derpaa Sukkeret og Melet deri og endvidere behandlet som almindelige Makroner.

330. Fyldte Makroner I.

Hertil bages almindelige Makroner af en noget fast Masse. Saa snart disse kommer af Ovn, trykker man dem ind i Midten med en blyantstykt Træpind, fylder dem med Punsch-Gele (Æble-Gele med Punsch), da bedækker man Geleen med tynd Glasur. Man kan ogsaa sætte to almindelige Makroner sammen med Gele.

331. Fyldte Makroner II.

Disse bages paa Oblater. Af sædvanlig Makronmasse afsættes disse først i den halve Størrelse, trykkes noget brede med Tyllen. Ovenpaa disse lægger man noget ikke for tyndt Marmelade og afsætter den anden Halvdel der ovenpaa. Efter Bagningen glaseres de med tynd Citron-Glasur og alle fremstaaende Dele af Oblaterne brækkes fra.

332. Tyroler-Hatte.

225 Gram. Sukker. — 225 Gr. Mel. — 1 Æg. — Citron.

Ovenstaaende arbejdes sammen til en fast Deig. Denne Deig ruller man ganske tynd ud, stikker deraf Bunden ud med en rund Udstikker, ca. 6—8 Cm. i Gennemsnit, lægger disse paa en med Papir belagt Plade, afsætter derefter paa Midten af hver Bund saa meget som en almindelig Makron af den almindelige Makronmasse (Nr. 322). Randen bøjes fra de tre Sider opefter og de bages ligesom Makroner i en middelvarm Ovn. For større Hatte udstikkes Bunderne tilsvarende større. Efter Bagningen kan man indfatte Randene med en ikke for tyk Perlekrans af Sprøjte-Glasur.

333. Makron-Ringe, fyldte.

Af stiv Makronmasse sprøjter man Ringe paa halvbagte Mørbedejgsbunder, disse trykkes i høvlrede Mandler og bages.

Efter Bagningen fyldes Midten med Marmelade og bedækkes med Glasur.

334. Sne-Makroner.

150 Gram Mandler. — 400 Gr. Sukker. — 125 Gr. Mel. — 11 Hvider. — Citron.

Mandlerne rives fine med ca. 3 Hvider. Derefter pisker man 8 Hvider stive, kommer først Sukkeret, derefter Mandlerne og Citron deri. Tilsidst blander man Melet deri. Denne Masse afsætter man paa fedtede og melede Plader, bestøver dem med Sukker og bager dem ved Middelvarme.

335. Smør-Makroner.

100 Gram Mandler. — 100 Gr. Smør. — 150 Gr. Sukker. — 200 Gr. Mel. — 3 Æg. — Vanille.

Mandlerne rives med Æggene fine i Rivestenen. Smør og Sukker røres til Skum i et Fad, derpaa Mandlerne og tilsidst Melet deri. Denne Masse afsættes i krusede Toppe ved Hjælp af Sprøjte og Stjernetylle paa Plader indsmurte i Voks, paa Midten indtrykkes en Skive Cucadé. De bages i en noget varm Ovn. Af denne Masse kan man ogsaa forme Kringler, Ringe eller andre Ting.

336. Æggeblomme-Makroner.

200 Gram Mandler. — 250 Gr. Sukker. — 125 Gr. Mel. — 10 Æggeblommer. — Citron.

Hertil rives Mandlerne fine med Blommerne. Derefter bliver det hele, hvis det er nødvendigt, med endnu nogle Blommer arbejdet sammen til en ikke for stiv Masse. Denne Masse udrulles med Rulletræet i ca. $\frac{1}{2}$ Cm. Tykkelse, deraf udstikkes smaa runde Kager med en rund kruset Udstikker, disse lægges paa fedtede Plader, bestryges med Æg, 3 halve Mandler trykkes derpaa, de bages i en middelvarm Ovn.

337. Makron-Kløverblade.

Hertil holder man den almindelige Makronmasse noget stivere, af denne afsættes 3 smaa Toppe tæt ved Siden af hinanden og paa hver lægger man en halv Mandel, derpaa bages de og efter Bagningen glaseres de med tynd Glasur.

338. Abrikos-Reder.

Hertil sprøjter man gennem Stjernetylle Ringe af stiv Makronmasse paa Oblater, i disse Ringe fylder man noget syltet og godt afløbet Abrikos eller Kirsebær, sprøjter noget Mo

rengsmasse (Nr. 446) derover og bager disse i en middelvarm Ovn.

339. Mandel-Horn.

250 Gram Mandler. — 375 Gr. Sukker. — Ca. 5 Æggehvider. — Vanille.

Af Ovenstaaende river man en noget stiv Makronmasse, af denne afsætter man makronstore Portioner i høvlede Mandler, ruller dem noget lange deri, hvorved man maa agte paa, at Mandlerne saa vidt muligt kun kommer paa den udvendige Side. Da lægger man dem paa Papir og bager dem smukt gule i en middelvarm Ovn. Efter Bagningen overstryger man Hornene med tynd Glasur.

340. Kokus-Makroner.

100 Gram Kokus. — 100 Gr. Mandler. — 50 Gr. bitre Mandler. — 375 Gr. Sukker. — 6 Hvider.

Hertil anvender man det saakaldte revne Kokusnød, de søde Mandler høvles og de bitre stødes fine. Det hele ristes noget i en Kedel over svag Ild og naar Massen er temmelig afkølet, afsættes de med en Ske paa Oblater eller Papir og bages ved Middelvarme.

341. Kokus Ringe.

Af foranstaaende Masse afsætter man smaa Portioner i revet Kokus, deri rulles de noget langagtige og afsættes som Ringe paa Papir, bages smukt gule og efter Bagningen overtrækkes de med tynd Glasur.

342. Klippe-Makroner.

100 Gram Kokus. — 300 Gr. Sukker. — 3 Hvider.

Kokus og Hvider rives fine, da kommes Sukkeret deri. Massen afsættes med en Ske i temmelig store Portioner paa fedtede og melede Plader og bages ved Middelvarme.

343. Mandelbjerge I

250 Gram Mandler. — 375 Gr. Sukker. — 5 Hvider. — Vanille.

Hertil anvender man høvlede Mandler, rister det hele over svag Ild. Derefter afsætter man Massen med en Ske i ikke for smaa Portioner paa Oblater og bager dem smukke lysegule ved Middelvarme.

344. Mandelbjerger II.

Forholdet er som ved foranstaaende. Hviderne piskes og da blandes Sukkeret og de høvede og ristede Mandler deri. Iøvrigt er Behandlingen som ved de første.

345. Chokolade-Bjerger.

I foranstaaende Mandelbjergmasse kommer man til Slut 50 Gram Blokkakao i, hvilket opvarmes og fortyndes med Leutersukker. Behandlingen iøvrigt som foranstaaende.

346. Makron-Tærter.

100 Gram Mandler. — 200 Gr. Sukker. — 3 Hvider. — Citron.

Af tyndt udrullet Mørbedejg (Nr. 9) udstikker man runde Bunder ca. 8 Cm. i Gennemsnit. Trykker disse fast i smaa Forme med kruset Rand, saakaldte Tærteforme, og fylder en knivspidsfuld Marmelade i dem. Af ovenstaaende river man en noget tynd Makronmasse, fylder denne med en Ské i de forede Forme (i Størrelse som Makroner). Da lægger man smalt afskaarne Baand, af ganske tyndt udrullet Mørbedejg, bestrogne med Æg, paa Kryds derover og bager det hele ved Middelvarme. Man kan ogsaa glasere Tærterne efter Bagningen.

347. Makron-Tærter, sædvanlige.

100 Gram Mandler, søde. — 30 Gr. Mandler, bitre. — 375 Gr. Sukker. — 62 Gr. Krummer. — 30 Gr. Mel. — 6 Hvider. — Kanel.

De stødte Mandler og Krummer blandes med Kanel og Melet. Hviderne piskes, Sukkeret blandes i og tilsidst blandes alt det øvrige deri. Massen fyldes i Forme forede med Mørbe- eller Butterdejg og behandles endvidere som foranstaaende.

348. Masserin-Tærter.

125 Gram Mandler. — 125 Gr. Sukker. — 50 Gr. Smør. — 25 Gr. Cucade. — 25 Gr. Mel. — 6 Æggeblommer. — 3 Hvider. — Citron.

Sukkeret røres til Skum med Æggeblommerne, da kommes de med Vand revne Mandler deri. Hviderne piskes, blandes let med Melet, som forud er blandet med det hakkede Cucade, tilsidst blandes det flydende, afkølede Smør deri. Massen bages i fedtede og melede eller med Mørbedejg forede Tærteforme.

349. Brød-Tærter.

Brødtærtemasse bliver bagt i Forme forede med Mørbedejg (se Brødtærtemasse Nr. 239).

350. Kroquant-Tærter.

250 Gram Florsukker. — 125 Gr. Mandler — 4 Hvider. — Vanille.

I de piskede Hvider bliver Sukkeret og da de høvlede Mandler blandede. Denne Masse fyldes i med Mørbedejg forede og med lidt Hindbærmarmelade forsynede Forme, de oversigtes med Sukker og bages i en kold Ovn.

351. Bisquit-Tærter.

125 Gram Sukker. — 125 Gr. Mel. — 6 Æg. — Citron.

Hertil piskes Æggene og Sukkeret til Skum over svag Ild. Efter Afkølingen blander man Melet deri med en Røreske, fylder Massen i godt fedtede og melede Forme og bager dem ved Middelvarme. Saasnart Tærterne kommer af Ovnen, slaar man dem ud af Formene.

352. Bisquit Roulade.

Foranstaaende Masse stryger man ca. $\frac{3}{4}$ Cm. tykt paa et Ark Papir og bager den flygtigt. Da bestøver man Overdelen let med Mel, styrter den over paa et andet Ark, trækker det gamle Papir af, overstryger nu rask hele Pladen let med Gele og ruller under let Trykken hele Bunden sammen spiralførmigt. (Ved dette Arbejde skynder man sig fordi den afkølede Kage let knækker og ikke mere lader sig rulle sammen). Efter Afkølingen overstryger man Rullen med rødfarvet Leutersukker, overstrøer den med groft Melis eventuelt Haglsukker og skærer den i ca. 1 Cm. brede Skiver. Denne Kage kan ogsaa fremstilles af Wienermasse, Behandlingen er den samme.

353. Blandet Roulade.

100 Gram Sukker. — 100 Gr. Mel. — 4 Æg. — Citron.

65 Gram Smør. — 65 Gr. Sukker. — 65 Gr. Krummer. — 4 Æg. — Kanel. — Krydderi.

Af det første fremstiller man en Bisquitmasse som til foranstaaende, stryger denne tyndt ud paa et pladestort Ark Papir. Samtidig bliver af en anden Person Smørret rørt til Skum med Sukkeret og Æggeblommerne, da blandes de piskede Hvider med Krydderi og Krummer i den rørte Masse. Denne nu færdige Masse stryges let over Bisquitmassen og

bages saaledes flygtigt. Behandles endvidere som foranstaaende Bisquit-Roulade.

354. Champagne-Bisquit.

500 Gram Sukker. — 400 Gr. Mel. — 15 hele Æg. — 3 Æggeblommer. — Vanille.

Behandlingen er som til Bisquit-Tærten (Nr. 351). Den færdige Masse fyldes ved Hjælp af Sprøjtepose i fedtede, me-
lede og tildels lange og riflede Blikforme, de bestøves ligesom Biskøjter (Løffel Bisquit) og bages.

355. Polka-Snegle.

Af foranstaaende Bisquit eller blandede Roulader bliver Overdelen af de færdige Skiver overstrøget med tynd Citron-Glasur og eventuelt bestrøet med Nonpareille og aftrukket.

356. Biskøjter i. f.

350 Gram Sukker. — 350 Gr. Mel. — 8 Æg.

Foruden det anførte opløser man ekstra 100 Gram Sukker med $\frac{1}{8}$ Liter Vand. Æggeblommerne røres til Skum med Sukkeret, Hviderne piskes og røres rigtig godt i Massen sammen med det opløste Sukker, indtil det viser en smuk Glans, saa tilsidst blander man Melet deri. Denne Masse afsætter man paa Papir gennem en Tragt (ligesom en Likørtragt, men med noget større Aabning) i ca. 6 Cm. lange Stænger lidt tykke til Enderne, bestøver dem ved Hjælp af et linned Klæde med Florsukker, indtil den stærke Glans er forsvunden, da blæser man det øvrige Sukker bort og bager dem ved Middelvarme. Saa snart de kommer af Ovnen, løsner man dem fra Papiret med en tynd Kniv.

357. Biskøjter (Løffel Bisquit).

250 Gram Sukker. — 250 Gr. Mel. — 8 Æg.

I en Kedel pisker man Æg og Sukker varmt op og efter Afkølingen blandes Melet deri. Iøvrigt er Behandlingen som ved foranstaaende. Disse kan man ogsaa afsætte ved Hjælp af Sprøjtepose eller Sprøjte og bestøve med en let Gaze eller Haarsi.

358. Punsch Laibchen.

150 Gram Sukker. — 150 Gr. Mel. — 7 Æg. — Citron.

I et Fad rører man Æggeblommer og Sukker til Skum, Hviderne piskes og blandes med Melet i Æggeblommemassen.

Denne Masse afsættes paa Papir i runde Kager ved Hjælp af Sprøjtepose med Tylle med fingertyk Aabning, de bestøves og bages som Biskøjter. Efter Afkølingen sætter man to og to af disse Kager sammen med rosafarvet Æble-Gele tilsat lidt Punsch eller Røm, dermed bestryger man ogsaa Overdelen og glaserer denne med tynd Citron-Glasur.

359. Bisquit-Horn.

Foranstaaende Masse afsætter man hertil hornformigt paa Papir, overstrøer disse med hakkede Mandler og bager dem som foranstaaende. Efter Afkølingen sætter man to og to sammen med Hindbær-Gele.

360. Anis-Stænger.

600 Gram Sukker. — 400 Gr. Mel. — 10 Gr. Anis. — 8 hele Æg.
— 6 Blommer. — Vanille.

Man rører Æg og Sukker til Skum i et Fad, da blandes Mel, Anis og noget Vanille deri. Massen afsætter man i Stænger som Biskøjter paa fedtede og melede Plader, stiller dem til Tørring (man lader dem slaa saa længe til den øverste Skorpe let itubrækker ved Berøring, hvilket sker efter $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Times Forløb) paa et tørt varmt Sted og bager dem ved Middelvearme.

561. Anis-Kringler.

150 Gram Mandler. — 200 Gr. Sukker. — 200 Gr. Mel. — 65 Gr. Smør. — 15 Gr. Anis. — 4 Æggeblommer.

De 15 Gram Anis stødes fint i Morteren. Mandlerne rives i Rivestenen fine men stive med Æggehvide, det hele arbejdes sammen som Mørbedejg og stilles paa et koldt Sted. Dersfter slaas de op i smaa Kringler, disse stryges med Æg, bestroes med Anis og bages i middelvarm Ovn paa fedtede Plader.

362. Anis Pletzhener.

250 Gram Sukker. — 200 Gr. Mel. — 10 Gr. Anis. — 5 Æg.

Til denne Masse pisker man Æg og Sukker til Skum over svag Ild. Efter Afkølingen blander man Melet deri, afsætter Massen i smaa Klatter paa fedtede og melede Plader, overstrøer dem med Anis, tørrer dem som foranstaaende Anis-Stænger og bager dem ved Middelvearme.

363. Vanille-Skiver.

Masse og Behandling er som til Anis-Pletzchener, kun til-sættes Massen noget Vanille i Stedet for Anis og Bestrøningen udelader man.

364. Sand-Galatschener.

250 Gram Smør. — 250 Gr. Sukker. — 375 Gr. Mel. — 4 hele Æg.
— 6 Æggeblommer. — Citron.

Sukker og Smør røres til Skum i et Fad, deri kommes lidt efter lidt Æggene og Citronen. Da blander man Melet deri og afsætter Massen i smaa Portioner paa let fedtede og godt melede Plader. Ovenpaa lægger man enkelte Korender og bager dem flygtig.

365. Sand-Buserln.

400 Gram Sukker. — 400 Gr. Mel. — 10 Æg. — Citron.

Sukker og Æggeblommer røres til Skum. Hviderne piskes og blandes deri sammen med Melet. Massen afsættes ved Hjælp af Sprøjtepose med vid Tylle, i Størrelse som halve Æg, paa fedtede og melede Plader. Paa disse Buserln lægges enkelte Korender og de bages i en middelvarm Ovn. Saa snart de kommer af Ovnen løsnes de med en tynd Kniv.

366. Bisquit-Buserln.

600 Gram Sukker. — 600 Gr. Mel. — 12 Æggeblommer. — $\frac{1}{4}$ Liter Vand. — 1 Knivspids Hjortetaksalt.

I en Kedel piskes Blommerne med Sukkeret og Vandet til Skum over svag Ild. Efterat Massen ved fortsat Piskning igen er afkølet, blander man det knuste Hjortetaksalt og Melet deri. Behandlingen er som foranstaaende.

367. Bisquit-Buserln, ordinær.

500 Gram Sukker. — 850 Gr. Mel. — 12 Gr. Hjortetaksalt. — 8 Æg. — $\frac{1}{4}$ Liter Mælk.

Æg og Sukker bliver som foranstaaende pisket til Skum og efter Afkølingen røres Hjortetaksalten deri. Derefter røres det med Melet og Mælken til en let Masse. Endvidere er Behandlingen som til Sand-Buserln.

368. Sukker-Brød.

500 Gram Sukker. — 625 Gr. Mel. — 10 Æggeblommer. — $\frac{1}{4}$ Liter Vand. — 1 Knivspids Hjortetaksalt.

Blommerne og Sukkeret piskes til Skum med Vandet over

svag Ild, da røres dette til en tykflydende Masse med Melet og det knuste Hjortetaksalt. Endvidere er Behandlingen som til Sand-Buserlh, kun bliver disse afsatte i smaa Portioner af Størrelse som en Toøre og bages uden Koränder i en varm Ovn.

369. Blomme-Stænger.

300 Gram Sukker. — 400 Gr. Mel. — 2 hele Æg. — 18 Æggeblommer. — Vanille.

I en Kedel piskes Æg og Sukker til Skum (piskes koldt), da blandes Melet og noget Vanille langsomt deri. Massen afsættes i lange Stænger (ca. 10 Cm.) paa fedtede og melede Plader, da forsynes hver Stang langs Midten med en Stribe af Æggeblomme, hvilket sker ved Hjælp af et Kræmmerhus. De bages i middelvarm Ovn og saasnart de kommer af Ovnen løsnes de med en tynd Kniv.

370. Blommebrød.

250 Gram Mandler. — 300 Gr. Sukker. — 200 Gr. Mel. — 30 Æggeblommer. — Vanille.

De hvide Mandler rives fine i Rivestenen med Tilsætning af Æggeblommer lidt efter lidt. Da kommes Vanille og Sukker og tilsidst Melet deri. Denne Masse stryges med en Kniv ca. $\frac{1}{2}$ Cm. tykt paa Oblater, da sprøjtes de ovenpaa med Æggeblomme afvekslende Slinger og lige Linier og bages i middelvarm Ovn. Efter Bagningen skæres man deraf lange firkantede Stykker.

371. Blomme-Kringler.

200 Gram Sukker. — 100 Gr. Mel. — 100 Gram Smør. — 12 Æggeblommer. — Vanille.

Sukker og Blommer røres til Skum, da blandes Melet og det flydende Smør deri. Af denne Masse former man smaa Kringler, hvilke bestryges med Æg og bages paa fedtede og melede Plader i en ikke for meget afkølet Ovn.

372. Blomme-Pietzchener.

225 Gram Mandler. — 225 Gr. Sukker. — 75 Gr. Mel. — 125 Gr. Smør. — 18 kogte Æggeblommer. — Vanille.

Æggene koges godt (ca. 10 Minutter). Blommerne tages ud og trykkes gennem en Haarsi. Smørret røres til Skum, da røres Æggeblommer, Sukker, Vanille, de stødte Mandler og Melet deri. Med en Ske afsætter man Massen i smaa Portioner

paa fedtede og melede Plader, stryger dem med Æggeblomme og bager dem i en middelvarm Ovn.

373. Mørbe-Kranse.

250 Gram Sukker. — 250 Gr. Smør. — 500 Gr. Mel. — 3 Æg. — Citron.

Hertil rører man først Smørret og Sukkeret til Skum, derefter kommes Æggene med Citronen lidt efter lidt deri og tilsidst Melet. Denne Masse sprøjtes gennem Stjernetylle ud paa Bordet, skæres af i ca. 10 Cm. lange Stykker og afsættes paa Plade i Kransefacon, bages ved Middelvarme. De kan ogsaa bages i C- eller S-Facon.

374. Korstorn S I.

600 Gram Mel. — 500 Gr. Smør. — 150 Gr. Florsukker. — Vanille.

Smør og Sukker røres til Skum, da blandes Melet og Vannillen deri. Iøvrigt behandles Massen som foranstaaende, kun bages disse i S- og Horn-Facon og glaseres efter Bagningen.

375. Korstorn S II.

250 Gram Mandler. — 400 Gr. Sukker. — 50 Gr. Mel. — 100 Gr. Smør. — Æggehvide. — Citron.

Mandlerne rives fine men faste med det nødvendige Æggehvide, da kommer Sukker, Mel og tilsidst det flydende Smør deri. Massen maa holde temmelig stiv, den sprøjtes ved Hjælp af Sprøjte og Stjerne ud paa Bordet, afskæres i ca. Fingerlængde, formes som C og S og bages.

376. Korstorn S, almindelige

200 Gram Krummer. — 200 Gr. Sukker. — 200 Gr. Mel. — 6 Gr. Hjortetaksalt. — Ca. $\frac{1}{4}$ Liter Mælk. — Kanel. — Nelliker.

De stødte Krummer opbløder man i Mælk, kommer det øvrige deri og holder den med Mælk fortyndede Masse temmelig stiv. Iøvrigt som foranstaaende. Denne Vare bages paa fedtede Plader og overstryges efter Bagningen med tynd Glasur ved Hjælp af en Pensel. Det kan anbefales at tilsætte Massen enkelte Æg og lidt Fedt.

377. Mandel-Brød.

250 Gram Mel. — 250 Gr. Krummer. — 250 Gr. Sukker. — 250 Gr. Mandler. — 10 Gr. Hjortetaksalt. — 9 Æg. — Kanel. — Krydderi.

Det hele uden Mandlerne arbejder man sammen, da først kommes de raa hele Mandler deri. Derpaa ruller man med

Hænderne Massen noget lang, skærer den godt igennem med en Kniv, saaledes at Mandlerne skæres noget itu, saaledes behandles Dejgen endnu nogle Gange. Derefter deler man Dejgen i tre lige Dele, former disse i pladelange Ruller. Disse Ruller lægges paa fedtede og melede Plader, trykker dem noget brede og bestryger Overfladen med Æg og bager det hele ved Middelværme. Disse Stænger skæres før de ere helt afkølede i ca. $1\frac{1}{2}$ Cm. brede Stykker.

378. Krydderi-Brød.

250 Gram Mel. — 250 Gram Krummer. — 150 Gram Sukker. — 75 Gr. Smør. — 3 Æg. — Mælk. — Hjortetaksalt. — Kanel. — Muskat.

Det hele arbejdes sammen med det nødvendige Mælk til en fast Dejg ligesom foranstaaende. Denne Dejg rulles ud i 3 pladelange Ruller, disse trykkes noget brede, bestryges med Æg og bages i en temmelig varm Ovn. Endnu varme skæres de paa skraa i ca. 1 Cm. brede Stykker.

379. Sort-Brød.

500 Gram Krummer. — 250 Gr. Sukker. — 125 Gr. Mandler. — Hjortetaksalt. — Kanel. — Nelliker.

Krummer, Sukker, en stor Knivspids Hjortetaksalt, Krydderi og det nødvendige Leutersukker arbejdes til en stiv Dejg, tilsidst kommer de raa, groft hakkede Mandler deri. Det hele rulles ud i en pladelang Pølse, bestryges med Æg og skæres ud i Skiver.

380. Fyrste-Kage.

300 Gram Mørbedejg. — 500 Gr. Krummer. — 500 Gr. Sukker. — 500 Gr. Mel. — 45 Gr. Hjortetaksalt. — 1 Liter Mælk. — Kanel. — Nelliker.

Hertil egner Tvebakskrummer sig bedst, disse stødes fine og blødes op i Mælk og det hele røres med det nødvendige Mælk til en temmelig tynd Masse. Dette hældes op paa en med Mørbedejg belagt firerandet Plade, lægger Baand derover af tyndt udrullet og med Æg bestrøget Mørbedejg og bager det hele ved Middelværme. Den følgende Dag glaseres den og udskæres i store billige Stykker.

381. Anis-Brød.

500 Gram Sukker. — 750 Gram Mel. — 50 Gram Anis. — 28 Æggeblommer. — Hjortetaksalt. — Vanille.

Æggeblommer og Sukker røres til Skum i et Fad, da kommer en Knivspids Hjortetaksalt og tilsidst Mel med Anis og

Vanille deri. Det hele former man med en Ske i 3 Stænger paa fedtede og melede Plader, bestryger disse med Æg, pynter dem ved Hjælp af en Gaffel med snegleformede Indrids og bager det hele ved Middelvarme. Da skærer man deraf $1\frac{1}{2}$ Cm. brede Snitter.

382. Sultan-Brød.

Hertil er Behandlingen og Dejgen som til foranstaaende, kun anvender man i Stedet for Anis 100 Gram Korender.

383. Muskat-Brød.

125 Gram Smør. — 188 Gr. Sukker. — 550 Gr. Mel. — 16 Æggeblommer. — Muskat. — Rom.

Smør, Sukker, Krydderi røres til Skum i et Fad, deri kommes lidt efter lidt Æggeblommerne, et lille Glas Rom og tilsidst blandes Melet deri. Det hele bager man ved Middelvarme i en saakaldet Kongekageform. Efter Afkølingen overstryges Overfladen med lynd Citron-Glasur.

384. Anis-Brød i Form.

250 Gram Sukker. — 250 Gram Mel. — 20 Æggeblommer. — Anis.

Hertil tilsættes Sukkeret Æggeblommerne lidt efter lidt og røres til Skum, da blander man noget Anis deri sammen med Melet og fylder Massen i en saakaldt Kongekageform, i hvilken Bunden er beklædt med Papir. Derefter stryges Overfladen med Æg, bages i middelvarm Ovn.

385. Biskop-Brød I.

150 Gram Sukker. — 125 Gr. Smør. — 250 Gr. Sultana Rosiner. — 250 Gr. Mel. — 65 Gr. Mandler. — 9 Æg. — Vanille.

De afskallede, hovělede, søde Mandler blandes med de vaskede og pillede Rosiner i det afvejede Mel. Smørret røres til Skum i et Fad. I et andet Fad piskes Æggeblommerne og Sukkeret til Skum og denne Masse røres i Smørret lidt efter lidt. Imidlertid maa Hviderne ogsaa være piskede og blandes nu i Massen sammen med Melet. Det hele fyldes nu i en Kongekageform i hvilken Bunden først er beklædt med Papir, bages i middelvarm Ovn.

386. Biskop-Brød II.

200 Gram Sukker. — 200 Gr. Mel. — 100 Gr. Rosiner. — 50 Gr. Korenner. — 150 Gr. Smør. — 15 Æggeblommer. — 13 Hvider. — Citron.

I en Kedel bliver Sukkeret med lidt efter lidt Blommerne piskede til Skum. Derefter røres de imidlertid piskede Hvider let deri sammen med Melet, Rosinerne og Korenner, tilsidst blander man det smeltede Smør deri. Massen bages i en langagtig tyk Form, hvilken er smurt godt med Smør og bestrøet med Tvebakskrummer, i middelvarm Ovn. Krummerne til at strø i Formen kan man farve noget mørkere ved Tilsætning af noget Kakaopulver.

387. Chokolade-Brød.

Massen er som til Chokolade-Tærte (Nr. 241), bages som foranstaaende i en Kongekageform.

388. Nienburger-Bisquit.

250 Gram Sukker. — 250 Gr. Pudder. — 50 Gr. Smør. — 8 Æg. — Kapilærsirup. — Vanille.

Sukker og Æg, samt en Spiseskefuld Sirup piskes til Skum over svag Ild. Efter Afkølingen bliver Pudderet med Vanillen og tilsidst det smeltede Smør blandet deri. Denne Kage bages som foranstaaende i en smurt og med fine Krummer bestrøet Kongekageform i middelvarm Ovn.

389. Konge-Kage.

250 Gram Smør. — 250 Gr. Mel. — 250 Gr. Sukker. — 100 Gr. Cucade. — 100 Gr. Korenner. — 10 Æg. — Citron.

Hertil rører man Smørret og Melet til Skum i et Fad. Samtidig pisker man Hviderne, kommer Sukkeret og da Blommerne deri. Derefter rører man lidt efter lidt Æggemassen i Smørmassen og kommer samtidig det fintskaaene Cucade samt Korennerne deri. Det hele bages ca. 1 Time ved Middelvarme i en dyb, langagtig, firkantet Form, glaserer den efter Afkølingen med tynd Citron-Glasur. Vil man have Kagen fastere tager man færre Æg.

390. Engelsk Brød.

250 Gram Smør. — 330 Gr. Sukker. — 330 Gr. Mel. — 100 Gr. Mandler. — 14 Æg. — Vanille.

Hertil røres Smørret og Sukkeret til Skum, lidt efter lidt kommes Æggeblommerne deri. Derefter blander man de

imidlertid piskede Hvider samt Melet og Mandlerne deri, fylder Massen i en rund Form, hvilken er smurt med Smør og indstrøet med Tvebakskrummer. Det hele bages i en middelvarm Ovn i ca. 1 Time.

391. Sand-Stønger.

250 Gram Smør. — 250 Gr. Pudder. — 250 Gr. Florsukker. — 4 hele Æg. — Vanille.

Hertil maa Vandet trykkes rigtig godt fra Smørret. Dette røres til Skum med Pudderet, da røres Æg og Sukker langsomt deri paa 2 Gange. (Nærmere se Sand-Tærte Nr. 222). Det hele bages flygtig (ca. $\frac{1}{2}$ Time) i en Kongekageform, oversigtes efter Afkølingen med Florsukker. Er Sandstængerne faldne godt ud, saa ere de sprukne langs Midten og bagt godt ud.

392. Hareryg (Thewannel).

125 Gram Sukker. — 100 Gr. Pudder. — 100 Gr. Smør. — 6 Hvider. — 8 Æggeblommer. — Vanille.

Æggeblommerne og Sukkeret piskes til Skum i en Kedel over svag Ild og efter Afkølingen blandes Pudderet samt de piskede Hvider og tilsidst det smeltede Smør deri. Denne Masse bager man i 3 godt fedtede og melede saakaldet Hareryg-Forme i middelvarm Ovn og styrter den ud af Formen saasnart de kommer af Ovnen. Efter Afkølingen overstryger man dem med tynd Citron-Glasur og stikker høvlede og ristede Mandler deri.

393. Thebrød.

500 Gram Mel. — 100 Gr. Smør. — 150 Gr. Sukker. — 25 Æggeblommer. — 1 Glas Rom. — Muskat.

Det hele arbejdes sammen som Mørbedejg (Nr. 9), da arbejdes Dejgen ved Hjælp af et Rulræ saa længe paa Bordet foruden Mel, til Dejgen løsner sig fra Rulræet. Derpaa deler man Dejgen i smaa Dele, triller disse i runde langagtige Stænger, hvilke trilles lidt tyndere paa Midten, de bestryges med Æg og bages flygtigt.

394. Thekage.

400 Gram Mel. — 150 Gr. Smør. — 80 Gr. Sukker. — 18 Æggeblommer. — 1 Glas Rom.

Denne Dejg bliver ligesom den foranstaaende arbejdet paa Bordet med Rulræet eller Haanden til en temmelig kort

Dejg. Denne Dejg rulles ud og udstikkes med en kruset Udstikker i runde Kager, bestryges med Æg og bages i middelvarm Ovn.

395. Berliner Rocks.

500 Gram Mel. — 150 Gr. Sukker. — 100 Gr. Smør. — 50 Gr. Korenner. — 15 Gr. Hjortetaksalt. — 25 Gr. bitre Mandler. — 2 Æg.
— Mælk.

De bitre Mandler hakkes fine hertil, det hele arbejdes sammen til en noget fast Dejg med det nødvendige Mælk. Korennerne kommes deri efterat Dejgen er arbejdet sammen. Deraf afsættes med en Ske ikke for smaa Portioner paa fedtede og melede Plader, disse bages i en noget varm Ovn og glaseres da let.

396. Falske Mandelbjerger,

8 Æggehvinder. — 425 Gram Flørsukker. — 500 Gr. Krummer. — Citron.

Hviderne piskes, Sukkeret kommes deri og man fremstiller deraf samt af Bisquitkrummerne en let Masse. Denne afsættes i runde Portioner paa Oblater, en halv Mandel lægges derpaa og de bages i middelvarm Ovn. Denne Dejg egner sig storartet til Udnyttelse af Krummer.

397. Pumpernichel.

250 Gram Sukker. — 200 Gr. Krummer. — 100 Gr. Mel. — 3 Æg.
— Kanel. — Krydderi.

Det hele arbejdes sammen til en temmelig fast Dejg (kommer, hvis det er nødvendigt noget Leutersukker deri) og former deraf 8—10 Cm. lange Stænger. Disse Stænger lægger man paa fedtede og melede Plader, trykker dem noget brede, bestryger dem med Æg, lægger to halve Mandler derpaa og bager dem flygtig. Derefter overstryger man dem med tynd Glasur.

398. Tandstikkere.

350 Gram Sukker. — 125 Gr. Mandler — 125 Gr. Mel. — 125 Gr. Krummer. — 125 Gr. Smør. — 50 Gr. Chokolade. — 3 Æg.

Hertil rives Chokoladen paa Rivejernet, Mandlerne hakkes fine. Det hele arbejder man sammen som Mørbedejg, former deraf 8—10 Cm. lange Stænger, lægger disse paa fedtede og melede Plader og trykker dem noget brede med Haandfladen. Derefter bestryger man Overdelen med Æg, bestrøer Stængerne let med hakkede Mandler og bager dem flygtig.

399. Chokolade-Kringler.

250 Gram Mel. — 200 Gr. Smør. — 175 Gr. Florsukker. — 50 Gr. Blokkakao. — 1 Æg. — Vanille.

Kakaoen opløses ved Varme. Det hele arbejdes sammen som Mørbedejg. Af denne Dejg opslaar man smaa Kringler, lægger disse paa fedtede Plader, bestryger Overdelen med Æg, bager dem ved Middelvarme og dypper dem efter Afkølingen i tynd Vanille-Glasur.

400. Vanille-Kringler.

250 Gram Mel. — 125 Gr. Smør. — 125 Gr. Sukker. — 2 Æg. — Vanille. — Hjortetaksalt.

Behandlingen hertil er den samme som til Foranstaaende, kun bruger man hertil noget mere Vanille og saa lidt Hjortetaksalt. Glaseringen efter Bagningen kan ogsaa udelades.

401. Gnadauer-Kringler.

200 Gram Smør. — 250 Gr. Sukker. — 600 Gr. Mel. — 2 Æg. — Mælk. — 1 Knivspids Hjortetaksalt. — Muskat. — Kanel.

Smør og Sukker røres til Skum, derefter kommes lidt efter lidt Æggene samt Krydderierne deri. Det hele arbejdes med det nødvendige Mælk til en temmelig fast Dejg. Denne Dejg opslaaes i smaa Kringler, disse lægges paa fedtede Plader, bestryges med Æg og bages i middelvarm Ovn.

402. Mandel-Kringler.

175 Gram Mandler. — 175 Gr. Sukker. — 175 Gr. Smør. — 250 Gr. Mel. — 2 Æg. — Citron.

I Rivestenen rives de afskallede, tørrede Mandler fine, men stive med Æggene. Det hele arbejdes sammen som Mørbedejg, stilles koldt, derefter opslaas Kringler deraf, disse stryges med Æg og bages i middelvarm Ovn. Efter Bagningen dyppes de i tynd Citron-Glasur.

403. Cucade-Kringler.

100 Gram Cucade. — 150 Gr. Sukker. — 200 Gr. Mel. — 65 Gr. Smør. — 4 Æggeblommer.

Cucaden skæres ganske fint. Det hele arbejdes sammen med det nødvendige Mælk som Mørbedejg. Af denne Masse slaar man smaa Kringler op, lægger disse paa fedtede Plader, bestryger dem med Æg og bager dem i middelvarm Ovn.

404. **Lindse-Brød.**

125 Gram Mandler. — 125 Gr. Sukker. — 500-Gr. Mel. — 250 Gr. Smør. — 8 Æggeblommer.

8 Æg koges og kun Blommerne anvendes til Dejgen. Mandlerne rives fine men stive med noget Vand. Det hele arbejdes sammen som Mørbedejg, Æggeblommerne trykkes derved godt itu. Denne Dejj udrulles i ca. $\frac{1}{2}$ Cm. Tykkelse og udstikkes i runde Skiver med en lille kruset Udstikker, $\frac{1}{2}$ Mandel lægges paa hver, de bestryges med Æg og bages i middelvarm Ovn.

405. **Ægge-Kringler.**

400 Gram Mel. — 125 Gr. Sukker. — 21 Æggeblommer. — 1 Glas Rom.

Ovenstaaende river man paa Bordet med Haanden til en rigtig kort Dejj. Af denne Dejj triller man ca. 12 Cm. lange blyantstykke Ruller, triller dem noget tyndere ved Enderne, drejer disse sammen omtrent til Midten til en let Snoning, bestryger dem med Æg og bager dem flygtigt.

406. **Meloner, Sand-Tærter.**

250 Gram Sukker. — 250 Gr. Smør. — 250 Gr. Mel. — 4 hele Æg. — 4 Æggeblommer. — Citron.

Hertil rører man i et Fad Smørret og Sukkeret til Skum, deri kommes lidt efter lidt under bestandig Røren Citron, Æggeblommer og hele Æg og tilsidst blandes Melet deri. Denne Masse fylder man i godt fedtede og meledede Melon- eller Tærteforme og bager dem ved Middelvarme. Saa snart disse kommer af Ovnen slaar man dem af Formene.

407. **Lindse-Tærter.**

100 Gram Smør. — 125 Gr. Sukker. — 100 Gr. Mel. — 75 Gr. Mandler. — 6 Æg. — Citron.

Først rører man Smør og Sukker til Skum, rører deri Citron og Æggeblommer lidt efter lidt, tilsidst blander man de imidlertid piskede Hvider samt Mandler og Mel deri. Denne Masse fylder man i Ringe af 5—6 Cm. Gennemsnit, hvilke ere anbragte paa Papir og bager dem ved Middelvarme. Efter Afkølingen skærer man dem ud af Ringene, og skærer dem over paa Midten, fylder dem med Hindbær-Gele og overtrækker dem med Vanille-Glasur.

408. Smør-Skibe.

30 Gram Mandler. — 250 Gr. Sukker. — 150 Gr. Smør. — 100 Gr. Mel. — 6 Hvider.

De afskallede Mandler blandes halvt med bitre og rives fine i Rivestenen med noget Æggehvite. I et Fad røres Smørret og Sukkeret til Skum, derefter blandes Mandlerne, de 6 Hvider lidt efter lidt og tilsidst Melet deri. Denne Masse fylder man i Skibs- eller Tærteforme forede med Mørbedejg og bager dem ved Middelvarme.

409. Nødde-Skibe.

Hertil forer man Skibs- eller Tærteforme med Mørbedejg, fylder dem med fortyndet Nøddefylding (Nr. 106) tilsat med Vanille, overdækker disse med tynd udrullet Mørbedejg, bager dem i en middelvarm Ovn og oversigter dem med Florsukker.

410. Lindse Tabletter.

200 Gram Mel. — 200 Gr. Sukker. — 150 Gr. Smør. — 200 Gr. Mandler. — 50 Gr. Cucade. — 2 Æg. — Citron.

Mandlerne rives fine med Æg og Cucaden hakkes ganske fint. Det hele arbejder man sammen som Mørbedejg og lader det hvile lidt. Da rulles Dejgen ca. $\frac{1}{2}$ Cm. tyk ud, stikkes runde ud ca. 3 Cm. i Gennemsnit og bages ved Middelvarme. Efter Afkølingen sættes de sammen to og to med Gele, Overdelen overstryges med den samme Gele, overtrækkes med Citron-Glasur og belægges med et halvt henkogt Kirsebær.

411. Emser-Tartaletter.

250 Gram Mel. — 250 Gr. Smør. — 70 Gr. Sukker. — 8 Æg.

Hertil haardkoges Æggene og af disse anvendes kun Blommerne til Dejgen. Disse rives først godt med Sukkeret, da arbejdes det sammen med Smørret og Melet som Mørbedejg. Denne Dejg stilles Natten over paa et koldt Sted. Den næste Dag ruller man Dejgen ud, stikker smaa runde Tabletter ud deraf og bager dem ved god Varme. Efter Bagningen sættes to og to sammen med Gele, Overdelen overstryges med Gele og glaseres tyndt.

412. Chokolade-Tærter.

125 Gram Smør. — 125 Gr. Sukker. — 100 Gr. Mel. — 100 Gr. Krummer. — 100 Gr. Mandler. — 30 Gr. Chokolade. — 4 Æg. — Citron. — Kanel.

Smør og Sukker røres til Skum med Æggene lidt efter lidt, derpaa blander man det øvrige, Mandlerne hakkede, Cho-

koladen revet paa Rivejernet, deri og bager dette som Lindsetærter (Nr. 407) kun bliver disse overtrukne med Chokolade.

413. Citron-Tærter.

250 Gram Sukker. — 125 Gr. Mandler. — 5 Æggehvider. — 1 Citron.

Hertil piskes Hviderne og Sukkeret blandes deri. Mandlerne anvender man høvlede og ristede, af Citronen anvender man Saften og den afrevne Skal. Det hele rører man godt sammen, fylder Massen i Forme forede med Mørbedej, hvilke ere fyldte ud med lidt Marmelade, oversigter disse med Sukker og bager dem langsomt. Efter Bagningen overtrækker man Overfladen med tynd Citron-Glasur.

414. Kronings-Tærter.

150 Gram Sukker. — 125 Gr. Mel. — 50 Gr. Mandler. — 50 Gr. Cucade. — 6 Æg. — Citron.

Man forer hertil 40—50 smaa Forme med Mørbedej og kommer heri en lille Klat Marmelade af Størrelse som en Hasselnød. Cucaden hakkes fint, de høvlede Mandler ristes lidt og begge Dele blandes i Melet. Derefter rører man Sukker og Æg til Skum i et Fad, blander det øvrige deri og fylder med en Ske Massen i de forede Forme. Disse bager man i Middelvarme og glaserer dem efter Bagningen med Citron-Glasur.

415. Krydderi-Tærter.

100 Gram Sukker. — 100 Gr. Smør. — 100 Gr. Krummer. — 100 Gr. Mandler. — 3 Æg. — Citron. — Kanel.

Hertil fores ca. 40 Tærteforme med Mørbedej og fyldes med lidt Marmelade. De raa Mandler, 20 Gram bitre iberegnet, rives fine i Rivestenen med det nødvendige Æg. Sukker og Smør røres til Skum i et Fad, da kommer de 3 Æggeblommer, samt Mandler og Krydderi deri. Hviderne piskes og blandes deri sammen med Krummerne. Massen fyldes i Formene, bages i middelvarm Ovn og overtrækkes efter Bagningen med tynd Citron-Glasur.

416. Kapuziner-Tærter.

200 Gram Sukker. — 200 Gr. Mel. — 100 Gr. Smør. — 5 Æg. — 1 Glas Arrak.

Sukker og Æg piskes til Skum over svag Ild, da tager man Kedelen af og kommer 1 Glas Arrak deri. Efter Afkølingen

bliver først Melet, derefter det smeltede Smør blandet deri. Massen fyldes i Forme forede med Mørbedejg og endvidere behandlede som foranstaaende.

417. Chokolade-Tærter.

200 Gram Sukker. — 200 Gr. Krummer. — 35 Gr. Kakao. — 75 Gr. Smør. — 7 Æg. — Vanille.

Sukkeret røres til Skum sammen med Æggeblommerne, da piskes Hviderne og blandes deri sammen med de finstødte Bisquitkrummer, hvilke ere tilsatte Kakaopulveret. Tilsidst kommes det smeltede Smør deri. Denne Masse fyldes i Forme forede med Mørbedejg, bages i Middelvarme og overtrækkes efter Bagningen med Chokolade-Glasur.

418. Kongres-Tærter.

300 Gram Sukker. — 100 Gr. Mandler. — 30 Gr. Mel. — 7 Hvider. — Citron.

Hertil forer man 40—50 Skibs- eller Tærteforme med Butterdejg. Disse fylder man en Fjerdedel med høvlede Æbler, hvilke ere blandede med Sukker og Kanel. Derefter piskes Hviderne, Sukkeret, de høvlede og ristede Mandler, Citron og Melet røres godt deri. Med denne Masse fyldes Formene ud og bages ved mild Varme.

419. Creme-Tærter.

125 Gram Sukker. — 40 Gr. Pudder. — $\frac{1}{2}$ Liter Mælk. — 6 Æggeblommer. — 4 Hvider. — Vanille.

Hertil fores Formene som til foranstaaende med Butterdejg. Til Creme røres Æg og Sukker til Skum, da kommes Pudderet og Vanillen deri. Derefter røres Mælken eventuelt Fløden deri, sammen med de imidlertid piskede Hvider. Denne Creme fyldes i Formene med en Ske og bages ved Middelvarme.

420. Vin-Tærter.

125 Gram Mandler. — 250 Gr. Sukker. — 4 Hvider. — 1 Glas Vin.

Mandlerne rives i Rivestenen fine og flydende med Hvidvin. Hviderne piskes, Sukkeret og Mandlerne røres hurtigt deri. Formene fores med Butter- eller Mørbedejg, Massen fyldes deri, bages i middelvarm Ovn og overtrækkes tyndt efter Bagningen med Vin-Glasur.

421. Croquant-Tærter.

250 Gram Florsukker. — 140 Gr. Mandler. — 4 Hvider. — Vanille. — Farve.

Behandlingen er den samme som Citron-Tærter (Nr. 413), kun farver man Massen brun med Farve.

422. Lindse Mandelsnitter.

250 Gram Mel. — 250 Gr. Sukker. — 250 Gr. Smør. — 250 Gr. Mandler. — Vanille.

Mandlerne hakkes ganske fine og arbejdes sammen med det øvrige som Mørbedejg. Denne Dejg stilles paa et koldt Sted til næste Dag. Denne Dejg udrulles i lange ca. 10 Cm. brede Stænger, Overfladen overstryges ved Hjælp af en Kniv med Æggehvide-Glasur uden Syre, deraf skæres ca. $1\frac{1}{2}$ Cm. brede Stænger, bages i middelvarm Ovn.

423 Wiener-Mandelsnitter.

300 Gram Mel. — 150 Gr. Sukker. — 150 Gr. Smør. — 150 Gr. Mandler. — 2 Hvider. — Citron.

Hertil rives Mandlerne fine i Rivestenen, med omtrent 2 Hvider, da arbejder man det hele til en Dejg. I øvrigt er Behandlingen som ved foranstaaende. Om ønskes kan der ogsaa skæres andre Stykker deraf.

424. Lindse-Hjerter.

Af udrullet Mørbedejg I (Nr. 9), udstikker man Hjerter af ca. $\frac{1}{2}$ Cm. Tykkelse og 5 Cm. i Gennemsnit, bestryger disse med Æg og lægger paa Midten deraf udstukne Ringe af den samme Dejg ca. 3 Cm. Gennemsnit, bestryger dem endnu engang med Æg og bager dem ved Middelvarme. Efter Bagningen sprøjter man med Kræmmerhus temmelig tyk Vanille-Glasur paa Ringen og fylder Midten ud med Abrikos-Gele.

425. Lindse-Snegle.

Af tyndt udrullet Mørbedejg udstikker man runde Bunder af ca. 6 Cm. Gennemsnit. Da triller man af den samme Dejg blyantstykke Ruller ud, lægger disse snegleformigt paa de med Æg bestrøgne Bunder, bestryger dem endnu en Gang med Æg og bager dem ved Middelvarme. Efter Bagningen sprøjter man med Kræmmerhus Abrikos-Gele der imellem.

426. Andreaskage.

Hertil udstikker man runde Bunder af Mørbedejg, stryger dem med Æg og bestrøer dem med Strøsel (Nr. 19).

427. Balletkage.

Hertil lægger man paa de som ved foranstaaende udstukne og med Æg bestrøgne Bunder et Kors med Rand af blyantstyk Mørbedejg, bestryger dem med Æg, bager dem og udfylder de derved opstaaede Felter, afvekslende med Hindbær- og Abrikos-Gele. Man kan ogsaa før Fyldningen oversigte dem med Sukker eller glasere dem med tynd Glasur.

428. Lindse-Spidser.

Af tyndt udrullet Lindsedejg udstikker man Bunder med en oval Udstikker, bestryger hveranden deraf med Æg og bager dem. Efter Afkølingen sættes de sammen med Gele, saaledes at de med Æg bestrøgne danner Bunden, da overstryger man det halve af Overdelen med Abrikos-Gele (gul) og den anden Halvdel med Hindbær-Gele (rød). Randen og Overdelen dyppes nu i tynd Citron-Glasur, stryges lidt af med en Kniv og aftrækkes. Disse kan man ogsaa fremstille i rund Facon.

429. Paafugleøjne.

Af Mørbedejg stikker man runde Bunder ud, til Overdel stikker man paa Halvdelen af Bunderne 3 Huller ud med en lille Udstikker, bestryger dem med Æg og bager dem ved Middelvarme. Da sætter man dem sammen (den hele Del som Bund) med Gele, overstryger Overdelen med tynd Vanille-Glasur og fylder Hullerne med Gele.

430. Mandelblade.

Med en kruset Udstikker udstikker man runde Bunder af Mørbedejg, lægger i Bladform 3 halve Mandler derpaa, bestryger det hele med Æg og bager dem.

431. Halvmaaner.

Med en noget større Udstikker stikker man halvmaaneformede Stykker ud, lægger 2 halve Mandler derpaa, stryger dem med Æg og bager dem.

432. Lindse Mørbe Blanding.

Af den øvede fremstilles af Mørbedejg mange forskellige Ting. Man fremstiller til denne Blanding alle Slags ganske smaa, for det meste Mørbedejgs Bagværk, f. Eks. smaa Kringler, 8, 5 ovale Ringe osv., endvidere udstikker man f. Eks. Kranse, Stjerner, Rosetter og lign. De fremstilles paa den mest forskellige Maade, f. Eks. med Belægning af Mandler, Cucade, Korenner eller bestrøede med Sukker, Mandler eller lign. En Del bager man kun overstrøet med Æg, en anden Del glaserer man med diverse Glasurer osv., man kan ogsaa hertil lave smaa Stykker af foranstaaende.

433. Berliner Blanding.

Til denne Blanding kommer man foruden foranstaaende Bagværk flere smaa holdbare Ting f. Eks. smaa Makroner, smaa Makronlærter, Chokoladekringler osv.

434. Nødde-Hylstre.

150 Gram Mandler. — 275 Gr. Florsukker. — 8 Æggeblommer. — Vanille.

Hertil river man Mandlerne rigtig fine i Rivestenen, med de nødvendige Æggeblommer og river det sammen med Sukkeret til en ret stiv Masse. Denne Masse ruller man med Rultræet tynd ud i saa lidt Sukker som muligt, med et ret stortakket Hjul eller en zigzagformet Udstikker skærer man deraf ca. 6 Cm. brede og ca. $3\frac{1}{2}$ Cm. lange Stykker ud. Nu lægger man en Hasselnøddekerne paa hver af de lange Sider af disse Stykker, bestryger Randene med Æg, slaar begge Siderne over og trykker dem fast sammen, anbringer det hele i Stangfacon, saa at Nødderne ere synlige fra Enderne (lignende Hasselhylstre). Derpaa sætter man Delene saaledes sammen med Æg, at der nedenunder kommer 3 Nøddehylstre i passende Afstand fra hinanden og ret ovenover et Hylster, disse tørrer man rigtig godt (ca. 2 Dage) og sætter dem derpaa et Øjeblik i en varm Ovn, til de faar lidt Kulor.

435. Mandelschatten.

100 Gram Mandler. — 100 Gr. Florsukker. — 75 Gr. Mel. — 4 Hvider. — Vanille.

Hertil piskes Hviderne halvt, da røres Mandlerne og det øvrige deri. Denne Masse stryger man ud i ganske tynde ovale Blade gennem en Skablon af Pap eller Blik (se Bogen »Taffelopsatser« Side 27) ca. $5\frac{1}{2}$ Cm. brede og ca. 8 Cm. lan-

ge. De stryges ud paa Plader bestrøgne med Voks eller fedtede og melede og bager dem flygtig. Saa snart de ere blevne lidt brune, tages hver enkelt af Pladen og lægges hurtig over en rund Form eller et Rulletræ, saaledes at de faar en buet Facon. Disse kan man ogsaa før Bagningen bestre med hakkede Pistasier eller Mandler.

436. Duchesses.

150 Gram Hasselnødder. — 200 Gr. Florsukker. — 50 Gr. Kakao. — Vanille.

Af foranstaaende Masse stryges hertil smaa ovale Kager ud gennem en Skabløn (ca. $3\frac{1}{2}$ Cm. brede og 6 Cm. lange) paa Plader bestrøgne med Voks.

Disse Kager sættes sammen to og to med Fylding efter ovenstaaende Opskrift, til denne rives i Rivestenen de ristede Hasselnødder fine med Vand, Kakaoen opvarmes og fortyndes lidt ved Tilsætning af Lætersukker, da røres det hele sammen. Denne Fylding paastryges med en Kniv og Overdelen lægges derpaa.

437. Croquant Hipper.

Hertil bages Mandelschatten-Masse i runde Kager ca. 5 Cm. i Gennemsnit. Til Fylding heraf opløser man noget fint Chokolade ved Varme, rører deri noget fint stødt Croquant som til Tærte (Nr. 292) og fortynder Massen med opløst Kakaosmør. Fyldingen maa holdes varm inden Paastrygningen.

438. Kræmmerhuse

130 Gram Mandler. — 200 Gr. Florsukker. — 50 Gr. Mel. — 6 Hvíder. — Vanille.

Mandlerne rives fine med Hvíde, derpaa rører man dem samt det øvrige, med de nødvendige Hvíder til en temmelig tynd Masse. Disse udstryges runde som til Mandelschatten (ca. 10 Cm. i Gennemsnit) paa Plader bestrøgne med Voks, bages ved Middelvarme, de drejes foran Ovnén, straks efter Bagningen i Kræmmerhusfacon og fylder dem før Brugen med pisket Fløde eller Skum. Skulde de gaa itu under Drejningen, varmer man dem igen op i Ovnén. (De nøjagtige Skabloner hertil finder man i naturlig Størrelse i Værket »Taffelopsatser« Nr. 30). Disse Kræmmerhuse kan man ogsaa fremstille af efterfølgende Masse. Opbevaringsstedet for Kræmmerhuse maa stedse være tørt, helst paa Ovnén eller i dens Nærhed.

439. Ruller.

5 Ægs Vægt Florsukker. — 5 Ægs Vægt Mel. — 5 hele Æg. — Kanel.

Hertil røres Æggene og Sukkeret lidt, da røres det øvrige deri. Massen udstryger og bager man som foranstaaende ved Hjælp af en Skablon af ca. 11 Cm. Længde og 7—8 Cm. Bredde og ruller dem endnu varme foran Ovnens omkring et tyndt Rulletræ eller lign. Disse kan man ogsaa overtrække med Chokolade og fylde med Fløde eller Creme.

440. Bonaparte Hatte.

Hertil udstryger man af foranstaaende Masse runde Kager omtrent 8 Cm. i Gennemsnit paa Plader, bestrøgne med Voks, eller fedtede og melede og bager dem flygtigt. Saa snart disse kommer af Ovnens, lægger man en Makron paa Midten af hver, paa hvilken Bunden er bestrøget let med Marmelade og slaar fra de 3 Sider det udenforstaaende over Makronen. Randene kan man ogsaa garnere.

441. Chokolade-Ruller.

Til disse benytter man Masse Nr. 438 og tilsætter den 50 Gram opvarmet og med varm Fløde fortyndet Kakao, iøvrigt er Behandlingen den samme. Disse overstryges før Brugen let med Lætersukker og rulles i Hagsukker. Man kan ogsaa overtrække dem med Chokolade-Glasur eller Overtrækschokolade og fylde dem med Creme eller Fløde. Man kan ogsaa tilsætte Massen lidt Mandler.

442. Høvlspaaner.

Hertil deler man den samme Masse som til Ruller i tre lige store Dele, farver deraf en Del rød, en brun, den tredje beholder sin naturlige Farve. Derpaa fylder man hver af disse 3 Dele i et Kræmmerhus og sprøjter dermed ca. 10 Cm. lange Stænger, nemlig brun, hvid, rød tæt ved Siden af hverandre til en Stang, paa Plader bestrøgne med Voks og bager dem ved Middelvarme. Saa snart de faar Kulør drejes de trefarvede Stænger spirallformigt omkring et tyndt Rulletræ.

443. Russiske Cigarer.

125 Gram Mel. — 125 Gr. Florsukker. — Fløde. — Vanille.

Melet og Florsukkeret samt noget Vanille røres med det nødvendige Fløde til en tykflydende Masse, denne Masse ba-

ges i ganske tynde runde Blade som til Kræmmerhuse. Saa snart de kommer af Ovnen, ruller man dem fast omkring en rund Pind af Blyantstykkelse. Til Fyld rives 50 Gram Mandler ganske fine med Rom, derpaa røres 50 Gram Sukker samt noget Abrikos-Marmelade deri. Denne Masse fyldes i Rullerne ved Hjælp af et Kræmmerhus.

444. Marions (Kattetunger).

300 Gram Florsukker. — 250 Gr. Mel. — 7 Hvider. — $\frac{1}{4}$ Liter Fløde. — Vanille.

Først pisker man Fløden. I en anden Kedel piskes Hviderne og Sukkeret med noget Vanille røres deri. Derpaa rører man begge Masserne sammen og blander tilsidst Melet deri. Af denne Masse sprøjter man ca. 8 Cm. lange blyantstykker Stænger paa Plader bestroøgne med Voks, bager dem i middelvarm Ovn til Randene ere brune, men Midten endnu hvid og løsner dem endnu varme fra Pladen. Disse opbevares paa et godt tørt Sted.

445. Fløde-Bisquit.

150 Gram Sukker. — 100 Gr. Mel. — $\frac{1}{4}$ Liter Fløde. — 5 Æg. — Vanille.

Fløden piskes. Æggeblommer og Sukker røres til Skum, Hviderne piskes. Derefter røres Fløden i Blommerne, og tilsidst blandes de piskede Hvider samt Melet deri. Denne Masse fyldes i en Papirskapsel, oversigtes let med Sukker og bages.

446. Citronspaaner.

En Hvide røres til Skum med det nødvendige Florsukker og lidt Citron-Essens. Denne Masse stryges ud i Tykkelse som en Knivryg paa Oblater. Disse skæres da i lange smalle Stænger og tørres paa halvrunde opvarmede Plader.

447. Vind eller Baisermasse (Morengs).

500 Gram Florsukker. — 8 Hvider. — Vanille.

Man pisker Hviderne godt stive i en Kedel; for hertil at opnaa en god stiv Skummasse, pisker man til Slut, lidt efter lidt $\frac{1}{6}$ af Sukkeret deri. Da rører man det øvrige Sukker samt Vanillen deri, og, for at give Bagværket en smuk Glans, kommer man tilsidst endnu enkelte Draaber Vand deri. Alt Bagværk af denne Masse lader man mere tørre end bage og da endnu godt udtørre, saaledes at det Indre ikke bliver sejgt. Denne Masse kan ogsaa behandles varmt og Behandlingen er

da følgende: Sukkeret koges til Flug og hældes under bestandig Piskning i de imidlertid piskede Hvider. Denne Masse piskes langsomt videre, til det er fuldstændig afkølet, da behandlet videre paa samme Maade som den kolde Masse.

448. Morengsskaller.

Hertil betjerner man sig af Træforme af haardt Træ, halve Kugler ca. $3\frac{1}{2}$ Cm. i Gennemsnit. Disse lægger man nogen Tid i Vand og derefter paa et godt fugtet Brædt. Nu sprøjter man omkring disse, ved Hjælp af Pose med blyantslyk Aabning foranstaaende Masse spiralførmigt opefter. Derpaa bager man dem ved ganske mild Varme ca. 10 Minutter, indtil Skallen lader sig tage af. Derpaa lægger man de endnu indvendig bløde Skaller omvendt paa et Ark Papir, lader dem godt gennemtørre og fylder dem efter Behag med Fløde, Creme, Is eller lign. Man kan ogsaa sprøjte dem som høje Toppe paa Papir og bage dem let, da fjerner man den indvendige bløde Masse med en Ske, iøvrigt er Behandlingen den samme.

449. Morengruller.

Massen (Nr. 447) sprøjter man gennem en Stjernetylle, paa Papir eller paa fedtede og melede Plader i smaa Ruller, bager disse godt igennem ved ganske let Varme og lader dem derefter rigtig godt tørre. En Del af Massen kan man ogsaa farve rød. Disse bliver, hvis det er nødvendig afskaaret fra Papiret med en tynd Kniv.

450. Falsk Is.

Af Morengsmasse afsætter man ved Hjælp af en Ske smaa Isportioner lignende Portioner paa Papir, bager og behandler dem som foranstaaende.

451. Morengstelte.

Disse sprøjter man gennem en Stjernetylle i høje staaende Toppe og behandler dem endvidere som Morengsskaller.

452. Sandonintelte.

Til disse rører man i Morengsmasse 15 Gram Sandonin blandet med 50 Gram Florsukker, iøvrigt er Behandlingen som foranstaaende. Disse kan ogsaa fremstilles uden at bage dem blot tørrede.

453. **Morengskranse.**

Af Morengsmasse kan man ogsaa sprøjte Kranse og flere andre Faconer. Behandlingen er den samme.

454. **Snebolde.**

Af Morengsmasse sprøjter man store Portioner paa Papir, bestrøer disse med høvlede Mandler, bage: og behandler dem endvidere som Morengruller.

455. **Morengssemmer.**

Hertil sprøjter man med glat Tylle smaa semmellignende Stænger paa Papir, bager og tørrer dem godt nogle Dage paa Ovn. Da stryger man dem ovenpaa med Æggeblomme og sætter dem et Øjeblik i en varm Ovn, saaledes at de faar en smuk brun semmellignende Kulør.

456. **Kejserbrød.**

Hertil sprøjter man høje runde Toppe, trykker dem let i 5 Dele med et vaadt, knivlignende Træstykke, lignende et Kejserbrød. Fremgangsmaaden er iøvrigt den samme som ved foranstaaende.

457. **Horn.**

Morengsmassen afsættes hornformigt og Omviklingen efterlignes med en vaad Træpind. Behandlingen er endvidere den samme som ved Morengssemmer.

458. **Mundsemmer.**

Paa lignende Maade kan man ogsaa efterligne Mundsemmer, Rugbrød o. m. m.

459. **Kokusnødstænger.**

Hertil rører man i Morengsmasse 125 Gram revet Kokusnød, sprøjter deraf Stænger eller lign. og behandler dem iøvrigt som Morengruller.

460. **Pechkertzen.**

Hertil farver man Morengsmasse smuk brun med Farve, sprøjter deraf Stænger paa Papir, bager og behandler dem endvidere som Morengruller. Efter Ønske kan man ogsaa overtrække dem med Chokolade-Glasur.

461. **Chokoladekager.**

Hertil blandes noget Morengsmasse med høvlede og ristede Mandler og farves smuk brunt med revet Chokolade. Denne Masse stryges paa Oblater, skæres i smalle Stænger og bages langsomt.

462. **Engelske Vindbuserln.**

200 Gram Sukker. — 100 Gr. Mandler. — 50 Gr. Mel. — 8 Æggeblommer. — Vanille.

Hviderne piskes godt stive, da bliver Vanille-Florsukkeret med de høvlede og ristede Mandler og tilsidst Melet blandet deri. Denne Masse afsættes med en Ske i smaa Portioner og bages langsomt.

463. **Vanille-Stænger (Morengs).**

500 Gram Sukker. — 8 Hvider. — 25 Gr. Vanille.

Hviderne piskes og samtidig koges Sukkeret til Flug. Naar Hviderne ere godt stive hælder man det kogende Sukker deri under bestandig Piskning, Massen piskes langsomt videre indtil det hele er afkølet, tilsidst kommes Vanillen deri. Af denne Masse sprøjter man ved Hjælp af Pose og glat Tylle med lillefingertyk Aabning, ca. 8 Cm. lange Stænger paa fedtede og melede Plader, tørrer disse (ca. $\frac{1}{2}$ Time) indtil den øverste Skorpe knækker ved et let Tryk med Fingeren og bager dem ved Middelvarme, (muligvis paa Underplade).

464. **Maraschino-Stænger.**

Som foranstaaende, kun at man i Stedet for Vanille tilsetter noget Maraschinoekstrakt og farver Massen smuk rosa.

465. **Chokolade-Stænger I.**

Disse behandles ligesom Vanille-Stænger kun rører man 100 Gram Blokkakao i Massen naar den er afkølet.

466. **Chokolade-Stænger II.**

500 Gram Sukker. — 50 Gr. Kakao. — 6 Hvider.

Halvdelen af det fint sigtede Sukker opvarmes noget i Ovnen, Hviderne piskes stive, det kolde Sukker kommes deri. Da røres det opvarmede Sukker med det opløste Blokkakao let deri med en Spatel. Massen sprøjtes ud i Stænger ved Hjælp af Pose og Stjernetylle og behandles endvidere som Vanille-Stænger.

467. **Schmætzchener.**

1½ Kilo Sukker. — ½ Liter Æggehvide. — Vanille.

Hertil pisker man noget fint sigtet Sukker med nøjagtig $\frac{1}{2}$ Liter Æggehvide til Skum over svag Ild, lader saa Massen langsomt afkøle under langsom Piskning. Af denne Masse sprøjter man Toppe paa fedtede og melede Plader og bager dem (uden forud at tørre dem) ud paa Underplade, men kun saa vidt at de ingen Kulør har, men kun lader sig løsne fra Pladen. Dette Bagværk har en smuk Glans. Betingelsen for denne Masse er en nøjagtig Behandling, men de betaler sig godt og er dertil temmelig fine, man kan ogsaa røre noget Maraschino og Rosafarve i en Del deraf.

468. **Marchalkage.**

Hertil bager man runde Bunder af Mørbedejg, blander i en Del af foranstaaende Masse nogle ristede Mandler og sprøjter smaa Portioner ud paa Mørbedejgsbunderne i samme Størrelse som disse. Kagerne bages da ud ved mild Varme.

469. **Semmeler.**

100 Gram Smør. — 250 Gr. Sukker. — 750 Gr. Mel. — 15 Gr. Hjortetaksalt. — 4 hele Æg. — 4 Blommer. — 1 Tiendedel Liter Mælk. — Citron.

Smørret og Sukkeret rører man til Skum, kommer Æggene deri lidt efter lidt, da det fint stødt Hjortetaksalt, Citron, Mælk og blander tilsidst Melet deri. Nu former man af denne Masse smaa hasseinødstore Kugler, sætter deraf 6 Stykker sammen i Semmelform, trykker dem lidt brede, stryger dem med Æg og bager dem paa fedtede Plader i en noget varm Ovn.

470. **Sukkerbrød.**

1 Kilo Mel. — ½ Kilo Sukker. — 10 Gram Hjortetaksalt. — 4 Æg. — Mælk. — Citron.

Æggene og Sukkeret rører man til Skum i et Fad, derefter kommer man det fintstødt Hjortetaksalt samt lidt Citron deri og rører det hele med det nødvendige Mælk til en ikke for stiv Dejg. Denne Dejg rulles temmelig tynd ud, derefter stikker man smaa runde Kager ud med rund Udstikker, disse bestryges med Æg eller Mælk og dyppes i Haglsukker og bages ved god Varme paa fedtede Plader.

471. Mørbe-Kranse.

14 Kilo Mel. — 500 Gram Sukker. — 250 Gr. Smør. — 20 Gr. Hjortetaksalt. — 11 Æg. — Citron.

Det hele blander man sammen som Mørbedejg (Nr. 9), derpaa vejer man Stykker deraf paa 100 Gram, deler disse i 18 lige Dele triller disse Dele ca. 12 Cm. lange og fletter deraf 3 og 3 sammen. Disse lægger man kranseformigt, med Slutningen fast sammentrykket paa et Brædt til Afkøling (ca. $\frac{1}{2}$ Time), da bestryger man dem med Æg og styrter dem i Haglsukker, de bages paa fedtede Plader ved god Varme. Hertil kan ogsaa anvendes Mørbedejg III (Nr. 11).

472. Mørbe-Topper.

Som foranstaaende, kun fletter man hertil smaa Toppe i Stedet for Kranse.

473. Mørbe-Kringler.

Som Mørbe Kranse, kun opslaaes de i smaa Kringler, 8, 8 eller lignende.

474. Skum-Kringler (Chiveletter).

10 Æg. — 250 Gram Sukker. — $\frac{1}{2}$ Liter Mælk. — Mel.

Æggene og Sukkeret piskes koldt til Skum, da bliver det hele arbejdet til en fast Dejg med det nødvendige Mel. Nu afvejer man Stykker paa 150 Gram, deler hver af disse i 20 Dele og slaar dem op i Kringler, (de uopslaaede Stykker til-dækkes godt med et fugtigt Klæde). Enderne af Kringlerne trykkes godt fast. Naar hele Dejgen er slaaet op, styrter man den (et Brædt ad Gangen) i en Gryde med kogende Vand og lader dem langsomt koge til de alle kommer op til Overfladen. Derpaa kommes de ved Hjælp af en Spatel i koldt Vand, derefter anbringes de Natten over paa et fugtigt Klæde og overdækkes med et lignende. Den næste Dag bages de lysegule i en varm Ovn med Damp. Vil man have Kringlerne lettere, saa kan man udelade Mælken.

475. Bisquit-Pletzchener.

250 Gr. Sukker. — 250 Gr. Mel. — 12 Æggeblommer. — 9 Hvider.

Hertil rører man Æggeblommerne og Sukkeret til Skum i et Fad, derpaa bliver de samtidigt piskede Hvider blandet deri sammen med Melet. Denne Masse sprøjter man ud i smaa Klatter paa fedtede og melede Plader, kommer nogle enkelte Korenner derpaa og bager dem ved Middelvarme.

476. **Bisquit, ristet.**

375 Gram Sukker. — 500 Gr. Mel. — 12 Æg.

Æggene og Sukkeret piskes til Skum i en Kedel over svag Ild og efter Afkølingen blandes Melet deri. Denne Masse sprøjtes ved Hjælp af Pose og Tylle (ca. 2 Cm. vid) ud i Stænger af Pladens Længde paa fedtede og melede Plader og bages i en middelvarm Ovn. Efter Afkølingen skæres man dem ud i ca. 1 Cm. brede Stykker og serverer dem til Chokolade eller Kakao. Man kan ogsaa forhøje Sukkerets Vægt til 500 Gram.

477. **Taalmodigheds-Plätzchener.**

500 Gram Florsukker. — 375 Gr. Mel. — 12 Æggehvider. — Vanille.

Hertil pisker man Hviderne og rører Sukkeret rigtig godt deri (indtil Massen faar en smuk Glans). Derpaa blandes Melet og Vanillen let deri. Denne Masse afsættes med Pose i smaa Klatter paa fedtede og melede Plader, tørrer dem ca. $\frac{1}{2}$ Time (indtil den derved dannede Skorpe let brækker ved Berøring), da bages de i en middelvarm Ovn. Af denne Masse kan ogsaa bages Bogstaver, Arabesker og lign.

478. **Taalmodigheds-Bisquit.**

Hertil er Massen og Behandlingen som ved foranstaaende. De afsættes i smaa Stænger. Man kan ogsaa farve denne Masse chokoladebrun med Farve (brændt Sukker).

479. **Chokolade-Taalmodigheds-Bisquit.**

600 Gram Florsukker. — 400 Gr. Mel. — 50 Gr. Kakaopulver. — 12 Æggehvider. — Vanille.

Den samme Behandling som til Taalmodigheds-Plätzchener. Kakaopulveret blandes med Melet og blandes i Massen. Af denne Masse kan man i Juletiden ogsaa bage forskellige andre Ting paa lignende Maade.

480. **Bisquitstene.**

200 Gram Sukker. — 200 Gr. Mel. — 7 hele Æg. — 6 Blommer. — Vanille.

Æggene og Sukkeret piskes til Skum i en Kedel over svag Ild og efter Afkølingen blandes Melet deri sammen med Vanillen. Denne Masse fylder man ca. 3 Cm. tykt i ca. 8 Cm. brede Forme og bager dem ved Middelvarme. Efter Afkølingen (helst den næste Dag) skæres man disse i 2—3 Cm. brede

Stænger, dypper dem, $\frac{1}{3}$ af hver i ikke for tyk hvid (Vanille-), rød (Maraschino-) og sort (Chokolade-) Glasur og aftrækker dem derpaa.

481. Bisquitmasse, anden Art.

250 Gram Sukker. — 250 Gr. Mel. — 8 Æggeblommer. — $\frac{1}{2}$ Liter Vand. — Citron.

Hertil bliver Æggeblommerne, Vandet og Sukkeret pisket til Skum ved let Varme. Efter Afkølingen blandes Melet deri og bages som foranstaaende i en Kapsel ca. 3 Cm. tyk. Denne Kapsel kan ogsaa anvendes til Bisquitstene, den kan ogsaa anvendes i Stedet for Wiener-Kapsler til billigere Ting.

482. Wiener Kapsel.

200 Gram Sukker. — 200 Gr. Pudder. — 100 Gr. Smør. — 6 hele Æg. — 6 Blommer. — Citron.

Æggene og Æggeblommerne samt Sukkeret piskes til Skum i en Kedel over svag Ild, piskes derpaa videre, indtil Massen er afkølet igen, derefter blandes først Melet og derefter det smeltede og lidt afkølede Smør deri. Denne Masse fylder man $2-2\frac{1}{2}$ Cm. tykt i en Papirkapsel og bager den ved Middelvarme. Efter Bagningen overstrøes Kapselen let med Mel og vendes omkring, saaledes at ogsaa Overfladen bliver smuk glat. Efter Afkølingen skærer man Kapselen igennem paa Midten med en skarp, tynd Kniv, bløder Over- og Underdelen let ved Overstækning af Vin og sætter den derpaa sammen med Hindbær-Gele (Over- og Underdelen i Midten). Til Fremstilling af Papirkapsler anvender man helst noget slækt Papir, dette skæres i Kvadrat efter Behov (til foranstaaende ca. 36 Cm. i Kvadrat), ombøjes fra alle Sider ca. 3 Cm., saaledes at det ombøjede danner en lodret Rand, Hjørnerne klæbes sammen.

483. Sommerfugle.

Af foranstaaende Masse stikker man Sommerfugle ud ved Hjælp af en Udstikker, overtrækker disse med hvid, gul eller anden Glasur og aftrækker dem. Derpaa sminker eller maler man Vingerne og sprøjter Kroppen ud derpaa med Overtrækschokolade eller Chokolade-Glasur.

484. Stjerner.

Af foranstaaende fyldte Kapsel stikkes Stjerner ud og glaseres efter Ønske. Efter Aftrækningen lægger man et Stykke

Frugt paa Midten af hver og Bønneblade paa hver af Straalerne.

485. Halvmaaner.

Disse udstikkes af en Wienerkapsel i Halvmaaneform med en rund Udstikker og overtrækkes efter Ønske. Da sprøjter man Majkløkker derpaa med Sprøjteglasur og lægger ved Stilkens Begyndelse 2 Blade af henkogte Bønner.

486. Bisquit-Trøestamme.

Hertil bliver Bisquit eller let Wienermasse fyldt ca. $\frac{3}{4}$ Cm. tykt i en Papirkapsel af Pladens Længde, Bredde efter Ønske. Denne Kapsel bages flygtigt, overstryges med Gele saa snart den kommer af Ovnen og rulles sammen paa langs som Bisquit-Roulade (Nr. 352). Efter Afkølingen bliver denne omtrent 12 Cm. tykke Rulle gennemskaaret paa langs. I Smørcreme (se denne) røres nu 30 Gram. Blokkakao, hvilket er opløst i noget Lætersukker. Med denne Creme, bliver paa den øverste runde Del af Kagen, sprøjtet lange tæt ved hinanden liggende Striber med Stjernetylle. Man kan ogsaa med den samme Creme, sprøjte smaa Ringe derpaa der ligner Knaster og overstro dem med hakkede Pistasier.

487. Bismarcks Eg.

200 Gram Sukker. — 200 Gr. Mel. — 75 Gr. Smør. — 10 Æg. — Vanille.

Sukkeret og Æggeblommerne røres til Skum, da kommes de piskede Hvider samt Melet deri og tilsidst det flydende, afkølede Smør. Denne Masse stryges tyndt ud over et Ark Papir og bages flygtigt. Efter Afkølingen trækkes Papiret af, en omvendt Mandelbueform udfyldes halvrund dermed, øverst dækkes den med et lignende Blad af samme Masse. Til Sammensætning af Bunderne og ligeledes til Pyntning anvender man Smørcreme (se denne). Til Pyntning farver man den let brun med lidt opvarmet Kakao. Pyntningen er som til foranstaaende.

488. Skum-Frugter.

500 Gram Florsukker. — 8 Æggehvider.

Man pisker Hviderne slive og blander Sukkeret godt deri. I øvrigt er Behandlingen som til Morengsmasse (Nr. 447). Af denne Masse sprøjtes de ønskede Frugter paa Papir i halv Faccon, f. Eks. Æbler med glat Tylle, halvrunde Kugler med lidt

Afsats til den ene Side. Blommer paa lignende Maade ovale, kun farver man Massen lidt violet til disse. Ferskener og Abrikoser paa lignende Maade, kun farver man Massen lidt gul til disse. Til Annanas anvender man ligeledes gul Masse, til disse oversprøjter man en lille Halvkugle af Massen med korte Afsatser, ved Hjælp af Stjernetylle. Ved alle lignende Sager trækkes Papiret paa et vaadt Brædt og da bagte som Morengsskaller og udhulet med en Teske. Efter at disse ere godt udtørrede, sminkes de smukt.

489. Annanas, Blommer, Vindruer o. s. v.

Hertil anvender man en fyldt Wienerkapsel (Nr. 482), stikker ved Hjælp af Udstikker lignende Stykker ud som den paagældende Frugt, fylder de godt tørrede Morengsfrugter med Vin- eller anden Creme efter Ønske, lægger disse paa de udstukne Stykker Wienerkapsel og overtrækker det hele med tynd Glasur (helst Vanille). Da sprøjter man endnu hvis det er nødvendig, med Overtrækschokolade Stilk, Blomst, ogsaa en lille Kvist eller lignende derpaa og lægger paa de dertil egnede Steder nogle Blade af henkogle Bønner.

490. Æbler, Pærer, Kirsebær o. s. v.

Hertil er Behandlingen som ved foranstaaende. Kun kan man hertil ogsaa efterlave Frugterne af Marzipan. Disse bliver da først lagt derpaa naar de overtrukne Stykker ere aftrukne.

491. Melon-Snitter.

200 Gram Smør. — 200 Gr. Pudder. — 200 Gr. Florsukker. — 3 hele Æg. — Vanille.

Hertil røres Pudderet og Smørret til Skum, da blandes Sukkeret med Æggene og Vanillen deri paa to Gange. Denne Masse fylder man i smaa, ovale, fedtede og megede Forme og bager dem ved Middelværme. Efter Afkølingen skæres disse igennem fra oven og paa langs til Midten, saa de ligner et Stykke naturligt Melon. Da overtrækker man Snitfladen med Citron-Glasur og efter Aftrækningen bestænker man den let med rød Farve (ved Hjælp af en stiv Pensel).

492. Oste-Snitter.

Foranstaaende Masse bages i en rund ostelignende Form. Efter Afkølingen bliver denne skaaret i Stykker af den ønskede Størrelse (fra alle Sider ind mod Midten). Med en Pind

eller lignende indtrykker man enkelte Huller deri (ligesom i den naturlige Svejtserst). Da overtrækkes den øverste Snitflade med tynd Citron-Glasur.

493. Smørrebrød.

200 Gram Sukker. — 100 Gr. Mel. — 100 Gr. Krummer. — 100 Gr. Mandler. — 50 Gr. Chokolade. — 12 Æg. — Kanel. — Citron.

Hertil rører man Æggeblommerne og Sukkeret til Skum, deri blander man de imidlertid piskede Hvider med Melet, Krummerne, de raa revne Mandler, den revne Chokolade og Krydderi. Det hele bager man i en fedtet og melet halvrund Form (lignende en omvendt Mandelbueform) ved Middelvarme ca. $\frac{3}{4}$ Time. Efter Afkølingen skærer man Kapselen i 1—2 Cm. brede Stykker, men holder dem fast sammen og overtrækker den runde Overdel med Chokolade-Glasur. Derpaa brækker man de enkelte Stykker fra hinanden og overstryger da den øverste Snitflade med Citron-Glasur.

494. Mohrenkopfer (Othello).

275 Gram Florsukker. — 8 Æggehvider. — Vanille.

Hviderne piskes stive, da blandes Sukkeret godt deri sammen med Vanillen. I Midten af de forud bagte Mørbedejsbunder af ca. 5 Cm. Gennemsnit kommes en lille Portion Marmelade, derover sprøjter man Massen i Toppe gennem en Tylle med fingertyk Aabning. Disse oversigter man med Sukker, lader dem tørre noget og overtrækker dem derpaa med Chokolade-Glasur. Hertil kan man ogsaa anvende Morengsskaller (Nr. 448) de fyldes da med Creme efter Ønske og behandles iøvrigt som ovenfor beskrevet.

495. Chokolade-Stene.

250 Gram Smør. — 375 Gr. Sukker. — 250 Gr. Mel. — 100 Gr. Kakao. — 9 Hvider. — 16 Æggeblommer. — Vanille.

Smør og Sukker røres til Skum, da kommes Æggeblommerne deri lidt efter lidt. Derefter blander man de piskede Hvider sammen med Melet, Vanillen og tilsidst den opløste Kakao godt deri. Det hele bager man i en Papirkapsel som Wienerkapsel (Nr. 482). Efter Afkølingen skærer man deraf ca. 8—10 Cm. lange og 2—3 Cm. brede Stykker deraf og overtrækker disse med Chokolade-Glasur.

496. Chokolade-Igler.

Disse bliver af Morengsmasse behandlede som Morengsskaller, kun sprøjter man dem i oval Facon og overstikker

dem før Bagningen med høvlede Mandler. Disse fyldes da med Croquant-Creme (Morenkopfmasse blandet med fint stødt Croquant), og stilles paa en tynd Bund udstukket i en passende Størrelse af en Wienerkapsel, da overtrækkes det hele med Chokolade-Glasur.

497. Bisquitmasse I til Udhulning.

400 Gram Sukker. — 400 Gr. Mel. — 24 Hvider. — 18 Æggeblommer.

Man rører Æggeblommer og Sukker til Skum i et Fad, da blander man de imidlertid godt piskede Hvider forsigtig deri sammen med Melet (man maa passe paa, at Massen staar godt og skaane den saa meget som muligt under Arbejdet, fordi en fedtet Masse løber ud under Bagningen). Af denne Masse sprøjter man til Indianere, Kaffe-krapfen, Kartofler osv. paa Papir, gennem en helst hvid Tylle, temmelig høje runde Portioner i Størrelse som et halvt Æg og bager dem temmelig godt ud ved Middelvarme. Deraf kan man ogsaa bage Horn, Bonner og meget andet til Fylding. Kagerne bliver siddende paa Papiret til senere Anvendelse og opbevares paa et tørt Sted. Før Brugen huler man dem ud med en Ske og fylder dem som efterfølgende nærmere angivet. Kagerne maa sammensatte to og to være mere høje end brede.

498. Bisquitmasse II til Udhulning.

235 Gram Sukker. — 380 Gr. Mel. — 16 Æggeblommer. — 24 piskede Hvider.

Behandlingen er den samme som til foranstaaende, kun at man hertil beholder den fjerde Del af Sukkeret tilbage til Piskning af Hviderne. Den afsatte Masse bestøves let med Sukker eller Mel.

499. Indianere.

Af foranstaaende bliver to og to udhulede Kager fyldte med Chokolade-Creme (Morenkopfmasse blandet med noget opløst Kakao) satte sammen og overtrukne med Chokolade-Glasur. Men vil man fylde disse med Piskefløde, saa bliver kun de tomme Skaller lagte over hinanden og overtrukne. Ved Brugen trykker man saa et lille Hul i Bundens og fylder derigennem den piskede Fløde, ved Hjælp af et Kræmmerhus.

500. Mulathoveder.

Hertil sætter man to og to Kager sammen (af Bisquit) med Citron-Creme, overtrækker dem med Citron-Glasur og sprøjter med et Kræmmerhus smaa Chokoladeprikker derpaa.

501. Kaffe-Krapfen.

Hertil bliver to og to Kager af Bisquit sammensatte med Kaffe-Creme (Morenkopfmasse blandet med Kaffe-Ekstrakt og farvet lidt) og overtrukne med Kaffe-Glasur (se denne). Paa lignende Maade kan man ogsaa let fremstille andre Kager end disse, afvigende ved anden Fylding, eventuelt Glasur.

502. Bisquit-Æg.

Hertil anvender man af Bisquitmasse 2 ovale Kager, udhuler dem og fylder dem med den ønskede Creme, overtrækker dem med sort, hvid eller rød Glasur.

503. Kartofler.

Hertil sættes to og to udhulede Bisquitkager sammen med Vanille-Creme (se denne) eventuelt maa man forme dem lidt mere runde ved Beskæring, da ruller man Marzipan saa tyndt ud som muligt, bestryger de sammensatte Kager med Læutersukker og overtrækker dem fuldstændig med den udrullede Marzipan. Derpaa bliver det hele endnu engang overstrøget med Læutersukker, ganske tyndt og derpaa rullet i revet Chokolade, blandet med lidt Pudder. Da skærer man nogle lette Indsnit paa Kryds ovenpaa, trykker Kanterne af disse lidt udefter som paa en opsprunget Kartoffel og stikker paa de dertil egnede Steder endnu nogle Ruller (lignende Øjnene i en Kartoffel).

504. Bønner.

Af Bisquitmasse sætter man to udhulede bønneformede Kager sammen med Citron-Creme (se denne) overtrækker dem med Citron-Glasur, efter Aftrækningen besprænger man Kimsiden let med rosa Farve og sprøjter Kim derpaa med Chokolade-Glasur.

505. Nødde-Tærter.

Af Bisquitmasse (Nr. 497) sættes ovale bagte og udhulede Bunder sammen med Nødde-Creme (se denne) og overtrækkes med Vanille-Glasur. Efter Aftrækningen lægges en tynd overtrukken Valnøddekerne ovenpaa. Disse kan man ogsaa overtrække med Kaffe-Glasur.

506. Vindbeutler (Vandbakkelser).

65 Gram Smør. — 135 Gr. Mel. — 1 Liter Mælk. — Ca. 5 hele Æg.
— Hjortetaksalt.

Smørret og Mælken sættes over stærk Fyr, indtil det stiger

d. v. s. koger, da rører man hurtigt Melet deri, tager det hele af Ilden og rører Æggene deri et efter et og tilsidst en Pris Hjortetaksalt. (Skulde Massen endnu være for stiv kommes lidt mere Æg deri). Af denne Masse afsætter man med en Ske ca. 28 Stk. runde Portioner paa en Plade, bstryger dem med Æg og bager dem flygtigt, men i en varm Ovn. Efter Afkølingen skærer man foroven et ikke for tykt Lag af og fylder Kagen ud med Piskefløde, Skum eller Creme. Man kan ogsaa fylde dem igennem Bunden ved Hjælp af Kræmmerhüs.

507. Vindbeutelmasse. anden Art.

65 Gram Smør. — 160 Gr. Mel. — 30 Gr. Sukker. — $\frac{3}{4}$ Liter Vand.
— Ca. 6 Æg. — Citron.

Behandlingen er den samme som ved foranstaaende, Sukkeret rører man deri, naar Massen kommer af Ilden. Bagværk af denne Masse faar en mere brun Farve.

508. Eclair.

Af Vindbeutelmasse sprøjter man ved Hjælp af Sprøjtepose, ovale Stænger. I øvrigt er Behandlingen som ved foranstaaende. Efter Bagningen overtrækker man dem tyndt med Citron-Glasur og fylder dem med Citron-Creme.

509. Mokkasjæle.

De bages af Vindbeutelmasse som foranstaaende Eclair, de overtrækkes med Kaffe-Glasur og fyldes med Kaffe-Creme (Piskefløde blandet med Kaffe-Ekstrakt).

510. Genfer Vindbeutel.

Hertil bliver smaa rigtig skarp bagte Vindbeutel dypet i Karamelsukker (se under Karamelsukker) og før Brugen fyldte med Piskefløde.

511. Plume-Cakes I.

300 Gram Smør. — 300 Gr. Sukker. — 375 Gr. Mel. — 50 Gr. Korrenner. — 50 Gr. Sultana Rosiner. — 50 Gr. Cucade. — 5 hele Æg.
— Vanille.

Smørret røres til Skum med Sukkeret, da blandes paa to Gange Æggene og Melet deri og tilsidst det øvrige. Det hele bages i høje Forme (hvilke man indvendig beklæder med en Papirmanchet). Man omgiver helst Formen med noget Sand, for at forhindre at Kagen bliver for brun, bager den ca. 1— $1\frac{1}{2}$ Time. Efter Afkølingen overstryger man Overdelen let

med Vanille-Glasur, strør hakkede Pistasier derover, omvikler Papirmanchetten med Staniol og binder et Silkebaand derom. Den samme Masse kan man ogsaa bage i smaa Forme paa lignende Maade, eller i en Kongekageform til Udskaering.

512. Plume-Cakes II.

300 Gram Smør. — 300 Gr. Mel. — 150 Gr. Sukker. — 5 Æg. — 150 Gr. Cucade. — 75 Gr. Mandler. — 75 Gr. Valnødder. — 75 Gr. Korenner. — 75 Gr. Rosiner. — 75 Gr. Figener. — 75 Gr. Dadler. Citron. — Rom.

Cucaden hakkes fint, de hvide Mandler og Valnøddekerne høvles, Korennerne og Sultana Rosinerne renses, Figenerne og de udkernede Dadler skæres i smaa Stykker. Det hele blødes stærkt med Rom og stilles i et Fad for at trække i nogle Timer. Sukkeret og Smørret røres til Skum, Æggeblommerne røres lidt efter lidt deri, derpaa kommes de opblødte Frugter deri og tilsidst blandes de piskede Hvider deri sammen med Melet.

513. Petit-four.

Med dette Navn betegner man al Slags smaat og overtrukket Dessertbagværk, hvilket bliver omhyggeligt og fint dekoreret. Dette fremstiller man af sammensatte Wiener-Kapsler (Nr. 482), idet man fordeler disse i de forskjelligste smaa Stykker, ved Udstikning, Udskaering osv. Disse Stykker overtrækkes med ganske rene og dertil valgte Glasurer og dekoreres rigeligt med fint forarbejdet Marzipan. Man kan ogsaa blande smaa Indianere, Kaffe-krapfen, Bønner og lign. deri. Af Makronmasse sprøjter man Æg, Nødder, Kugler og lign., disse sættes sammen efter Bagningen, beskæres, overtrækkes efter Ønske og dekoreres smukt. Smaa Forme bages hule af fin Mørbedejg og fyldes med Smør-Creme eller Nugat, pyntes med Smør-Creme eller glaseres.

514. Smør-Petit-four.

Hertil sættes Wienerkapsler sammen med Smør-Creme (se denne) og alle de ønskede smaa Stykker udskaeres deraf, disse overtrækkes med forskellige opvarmede Foudant-Glasurer og nogle tørrede Frugter lægges paa Midten deraf f. Eks. paa langagtige firkantede med Vanille-Glasur overtrukne Stykker $\frac{1}{4}$ smuk overtrukket Valnøddekerne, paa trekantede med Citron-Glasur overtrukne Stykker et Stykke Annanas-frugt, paa ovale, grønt overtrukne Stykker hakkede Pistasier, paa runde med Chokolade overtrukne Stykker hakkede og ristede Mandler.

515. **Petit-four, frankisk.**

Til en Del heraf laver man smaa Forme af forskellig Facon af Marzipan, lader disse tørre rigtig godt, kommer i hver af disse et Stykke henkogt Frugt, f. Eks. Arrakirsebær, Jordbær, Hindbær eller lign. Til en anden Del bager man ganske tynde Bunder af Makronmasse, skærer eller stikker disse ud i de ønskede Faconer, lægger et Stykke fastere Frugt derpaa som Annanas, Melon, Havejordbær, Figen eller lign. og overtrækker disse med forskellige opvarmede Fondant-Glasurer.

516. **Noisset-Dessert.**

Ganske smaa Chokolade-Blikforme udstryges tyndt med Overtrækschokolade, fyldes efter Afkølingen med Nugatmasse og overstryges ovenpaa tyndt med Overtrækschokolade. Efter Afkølingen slaas de ud af Formen ved let Bøjning af disse. Har man Dobbeltforme saa sætter man to og to sammen. Man kan ogsaa udrulle Nugatmasse $\frac{3}{4}$ —1 Cm. tykt ud og efter Afkølingen skære dem i firkantede, trekantede aflange eller lignende Stykker, smaa blyantstykker Stænger, Horn, Ringe osv., disse overtrækkes efter Afkølingen med Overtrækschokolade og bestrøes med hakkede Pistasier.

517. **Vaffel-Dessert.**

Isvafler sættes sammen to og to med Nugat eller aromatiseret Smør-Creme, efter Størkningen skæres de i smaa Stykker som foranstaaende og overtrækkes.

518. **Nugatmasse.**

200 Gram Hasselnødder. — 100 Gr. Florsukker. — 100 Gr. Kakao-smør. — Vanille.

Af de ristede Hasselnødder rives Skallerne af i en Sigte med vide Masker. Kærnerne rives til Olie og rigtig fine i Rivestenen, derefter kommes Sukkeret og Kakaosmørret deri. Man kan ogsaa tilsætte Massen lidt fint Kakaopulver.

519. **Spekulatius I.**

2 Kilo Mel. — 1 Kilo Smør. — 1 Kilo Sukker. — 6 Æg. — 8 Gram Hjortetaksalt — Vanille. — $\frac{1}{2}$ Liter Mælk.

Det hele bliver arbejdet til en stiv Dejg, med det nødvendige Mælk. Hvor en Dejgbrækker eller Valse er for Haanden bearbejdes den med denne til en rigtig sart Dejg. For bedre at kunne oparbejde Dejgen, lader man den hvile mindst 1 Dag paa et koldt Sted. Efter denne Tid presses den gennem en Ma-

skine i forskellige Figurer. I Mangel af en Maskine kan man ogsaa trykke Dejgen ud i Træ-, Gibs- eller Svovlforme. Disse Figurer bages da i en middelvarm Ovn.

520. Spekulativ II.

1500 Gram Mel. — 625 Gr. Sukker. — 250 Gr. Smør. — 200 Gr. Mandler. — 13 Gr. Hjortetaksalt. — $\frac{1}{2}$ Liter Mælk. — 3 Æg. — Citron. — Kanel.

Denne Dejg bliver arbejdet temmelig stiv med de fint stødte eller revne Mandler samt det nødvendige Mælk, udrulles, trykkes ud i graverede Træforme og bages.

521. Kakes.

2 $\frac{1}{2}$ Kilo Mel. — 1 Kilo Sukker. — $\frac{1}{2}$ Kilo Smør. — 4 Æg. — 20 Gram Hjortetaksalt. — Citron. — Kanel. — Muskat. — $\frac{1}{2}$ Liter Vand.

Det hele bliver arbejdet til en rigtig fast Dejg med det nødvendige Vand og helst arbejdet rigtig fast gennem en Valse, hvorved Bagværket bedre lægger sig i Blade. Efter at Dejgen har hvilet ud i nogen Tid, stikker man de ønskede Stykker ud med en dertil indrettet Udstikker og bager disse ved god Varme. Ved Anvendelse af en almindelig Udstikker maa man prikke Stykkerne nogle Gange med en Gaffel. Kakes fabrikeres i store Masser paa Fabrikkerne og kan leveres smukkere ved Hjælp af dertil egnede Maskiner.

522. Albert-Kakes (Bisquit).

2 $\frac{1}{2}$ Kilo Mel. — 300 Gram Sukker. — 350 Gr. Smør. — 20 Gr. Hjortetaksalt. — Ca. 1 Liter Mælk. — Kanel. — (Salt).

Kakes-Bageriet er i Tidens Løb ligesom Chokolade-Fabrikation gaaet over til egen Fabriksvirksomhed. Hvilket hovedsagelig har sin Aarsag i de dyre Maskinanlæg. Af denne Grund er man i det Smaa næppe konkurrencedygtig paa dette Omraade. Smørret gøres flydende, det hele arbejdes til en ikke for stiv men fin Dejg som arbejdes godt ved Valsning og lign., derpaa dækkes den til med et fugtigt Klæde og stilles til Hvile. Derefter udrulles Dejgen, da udstikkes den, prikkes og bages i en middelvarm Ovn.

523. Wiener-Kakes.

1 Kilo Mel. — $\frac{1}{2}$ Kilo Smør. — $\frac{1}{2}$ Kilo Sukker. — Ca. 1 Femtedel Liter Arrak. — Citron.

Behandles som foranstaaende. Dejgen rulles temmelig tynd ud, udstikkes med en lille rund Udstikker og bages ved svag Varme.

Jule-Artikler.

524. Patience (Russisk Brød).

500 Gram Florsukker. — 300 Gr. Mel. — 12 Hvider. — Vanille.

Man pisker Hviderne stive i en Kedel og rører Florsukkeret rigtig godt deri (indtil Massen viser en smuk Glans). Til sidst blander man Melet deri. Pladerne hertil overstryges svagt med Fedt og overstøves med Mel, saa meget som Fedtet kan optage, det øvrige Mel børstes af med en Børste, i Stedet for dette kan Pladen ogsaa opvarmes og overstryges med Voks. Paa disse Plader sprøjter man nu med Pose eller Sprøjte med blyantstykk Aabning de forskellige Ting, som f. Eks. runde og ovale Ringe, Lyrer, Hjerner, Bogstaver, Tal og lign. Dette stilles til Tørring paa et varmt Sted omtrent en halv Time og bages derefter ved Middelvarme. Denne Masse kan man ogsaa farve chokoladebrun med Farve.

525. Chokolade-Skum-Konfekt I.

500 Gram Sukker. — 100 Gr. Blokkakao. — 8 Hvider. — Vanille.

Hviderne piskes stive og samtidig koges Sukkeret til Flug (dette maa beregnes saaledes at begge Dele bliver færdig samtidig). Derpaa hælder man Sukkeret langsomt og under bestandig Piskning i de piskede Hvider, Massen pisker man endnu langsomt videre, til den er fuldstændig afkølet, da blander man den ved Varme opløste Blokkakao samt Vanillen deri og sprøjter som ved foranstaaende de ønskede Ting paa fedtede og melede Plader. Efter at der ved Tørring har dannet sig en tynd Skal paa dem bages de ved mild Varme. Denne Masse kan man ogsaa fremstille koldt, da pisker man Hviderne godt stive og kommer Florsukker i Stedet for Flugsukker deri. I øvrigt bliver Behandlingen den samme.

526. Chokolade-Skum-Konfekt II.

Hertil røres ca. $\frac{1}{2}$ Kilø Florsukker med de nødvendige Hvider (ca. 4 Stk.) til Skum som en tykkflydende Glasur. Derefter røres 100 Gram i Varme opløst Blokkakao samt Vanille deri. Denne Masse behandles endvidere som de foranstaaen-

de, ved Udsprøjtningen løber de noget ud, faar en smuk Glans og faar ved Bagningen en Fod lignende som Opløb.

527. Spansk Vindbageri.

500 Gram Florsukker. — 8 Hvider. — Vanille.

Hviderne piskes stive, da blandes Sukkeret og Vanillen godt deri, iøvrigt er Behandlingen som til Patience (Nr. 524). Af denne Masse kan man ogsaa farve en Del rosa og tilsætte den lidt Marachino-Essens. Ved dette Arbejde søger man at opnaa en smuk Blanding og sprøjter derfor en Del gennem Stjernetylle, en anden overstrøer man med kulørt Nonpareille, en tredje med hakkede Mandler osv.

528. Kokusnød-Konfekt.

500 Gr. Florsukker. — 100 Gr. Kokusnød. — 8 Hvider. — Vanille.

Hertil er Behandlingen den samme som til foranstaaende, kun blander man tilsidst det revne Kokusnød deri. Tørringen før Bagningen er unødvendig.

529. Skum-Konfekt.

500 Gram Florsukker. — 2 Hvider.

I en Terrin rører man Hvider og Florsukker (omtrent som ovenstaaende) til Skum, da kommer man enkelte Draaber Eddikesyre deri og holder det før Brugen godt tildækket med et fugtigt Klæde eller med et Gibslaag, (Massen maa staa, d. v. s., naar man trækker Spatelen op derfra maa Massens ikke falde om igen). Heraf sprøjter man saa paa limet Papir smaa Arabesker, Bogstaver, Figurer, Dyr o. s. v. disse bliver ikke bagte, kun tørrede. De dekoreres rigtig smukt ved Malning, Sminkning og Garnering; ogsaa Brillantine lader sig godt anvende hertil.

530. Gummi-Brillantine.

I en Jernskaal opløser man god lys Gummiarabikum med kogende Vand over let Fyr, skummer den af, filtrerer den, stryger Opløsningen ved Hjælp af en Pensel tyndt ud paa rene Glasplader og lader disse tørre. Derefter tages Opløsningen af Pladerne, sigtes og opbevares tørt til Anvendelse. For at fremskynde Tørringen kan man tilsætte Opløsningen noget Spiritus. Dette kan man ogsaa farve efter Ønske.

531. Skum, støbt.

1 Kilo Sukker. — 20 Gr. Gelatine. — 4 Liter Vand. — Allun.

Gelatinen overhældes med det varme Vand og opløses ved mild Varme under lidt Omrøring. Da pisker man dette op, kommer efter enkelte Slag en Theske pulveriseret, brændt Allun deri, derefter hældes det imidlertid til Flug kogte Sukker deri under bestandig Piskning og saa rører man langsom, indtil Massen er noget afkølet og begynder at blive tyk. Nu støbes Massen ved Hjælp af Sprøjtepose i de i opvarmet Pudder indtrykkede Forme. Disse bliver uden at oversigtes, stillet i Tørreskabet til Tørring i nogle Dage, da lægges Stykkerne paa en Haarsi og renses for Pudder og hvis det er nødvendigt afblæst med en Blæsebælg, ved Sminkning og Maling bliver de smukt pyntede og lakeres med Gummiarabikum, hvilket er opløst i Spiritus. Hvedepudderet maa være godt tørt, fint afsiet og let. Gibsstemplerne fastgøres med Segllak paa Trælistor og indtrykkes i Pudderet. Sukkeret maa ikke koges for svagt. I Stedet for Gelatine kan man ogsaa piske 6 Hvider, man kan ogsaa tilsætte Massen 1 Skefuld Pudder.

532. Makron-Konfekt.

500 Gram Sukker. — 250 Gr. Mandler. — 5—6 Hvider. — Citron.

Man river Mandlerne med Hviderne rigtig fine i Rivestenen og kommer da det ikke for grovt maledt Sukker deri. Af denne Masse sprøjter man de ønskede Stykker paa fedtede og melede Plader, eller paa Papir og bager disse i en middelvarm Ovn. Derefter garnerer man dem smukt.

533. Bisquit-Konfekt.

100 Gram Sukker. — 150 Gr. Mel. — 6 Æggeblommer. — Citron.

Æggeblommer og Sukker røres til Skum, æltes da med det nødvendige Mel til en let Deig, der lader sig udrulle. Af denne ikke for tykt udrullede Deig stikker man smaa Figure ud, bestryger disse med Æggeblomme og bager dem paa fedtede Plader ved Middelvarme.

534. Chokolade-Konfekt.

Hertil opvarmer man Blokchokolade (ca. 30—35 Grader, er Chokoladen for varm opstaar der rødlig Aarer deri og den lader sig ikke løse fra Pladen) trykker denne tyndt ud paa Plader af Blik, slaar disse mod Bordet nogle Gange saa at Overfladen bliver glat og den faar en smuk Glans. Heraf ud-

stikker man ved Hjælp af Udstikker Arabesker, Figurer og lignende og sætter det hele til Styrkning paa et køligt Sted. Efter omtrent en halv Times Forløb, naar Chokoladen igen er bleven fast, bøjer man Pladen let, tager de udstukne Figurer fra og kommer Affaldet igen i til Opvarmning. De brugbare Stykker overstryger man med Chokoladelak (se denne) med en Pensel og garnerer dem efter Ønske.

535. Mandel-Opløb.

500 Gram Florsukker. — 100 Gr. Mandler. — 2 Hvider. — Vanille.

I Rivestenen river man Mandlerne med Hviderne rigtig fine og det godt tørre og fint sigtede Sukker arbejdes deri. Skuide Massen blive for fast kommer man endnu noget Hvide deri, heller ingen Skade er det, at anvende lidt Tragant dertil, thi derved bliver Massen mere sejg. Derpaa ruller man Massen tynd ud med Sukker, udstikker Stjerner, Ringe eller andre Ting deraf, (under Udstikningen dypper man af og til Udstikkeren i Spiritus) disse bages paa fedtede og melede Plader i Middelvarme. Efter Afkølingen overstryger man dem med Æggehvide-Glasur og garnerer dem efter Ønske.

536. Citron-Opløb.

4 Hvider piskes noget op i en Kedel og arbejdes sammen med Sukker og den gule paa Sukker afrevne Skal af en Citron til en Dejg, der lader sig udrulle, heraf udstikkes smaa Figurer som foranstaaende, de lægges paa Papir eller Plader bestrøgne med Voks, tørres og bages ved mild Varme. Paa lignende Maade kan man fremstille Kanel eller Vanille Opløb.

537. Chokolade-Opløb.

Behandlingen er i det hele som til CitronOpløb, kun kommer man revet Chokolade heri.

538. Trogant-Opløb.

2 Kilo Florsukker. — 30 Gram Tragant. — 100 Gr. bitre Mandler. — $\frac{1}{2}$ Liter Vand. — Æggehvide.

Traganten overhældes med Vandet og oplødes paa to Dage. Efter denne Tid trykkes den gennem en Haarsi. Mandlerne rives fine med Hvide, disse arbejdes til en stiv Masse med Traganten og Tilsætning af Sukker. Endvidere er Behandlingen som til Mandel-Opløb.

539. Lichtenauer Marcipan I.

$\frac{1}{2}$ Liter Vand. — 1250 Gram Sukker. — 1250 Gr. Mel. — 8 Gr. Hjortetaksalt.

Det kogende Vand hældes over Sukkeret, dette opløses deri ved lidt Omrøring, derefter kommes det knuste Hjortetaksalt og Melet deri. Denne Dejj maa ikke være for stiv, fordi den ellers bliver graa og gaar daarligt op, det er ogsaa bedre, at anvende Pudder under Oparbejdningen. Dejgen rulles ud, trykkes ud i graverede eller gennembrudte Træforme eller ogsaa stikkes smaa Figurer ud, der yderligere pyntes ved Hjælp af en Marzipan-Kniiber. De saaledes forberedte Sager lægges paa Brædder og tørres ca. 6 Timer paa et ikke for varmt Sted. Derefter bages de paa fedtede Plader i middelvarm Ovn. Skulde Dejgen under Bagningen bage ud i Siderne, saa er den ikke tørret nok, eller ogsaa er der for meget Hjortetaksalt i den. Man kan glasere Genstandene med tynd Æggehvide-Glasur, bestrø den med kulørt Nonpareille, eller ogsaa male dem.

540. Lichtenauer Marcipan II.

500 Gram Sukker. — 500 Gr. Mel. — 3 Gr. Hjortetaksalt. — 5 Æg.

Sukkeret piskes til Skum sammen med Æggene, da lavet til en Dejj med det øvrige. Endvidere er Behandlingen som til foranstaaende. Man kan ogsaa farve Dejen gul eller rød.

541. Frugt-Brød.

250 Gram Sukker. — 125 Gr. Valnødder. — 125 Gr. Pingoler. — 125 Gr. Dadler. — 125 Gr. Figner. — 125 Gr. Mel. — 375 Gr. Krummer. — 1 Glas Rom. — Citron. — Kanel. — Krydderi. — Lætersukker.

Hertil koger man Fignerne og Dadlerne bløde i Vand, fjerner Kærnerne af Dadlerne og hakker begge Dele fint sammen. Derpaa arbejder man det hele med det nødvendige Lætersukker til en stiv Masse, skærer denne nogle Gange igen og afvejer den efter Ønske (i Stykker paa ca. $\frac{1}{8}$ Kilo). Disse Stykker former man langagtig runde, lægger dem paa Papir, bestryger dem med Æg, lægger paa Enderne, mod Midten efter, en halv Mandel paa hver og bager dem i middelvarm Ovn. Saasnart disse kommer af Ovnen, overstryger man Brødene med Lætersukker.

542. Peberkage, hvide, I.

$2\frac{1}{2}$ Kilo Sukker. — $1\frac{1}{2}$ Liter Vand. — 60 Gr. Hjortetaksalt. — Mel.

I en Kedel lader man Sukkeret opkoge med Vandet. Efter

at dette er afkølet, arbejder man dette og Hjortetaksaltet samt det nødvendige Mel til en ikke for stiv Dejg. Denne Dejg ruller man ikke for tynd ud, stikker eller skærer heraf de ønskede Figurer ud, lægger disse paa let fedtede Plader og for at forhindre Blæredannelser under Bagningen bestryges de let med Vand, de større maa yderligere gennemstikkes med en Kniv, de bages ved god Varme. Derefter overstryges de ved Hjælp af en Pensel med Peberkage-Glasur (se denne), garnerer dem og dypper dem efter Ønske i farvet Sukker.

Man kan ogsaa efteligne Naturen mere ved at male eventuelt sminke dem. For større Figurer anbefales at arbejde Dejgen noget fastere med Mel og lidt mere Hjortetaksalt, paa de mere skrøbelige Steder f. Eks. Ben, Hoved, Arme osv. lægges smaa Træpinde under, hvorved man opnaar bedre Holdbarhed. Disse maa ogsaa bages i en noget koldere Ovn saa de bliver smukke hvide. Saa snart de kommer af Ovnen vendes de omkring. Skulde Hjortetaksalten være for stærk, hvilket ses paa om Stykkerne falder sammen, saa blander man en Dejg af Mel, noget Florsukker og Vand og arbejder denne deri. Skulde derimod Stykkerne blive for smaa og uanselige, saa arbejder man noget i Vand fint revet Hjortetaksalt deri.

543. Peberkage, hvide, II.

3 Kilo Sukker. — 2 Liter Mælk. — 200 Gram Fedt. — 90 Gr. Hjortetaksalt. — Mel.

Sukkeret koges op med Mælken og arbejdes efter Afkølingen, med det øvrige og det nødvendige Mel til en Dejg, der lader sig udrulle. Endvidere som foranstaaende.

544. Glacur-Lak.

65 Gram Gummi Sandrach. — 35 Gr. Gummi Mastix. — 35 Gr. Gummi Damar. — 120 Gr. god Spiritus. — 150 Gr. venet. Terpentin.

Gummi-Sandrach, -Mastix og -Damar stødes fint og kommes paa en Flaske, overhældes med Spiritussen, tilproppet og omrystes noget, derpaa stilles det paa en varm Plads. Naar det hele er opløst tilsætter man Terpentinen. Denne Lak egner sig til Marzipan- og Glasur-Konfekt og stryges paa ved Hjælp af en Pensel. Skulde denne Lak indsuge sig i Varerne og den ønskede Glans ikke opnaas, da er den for tynd. I dette Tilfælde hældes den op i en Skaal, antændes og slukkes igen saa snart det koger ved Randen. Skulde derimod Glansen være for stærk kommes noget mere Spiritus deri.

545. Chokolade-Lak.

Hertil fyldes rensed og fint stødt Benzoe paa en Flaske, overhældes med Spiritus (96 Grader) tilproppes og stilles paa Ovnens til Oplosning i mindst 24 Timer. Før Brugen hælder man det klare fra og dermed overstryger man ved Hjælp af en Pensel de til Lakering bestemte Stykker. Skulde Glansen være for stærk, saa fortynder man Lakken med noget Spiritus og omvendt tilsætter man den noget Benzoe.

546. Jule-Likør-Konfekt.

Hertil bliver Stemplerne saasom Bogstaver, Tal, Arabesker og lignende udskaaret af Gibs, disse fastgøres til en Prop, eller paa en Træliste af Længde som Kassens Bredde. Disse trykker man i det godt tørre Pudder og hælder ved Hjælp af en Tragt den ønskede Likør deri. Efter at Figurerne ere fjernede fra Pudderet, garnerer man dem smukt og kandiserer dem.

547. Fondant Konfekt.

Hertil blander man den ønskede Aroma og Farve i Fondant, denne opvarmes og støbes i Pudder som Likør. Den videre Behandling ses under foranstaaende, i Særdeleshed under Pralinee. Disse Stykker garneres og kandiseres.

548. Sukker at farve.

Til Farvning anvender man afsigtet Sukker, eftersom man vil have det groft eller fint. De til Anvendelse bestemte Farver fortyndes med Spiritus, hældes over Sukkeret i en Skaal og rives godt med Hænderne. Derefter bredest Sukkeret ud til Tørring paa et varmt Sted.

549. Nonpareille at farve.

Dette farves paa samme Maade som Sukkeret. Vil man blande flere Kulører sammen, saa sker dette først naar de forskellige Slags ere farvede og godt tørrede.

550. Sirupsdejg.

I en Kedel lader man tyk, sød ikke for brun Sirup opkoge nogle Gange under bestandig Afskumning. (Da Sirup sædvanligvis stiger stærkt saa fylder man kun Kedelen halvt og forhindrer saaledes at det løber over), indtil denne har opnaaet den svage Traad (se denne). Derpaa hældes den i et Trug og røres med Flormel ved Hjælp af en Spatel til en ikke for blød

Dejg, lægger denne helst i et Trætrug og lader den før Brugen, staa mindst 3 Maaneder paa et tørt, koldt Sted. Før man arbejder videre med Dejgen, lægges den under en Dejgbrække og arbejdes fin og smidig under bestandig venden og samtidig arbejder man alt det øvrige deri, eller man trækker Dejgen, ligesom Sukker, kun ikke paa Krog, men paa Bordkanten. I Almindelighed anvender man Potaske og Hjortetaksalt til Lebkuchen, man regner sædvanlig til 5 Kilo Dejg 40 Gram Potaske og 20 Gram Hjortetaksalt. Potasken opløses bedst med Brændevin og rives da fint, Hjortetaksallen anvendes fint stødt. Til alle Peberkager og Lebkuchen tilraades det stedse, først at bage en eller flere som Prøve, falder disse sammen i Ovnen saa er der for meget Driv i dem. I dette Tilfælde blander man saa noget mere Grunddejg deri, bliver de derimod for tunge, saa kommes noget mere Driv deri. Til Krydderi regner man for ovennævnte Kvantum 20 Gram Kanel og 10 Gram Nelliker, begge Dele fint stødt, ogsaa 10 Gram Kardemomme kan anbefales. Man kan jo ogsaa efter Ønske forhøje eller formindske Vægten paa Krydderierne, eller ganske udelade dem. Paa dette Grundlag kan man fremstille de forskellige Slags Lebkuchen, idet man blander Mandler, Korenner, Cucade og lignende deri. Det er ogsaa ganske brugeligt at anvende fint Rugmel til Dejgen, kun bliver Bagværket derved noget tungere. Før Forarbejdningen under Brækken kan man ogsaa efter Ønske tilsætte den noget Sukkerdejg.

551. Honning-Dejg.

Hertil er Behandlingen som til foranstaaende. Er Honningen for tyk, saa kommes noget Vand deri. Skulde man tvivle om Honningens Ægthed og ikke kan bedømme det efter Smagen, saa kommer man lidt deraf i et Glas, hælder Spiritus derover og rører rundt deri. Spiritussen opløser den ægte Honning hvorimod fremmede Bestanddele sætter sig fast paa Bunden.

552. Rive-Kage.

7½ Kilo Sirupsdejg. — 125 Gram Potaske. — Kardemomme.

Potasken rives fint og arbejdes godt i Dejgen under Brækken. Den færdige Dejg afvejer man i ca. ½ Kilo store Stykker, triller dem lidt langagtig ud, lægger dem tæt ved Siden af hinanden paa en Plade med høje Kanter, overstryger dem med Vand og bager det hele ved Middelvarme. Vil man have Dejgen finere i Kvalitet, saa kan man anvende Honningdejg i Stedet for Sirupsdejg. Vil man derimod gøre den ringere, saa

tilsætter man Siruppen noget Vand før Opkogningen. Saa snart Kagen kommer ud af Ovnen, overstryger man den med Glans-Glasur.

553. Brune Peberkage-Figurer.

Hertil benyttes den samme Dejg som til foranstaaende, den udrulles og med Udstikker stikker man de ønskede Figurer ud, sætter dem paa fedtede Plader, overstryger dem med Vand og bager dem i en varm Ovn. Den videre Udførelse, sker efter Ønske som til hvid Peberkage.

554. Brostene.

Hertil bliver af udrullet Dejg som til foranstaaende udstukket smaa runde Kager, disse bages paa fedtede Plader i middelvarm Ovn. Efter Afkølingen kommes nogle af disse i en Kedel, overhælder dem med noget varmt, hvidt Peberkage-Glasur og rører godt om deri med en Spatel, hvorved alle Kagerne bliver fuldstændig dækkede af Glasur paa alle Steder. De hældes derefter ud paa Bordet og de som klæber sammen fjernes fra hinanden. Man kan ogsaa farve en Del af Glasuren rød hertil.

555. Pebernødder, brune, sædvanlige.

25 Kilo Sirup. — Ca. 24 Kilo Mel. — 125 Gram Potaske. — 75 Gr. Hjortetaksalt. — 125 Gr. Kanel. — 60 Gr. Nelliker. — 60 Gr. Kardemomme. — Citron.

Siruppen opkoges, hældes gennem en Haarsi over i et større Fad og efter nogen Tid, naar den er temmelig afkølet, røres den til Dejg med det nødvendige Mel. Denne Dejg stilles i en Balje paa et koldt Sted i mindst 8 Dage. Jo ældre Dejgen er desto bedre Bagekraft er der i den. Før Forarbejdningen arbejdes Dejgen fin under Brækken og det øvrige kommes med deri. Af denne Dejg triller man lange Streng ud, disse skæres igen i smaa hasselnødstore Stykker, trilles godt ind i Mel og bages lysebrune. Efter Afkølingen sigtes Melet fra og man kan da glasere dem efter Ønske hvide eller røde paa lignende Maade som Brostene, med Peberkage-Glasur (se denne). Af denne Dejg kan man ogsaa bage sædvanlige Lebkuchen og Figurer, den tilsættes da noget Hjortetaksalt.

556. Thorner Lebkuchen.

3½ Kilo Dejg. — 55 Gram Potaske. — 300 Gram Mandler. — Kanel. — Nelliker. — Muskat. — Kardemomme.

Efter Ønske kan man anvende Sirups- eller Honningdejg.

Denne arbejdes godt med den fint revne Potaske og Krydderierne, da kommes endnu de groft hakkede Mandler deri. Efter at Prøven er falden tilfredsstillende ud, formes deraf langagtige, firkantede Kager, de bages og glaseres med Sukker kogt til svag Traad (se denne). Sukkeret smøres paa Stykkerne med en Pensel.

557. Baseler Lebkuchen.

1700 Gram Honning. — 1125 Gr. Sukker. — 2500 Gr. Mel. — 840 Gr. Mandler. — 500 Gr. Cucade. — 70 Gr. Potaske. — 50 Gr. Kanel. — 20 Gr. Nelliker. — 20 Gr. Muskatblomst. — 2 Muskatnødder. — Citron.

Sukkeret opkoges med Honningen og laves til en Dejg med det nødvendige Mel. Før man arbejder videre med den tilsættes det øvrige. Disse Lebkuchen formes som foranstaaende, bages ved god Varme og glaseres.

558. Brune Nürnbergere, i. f.

2 Kilo Honningdejg. — 250 Gram Korenner. — 250 Gr. Mandler. — 100 Gr. Potaske. — 100 Gr. Cucade. — 12 Gr. Hjortetaksalt. — 1 Æggeblomme. — Nelliker. — Kanel. — Kardemomme.

Efter at Dejgen er godt arbejdet sammen med Potasken, blandes den godt med de høvlede Mandler, det finthakkede Cucade og de øvrige Krydderier. Man inddeler derefter Dejgen i de ønskede Stykker, bringer dem i den ønskede Størrelse ved at udtrykke dem i en firkantet Træform, eller man ruller Dejgen ud og stikker eller skærer deraf de ønskede Stykker ud. Paa hvert Hjørne lægger man en halv Mandel, overstryger Stykkerne med Vand og bager dem paa let fedtede Plader ved Middelvarme. Efter Bagningen overstryges Stykkerne med tynd Glasur eller Lætersukker.

559. Brune Nürnbergere.

$\frac{1}{4}$ Liter Vand. — 5 Kilo Sirup. — 3 Kilo Sukker. — $7\frac{1}{2}$ Kilo Mel. — 35 Gram Kanel. — 20 Gr. Nelliker. — 10 Gr. Kardemomme. — 40 Gr. Potaske. — 30 Gr. Hjortetaksalt. — 750 Gr. Mandler.

Sukkeret opkoges med Siruppen og Vandet og afskummes, derpaa lavet til en Dejg med det nødvendige Mel (ca. $7\frac{1}{2}$ Kilo), det øvrige arbejdes deri under Dejgbrækken. Endvidere som foranstaaende.

560. Runde Kroningskager.

Dejgen rulles ud i lange Streng og skæres i Stykker af Størrelse som en Hasselnød. Disse Stykker afvejes og lægges

i Ringe paa en Plade og bages. Efter Bagningen overstryger man dem fra alle Sider med Peberkage-Glasur ved Hjælp af Pensel.

561. Honningkage.

3 Kilo Honningdejg. — 1 Kilo Sukker. — 1 Kilo Mel. — 350 Gram Mandler, søde. — 250 Gr. Cucade. — 25 Gr. Hjortetaksalt. — 12 Æggeblommer. — Citron.

Æggeblommerne rører man til Skum med Sukkeret, kommer da Hjortetaksalten og Melet deri. Denne Dejg blandes nu godt med Honningdejgen, da kommes de groft hakkede Mandler, samt det fint skaarne Cucade deri. Kagerne formes firkantede, belægges med to tynde Skiver Cucade, bages og glaseres med Sukker kogt til Traad.

562. Koren-Lebkuchen.

2 Kilo Honningdejg. — 300 Gram Korenner. — 12 Gr. Hjortetaksalt. — 1 Æggeblomme. — Kardemomme. — Citron.

Herpaa agtes at Korennerne først kommer i Dejgen mod Slutningen af Arbejdet. Disse Kager stikkès ovale ud, belægges med ca. 5 Korenner og glaseres efter Bagningen.

563. Lebkuchen-Strutte.

Af foranstaaende Dejg dog uden Korenner, udrulles pladelange ca. 20 Cm. brede Stænger, disse bestryges langs Midten med en Blanding af Krummer, Krydderi (Chokolade) forfyndet med Lætersukker. Derefter overstryges de med Æg, glaseres efter Bagningen og skæres i de ønskede Stykker.

564. Chokolade-Lebkuchen.

2 Kilo Dejg. — 250 Gram Chokolade. — 250 Gr. Mandler. — 60 Gr. Smør. — 12 Gr. Hjortetaksalt.

Hertil rives Chokoladen, Mandlerne hakkes og det hele blandes sammen med det sari arbejdede Dejg. Disse bager man i runde Forme og overstryger dem efter Afkølingen med Chokolade-Glasur.

565. Sukker-Lebkuchen.

500 Gram Sukker. — 500 Gr. Mel. — 200 Gr. Mandler. — 8 Gr. Hjortetaksalt. — 6 Æg. — Kanel. — Nelliker. — Citron.

Man rører Sukkeret til Skum med Æggene, kommer da de stødte Mandler og det øvrige deri. Denne Dejg udrulles og

afskæres i de ønskede Størrelser, de bages paa fedtede Plader ved god Varme.

566. Mandel-Lebkuchen.

500 Gram Sukker. — 500 Gr. Mel. — 200 Gr. Mandler. — 8 Gr. Hjortetaksalt. — 6 Æg. — Kanel. — Nelliker. — Citronskal.

Man rører Sukkeret og de hele Æg til Skum, kommer derpaa de stødte Mandler samt det øvrige deri. Denne Dejg udrulles og skæres af i den ønskede Størrelse, bages ved god Varme paa fedtede Plader.

567. Hvide Lebkuchen, kold Masse.

1000 Gram Sukker. — 1100 Gr. Mel. — 200 Gr. Mandler. — 150 Gr. Cucade. — 20 Gr. Kanel. — 7 Nelliker. — 7 Gr. Muskatblomst. 16 Æg. — Citron.

Sukkeret røres til Skum med Æggeblommerne, Hviderne piskes. De hakkede Mandler ristes, Cucaden hakkes. Denne Masse stryges paa Oblater i den ønskede Størrelse, paa Midten lægges en tynd Skive Cucade, da oversigtes de let med Sukker, de sættes til Tørring paa Tørreovnen og bages derefter i en middelvarm Ovn. Man kan ogsaa tilsætte Massen lidt Hjortetaksalt.

568. Hvide Lebkuchen, varm Masse.

500 Gram Sukker. — 500 Gr. Mel. 250 Gr. Mandler. — 100 Gr. Cucade. — 10 Æg. — 3 Hvider. — Kanel. — Nelliker. — Kardemomme.

Æggene og Sukkeret piskes til Skum over svag Ild, deri kommes Krydderierne samt de hovlede, ristede Mandler, det i tynde Skiver skaarne Cucade, tilsidst de 3 piskede Hvider og Melet. Det hele stryger man paa Oblater, oversigter det let med Sukker, skærer dem i de ønskede Stykker, lægger nogle tynde Skiver Cucade derpaa og bager dem i en middelvarm Ovn. Oversigtningen med Sukker kan man udelade, men da maa man tørre dem.

569. Hvide Lebkuchen, ordinær Masse.

500 Gram Sukker. — 1000 Gr. Mel. — 16 Gr. Hjortetaksalt. — 10 Æg. — Kanel. — Nelliker. — Citron.

Æggeblommer og Sukker røres til Skum. Da kommes de godt piskede Hvider deri med det øvrige. Massen udstryges paa Oblater, oversigtes let, tørres og bages ved god Varme.

570. Elise-Lebkuchen.

500 Gram Sukker. — 300 Gr. Mandler. — 50 Gr. Cucade. — 20 Gr. Kakaopulver. — 50 Gr. Mel. — 10 Hvider. — Citron. — Kardemomme. — 1 Knivspids Hjortetaksalt.

Mandlerne rives fine som Støv. Cucaden hakkes rigtig fint. Hviderne piskes, da røres Sukkeret deri. Derefter blander man det øvrige deri, stryger Massen som foranstaaende paa Oblater og bager Kagerne ved Middelvejrme. Efter Bagningen overstryger man dem med tynd Chokolade- eller Citron-Glasur.

571. Makron-Lebkuchen.

500 Gram. Sukker. — 250 Gr. Mandler. — 50 Gr. Mel. — 50 Gr. Cucade. — Ca. 7 Hvider. — Citron. — Kardemomme.

Hertil river man Mandlerne fine med Æggehvide i Rivestenen, da kommes Sukkeret i. Derpaa kommes Massen i et Fad og røres til en ikke for tynd Masse med det finthakkede Cucade og det øvrige og hvis det er nødvendigt, med endnu noget Æggehvide. Denne Masse stryges paa Oblater og bages i Middelvejrme. Efter Afkølingen overstryger man den med Lætersukker og strøer nogle farvede Nonpareille i Midten. Man kan ogsaa udelade Melet og da tage omtrent Halvdelen af Sukkeret mere.

572. Makron-Lebkuchen, sædvanlige.

250 Gram Mandler. — 500 Gr. Sukker. — 75 Gr. Mel. — 200 Gr. Krummer. — 10 Gr. Hjortetaksalt. — Æggehvide. — Citron. — Kanel. — Nelliker.

Behandlingen er som foranstaaende.

573. Hasselnød-Lebkuchen.

500 Gram Sukker. — 250 Gr. Hasselnødder. — 60 Gr. Mel. — Ca. 7 Hvider. — Kanel. — Nelliker. — Kardemomme.

Behandlingen af Massen er som til foranstaaende, kun anvender man i Stedet for Mandler ristede Hasselnøddekerne, stryger Massen paa firkantet tilskaarne Oblater og lægger en halv Nøddekerne paa hvert Hjørne.

574. Cigarer, sædvanlige.

2 Kilo Sirupsdejg. — 1 Kilo Sukker. — Ca. 4 Kilo Krummer.

Til Sirup- eller Honningdejgen kommer man under Arbejdet saa mange Krummer til Dejgen er stiv nok. Da former man Cigarer deraf, disse tørres da i nogle Dage og bages i en

kold Ovn. Derefter bestryges de med Gummi- eller Lim-Glasur, Asken fremstilles ved at dyppe dem i Sukker og til Fyr lægges en Strimmel Staniol derom.

575. Nødder.

Hertil er en Form nødvendig til Udtrykning, denne kan man lave sig paa følgende Maade. Man tager en smuk Valnød, skiller den ad, bestryger Skallerne let med Olie og lægger dem med ca. 1 Cm. Afstand paa en fedtet Plade. Ca. 1 Cm. derfra lægger man en Rand omkring dem, nu rører man noget Gibs op med Vand og hælder dette over Nøddeskallerne. Efter nogen Tids Forløb fjerner man Skallerne og lader Formen tørre godt. Før Brugen stryges Formen godt ud med Olie. Til Masse tilsættes oparbejdet Marzipan saa meget Kakao, til Massen faar en lignende brun Farve som Nøddeskaller. Med denne Masse trykker man Formen ganske tyndt ud, skærer alt udenforstaaende af og tager dem derpaa ud af Formen og tørrer dem. Kernen kan man udtrykke paa lignende Maade af hvid Marzipan. Men man kan ogsaa fylde Skallerne med raslende Dragekugler. Ved Sammensætningen sprøjter man af tyndt Sprøjte-Glasur en tynd Rand paa den ene Skal, kommer Fyldingen deri og klæber den anden Halvdel fast derpaa. Til Ophængning kan man klæbe et Baand med deri.

576. Pengeruller.

Af oparbejdet tyndt udrullet Marzipan formes Rullerne i den ønskede Størrelse omkring Træstykker, Bunden sættes ind med Sprøjteglasur og nogle Dragekugler lægges deri for at rasle. Efter at de ere godt tørrede, overtrækker man dem med tynd Glasur, fastklæber paa hver Ende en tynd, rund, præget Plade af rød Tragant- eller Marzipanmasse. Efter at de igen ere tørrede skriver man det ønskede Indhold derpaa. Ogsaa Pengesække kan man efterligne paa lignende Maade.

577. Forskellige Marcipan-Konfekter.

I de forskellige Egne bliver mere eller mindre, hovedsagelig i Juletiden Marzipanen fremstillet i forskellige Ting, Konfekt, Figurer, Tærter eller lignende. Let at fremstille er den saakaldte Königsberger Konfekt. Hertil triller man Marzipanen ud i Blyantstykkelse, laver deraf Kringler, Lyrer, Ringe samt forskellige andre Snirkler, efter at de ere tørrede, for Eks. til den næste Morgen, sættes disse en kort Tid i en varm

Ovn, paa Brædder, saa at de faar en lysegul Farve. Bagværk som f. Eks. Rundstykker og lign. kan laves i sædvanlig Størrelse. Men disse bliver da efter Tørringen overstrøget med Æg og da brunede i Ovnen. De forskellige Frugter, Grøntsager samt Dyr og andre Ting bliver dels modelleret i Haanden, dels trykket ud i Form. Disse efterlignes Naturen ved Malning, Sminkning osv. Til alle disse Ting er det bedst at udelade Farvning af Marzipanen. Større Figurer som trykkes ud i Forme, kan ogsaa fremstilles hule eller fyldte med en eller anden Morskabsartikel. I dette Tilfælde indtrykkes i Formen et ikke for tyndt udrullet Stykke Marzipan, da tørret og en Bund sat under af den samme Masse. Hvor saadanne Sager kan sælges er det et virkeligt godt lønnende Arbejde. Hovedsagen for Fremstilling af finere Ting ligger i: For det første, at fremstille Tingene med den pinligste Properhed, hvortil ikke hører saa lidt Fingerfærdighed og Øvelse. For det andet: at sminke og male Stykkerne saa de næppe kan skelnes fra de naturlige Genstande. Til Lakering anvender man Glasur-Lak (Nr. 544).

578. Mandel-Marcipan, raa.

2 Kilo Mandler. — 1 Kilo Sukker.

Hertil kommer de søde Mandler i kogende Vand, saa snart Skallerne ved Tryk med Fingrene gaar af, hældes Vandet bort og frisk Vand kommer deri. Derpaa afskalles Mandlerne og kommer igen i frisk Vand. Da lader man Mandlerne staa Nat-ten over i rent friskt Vand, saa de kan indsuge det nødvendige Vand. Den næste Dag rives de fine i Rivestenen, i smaa Portioner ad Gangen. Tilsidst kommer det ganske hvide fint malede Sukker deri. Derefter bliver Massen ristet over svag Ild, under bestandig Omrøring og da saa længe til den løsner sig af sig selv fra Kedelen. Derpaa kommer den i en Kasse, Skaal eller i Pergamentpapir, efter Afkølingen lukkes der tæt, helst lufttæt for den. Man maa agte paa, at Mandlerne under Rivningen ikke gaar i Olie og at den færdige Marzipan ikke tører. Til billigere Marzipan kan man tage det samme Kvantum Sukker som Mandler.

579. Nødde-Marcipan, raa.

Hertil ristes Hasselnøddekernerne ganske svagt, kun saa meget, at man kan rive Skallen af, men Kærnen maa helst forblive hvid. Skallerne rives af i en vidmasket Sigte. Kærnerne rives fine i Rivestenen med det nødvendige Vand, da tilsat Sukkeret og endvidere behandlet som Mandel-Marzipan.

580. **Marcipan, oparbejdet.**1 Kilo Marzipan. — $\frac{1}{2}$ Kilo Florsukker.

Den raa Marzipan arbejdes godt sammen med Florsukkeret, man kan ogsaa tilsætte det noget Aroma eventuelt Farve. For under Arbejdet at forhindre at det tørrer, holder man det godt tildækket med et noget fugtigt Klæde. Denne Masse anvendes til Tærterande, Frugter, Königsberger- og Lybækker-Marzipan samt til forskellige andre Ting. Formene hertil ere mest af Træ, Svovl eller Tin og maa under Brugen fedtes let med Olie. Marzipanen trykkes fast ind i dem, da skæres alt det udenforstaaende af og Figuren tages ud, helst med et lille fugtigt Stykke Marzipan. Til det finere i Haanden modellerede Marzipan betjener man sig af Modellerværktøj, med hvilket man søger at efterligne alt Forekommende.

581. **Königsberger Marcipan-Tærte.**

Af oparbejdet Marzipan bliver en ikke for tynd Bund udrullet og tilskaaret i Tærtestørrelse. Randen bestryges med Vand eller Æggehvide og paa denne fastgøres en fingertyk Rulle. Denne Rulle bliver efter Ønske indknebet i regelmæssig Afstand, med en saakaldt Marzipankniber og, efterat det hele er noget tørret (f. Eks. den næste Dag) lægges det paa Brædder og sættes ind i en god varm Ovn, indtil Randen faar en let lysegul Farve. Efter Afkølingen bliver Tærtens Indre bestrøget med tykt Vanille-Glasur og da belagt rigeligt med Frugter. Større Tærter sætter man gerne sammen af flere Dele. Hertil bliver hvert Stykke fremstillet for sig selv og maa for sig selv være et af de andre ganske uafhængigt Stykke. Men disse Stykker maa være saa godt beregnede, at flere saadanne Stykker satte sammen kommer til at danne en Tærte eller lignende.

582. **Lybækker-Marcipan-Tærte.**

Hertil udrulles Bunden med Randen ligesom til den foranstaaende, dog bliver den ikke afflammet i Ovnen. I Mod-sætning til den første, maa man agte paa at forarbejde saa hvid en Masse som muligt. I det Indre af denne Tærte lægger man, af Marzipan smukt arrangerede og probert fremstillede Frugter og Blade, eller ogsaa andre Ting. Den færdige Tærte lader man tørre noget i et varmt Værelse og stiller den ligesom ogsaa den foranstaaende Tærte til Salg i en dertil egnet smuk Karton.

Taffel-Opsatser og Facon-Tærter.

583. Almindeligt.

Med Taffel-Opsatser betegner man alt, hvor det smagfulde i Forbindelse med det pragtfulde danner en Pryd for Tafler eller lignende. Facon-Tærter kalder man Tærter, hvor en anden Ting er efterlignet af Tærtømasse. Dette Begreb kan være meget vidtgaaende, naar man betænker, at næsten alt hvad man ser, kan efterlignes i Form af Tærter. Da nu for det meste ingen Forme ere for Haanden for saadanne Ting, saa bliver Tærtømmassen bagt i Kapsler eller Bunder og da udskaaet deraf i den ønskede Facon. F. Eks. Hjerter, Lyrer, Skinker, Svinehoveder, Svøbelsesbørn, Bøger, Albums, Trægrene, Melon, Annanas, Æble, Pære og m. m. Enkelte følger i efterfølgende. Udførligere Beskrivelse samt Afbildning i naturlig Størrelse findes i Specialværkerne »Taffel-Opsatser og Tærtøforsiringer« og jeg tror at turde sige, at efter disse vil selv den Uøvde, med lidt Opmærksomhed være i Stand til at udføre dem.

584. Baumkuchen.

500 Gram Smør. — 500 Gr. Sukker. — 500 Gr. Pudder. — 30 Æggeblommer. — 36 Hvider. — Citron. — Mælk.

Hertil anvender man fordelagtigst en Baumkuchen-Maskine, hvilket bestaar af en Overbygning, et Trug samt en eller (for forskellige Størrelser) flere Valser samt en Ske. Først sørger man for godt tørt helst haardt Brænde til Fyring. Da omvikler man de til Anvendelse bestemte Valser med Koncept eller andet fast Papir, klæber dette godt sammen og skærer alt udenforstaaende fra. Derpaa fastgør man en Snor paa en af Spidserne tæt ved Valsen, omslynger dermed den med Papir overtrukne Valse flere Gange og knytter den derpaa fast paa den anden Side af Valsen, hvorved Papiret bliver bundet fast om. Derefter fortynder man til Overtrækning en Skaal Vanille-Glasur saa vidt, at ved Optrækning af Røreskeen, Glasuren let løber af og let blander sig med det andet. To Personer ere nødvendige hertil, nemlig en til at dreje Valsen og en til at hælde paa d. v. s. bage Massen. Nu begynder

man med Fremstillingen af Massen, hertil bliver Smørret rørt til Skum med Sukkeret; deri kommes Æggeblommerne lidt efter lidt under bestandig Røring. Hviderne piskes stive og blandes i Smørmassen sammen med Pudderet. efter at Massen er færdig begynder man at fyre (Pindene stilles helst paa Højkant, saaledes at Varmen slaar saa vidt som muligt omkring Valsen) og man lader først Valsen blive godt varm, inden man begynder at hælde paa, for at spare Pinde kan denne varmes i Ovn. Nu kommer man noget af Massen (ikke for meget) i Truget, denne Masse hældes med Skeen paa Valsen i Ringe med ca. to Fingres Bredde fra hinanden, samtidig med at Valsen drejes regelmæssigt rundt. (Ved Paahældning af den ufortyndede Masse, hvilken danner Takkerne, maa Valsen drejes noget hurtigere, derimod ganske langsomt ved Gennembagningen). De første Lag man hælder paa maa bages rigtig godt igennem. Alle Steder der ere blevne brune, overhældes med Masse, hvilket bliver fortyndet med lidt Mælk og gennembages godt igen. Derefter hældes igen noget frisk Masse i Truget, men med denne bliver kun Ringene overhældte, gennembages igen godt og ved alle de øvrige Lag passer man paa, at saa vidt kun Ringene overhældes med den friske Masse. De grenlignende Takker danner sig da af sig selv ved Omdrejningen. For hvert Lag man bager fortynder man Massen med lidt Mælk, derved bliver Kagen mere holdbar. Man maa passe særligt paa, at det sidste Lag faar en smuk lysegul Farve. Under Bagningen trækker man det nedenunder staaende Trug med Indhold, bort fra Fyret saa snart det lader sig gøre, for derved at skaane Massen saa meget som muligt. Fyret søger man at holde ensartet vedlige, fordi derefter retter Ophældningen sig og fordi Kagen derved efter Bagningen faar et mere anseligt Udseende med store Takker. Saa snart hele Massen er hældt paa og Kagen er fuldstændig bagt, overhælder man den med den forberedte Glasur. Efter Afkølingen, helst den næste Dag, skærer man Traaden af tæt ved Spidsen, tager Kagen forsigtig af og trækker Papiret ud. Paa Forlangende eller paa Bestilling kan man ovenpaa Kagen anbringe en Krone af Snirkler (af Makron), samt Blade, Bagværk eller lignende. Til store, svære Baumkuchen anbefales det, ikke straks at overhælde hele Valsen, men ved første Ophældning kun ca. Halvdelen, da videre anden, tredje og fjerde og tilsidst overhældes hele Valsens Længde.

585. Bog.

Hertil bager man af Wiener- eller anden Tærtmasse to Kapsler i Størrelse som den ønskede Bog. Efter Afkølingen

sætter man disse sammen med Gele, skærer dem smukt til og overstryger først de 3 Rande som danner Snitfladen, med Gele, lægger paa disse et Dække af tyndt udrullet Marzipan (den lange Snitflade hules let ud indefter) og overstryger disse paa langs med en blød Pensel. De derved opstaaede fine Riller danner da de sammentrykkede Bogblade. Derefter ruller man et stort Stykke Marzipan ud, skærer dette saaledes til, at det lagt derover, staar ca. $1-1\frac{1}{2}$ Cm. udenfor. Nu overstryger man Over- og Underdelen samt Ryggen let med Gele, lægger det tilskaarne Marzipanstykke derpaa, saaledes at det staar ca. $\frac{1}{2}-1$ Cm. udenfor de øvrige Dele. Efter at dette er tørret noget, overstryger man Hjørnerne samt Ryggen let med Overtrækschokolade (hvilket forestiller Læderet). Den øvrige Dekoration retter sig ganske efter Forlangende eventuelt afpasset efter Prisen. Man kan anlægge Borter derpaa af let farvet Marzipan, eller pynte den smukt med Sprøjte-Glasur eller Chokolade, ogsaa Frugter kan anvendes hertil.

586. Stegt Gaas med Tærte.

I en helst oval Form eventuel Kapsel bager man to høje Bunder af Wiener- eller Sandmasse. Disse Bunder sættes efter Afkølingen sammen med fint Marmelade, tilsnittes og indtrykkes i Facon som en stegt Gaas. Benene og Vingerne laver man af den samme Masse, sætter dem fast paa med Marmelade og stikker, for at efterligne Benet en Pind af Croquantmasse ind deri paa Midten. Denne Tærte overtrækkes da tyndt med Kaffe-Glasur og bestrøes straks efter med afsigtede, brunligt farvede Krummer. Efter Afkølingen overstryger man det hele med opløst Gumm, og anbringer det i et Stegefad, i hvilket noget brunfarvet Æble-Gele hældes paa som Sauce. I Stedet for Glasur kan man ogsaa overtrække Tærten med Marzipan.

587. Tærte som Annanas.

I Størrelse som Gennemsnittet af den Annanasfrugt man vil efterligne, fyldes nogle Ringe med Tærtetmasse (helst Sandmasse) og bages godt. Efter Afkølingen fyldes disse med fint Marmelade, hvilket er aromatiseret med Annanas og sætter dem cylindrisk ovenover hinanden. Overdelen tilspidises lidt med en Kniv. Spidserne udvendig sprøjtes paa af Smør-Creme eller ogsaa Morengsmasse. Det hele overtrækkes med gult Citron-Glasur, og Udspringene forsynes med røde og gule Prikker. Bladkronen efterlignes af grønfarvet Karamel eller Marzipan.

588. Tærte som Melon, Æble, Pære eller lignende.

Bedst er det om man kan bage Tærtemassen til denne Tærte i en Form, der ligner den paagældende Frugt. Hvor en saadan ikke er til Stede, kan man ogsaa udskære Tærten af en bagt Kapsel, sætte den sammen med Smør-Creme eller Marmelade, da tilsnittes den i den ønskede Facon, overtrækker den med en passende Glasur, maler og sminker den derefter hvor det er nødvendigt.

589. Tærte som Kotelet.

Hertil sprøjter man af Bisquit- eller let Sandmasse kotelet-lignende Skiver ud og bager dem godt. Benet formes af Croquant, da sættes de sammen to og to med fint Marmelade, tilsnittes smukt, bestryges over det hele med varmt Chokolade-Glasur og bestroes over det hele med brunligt farvede Krummer og tilsidst stikkes Croquantbenet med den spidse Ende ind paa Midten. Man kan ogsaa efter Afkølingen overstryge Koteletten med opløst Gummi, for at opnaa en smuk Glans. Det hele anbringes paa en Tallerken med smaa Marzipan-Kartofler og noget brunligt farvet Æble-Gele hældes imellem som Sauce.

590. Skinke.

Hertil skærer man Skinkeformen ud af nogle tyndt bagte, sammensatte Wienerkapsler, former den yderligere ved Hjælp af Punsch-Tærtmasse (Nr. 252) som en naturlig Skinke. Derpaa overstryger man den med Gele og lægger et Dække over det hele af udrullet Marzipan. Derefter overtrækker man Overdelen med Overtrækschokolade eller Chokolade-Glasur, Snitfladen med tynd Æggehvide-Glasur, og fremstiller Kødfarven paa denne ved Hjælp af en Pensel og rosa Farve. Man kan ogsaa fremstille et Stykke Ben af trukket Karamel og stikke dette forsigtigt ind. Tilsidst lægges efter Ønske en Buket af Frugter eller Blomster derpaa. Paa lignende Maade kan man fremstille Fisk, Lyrer, Sommerfugle, samt forskellige andre Ting.

591. Svøbelsesbørn.

I den ønskede Størrelse skærer man hertil Formen ud af sammensatte Wienerkapsler og giver den den ønskede Facon ved Hjælp af Piskefløde. Ved Hjælp af en Rosentylle fremstiller man Pudene, med Stjernetylle Sengen og med Baandtylle Baandene af let farvet Fløde. Tilsidst sprøjter man Ansigtet derpaa, eller man anvender et saadant af tørret Skum

eller Tragant. Man kan ogsaa fremstille disse af Masse som til Skinker.

592. Bisquitmasse til Klipper.

400 Gr. Sukker. — 400 Gr. Mel. — 24 Hvider. — 18 Æggeblommer.

Æggeblommerne røres godt til Skum med Sukkeret, da kommes de godt piskede Hvider deri sammen med Melet. Denne Masse deler man i fire Dele, en Del beholder sin naturlige Farve, en anden Del farver man (uden at røre deri mere end højst nødvendigt) rød, den tredje Del brun med Chokolade og den fjerde Del grøn. Disse Dele fylder man afvekslende, en Skefuld ad Gangen i en høj Papirkapsel, bager den godt igennem og brækker den efter Afkølingen i Stykker, hvilke ved passende Lejlighed, forestillende Klipper, sættes fast med Karamel eller Sprøjte-Glasur.

593. Sukkerdejg til Opsatser.

1 Kilo Mel. — 625 Gram Florsukker. — 50 Gr. Smør. — Ca. 10 Hvider.

Ovenstaaende bliver æltet til en fast Dejg med de nødvendige Hvider, indpakker den i et Klæde og stiller den paa et koldt Sted. I denne Dejg kan man under Formningen indtrykke skarpe Prægninger og den beholder ved langsom Bagning sin en Gang givne Form og Prægning. Deraf kan ønskede Figurer, Underdele til Taffel-Opsatser og lignende bages.

594. Overflødighedshorn af Tærtemasse.

Ifald en Form ikke er forhaanden, laver man af Papir 2—3 Kapsler efter Hornets Størrelse, disse fyldes med let Tærtemasse f. Eks. Mandel- eller Bisquit-Tærtemasse og bages flygtigt. Disse overstryges tykt med Gele, sættes sammen, tilsnittes og hvis det er nødvendigt trykket i den ønskede Facon. Skulde Kapslerne være bagte for meget, saa bløder man dem noget med Læutersukker eller Vin. Hele Hornet bliver nu bestrøget med Gele og tørret noget i Ovnen. Efter Afkølingen overtrækkes det med Skummasse og Snoningen efterlignes ved Hjælp af Stjernetylle eventuelt ogsaa med glat Tylle, det hele oversigtes let med Florsukker og tørres hyd paa et Brædt i en kold Ovn. Imellem Snoningerne pyntes det afvekslende med gult og rødt Gele. Nu lægger man det paa et Fad med Papir, lægger foran i udflydende Stilling Marzipan-Morengs eller henkogte og godt aftørrede Frugter med dertil passende Blade, man kan ogsaa arrangere

smaa Konfekturer derved. Man kan ogsaa i Stedet for Skum overtrække Hornet med tyndt udrullet Marzipan og pynte det med Marzipan-Bordyrer.

595. Overflødighedshorn af Croquant.

Hertil anvender man en Blikform, hvilken mindst bestaar af to Dele. Disse fedter man let og indtrykker i disse med alle Prægningerne skarpt aftegnede, udrullet Croquant (Nr. 292). Endnu førend Delene ere fuldstændig afkølede, tager man dem ud af Førmene og sætter dem smukt passende sammen med Brandsukker. Man laver ogsaa nogle Snirkler af samme Masse. Hornet giver man for det meste en hældende Stilling paa et Tærtetfad, (Snørklene benyttes som Underlag for den spidse Del). Tilslidst fylder man, i Særdeleshed i den forreste brede Del smukt arrangeret Bagværk eller Frugter med Blade, ogsaa Blomster og meget andet kan anvendes. Paa lignende Maade kan man ogsaa fremstille Horn af Karamel, Chokolade eller Overtrækschokolade. Man lægger Mærke til Side 20 i Værket »Taffel Opsatser«. Man kan ogsaa paa lignende Maade anvende 3 Horn til en Opsats. Hertil lægges et Hylster af tynd udrullet Croquant omkring en rund fedtet Træpind, Slutningen trykkes godt fast sammen og Enderne tilskæres glat foroven og forneden. Træpinden maa før den fuldstændige Afkøling løsnes ved Drejning og ved Brugen tages den helt bort. Derpaa trykker man til Overdel en ikke for tynd ribbet Form ud og udruller til Bundstykke en tilsvarende Plade, i hvilken man skærer et Hul i Midten, hvori det før omtalte Hylster anbringes. Ved Sammensætningen bliver Hylsteret smukt lige forbunden med Underdelen, ved Hjælp af Brandsukker, da bliver Hornene fastgjorte dertil og ovenover anbringes Skaalen. Til Dekoration former man spundet Sukker i en lille Likør-Tragt og anbringer dette som Midterstykke i Skaalen og ligeledes anbringes samme Slags i let nedhængende Form paa Randen. Man kan ogsaa paa lignende Maade forme Kurve, Vaser eller Snirkler og forene disse til en Opsats.

596. Bikube af Makronmasse.

Hertil tegner man paa Papir det ønskede Antal (ca. 10 Stk.) Ringe lige store og da ca. 5 Stk. hver 1 Cm. mindre. Inden i disse sprøjter man med Stjernetylle, Ringe som til Tærte (Nr. 281) af Makronmasse og bager disse lysegule ved Middelvarme, man kan ogsaa overstryge dem med Leutersukker saasnart de kommer af Ovnen. Efter Afkølingen tages

de af Papiret. Derefter lægger man først ca. 4 Stk. af de lige store Ringe ovenover hinanden. Derefter skærer man ca. 2 Cm. ud af den øverste Ring (skal forestille Indgangshul for Bierne), derefter lægger man de andre og tilsidst de stadig mindre blivende Ringe der oven paa. Man kan ogsaa klæbe dem sammen med Sprøjte-Glasur eller Brandsukker. Nu fremstiller man Bierne af let gult farvet Marzipan paa følgende Maade. Man former af Marzipanen smaa histore Kugler, disse trilles noget langagtige bagtil, Hovedet og eventuelt Bagkroppen udsnittes let rullende med en Kniv, da efterlignes Ringene paa Bagkroppen, Øjnene osv. med sort Tusch, Vingerne klipper man ud af let fedtet Pergamentpapir, dypper dem i noget Klæbestof og stikker dem fast oven i. Nu fastgør man med Brandsukker nogle Sukkerblomster samt nogle Blade, smukt rankeformigt arrangeret, fra neden og opefter. Med tynd Blomstertraad omvikler man en Blyant og fremstiller paa denne Maade smaa Spiralfjedre. Disse gøres glødende i den ene Ende og en Del af Bierne stikkes derpaa, disse stikkes da ind i Kuben paa dertil egnede Steder. De øvrige Bier fastgør man uden Spiraler paa Kuben, Blomsterne og Blade, dog saaledes, at en stor Del sidder omkring Hullet. Skablonerne samt Tegning i naturlig Størrelse findes i Specialværket »Taffel-Opsatser«.

597. Bikube af Spaanmasse.

Mindre Bikuber fremstilles gerne af Spaanmasse. Hertil laver man Formen af Papir eller Blik. Efter disse aftegner man de yderste Rande paa Voksplade, da udstryges Spaanmassen tyndt efter Tegningen, bages, endnu medens de ere varme lægges de om Formen og Slutningerne trykkes godt fast sammen. Taget skal staa 1—2 Cm. frem over det andet og maa ende i en Spids. Man kan pynte den som foranstaaende, før Serveringen fyldes den med Fløde.

598. Bikube af Morengsmasse.

En stiv Papform som til foranstaaende, overtrækkes med et Ark Papir, Slutningerne klæbes sammen paa det. Da sprøjter man Ringe over Papiret med en ikke for tyk Stjernetulle, Taget sprøjtes som et Skraatag derpaa. Det hele bages ved svag Varme, Pappet fjernes og Massen tørres godt. Ogsaa denne Kube kan fyldes med Piskefløde og stilles paa Fadet omgivet af Klippesukker, itubrækkede Morengs eller Bisquit-Klipper.

599. Sweitzerhus af Vaffer.

Hertil skærer man Vinduer ud i 9 Stk. Karlsbader-Vaffer, hvilket ses i Værket »Taffel-Opsatser« (Side 14). Endvidere skærer man Dør ud i to Vaffer, en halv i hver og i en skæres det øverste Vindue. Da sætter man de enkelte Dele sammen efter Afbildningen. Røgen fra Skorstenen danner man af let opplukket Vat. Firmanavn skriver man ligeledes paa Vaffel med Sprøjteglasur, eller med Blæk paa Papir og sætter det fast paa Huset. Gelænderet der omkring fremstilles af Kræmmerhusmasse. Det hele stilles paa et passende tilskaaret Stykke Pap, hvilket ligeledes er belagt med Vaffer eller overtrukket med Staniole eller Papir. Alt det øvrige ses af den specielle Beskrivelse i »Taffel-Opsatser«.

600. Vindmølle af Vaffer.

Hertil skærer man ligeledes af Vaffer de enkelte Dele ud efter Tegning, sætter derefter de enkelte Stykker sammen, til et Hele efter Tegning. Dette bliver, ligesom det foranstaaende, fastgjort paa Pap, det hele stilles noget højt paa Klippesukker, Makron eller andre Snørkler og dekoreres efter Ønske med Blomster og Blade, ogsaa Frugter eller Dessert kan anvendes.

601. Opsats for Festsange.

Hertil bliver Sangene rullede sammen og stukket i Ruller af Kræmmerhusmasse og fastgøres efter Ønske indvendig i Vindmøllen eller (eventuelt mindre) Sveitzerhuset og dekoreres efter Ønske. Paa denne Maade opnaar man en overraskende og dog forholdsvis billig Dobbelt-Opsats, da det inderste jo først kommer til Syne, naar Vafferne under Spisningen tages af.

602. Julehus.

Særlig i Juletiden laves gerne Huse af forskellig Størrelse. Som Byggemateriale anvendes hovedsagelig Lebkuchen-Tavler, Vaffer, Chokolade, Kræmmerhusmasse, Marzipan eller Tragant. Hertil tilskæres Tavlerne i de forskellige Størrelser, Vinduer og Døre skæres ud deri. Bag Vinduesaabningerne fastsættes kulørt Gelatinepapir med Sprøjte-Glasur og alle de enkelte Dele sættes sammen med Sprøjte-Glasur. Som Sne kan man overstryge Taget med tynd Æggehvide-Glasur. Som Røg anbringes paa Skorstenen noget tyndt opplukket Vat. Hele Huset stilles paa et Underlag af Lebkuchen eller lignende, indvendig fastgør man et lille Lys til Belysning.

Snitpladerne dækkes saa vidt muligt med smaaat Konfekt, Taalmodigheds-Bisquit, Chokoladepastiller eller lignende. Enkelte smaa Figurer, nogle Fugle, halvt overskaarne Træer eller Træstubbe tager sig her meget godt ud. Paa lignende Maade kan man ogsaa fremstille Vindmøller, Taarne, Ruiner og m. m.

603. Sweitzerhus af Skummasse.

8 Hvider. — 500 Gram Florsukker.

Hviderne piskes godt stive, noget Sukker tilsættes og det øvrige Sukker blandes forsigtigt deri. Først tilskærer man Huset af Pap i alle sine Dele i Form og Størrelse og tilpasses rigtig med hinanden. Derpaa bliver Omridsene af hver Del tegnet paa Papir med Blyant og derover sprøjtes Massen ved Hjælp af Sprøjtepose, nøjagtig i Facon som et Blokhus. Disse Dele bages ganske langsomt ved svag Varme og da tørret rigtig godt. (For stærk Varme vil drive Delene fra hinanden). Papiret fjernes og Huset sættes sammen med Æggehvide-Glasur eller Karamel. Man kan ogsaa lægge kulørt Papir under Vinduesaabningerne. Huset stilles paa et Bjerg af itubrækkede Morengs, Klippesukker eller Klippe-Bisquit, og man kan kort før Serveringen fylde det med Piskefløde. Man kan ogsaa fremstille det paa lignende Maade af Vaffer eller Kræmmerhusmasse. Da Vaffer meget let blødes igennem anbefales det at bruge dobbelt deraf for fyldte Ting.

604. Svane fyldt med Fløde.

8 Hvider. — 500 Gram Florsukker.

Af vedstaaende fremstilles en stiv Morengsmasse. Svanen udskæres af Pap med Vingerne opefter, da aftegnes Omridsene en Gang paa Papir, derpaa vendes Papformen omkring og Omridsene tegnes en Gang til. Omridsene og Vingerne efterlignes nøjagtig ved Hjælp af Sprøjtepose og glat Tylle. Bagkroppen sprøjtes noget højere og overstryges glat. Derefter bages en Bund med Rand som til Tærte (Nr. 283). Alle Dele bages ganske hvide ved svag Varme. Da fjernes Papiret, den endnu bløde Masse tages ud af Bagkroppen og alle Delene tørres rigtig godt. Svanen fyldes med godt pisket Fløde, stilles i Midten (svømmende) af den med Fløde fyldte Tærte og serveres saaledes.

605. Palmetræ.

Hertil anskaffer man sig en Trapind saa lang som Stammen skal være og stikker denne i en rund Træskive. Da ud-

stryger man paa voksede eller fedtede og melede Plader, først en Strimmel af Kræmmerhus eller Rullemasse (Nr. 439) af samme Længde som Stammen og saa bred, at den viklet omkring Pinden naar rigeligt omkring denne. Endvidere udstryger man Blade af den samme Masse, ovale og i tre forskellige Størrelser og da af den første Størrelse efter (Taffel-Opsatsen) Schablon 37: 6 eller 12 Stk., af den anden, efter Schablon 36. 5 Stk., af den tredje, efter Schablon 35: 4 Stk., af den fjerde efter Schablon 28: 4 Stk. og til videre Dekoration endnu nogle Egeblade efter Schablon 26. Endvidere udstryges paa lignende Maade en ganske tynd Flade ca. 30 Cm. i Kvadrat til at skære itu til Beklædning af Stammen. Nu bager man det hele af lidt efter hinanden, det fortrængte trykker man endnu varmt omkring den med Papir og Staniol omviklede Stamme. Samtlige Blade lægger man endnu varme over Daaser eller lignende runde Ting, hvorved de faar en krum Facon, det sidste skærer man i ikke altfor store Stykker i Facon som spidse Firkanter. Sammensætningen ses af Tegningen i »Taffel-Opsatser« Side 9. Det hele stilles paa et Kagefad og dernæst lægger man endnu som videre Dekoration noget Klippesukker, Dessert, Frugter eller lignende.

606. Croquebouché.

En cylindrisk Blikform, ca. 25—30 Cm. høj, hvilken har et Gennemsnit for neden paa 20 og foroven paa 16 Cm., fedtes indvendig med fin Olie. Nu koger man Sukker til Karamel, dypper hurtigt deri smaa Bagværk, som Makroner, smaa Vandbakkelser, Morengs osv. samt henkogte, afløbne, tørrede Frugter, disse sættes af en anden Person hurtigt fast paa Formens indvendige Side, smukt arrangeret, indtil Formen er helt besat dermed. Tilsidst spindes noget Sukker, idet man dypper et afskaaret Piskeris i let farvet Karamel og trækker det nogle Gange frem og tilbage over en Røreske fastsat paa Bordet. Øverst paa Croquebouchen opstilles en lille let Opsats eller lignende, det spunde Sukker anbringes paa den øverste Rand og paa andre dertil egnede Steder. Den serveres straks. For andre Opsatser anbefales Bogen »Taffel-Opsatser«.

607. Makron Opsats (Kransekage).

500 Gram Mandler. — 750 Gr. Sukker. — Ca. 6 Hvider. — Citron.

Mandlerne rives fine men ikke for tyndflydende med de nødvendige Hvider, da kommes det fint sigtede Sukker eller Florsukker deri. Af denne Masse sprøjter man ved Hjælp af

Sprøjte med glat Tylle en Del Ringe (Antallet retter sig efter Prisen) hvoraf den ene maa være ca. 2 Cm. mindre end den anden, de bages godt ved Middelvarme. Den øvrige Masse fortynder man noget og bager deraf mindre Makroner. Ved Sammensætningen lægges den største Ring nederst, paa denne fastgøres nogle Makroner med Brandsukker, da den næststørste Ring osv. Hovedsagen er, at alt er godt forbunden med Brandsukker. Udvendig paa Ringene kan man anbringe nogle Snørkler af den samme Masse, Mandelspaaner, bagte Blæle eller lignende.

Forarbejdning af Sukker, Chokolade og lignende Forme.

608. Lætersukker.

1 Kilo Sukker. — 1 Liter Vand.

Til Konditori anvendes 3 Slags Sukker, nemlig: Raffinade, Melis og Farrinsukker. Raffinadesukkeret gælder for finest og renest, dette maa være ganske hvidt og fastkornet. Man maa ogsaa lægge Mærke til hos de øvrige Sorter, at jo hvidere Sukkeret er, desto finere er det. Til Kogning bliver først det ønskede Kvantum Sukker efter vedstaaende Forhold overhældt med blødt Vand og kogt til Lætersukker, hvilket er nærmere beskrevet under »Glasurer«. Ved Kogning til stærke Prøver maa man passe, at Kedelen er halvt eller trefjerdedel fyldt. Er Kedelen for fuld, saa gaar Sukkeret under Opstigningen let over Randen, men er der for lidt deri, saa brænder det let paa ved stærk Kogning. Kedelen maa være af stærkt Materiale, idet en daarlig Kedel let brænder igennem. Kedelen maa stilles saaledes, at Fyret ikke alene gaar Bunden, men ogsaa slaar op af Siderne. Under Kogningen sprøjter Sukkeret op paa den frie Rand af Kedelen, dette maa ofte afvaskes med en Børste, Pensel eller lignende dyppet i friskt Vand.

609. Traadsukker.

Tager man ikke Sukkeret af Ilden efter Afkogningen, men lader det stige endnu nogle Gange, saa naar man snart Prøven

»svag Traad«. Den rigtige Prøve er naaet, naar man fra den ophævede Skumske tager nogle Draaber imellem Tommel- og Pegefingern og aabner Fingrene noget. Danner der sig derved af Sukkeret, noget lignende en tynd Traad, der straks efter igen sætter sig i Draaber paa Fingrene saa er Prøven »svag Traad« naaet. Lader man Sukkeret afkoge endnu nogle Gange og man saa kan trække Fingrene halvt fra hinanden, uden at Traaden gaar itu, da er Prøven »stærk Traad« naaet.

610. Flugsukker.

Lader man Sukkeret koge endnu kort Tid videre, efter foranstaaende Prøve og man saa dypper Skumskeen eller Traadslynge med blyantstyk Aabning deri og saa blæser derigennem, danner der sig derved en Blase paa Bagsiden, saa har det naaet Prøven »Blase«, flyver disse Blæser enkeltvis bort ved Gennemblæsning, saa er Prøven »svag Flug« naaet. Men lader man Sukkeret opstige endnu nogle Gange, saaledes, at der ved Gennemblæsning danner sig flere Blæser, der flyver kædeformigt bort, saa er Prøven »stærk Flug« naaet. Sukker kogt til denne Prøve anvender man til varme Skummasser, Foudant og lignende. Til stærkere Prøver tilsætter man Sukkeret noget Kapilair (Druesirup), da det ellers ikke taaler den stærke Kogning.

611. Karamelsukker.

Lader man Sukkeret efter Opnaaelsen af den førnævnte Prøve koge endnu videre, saa naar man straks Prøven Karamel. For at prøve dypper man en rund Pind eller Fingrene i koldt Vand, da i Sukkeret og hurtigt igen tilbage i Vandet. Det vedhængende Sukker bliver straks afkølet; lader dette sig itubrække efter den fuldstændige Afkøling, saa er Prøven naaet.

Til stærk Karamel lader man Sukkeret afkoge endnu nogle Gange, tager derpaa igen den førnævnte Prøve, knager Sukkeret, naar man dypper det i friskt Vand eller knirker det, naar man bider deri med Tænderne, saa er Prøven »stærk Karamel« naaet. Nu skynder man sig at tage Kedelen af Ilden, thi hermed er den højeste Grad af Kogningen naaet og det brænder paa ved længere Kogning. Sukker kogt til den sidste Prøve, anvender man til Karamel- Bonbon, samt Sukkervarer, ligesom ogsaa til Karmelering (Overtrækning) af smaa Vandbakkelse, Frugter og lignende. Koger man Sukkeret endnu mere, saa forbrænder det og man kan da ved videre Kogning koge det til Farve som efterfølgende.

612. Farve.

Hertil opløser man i en Kasserolle, under bestandig Omrøring noget stødt Sukker uden Vand og lader det smelte i nogen Tid. For at prøve om den rigtige Grad er truffet, hælder man med Røreskeen nogle Draaber paa en Plade til hurtig Afkøling; disse Draaber maa i Midten have en sort og i Kanterne en mørkebrun Farve. Derefter tager man Kasserollen af Ilden, holder forsigtigt og ganske langsomt Vand deri, saa meget, at det afkølet giver en tykflydende Masse, da lader man endnu Sukkeret opkoge, fuldstændigt opløse det og derpaa komme det i en Beholder til Afkøling. Paa hver $2\frac{1}{2}$ Kilo Sukker regner man 1 Liter Vand. Dette Sukker holder sig i lange Tider og bliver kun anvendt til Farvning, thi derved opnaar man den smukkeste kaffe- eventuelt chokoladebrune Farve. Man bruger den til Farvning af Patience, Skummasse, Saucer og m. m.

613. Brandsukker.

Noget fint Sukker (Bagesukker) opløser man i en Kasserolle, under bestandig Omrøring og uden Vand. Skulde Sukkeret blive brunt, saa dæmper man Fyret. Dette Sukker fremstilles og anvendes straks til Sammensætning af Opsatser, Makron eller Opsats-Tærter. Under Arbejdet holdes det flydende over svag Ild.

614. Pudder til Støbning.

Hvedepudder til Brug ved Støbning lader man før dets Brug første Gang staa mindst 6 Uger paa et tørt varmt Sted (Torreovn), saa det er rigtig godt udtørret, er dette ikke Tilfældet, saa hænger det fast i alle de støbte Figurer og disse mister deres egentlige Udseende ovenpaa. Pudderet kommes godt afsigtet i en Karee (Karee kalder man en Trækasse der er 60—90 Cm. lang 30—35 Cm. bred og ca. 5 Cm. dyb), stryger det glat ved Hjælp af en Lintal, da indtrykkes de ønskede Figurer deri ved Hjælp af Gibsstempler og støbes. For hver Gang Pudderet er brugt røres det let op med et Ris af Traad og stryges da glat osv. Dog maa det stedse holdes godt tørt og rent, hvorfor man en Gang imellem sigter det.

615. Gibsstempler og Forme.

For samtlige Artikler, der bliver støbte i Pudder, er det nødvendigt at have Stempler af Gibs. Til de glatte almindelige Stempler støber man en Plade af Gibs, saa tyk, som Stemp-

lerne skal være, af denne saver eller skærer man de ønskede Faconer, glatter dem med Sandpapir og tørrer dem godt før Brugen. Til Forme med Prægning eller lignende Forsiring, indtrykker man en Model i Ler, modellerer den lidt bagefter hvis det er nødvendigt og hælder den saa fuld af Gibs. Stemp-ler for Creme-Chokolade støber man i Blikforme og snitter derpaa Randene noget af. De første Stempler som ere bestemte til Indtrykning i Pudder, fastgør man paa en Træliste saa lang som Karrenes Bredde med ca. 1 Cm. Afstand eller ogsaa enkelte paa Propper.

Større Forme for Konserves-Figurer lader man mest udstikke i Træ, eller man laver dem af Gibs. Modellen bliver, ifald man da ikke kan støbe efter en allerede færdig Model, dannet af fedtrigt Ler. En saadan Form maa mindst bestaa af to, ja endog af saa mange Dele, at hver Del for sig kan tages bort, uden dog at skade Figuren. Nu overstryger man Modellen med Olie, lægger om Delens Afgrænsning en høj Rand af Ler, lægger hvor Formdelene berører hinanden, enkelte Tappe derpaa og hælder det med Vand rorte noget tyndtflydende Gibs deri. Efter at Gibsen er storknet, tages Lerkanten af, det Hele samt Randen af den første Gibsformdel bestryges igen let med Olie, da støbes den anden Gibsformdel ligesom den første og da de eventuelt andre Dele paa lignende Maade. Før Brugen lægges Formene i Vand.

616. Svovl-Forme.

Til Udtrykning af Marzipan-Tærterande, Figurer og lignende benytter man Svovlforme. Hertil bliver den betræffende Genstand ligeledes modelleret i Ler, ifald en anden Genstand ikke er forhaanden: Denne Model lægges eller klæbes paa en lige Plade, helst en Marmor- eller tyk Glasplade, saaledes at det flydende Svovl ikke kan løbe under den. Da lægger man omkring Formen i en Afstand af ca. $\frac{1}{2}$ Cm. en Ramme af Træ, Ler eller lignende, saaledes at det flydende Svovl ikke løber igennem. Nu bliver Modellen samt hele det indvendige Rum overstrøget med fint Lindolie, ved Hjælp af en blød Pensel. Da sættes Svovlet ind paa Herden til Smeltning i en Digel eller lignende, derefter tages det ud og omrøres til det begynder at blive tykt. Nu rører man noget ganske fint og opvarmet Teglstøv deri og overhælder Modellen ganske langsomt dermed og da saa meget, at Svovlet staar mindst $\frac{1}{2}$ Cm. over den. Derpaa trykker man hurtigt nogle smaa Gibsstykker ned i Svovlet, dermed forbinder Svovlet sig bedre. Nu tager man Rammen bort og lægger en Træramme omkring, ca. 2 Cm. fra Svovlformen, da rører man Gibs sammen med Vand,

dette hælder man over Svovlformen og stryger det smukt glat. Efter Storkningen gøres hele Formen ren, Modellen taget eller vaskes ud.

617. Likør (almindelig).

2 Kilo Sukker. — 1 Liter Vand.

I en Kædel bliver et Kvantum Sukker efter Ønske, overhældt med Vand efter vedstaaende Forhold og kogt til Lætersukker. Derefter koges Massen til svag Traad, 34 Grader efter Vægten. Derefter kommes noget Aroma efter Ønske deri og eventuelt noget Farve, det hældes saa i en Likør-Tragt (gennem hvilken er ført en Træpind for at lukke for neden) og støbes i det forberedte Pudder. Derefter oversigtes Figurerne let paa Overfladen med Pudder og det Hele stilles ca. 6—12 Timer paa et noget varmt Sted (Tørreovnen). Derefter naar der har dannet sig en noget tyk Skæl derover lægges de paa en Haarsi, renser dem for Pudder ved Hjælp af en blød Børste og en Blæsebælg og de ere færdige til Overtrækning eventuelt Kandisering. Ved alle Likør Bonbon maa der kun danne sig en Skorpe udvendig, Indholdet maa vedblive at være flydende.

618. Likør-Bønner.

Hertil trykkes Formene i Pudder ved Hjælp af bønneformede Gibsstempler, da støbte af den foranstaaende Likør, hvori en halv Stang Vanille er kogt med. Den videre Behandling er som foranstaaende. Disse Stykker overtrækker man med Kakao, Overtrækschokolade eller Fondant. Man kan ogsaa tilsætte dem noget andet Aroma eventuelt Farve.

619. Likør-Hindbær.

Hertil trykker man hindbærlignende Stempler i Pudder og fylder Likør deri, hvilket man har tilsat noget Hindbær-Aroma med Rosafarve. (Nærmere se under Likør). Derefter bliver de kandiserede og man kan paa samme eller lignende Maade fremstille de forskellige Ting.

620. Fløde-Likør-Bonbon.

Hertil koges Sukkeret til Karamel, da tilsat saa meget Fløde, at det naar Traadprøven. Endvidere er Behandlingen som til andre Likør-Bonbon kun bliver disse overtrukne med Overtrækschokolade eller Fondant.

621. Gummi-Bonbon.

1½ Kilo Gummiarabikum. — 1 Liter Vand. — 900 Gram Sukker.

Gummi og Vand bliver under ofte Omrøring i en glaseret Skaal opløst paa nogle Dage. Da sier man Oplosningen i en Kedel gennem et Klæde, koger det til Traad, under lidt Omrøring og over svag Ild, saaledes at det ikke brænder paa. Disse Bonbon støbes ligesom Likør i Pudder ved Hjælp af en Tragt. Pudderkasserne stilles i Tørreskabet ca. 4—8 Dage indtil Massen er bleven haard. Derefter støves de godt af, man kan ogsaa simpelthen vaske dem, idet man lægger nogle Stykker i Haanden og hurtigt dypper dem i en Skaal med friskt Vand og derefter lægger dem paa et Gitter til Tørring.

622. Chokolade til Overtrækning.

Chokoladen til dette Brug kalder man for Overtrækschokolade, dette bliver ved Fabrikationen malet ganske fint og det indeholder langt mere Kakaosmør end almindeligt Chokolade (derved bliver det betydeligt finere og mere tyndtflydende end det andet). Dette fremstilles kun til videre Forarbejdning og det sættes i en Skaal eller lignende paa et varmt Sted (Tørre-ovnen) til Oplosning. Derefter rører man det igen noget koldt, saaledes at det stivner og overtrækker saa dermed de dertil bestemte Stykker. Man betjener sig af en Gaffel eller en Slynge, hvilken fremstilles af Traad, til Overtrækning af mindre Stykker eller til at vende dem med og med en saadan sættes saa de enkelte Stykker paa Konzeptpapir. Har Chokoladen været for varm til Overtrækning saa har Stykkerne svært ved at tørre og de ser smudsiggraa ud. Men har de overtrukne Stykker kun rødgraa Aarer, saa er den varme og kolde Masse ikke rørt godt nok sammen. Er Chokoladen for kold, da bliver Stykkerne for tykt overtrukne og faar ingen smuk Glans. Dette Arbejde fordrer en god Opmærksomhed og nogen Øvelse. Det gaar bedst, naar man stiller Skaalen over en lille Spritflamme, ofte omrører Indholdet og arbejder dermed paa et koldt Sted. Skulde Chokoladen ikke være tynd nok, saa tilsætter man det endnu noget Kakaosmør, i Stedet for dette kan man ogsaa anvende lidt fint Spiseolie.

623. Kakao til Overtrækning.

Hertil anvender man god Blokkakao. Dette stilles til Oplosning i en Skaal paa et varmt Sted. Derefter rører man det godt om, lader det afkøle noget og overtrækker saa de dertil bestemte Stykker ved Hjælp af en Gaffel eller en Slynge.

624. Fondant til Overtrækning.

Hertil blandes i en Skaal, noget Fondant (se denne) med den ønskede Aroma, eventuel Farve og opvarmes over en Gas- eller Spiritusflamme. Overtrækningen er let at udføre og sker paa samme Maade som ved Overtrækschokolade, kun behøver man hertil ikke at arbejde paa et koldt Sted.

625. Pralinee.

Til dette trykker man som til alle Fondant og Likørgenstande, Stemplerne af i Pudder. Derpaa sættes noget Fondant i en Gryde over Ilden, varmer det temmeligt godt, under bestandig Omrøring, da tilsætter man det noget Aroma og eventuelt Farve og støber den ved Hjælp af Tragt, ligesom Likør (f. Eks. rosa Farve til Morachino, gult til Citron, grønt til Skovmærke, brunt til Kaffe-Ekstrakt osv.) Disse overtrækker man med Chokolade ved Hjælp af Slynge, man kan ogsaa fremstille Genstandene af Likør eller Marzipan. Paa lignende Maade kan de forskellige Bonbon fremstilles.

626. Marcipan-Stænger.

Hertil triller man Marzipan ud i lange ca. $\frac{1}{2}$ Cm. tykke Ruller, skærer disse i ca. 4 Cm. lange Stænger og lader dem tørre noget, derpaa overtrækker man dem med Chokolade ved Hjælp af en Gaffel. Man kan ogsaa overtrække forskellige andre Ting af Marzipan med Chokolade eller Kakao, men alle maa først være noget tørre, fordi Overtræksmassen i modsat Tilfælde let brækker af.

627. Creme-Nødder.

Hertil farver man noget Fondant let rosa, blander dette godt med Vanillesukker og arbejder endnu noget Florsukker deri. Med dette sætter man to smukke Valnøddedkerner sammen og overtrækker dem med Chokolade. Her maa man passe paa, at Fondantfyldingen ikke er for tynd, da det ellers let trænger igennem Overtrækket.

628. Anna-Bonbon.

250 Gram Overtrækschokolade. — 250 Gr. Mandler.

Hertil anvender man hakkede og ristede Mandler, disse blander man kolde i den opvarmede Chokolade. Ved Hjælp af en Theske sætter man Massen af paa Papir i smaa Portioner og stiller dem saa hurtigt som muligt til Afkøling. Disse Bon-

bon ere lette at fremstille og ogsaa meget efterspurgt. I Stedet for Mandler kan man ogsaa anvende halvt Valnødder og halvt Hasselnødder, man kan ogsaa regne med en fjerde Del stødt Croquant.

629. Poula-Bonbon.

250 Gram Overtrækschokolade. — 50 Gr. Mandler. — 50 Gr. Valnødder. — 25 Gr. Pistasier. — 25 Hasselnødder. — 25 Gr. Provenceolie.

Hasselnødderne ristes, Skallen rives af, Mandlerne anvender man ligeledes høvlede og ristede. Først fortynder man den opløste Chokolade med Olien, blander alt det andet deri og hældes det hele i en ca. 2 Cm. høj Papirkapsel til Afkøling. Efter omtrent 20 Minutters Forløb, førend Massen endnu er rigtig haard, skærer man den i ca. 2 Cm. brede Stænger og disse igen i ca. 1 Cm. brede Stykker.

630. Overtrækning af Figurer.

Paaskæg, diverse Figurer samt de forskellige smaa Figurer, som ikke kan oplægges da de ingen Fod maa have, stikker man paa tynde Træpind og dypper dem i den til Overtrækning færdige Chokolade. Disse lader man først godt afløbe, da stikker man Pindene i en Pude af Straa. Efter Ønske kan man ogsaa overstryge dem med Chokolade-Lak (Nr. 545).

631. Honningbrød.

5 Hvider. — 500 Gram Sukker. — 200 Gr. Honning. — 250 Gr. Mandler. — 25 Gr. Cacao.

Sukkeret med Honningen og det nødvendige Vand koges til Flug, da lader man det løbe langsomt og under bestandig Piskning i de imidlertid godt piskede Hvider. Denne Masse ristes over svag Ild og under bestandig Røren, saa længe til Massen bliver haard. Som Prøve tager man, ligesom til Karamel, lidt af og stikker det i koldt Vand. Er Prøven naaet, saa fylder man Indholdet paa sammenklæbede Oblater, lægger Trælister langs Siderne, overdækker det hele med Oblater og presser det fast sammen.

632. Creme-Tabletter.

Indlægene støber man af Fondant i Pudder. Disse maa fra alle Sider være lidt mindre, end Formen, saaledes at der bliver nogen Plads for Overtrækschokoladen. Blikformene stryger man ud med Overtrækschokolade ved Hjælp af en

Pensel. (Chokoladen maa være forberedt som til Overtrækning) trykker de godt afkølede Fondant-Indlæg deri og stryger med en Kniv Chokolade smukt glat oven over. For ogsaa, at faa disse glinsende paa den øverste Side, slaar man Formene imod Bordet nogle Gange og stiller dem til Afkøling paa en kold Plads, om Sommeren helst paa Is. Efter en halv Time eller længere Tid bøjer man Formene let, ved den rigtige Behandling falder da Tabletterne ud af sig selv og har en smuk Glans.

633. Chokolade-Figurer, hule.

Alle større Chokolade-Figurer fremstilles for det meste hule, for at faa dem billigere og lettere. Hertil betjener man sig af rene Blikforme, paa hvilke de enkelte Dele holdes sammen med Klemmer. (Man kunde ogsaa anvende Isforme, dog ere disse for det meste ikke til at bruge, fordi alt Chokolade løsnes fra Formen ved let Bøjning af denne saa Figurerne falder ud af sig selv, hvilket ikke er godt muligt ved Isforme). Til Lam, Harer samt til alle større Figurer stryger man de enkelte Dele ud med Overtrækschokolade ved Hjælp af en Pensel, lægger dem straks sammen, holder dem fast sammen med Klemmerne, stryger til de ved Foden aabne Forme, en Flade ud paa Papir af samme Størrelse som Aabningen, stiller Formen derpaa og sætter det hele til Afkøling. Efter ca. en halv Times Forløb, trækker man Papiret løs fra Bunden, aabner Formen forsigtig, tager Figuren ud, skærer de skarpe Kanter ved Sømmenslutningerne af og overstryger den nu færdige Figur med Chokolade-Lak. Paaskeæg og lignende stryges ud og stilles til Afkøling som aabne Skaller, først efter at de ere kolde tages de ud af Formen, slibes lidt paa en opvarmet Sten og sættes sammen. Endvidere er Behandlingen den samme.

634. Chokolade Figurer, kulørte.

Hertil bliver Kakaosmør opvarmet, blandet med Florsukker og røres godt med tør Farve efter Ønske. De kulørte Steder paa Bolde, Paaskeæg samt andre Figurer bliver indstrøget med dette farvede Kakaosmør, derefter bliver hele Figuren overstrøget med Overtrækschokolade. Iøvrigt er Behandlingen som ved foranstaaende, kun bliver disse hvor det er nødvendigt, endnu sminkede eventuelt malede og da lakerede.

635. Sukker til Kandisering.

2 Kilo Sukker. — 1 Liter Vand.

Hertil anvender man fineste Raffinadesukker. Dette over-

hældes med Vand og koges til Lætersukker (se dette), da for Likør og Fondant kogt til middelstærk Traad, 34 Grader efter Vægten, noget stærkere til Frugter og Pastiller, overstænkes med lidt Vand og stilles paa et helst friskt Sted til Afkøling. For at forhindre en for tidlig Kandisering i Kedelen, maa Sukkeret hurtig afkølet hældes endnu lunkent over det imidlertid i Kandiserkapselen forberedte Ting og da saa meget, at Sukkeret overdækker alle Stykkerne; oven over lægger man et Ark Papir.

636. Kandisering.

Hovedsagelig bliver Likør, Fondant, Frugter og Pastiller kandiseret, Marzipan mindre og Chokolade saa godt som slet ikke. Ved Kandisering faar Artiklerne foruden det finere glimrende Udseende ogsaa en bedre Holdbarhed. Hertil hører en Blikkasse med lodret Rand, Størrelse efter Ønske (ca. 40 Cm. lang 30 Cm. bred og 12 Cm. høj) hvilken i Nærheden af Bunden i et Hjørne er forsynet med et Hul, samt nogle Gitter, hvilke fra begge Sider maa være 1 Cm. mindre end Kassen. Før Brugen gøres disse rene, man tilpropper Hullet og lægger et Gitter i Bunden af Kassen. Deri kommer man saa de godt afstøvede (eventuelt afvaskede med Spiritus), sminkede, ogsaa malede Stykker, hælder saa meget ikke ganske afkølet Sukker derover til det staar fingertykt over de indlagte Stykker og lægger ovenpaa dette et nøjagtig afpasset Stykke Papir. Det hele stiller man saa 12—24 Timer paa et roligt, varmt Sted, indtil Sukkeret har sat sig paa Stykkerne som fine Krystaller. For at forhindre en for tidlig Afhældning af Sukkeret, tager man først nogle Stykker ud ved Hjælp af en Gaffel og lader disse tørre, er denne Prøve tilfredsstillende, saa aabner man for Hullet og lader Sukkeret løbe godt af og lægger da Stykkerne forsigtig paa et Gitter til fuldstændig Tørring, paa et varmt Sted. Det afløbne Sukker er ubrugeligt til videre Kandisering. Dette Arbejde fordrer megen Opmærksomhed. Er Sukkeret hertil for svagt kogt, saa opløser det Stykkerne, er det derimod for stærkt kogt, saa vil det hele krystallisere sammen i store Stykker eller staar Kassen ikke roligt, saa bliver Indholdet grumset.

637. Kandisering af Frugter.

Til Kandisering anvender man Frugter henkogte i Sukker. Først lader man Sukkeret løbe godt af disse, derefter lægger man dem paa et Gitter, og lader dem tørre temmeligt godt paa et varmt Sted. De tørrede Frugter bliver saaledes paa

Gitteret stillede i Kandiserkapselen, overhældt med varmt Sukker, hvilket er kogt til 36 Grader efter Vægten og henstillet paa et varmt Sted i 12—24 Timer. Iøvrigt som foranstaaende.

En anden Fremgangsmaade, hvilket navnlig kan anbefales for mindre Portioner, bestaar i, at man dypper de tørrede Frugter et Øjeblik i Kandis eller Læutersukker, oversigter dem med Florsukker, breder dem ud paa et Gitter og tørrer dem paa et varmt Sted. Man kan ogsaa i Stedet for at oversigte dem, trille dem i fint Krystalsukker og da tørre dem.

638. Konservessukker.

1 Kilo Sukker. — $\frac{1}{2}$ Liter Vand.

Sukkeret bliver opløst med Vandet og kogt til Flug. Derefter tages Kedelen af Ilden og Sukkeret stryges frem og tilbage med Røreskeen (tabuleret) paa Kanten af Kedelen, indtil det er noget afkølet og begynder at størkne, hvad der kendes paa, at det faar en hvid Farve.

639. Morseller.

Hertil koges Sukkeret efter foranstaaende Forhold, til svag Flug. Derefter tilsættes noget Marachinoolie og Farve. Nu hældes Sukkeret omtrent 1 Cm. højt i en Papirkapsel (i Stedet for dette kan man ogsaa hælde det ud paa fugtige indrammede Brædder). Med en spids Kniv ridser man det i ca. 4 Cm. brede Stænger, derefter fjerner man Papiret og skærer disse Stænger i 1 Cm. brede Stykker. Dette Konservesbonbon er meget let at fremstille forskelligt ved Afvigelse i Farve og Smag.

640. Morseller, tofarvede.

Hertil er Behandlingen som til foranstaaende. Man hælder Halvdelen af Sukkeret tyndt ud, farver det øvrige og hælder det hurtigt over.

641. Morseller, brogede.

I 1 Kilo Sukker kommes 30—40 Gram fint høvlede Mandler, disse farves med forskellige Farver nogle røde, grønne, gule eller blaa og efter at de ere tørrede blandes de i Sukkeret kort for man hælder dette op. Iøvrigt er Behandlingen den samme.

642. Chokolade-Morseller.

Til 725 Gram Sukker regner man 100 Gram revet Chokolade, hvilket røres i kort for Ophældningen.

643. Pebermyntestænger.

Hertil tilsættes det fineste hvide Konservessukker nogle Draaber Pebermynteolie og behandler det endvidere som Morseller.

644. Ingefær.

Til 1 Kilo Sukker regner man 30 Gram fint stødt Ingefær, behandles som foranstaaende.

645. Konserves-Figurer i Pudder.

Til mindre Figurer af Konservessukker trykker man Gibsstemplerne ud i Pudder, ligesom til Likør- eller Fondant-Konfekt. (Nr. 547). Støber dem af Konservessukker ved Hjælp af en Tragt. Figureerne kan straks tages af Pudderen og kandiseres.

646. Konserves-Figurer, hule.

Større Figurer af Konservessukker støbes for det meste hule. Hertil anvender man Forme af Gibs eller Træ. Disse Forme bestaar for det meste af to eller flere Dele, dette er nødvendigt, for at kunne tage Formen af de dybere liggende Dele af Figurerne, uden at beskadige disse. Før Brugen lægges Formene nogen Tid i Vand, derpaa sættes Delene sam, men, ombindes med en Snor og stilles paa et Bord med Aabningen til Indhældningen opad. Sukkeret koges til stærkt Flug og kan ogsaa farves. Det færdige Konservessukker hældes nu i Formene. Paa Paaskelam, Harer og lignende Figurer, som bliver indhældte fra Bunden, bliver Bunden stødt igennem paa, allerede efter nogle Sekunders Forløb og man lader alt det nedflydende Sukker løbe ud, under bestandig Drejning af Formen, saa kun en forholdsvis tynd Skorpe bliver tilbage i Formen. Efter den fuldstændige Afkøling, tages Formen af Figurerne, Kanterne skæres af med en skarp Kniv. Til Bund udrulles et Stykke Marzipan. Den underste Rand af Figurerne overstryges med tynd Glasur og de stilles paa det udrullede Marzipan, af dette skæres alt udenforstaaende af og Bunden trykkes godt fast paa Figuren. Den øvrige Udfærdigelse af Figurerne som Sminke og Malen, samt det øvrige efterlignes Naturen.

647. Karamel-Figurer.

Hertil ere stærke Jernforme nødvendige. Disse bliver let fedtede og saaledes opstillede, at de staar godt fast. Det i en Kasserolle med Tud til Karamel kogte Sukker lader man afkøle en kort Tid, saaledes at de ved Indhældningen opstignende Bobler ikke forstyrrer. Med dette bliver Formene fyldte i Rækkefølge, de større, som skal være hule, vender man i næste Øjeblik omkring og lader under bestandig Drejen, kun løbe saa meget ud der vil. Før Figurerne ere fuldstændig afkølede, aabnes Formene og Figurerne tages ud. Denne Slags Figurer taaler slet ingen Fugtighed, hvorfor man ogsaa til videre Dekoration kun, hvis det er nødvendigt benytter tørre Farver. Disse Figurer ere kun lidt indførte paa Grund af deres daarlige Holdbarhed.

648. Brændte Mandler.

1 Kilo Sukker. — $\frac{1}{2}$ Kilo Mandler. — $\frac{1}{2}$ Liter Vand. — Vanille.

Sukkeret opløses i det nødvendige Vand og koges til Flug, da kommer man de smaa, rensede, raa Mandler deri og koger det hele indtil Mandlerne begynder at knage. Derpaa lager man Kedelen af Ilden, rører bestandig om i Mandlerne med en Spatel, indtil Sukkeret har lagt sig tørt om Mandlerne, da hælder man det hele i en vidmasket Traadsi. Derpaa koger man det afsigtede Sukker i en Kasserolle, til stærk Traad, farver det rosa eller brunt, hælder deraf lidt over Mandlerne (hvilke ere hældte i Kedelen igen) og rører begge Dele igen til det er tørt. Saaledes bliver man ved indtil Sukkeret lidt efter lidt hænger paa Mandlerne. Tilsidst kan man holde Sukkeret noget svagere og da tilsidst overtrække de færdige Mandler med Gummiarabikum paa lignende Maade. Man kan ogsaa efter Behag tage mere eller mindre Sukker.

649. Brændte Mandler, anden Art.

1 Kilo Sukker. — $\frac{1}{2}$ Kilo Mandler. — $\frac{1}{2}$ Liter Vand. — Kanel.

Hertil bliver Sukkeret kun kogt til svag Flug, da lader man de smaa raa Mandler opkege nogle Gange og tager saa Kedelen af Ilden. Derefter rører man stadig om i Indholdet, saasnart dette er noget storknet, afsættes det i smaa Portioner paa rene Plader. Man kan ogsaa brede hele Massen tyndt ud og da plukke de enkelte Mandler med vedhængende Sukker fra hinanden.

650. Brændte Nødder.

Hertil ristes Hasselnødder svagt, da rives Skallen af i en Sigte. Iøvrigt er Behandlingen som til brændte Mandler.

651. Oversukrede Kalmus.

De henkogte Kalmus bredestes ud paa et Gitter, efter at Sukkeret er godt løbet af og da, godt tørrede i Tørreskab (1 Dag). Derefter bliver de vejede og det samme Kvantum Sukker koges til Flug i en Kedel, derefter kommer man Frugterne deri og lader begge Dele opkoge endnu en Gang. Derefter tager man Kedelen af Ilden, rører Indholdet tørt og behandler det endvidere som brændte Mandler. Kalmus skaaret i tynde Skiver egner sig bedst hertil.

652. Glaserede Kalmus.

Hertil bliver noget Sukker kogt til Flug da kommes de i korte Stænger skaarne og tørrede Kalmus deri og begge Dele lader man opstige en Gang, derefter tages Kedelen af Ilden, Sukkeret tabuleres paa Kedelranden og, naar det er noget størknet, tager man Kalmusrødderne op med en Gaffel og lader dem tørre.

653. Spundet Sukker.

Til at spinde Sukker med bruger man et Piskeris der er hugget over paa Midten. Nogle Røreskeer paa hvilke Skafterne ere let fedtede, lægges med nogen Afstand saaledes paa Bordet, at Skafterne fra disse staar halvt ud fra Bordet. Under disse (paa Gulvet) lægger man nogle Plåder for at optage det eventuelt afdryppende Sukker. Nu koges noget Sukker til Karamel, saa snart dette tages af Ilden, dypper man Riset deri og trækker dette frem og tilbage over de fremstaaende Skeer. Man dypper Riset igen og gentager det forrige og bliver saaledes ved indtil der har dannet sig en Mængde fine Sukkertraade. Dette paa denne Maade spundne Sukker finder Anvendelse til Taffelopsatser, til Efterligning af Vand eller til Overhængning, endvidere til Isfigurer, hvor Figurerne bliver serverede i en Rede, ogsaa til Vaser, Tærter og m. m. Sukkeret maa først spindes kort Tid før Brugen og det opbevares indtil Brugen paa et tørt, varmt Sted.

654. Klippesukker.

1 Kilo Sukker, 1 Spiseskefuld Æggehvide-Glasur uden Syre. I en forholdsvis stor Kedel bliver Sukkeret hertil kogt til Karamel, derefter tages det af Ilden og den imidlertid forberedte Glasur kommes deri. Under bestandig Omrøring lader man dette stige noget, straks efter hælder man det i en fedtet Form, man kan ogsaa farve det efter Behag. Men Farven maa tilsættes allerede i Kedelen. Dette Sukker egner sig

bedst til Efterligning af Klipper og kommer til Anvendelse ved Opsatser og særlig ved Skuestykker.

655. Skumsukker at rense.

Det ved Kogning af Sukker afskummede, samlede Skum, fortyndes med Vand og opkoges, hældes derefter igennem en fin Haarsi, et Stykke Lærred eller en Filtpose. Dette Sukker anvender man til Bonbon, som f. Eks. til Ingefær-Konserves, Kalmus, eller ogsaa til Lebkuckenbagning; kun lader man dette, navnlig om Sommeren, ikke staa for længe. Dog maa der til dette Brug ingen Frugtsukker findes deri.

656. Frugtsukker.

Ved Anvendelse af Frugter, som til Belægning af Tærter osv. bliver der en Del Sukker tilbage. Dette samles i en Skaal, beskyttes for Støv og Smuds. Dette tilsættes som Sukker ved Kogning af Marmelade. Man kan ogsaa anvende det til Frugtsafter, Man maa derved passe paa, at Sukkeret fra mørke Frugter ikke benyttes til lyse Safter.

Creme.

657. Vanille-Creme I.

6 Æggeblommer. — 200 Gram Sukker. — 32 Gr. Mel. — $\frac{1}{2}$ Liter Mælk. — $\frac{1}{4}$ Stang Vanille.

Æggeblommer, Sukker og Mel (eller Pudder) samt den opskaarne Stang Vanille rører man godt sammen med Piskeriset i en Kedel. Da hældes Mælken eller Fløden deri, det hele sættes over ikke for stærk Fyr og omrøres, indtil Massen begynder at koge og har naaet den nødvendige Tykkelse. Nu tages Kedelen af Ilden, Indholdet hældes i en Skaal til Afkøling og Vanillen fjernes. Denne Creme bruges til Fyldning af Tærter, Cremesnitler o. m. m. den kan ogsaa tilsættes piskede Hvider eller Fløde og serveres i en Skaal.

658. Vanille-Creme II med Skum.

12 Æggeblommer. — 200 Gram Sukker. — 32 Gr. Mel. — $\frac{1}{2}$ Liter Mælk. — $\frac{1}{2}$ Stang Vanille. — 8 piskede Hvider.

Behandlingen er som ved foranstaaende. Efter at Cremen

er hældt op i en Skaal til Afkøling, bliver Hviderne straks piskede stive og blandede deri. Denne Creme giver noget mere og bliver ligesom den foranstaaende brugt til Fyldning, men maa straks bruges op.

659. Gelatine, Husblas.

Til styrtet Creme eller Gelé maa man tidtels bruge Gelatine eller Husblas for at holde dette. Til Creme benytter man om Sommeren 30—35 Gram til 1 Liter, til Gelé 50 Gram. Om Vinteren kan man nøjes med 5—10 Gram mindre.

Gelatinen klippes saa smaat som muligt med en Saks, overhældes i en Overkop eller en glaseret Skaal med $\frac{1}{5}$ — $\frac{1}{4}$ Liter Vand, ved langsom Kogning og under lidt Omrøring og Afskumning opløses det paa 30—45 Minutter. Derefter sier man Opløsningen igennem et Klæde i den i Mellemtiden forberedte Creme. Husblas er omtrent fem Gange saa dyrt som Gelatine, for at opløse dette maa man først skære det i Stykker og da før Kogningen opbløde det mindst i 1 Time. I øvrigt er Behandlingen den samme.

660. Vanille Creme med Gelatine.

20 Gram i en Overkop opløst Gelatine tilsættes en eller anden af de foranstaaende Masser. Melet udelades, iøvrigt er Behandlingen den samme, kun rører man i II. $\frac{1}{4}$ Liter pisket Fløde i Stedet for Hviderne, naar Cremen er kold. Denne Creme anvendes kun lidt til Fyldning af Bagværk, den fyldes mest i en ren Form eller Skaal og stilles paa Is. Efter omtrent 1 Times Forløb dypper man Formen i varmt Vand. Styrtet Cremen ud paa et Fad pynter den med Piskefløde og serverer den straks.

661. Styrtet Creme.

Alle Forme, hvilke bliver fyldte med Creme, bliver efter Fyldningen stillet paa et køligt Sted, helst paa Is til Afkøling. Ved Styrtningen bliver Cremen løsnet noget fra Formen med Fingeren og da styrtet ud paa et Fad. Skulde Cremen ikke vilde løsne sig, saa dypper man Formen et Øjeblik i varmt Vand. Man kan ogsaa anrette den i en Skaal eller et Fad og da pynte den ovenpaa med Piskefløde.

662. Nødde-Creme.

Som Vanille Creme I. eller II., kun tilsættes Mæssen 75 Gram med Mælk fint revet Hassel eller Valnødder og

farver Massen lidt med Farve (Nr. 612). Hasselnødderne ristes let, saa Skallen let lader sig fjerne.

663. Nødde-Creme i Form.

$\frac{1}{2}$ Liter Fløde. — 100 Gram Nødder. — 100 Gr. Sukker. — 30 Gr. Gelatine. — Vanille.

Gelatinen opløses med $\frac{1}{8}$ Liter varmt Vand. Nøddekernerne rives fine med Mælk i Rivestenen. Fløden piskes, da rører man Sukkeret med noget Vanille, derefter de revne Nødder og det opløste Gelatine deri. Denne Creme fyldes i en Form eller Skaal og stilles koldt til Størkning.

664. Mandel-Creme.

Som Vanille-Creme, kun tilsætter man Massen for Kogningen 75 Gram med Mælk fintrevne søde Mandler.

665. Mandel-Creme i Form.

Som Nødde-Creme i Form, kun anvender man hertil søde Mandler i Stedet for Nødder.

666. Makron-Creme.

Som Vanille-Creme, kun tilsættes Massen 75 Gram stødte Makroner.

667. Kastanie-Creme.

Som Vanille-Creme, kun tilsætter man Massen 75 Gram Kastanier. Kastanierne koges bløde i Vand, de befries for Skaller og rives fine i Rivestenen eller de trykkes gennem en Haarsi.

668. Chokolade-Creme.

Cremen koges som Vanille-Creme, kun stilles 50 Gram Blokkakao til Varme i en Skaal, saaledes at Kakaoen opløser sig i Mellemtiden. Saa snart Cremen kommer af Ilden, røres det opløste Kakao deri.

669. Chokolade-Creme med Vin.

$\frac{1}{2}$ Liter Vin. — 180 Gram Sukker. — 50 Gr. Kakao. — 16 Gr. Gelatine. — 3 piskede Hvider. — Vanille.

I en Kedel opløser man Blokkakaoen med Sukkeret, tilsætter da det ituklippede Gelatine, noget Vanille og Rødvinen og lader det hele opkoge under Omrøring. Naar Massen er

noget afkølet, kommes de piskede Hvider deri, Cremen fyldes i en Form og stilles paa Is.

670. Kaffe-Creme.

Som Vanille-Creme, kun tilsættes den en halv Kop Kaffe-Ekstrakt (stærk Kaffe-Aftræk) og farver den lidt med Farve (Nr. 612).

671. Smør-Creme I.

200 Gram Smør. — 200 Gr. Florsukker. — Vanille.

Hertil røres fint usaltet Smør til Skum med Sukkeret, da tilsat Vanille. Endvidere kan man sætte forskellig Smag samt Farve derpaa. Denne Creme anvendes til Fyldning af Tærter, bedre Taffelbagværk, til Pyntning og lignende. Til Pyntning betjener man sig gerne af en mindre Stjernetylle.

672. Smør Creme II.

200 Gram Smør. — 200 Gr. Florsukker. — 4 Æggeblommer. — Vanille.

Behandlingen er som ved foranstaaende, Æggeblommerne kommes deri tilsidst.

673. Chokolade-Smør-Creme.

Foranstaaende Creme tilsætter man 40 Gram ved Varme opløst Kakao.

674. Kaffe-Smør-Creme.

I foranstaaende Smør-Creme kommer man noget Kaffe-Ekstrakt (stærk Kaffe) og farver det med Farve (Nr. 612).

675. Pistasie-Smør-Creme.

Hertil rives Pistasierne fine og kommes i Smør-Creme. Dette farves lidt grønt.

676. Marashino-Smør-Creme.

Smør-Creme tilsat Maraschino-Ekstrakt og farvet let rosa.

677. Vin-Creme I.

150 Gram Sukker. — 7 Æggeblommer. — 1 helt Æg. — $\frac{1}{2}$ Liter Hvidvin. — 1 Citron.

Først river man det gule af Citronskallen af paa Sukker og dette Sukker bliver iberegnet. Saften af Citronen presser

man gennem et Klæde i en Kedel og pisker det hele til Skum over svag Ild. Denne Masse hældes op i et Fad til Afkøling og anvendes til Fyldning af forskellige Tærter og andet Bagværk. Ovenstaaende Forhold passer til en Tærte til 3 Kr. Naar denne Creme er rigtig behandlet, saa ligner den en let Bisquitmasse, men vil man have den endnu lettere, saa kan man efter at den er færdig blande nogle piskede Hvider deri.

678. Vin-Creme II.

Til denne Creme er Massen og Behandlingen som til Vanille-Creme I (Nr. 657), kun at man i Stedet for Mælk bruger Hvidvin og i Stedet for Vanille bruger Saft og Skaller af 1—2 Citroner.

679. Citron-Creme.

Som foranstaaende Vin-Creme, kun anvender man hertil 2 Citroner.

680. Appelsin-Creme.

Som Vin-Creme, kun anvender man hertil de paa Sukker afrevne Skaller og Saften af 2 Appelsiner samt Saften af 1 Citron.

681. Punsch-Creme.

Som Vin-Creme, kun tilsætter man dette et lille Glas Punsch-Essens saa snart det kommer af Ilden.

682. Maraschino-Creme.

Behandlingen er den samme som til Vin-Creme kun tilsætter man dette et lille Glas Maraschino-Essens saa snart det kommer af Ilden.

683. Annanasvin-Creme.

Behandlingen er den samme som til Vin-Creme, kun kommer man straks nogle smaatskaarne Annanasstykker samt Annanasfrugtsukker heri.

684. Vin-Creme med Gelatine.

Vil man servere foranstaaende Creme styrtet, da tilsættes foranstaaende Forhold 20—30 Gram bedste Gelatine. Gelatinen klippes smaat med en Saks og koges sammen med det øvrige, endvidere som Nr. 661.

685. Hindbær-Creme.

150 Gram Sukker. — 6 Æggeblommer. — $\frac{1}{2}$ Liter Hindbærsaft. — 4 piskede Hvider. — Citronsaft.

Sukker, Æggeblommer, Hindbær og Citronsaft røres til Creme over svag Ild. Efter Afkølingen røres de piskede Hvider deri, dette kan man ogsaa farve let rosa. Paa lignende Maade kan man ogsaa fremstille Creme af andre Frugter. Tilslut kan man ogsaa tilsætte det nogle itubrækkede Makroner eller Bisquit. Denne Creme serveres i et Fad eller anvendes til Fyldning af Tårter og lignende.

686 Piskefløde.

$\frac{1}{2}$ Liter Fløde. — 50 Gram Florsukker. — Vanille.

Til Piskning kan kun anvendes ganske tyk Fløde, det saakaldte Piskefløde. For at kunne piske dette stift ligesom Hvider, er det nødvendigt først at stille det paa et koldt Sted, helst paa Is eller i Isvand. Fadet stilles ligeledes koldt under Piskningen og med et Piskeris pisker man Fløden langsomt op, hvorved man maa passe paa stødse at holde det godt sammen. Tilsidst blandes Florsukkeret samt noget Vanille deri.

687. Erstatning for Piskefløde.

Til Fyldning af Bagværk kan man i Mangel af Piskefløde hjælpe sig i enkelte Tilfælde paa følgende Maade. Man pisker nogle gode friske Hvider, kommer kun lidt Florsukker samt Vanille deri, derefter rører man noget godt, smeltet men afkølet Smør deri.

688. Fløde-Creme.

De følgende Creme af Piskefløde kommer man ikke gerne i Form, fordi det da uundværlige Gelatine fortrænger den egentlige Aroma. Til Servering heraf anvender man kun Glas-skaale, Fade eller lignende, fylder den færdige Creme deri, stryger den smukt glat og pynter den ovenpaa med hvidt eller let farvet Fløde, man kan ogsaa afvekslende anbringe passende Frugter, Chokoladepastiller eller lignende paa de dertil egnede Steder. Men vil man lave denne Creme i Form, da regnes $\frac{1}{2}$ Liter Fløde ca. 25—35 Gram Gelatine. Men dette maa først klippes itu med en Saks og opløses i $\frac{1}{8}$ Liter varm Mælk eller Vand.

689. Jordbær-Creme. $\frac{1}{2}$ Liter Piskefløde. — $\frac{1}{4}$ Liter Jordbær.

Den piskede Fløde blandes med Jordbærmos eller friske Skovjordsbær, farves lidt rosa, fyldes i en Skaal, pyntes og serveres straks. Vil man fremstille denne Creme i Form, saa kommer man 25 Gram i lidt Vand opløst Gelatine deri. Paa lignende Maade tilbereder man ogsaa Creme af andre Frugter, f. Eks. Hindbær, Ribs Abrikoser, Annanas eller lignende.

690. Makron-Creme. $\frac{1}{2}$ Liter Piskefløde. — 100 Gram Makroner — 1 lille Glas Rom.

Hertil kan man anvende gamle haarde Makroner. Disse skæres i smaa Stykker, opløses i en Skaal med Rom og røres i Piskefløden. Det hele fyldes i en Skaal og garneres med Fløde.

691. Chokolade Creme. $\frac{1}{2}$ Liter Piskefløde. — 50 Gram Kakao.

Kakaoen stilles til Varme i en Skaal, saaledes at det opløser sig. Derefter røres det tyndt med lidt efter lidt Tilsætning af Læutersukker og, naar det er afkølet, blandet med Piskefløden. Denne Creme fylder man i en Skaal og pynter den med noget tilbageholdt, hvidt Fløde.

692. Valnødde-Creme. $\frac{1}{2}$ Liter Piskefløde. — 75 Gram Valnøddekerner.

Paa en Tid, hvor man kan faa friske modne Valnødder, bliver Kærnerne af disse skrælet med en lille Kniv, revet fine i Vand, da opkogt med noget Sukker og opbevarede til Brug, i Glas paa et køligt Sted. Ældre Kerner maa først skoldes, før man kan løsne Skallen af dem. Ved Brugen bliver Kærnerne revne fine med Fløde eller Mælk og da blandede i den piskede Fløde.

693. Marashino-Creme. $\frac{1}{2}$ Liter Piskefløde. — 1 lille Glas Maraschino.

Fløden blandes med Maraschinoen, farves lidt rosa, kommer i en Skaal og garneres med hvid Fløde. Paa lignende Maade kan man fremstille forskellige andre Creme, som f. Eks. bliver Piskefløde blandet med Farve (Nr. 612). Ogsaa Creme at afskrællede Valnøddekerner, dette tilberedes som til Nøddemælk, (se denne), dette er meget efterspurgt.

694. Viktoria-Creme.

Hertil bliver en Form fyldt lagvis med Vanille-, Jordbær- og Chokolade-Creme, dette stilles 1 Time paa Is til Afkøling. Derefter dyppes Formen i varmt Vand, Cremen styrtes paa et Fad og pyntes med Piskefløde. Paa lignende Maade kan man sammensætte forskellige andre Arter.

695. Anmærkninger.

Med Fløde-Creme kan man ogsaa overhælde eventuelt sammensætte andre køgte Creme, f. Eks. bliver en Makron-Creme (Nr. 690) fyldt i en Skaal, efter den fuldstændige Afkøling overstryges den med Maraschino-Creme og pyntes med hvid Piskefløde, eller en Annanasvin-Creme overstryges med Makron-Creme og da pyntet.

696. Charlotte-russe.

128 Gram Sukker. — 16 Gr. Gelatine. — 8 Æggeblommer. — $\frac{1}{2}$ Liter Piskefløde. — Vanille.

Gelatinen skæres itu og opløses i en Skaal med noget Vand. Æggeblommer og Sukker piskes til Skum over svag Ild, efter Afkølingen rører man det godt med Vanille tilsatte Piskefløde og tilsidst det opløste Gelatine rask deri. Denne Masse fyldes i en med Løffelbisquit foret Form og stilles ca. 1 Time paa Is, da pyntet med rosafarvet Piskefløde. Formen kan man fremstille paa følgende Maade. I en lille Tærtering indlægger man en Papirstrimmel ca. 10 Cm. høj, denne fores igen med hvidt Glanspapir og paa dette lægges først Løffelbisquitten. Man kan ogsaa bage en tynd Bisquitbund, af denne afskærer man en lang Strimmel til Rand og da en Bund. Det hele lægger man ind i den ønskede Form, bager det skarpt i Ovn og fylder saa Massen deri.

Clasurer og Farver.

697. Almindeligt.

For de forskellige Bagværker holdes Glassuren mere eller mindre flydende og i Særlighed maa man passe paa, at denne ikke forurenes af Krummer. Det anbefales først at overstryge de til Glasering bestemte Tarter eller lignende med

Hyben- eller Abrikos-Marmelade. Alle med kold Glasur overtrukne Ting, aftrækkes ved svag tør Varme (foran i Ovn) saaledes at de faar en smuk Glans. Vilde man lade Glassuren tørre i Luften, da vilde den blive mat. Vilde man derimod aftrække det glasserede Bagværk ved stærkere Varme, da vilde Glassuren derved opløse sig, løbe af, og tilbage vil da kun blive en tynd Skal overdækket med Blærer. Glassuren overhældes efter Brugen med noget Vand saaledes at den ikke tørrer, hvilket dog hældes af før Brugen. I flere Tilfælde er Vand-Glassuren at foretrække fremfor Fondant-Glassuren.

698. Lætersukker.

1 Kilo Sukker. — $\frac{1}{2}$ Liter Vand.

Før man kan anvende Sukkeret til Fondant maa dette renses og opløses i Vand. Jo ringere Sukkeret er i Kvalitet, desto mere Skum stiger der op derfra ved Kogningen og saa meget bedre maa det ogsaa renses. Til Glassurer gør man altid bedst i, at anvende Sukker af bedste Kvalitet. I en Kedel eller Kasserolle hælder man en Del Sukker, dette overhælder man helst med saa blødt Vand som muligt, omrører det med en Spatel og stiller det til Kogning over stærk Fyr. Saa snart Sukkeret er opløst, bliver det sig paa Overfladen samlende Skum, omhyggeligt fjernet med en Skumske og samlet i en anden Ting. Ved Kogningens Begyndelse stiger Sukkeret noget og løber dermed let over. I dette Tilfælde tages Kedelen først af Ilden, Skummet fjernes, det paa Randen fastsiddende Sukker fjernes ved Hjælp af en Børste og rent Vand, da sætter man Kedelen over igen og hvis det er muligt dæmper man Ilden lidt. Sukkeret lader man opstige nogle Gange og man fjerner Skummet paa det omhyggeligste. Sukkeret maa ikke overstige 30 Grader efter Sukkervægten (Baumé), skulde det være stærkere, da hælder man noget Vand deri, saa det ikke kandiserer. Derefter bliver det færdige Lætersukker hældt i en Krukke, efter Afkølingen bliver det tildækket og opbevaret paa et køligt Sted. En saadan Rensning af Sukkeret er gerne nok til almindelig Brug, vil man derimod rense det bedre, eller er det daafligere Sukker, tilsætter man Vandet straks ved Begyndelsen 1—2 piskede Hvider. Behandlingen bliver den samme, Hviderne udskiller sig igen med Skummet.

Lætersukker bliver anvendt: Til Kogning af stærkere Prøver, til Oprøring og Fortyndelse af Glassurer, til Fremstilling af Frugt-Is, til Henkogning af Frugter, til Fremstilling af Drikke og mange andre Ting.

699. Fondant.

Hertil anvendes Sukker af fineste Mærke. Dette renses som foranstaaende, koges under ofte Afvaskning til Flug (se denne). Skulde Sukkeret blive kogt for meget, da tilsætter man det noget mere Vand. For at forhindre en for hurtig Størkning deraf, saa kan man ved Kogningens Slutning tilsætte det noget Kapilair-Sirup eller i Mangel af dette nogle Draaber Eddikesyre. Det saaledes færdigkogte Sukker, hældes nu ud paa en indrammet stærk Marmorplade og overstænkes med enkelte Skefulde frisk Vand. Efterat Sukkeret er temmelig afkølet, røres det godt med en stærk Spatel, hvorved man maa passe paa, at Massen stadig holdes godt sammen og at det hele bliver rørt, saaledes at det ikke størkner. Begynder Massen at blive fast og tør, saa arbejdes den smukt glat og kommer straks i en Krukke til Opbevaring.

En anden ligeledes meget praktisk Maade bestaar i, at man koger Sukkeret som beskrevet ovenfor. Saa snart Prøven er naaet, bliver Sukkeret hældt over i en anden Kedel og denne stilles i koldt Vand helst med noget Is i. Naar det er temmeligt afkølet bliver det tabuleret i Kedelen ved stærk Røring. Ved Brugen kommer saa meget op i en Skaal som man tænker at bruge, dette tilsættes Aroma og Farve efter Behag og fortyndes tilpas med Lætersukker eller Sødsmælk. Man kan ogsaa opvarme det, de da overtrukne Stykker bliver da ikke aftrukne.

700. Vand-Glasur.

Denne Glasur er simpel og let at fremstille, men den er dyrere end Fondant-Glasur og ikke saa fin som denne. Hertil bliver kun sigtet Florsukker rørt op til den nødvendige Tykkelse med Lætersukker eller Vand, den tilsættes noget Smag og noget Farve, hvis det er nødvendigt. Alle Glasurer skræbes godt sammen efter Brugen og overdækkes fugtigt eller overhældes med Vand.

701. Vanille-Glasur.

I en Skaal rører man saa meget Fondant eller Vand-Glasur op, som man tænker at bruge og tilsætter dette noget Vanillesukker eller Vanille-Essens.

702. Citron- og Appelsin-Glasur.

Hertil river man den gule Skal af en Citron eller Appelsin paa et Stykke Sukker, det afrevne afskræbes med en Kniv,

Saften presses gennem et Klæde og begge Dele tilsætter man Fondant eller Vand-Glasur. Denne Glasur kan man farve lidt med Karmingul eller anden uskadelig Farve.

703. Rosen-, Maraschino-, Skovmærke-, Punsch-Glasur.

Til Rosen-Glasur tilsættes Fondant noget Rosenvand og Rosafarve. Til Maraschino-Glasur tilsættes Fondant nogle Draaber Maraschino-Essens eller 1 Glas Likør og farves rød. Skovmærke-Glasur tilsættes ligeledes Essens og Likør og farves let grøn med Saftfarve. Punsch-Glasur blandes med Arrak eller Rom.

704. Kaffe-Glasur.

Hertil koger man 1 Kilo Sukker med ca. $\frac{1}{3}$ Liter Vand og en Stang Vanille til Karamel. Derefter tilsætter man det $\frac{1}{5}$ Liter Afræk af 50 Gram Kaffe og opvarmer det hele omtrent til Kogning. Derefter tages Kedelen af Ilden, Indholdet tabuleres som Fondant (Nr. 699). Ved den rigtige Behandling viser dette nøjagtig Fondantprøven. Men man kan ogsaa fortynde almindeligt Fondant med Kaffe-Ekstrakt og farver det med Farve (Nr. 612) og, hvis Glasuren bliver for tynd tilsættes det noget Florsukker.

705. Chokolade-Glasur.

$\frac{1}{4}$ Kilo Blokkakao. — 1 Kilo Sukker. — 1 Stang Vanille. — $\frac{1}{3}$ Liter Vand.

Kakaoen opløses i en Kasserolle ved mild Varme. Derefter rører man lidt efter lidt Sukkeret samt det varme Vand deri. Derefter sætter man Kasserollen paa Ilden og koger Glasuren til svag Traad (se denne). Derpaa tabulerer man Glasuren ved med en Røreske at stryge det frem og tilbage paa Randen af Kedelen, indtil det er temmelig afkølet. Dermed bliver nu de forberedte Ting overtrukne og derefter igen aftrukne ved svag Varme ca. 1 Minut, saaledes at det faar en smuk Glans.

706. Sprøjte-Glasur.

Hovedsagen herved er fineste Florsukker og ganske rene Hvider. I en Skaal rører man begge Dele til en tykflydende Masse. Denne Masse røres saa længe til den bliver staaende naar man trækker Rørepinden op. Derefter tilsætter man den nogle Draaber Eddike eller Citronsyre. Glasuren holdes stedse, ogsaa under Brugen tildækket med en fugtig Lærredslap eller et Gipslaag.

707. Overtrækchokolade til Sprøjtning.

Til 500 Gram opvarmet Overtrækschokolade regner man 100 Gram flydende hvidt Voks, begge Dele røres godt i en opvarmet Skaal, Kræmmerhuset opvarmer man ogsaa under Arbejdet.

708 Glasering af Lebkuchen.

Alle Lebkuchen befries efter Bagningen for det vedhængende Mel med en stor blød Pensel eller Børste. Pebernødder kommes i en Sigte og omrystes i denne. Til Glasering kan man betjene sig af forskellige Glasurer. Jeg nævner nogle i efterfølgende. Disse Glasurer bliver paastrøgne med en Pensel og derefter aftrukne i Ovn.

I. Brunt ristet Kartoffelmel bliver sigtet og rørt til en temmelig tyndtflydende Masse med lidt efter lidt Tilsætning af kogende Vand. Er Glasuren bleven for tynd saa tilsætter man noget mere Kartoffelmel og ligeledes omvendt, da bliver noget mere Vand tilsat.

II. 200 Gram Snedkerlim, 100 Gram Gummiarabikum opløses med $1\frac{1}{4}$ Liter Vand.

709. Peberkage-Glasur.

750 Gram Sukker. — 80 Gr. Pudder. — $\frac{1}{4}$ Liter Vand.

Pudderen røres sammen med Vandet, da tilsættes Sukkeret og det hele lader man opkoge under lidt Røring. Saa snart Glasuren koger, tages den af Ilden, røres noget omkring og derefter paastrøget med en Pensel.

710. Peberkage-Glasur, anden Art.

750 Gram Sukker. — $\frac{1}{4}$ Liter Vand. — 5 Hvider.

Sukkeret koges til Traad med det nødvendige Vand. Imidlertid bliver Hviderne piskede og disse tilsættes langsomt Sukkeret under bestandig Røring, denne Glasur rører man endnu en Tid, overtrækker de betræffende Stykker ved Hjælp af en Pensel og aftrækker dem.

711. Peberkage-Glasur, rød.

750 Gram Sukker. — $\frac{1}{4}$ Liter Vand.

Hertil koges Sukkeret til Traad med Vandet og farves rødt.

712. Farver.

At fremstille Farverne selv er takket være Forholdene ikke mere nødvendigt, idet man i det mindste Kvantum kan købe disse billigere. For det første maa man forlange at de skal være giftfri. Efter Loven tillades til Hvidt: fineste Mel; til Rødt: Saft af Rødbeder og Kirsebær, Karmin, Kochenille, og Kraprødt; til Gult: Safran, Saflor Curcumer; til Blaa: Indigoopløsning, til Brun: Sukkerfarve, Lakritssaft; til Sort: kinesisk Tusch; til Grønt: Spinatsaft. Ved Sammensætning bliver af disse Farver: Grøn af Gul og Blaa; Violet: af Rød og Blaa; Orange: af Rød og Gul; Brun: af Blaa, Sort, Gul og Rød.

713. Sminke.

Hertil blandes tørre Farver med Hvedepudder. Stykkerne til Sminkning fugtes over Vanddamp eller man aander paa dem, hvorefter man sminker dem saa let som muligt med et lille Stykke Vat.

714. Bronce.

Det forekommer, navnlig ved Skuestykker, at Genstandene skal bronzeres. Disse bliver da først lakerede og tørrede. Bronzen paaføres bedst som foranstaaende Sminke, men man kan ogsaa røre det op med Tinktur og paastryge det med en Pensel.

 Is.

715. Almindelige Forbemærkninger.

Til Fremstilling af Is bruger man mest en Frysemaskine i hvilken Bøssen med Lethed drejes om i en Beholder. Skulde man have mindre Brug for en saadan, saa kan man ogsaa bruge en høj Bøsse (lignende en Sukkerdaase) med Bajonetlukke og en Træspand til at stille den i. Skal man fryse flere Slags Is efter hinanden, saa er det nødvendigt at have en Iskonservator eller i det mindste dog nogle Porcellænbøsser, hvilke kan indsættes i en Træbeholder. Til Knusning af Raaisen benytter man et Sten- eller Trætrug samt en Støder.

716. Frysningen.

Først maa Frysebøssen gøres godt ren, godt udtørres og tildækkes med et tætsluttende Laag. Denne stilles paa Bunden af Træbeholderen. Derpaa knuses Raaisen i Truget, i Stykker af Størrelse som Kartofler (skal Frysningen foregaa meget hurtig eller behøver Isen ikke at vare saa længe, da knuser man Stykkerne saa store som Valnødder). Af denne Is hælder man først en Del i Rummet imellem Bøssen og Beholderen, det øvrige blander man med noget Salt, fylder dette ligeledes i det førnævnte Rum, stamper det fast ved Hjælp af en Træstøder og bliver saaledes ved, indtil Beholderen er fuld (ca. 1 Haandsbredde fra Randen). Da Saltet stadig søger til Bunden, saa maa man tage lidt rigeligt deraf i de øverste Lag. Derpaa overdækker man dette med Træranden eller, hvis en saadan ikke er forhaanden, da med et vaadt Klæde og tørrer saa Maskinen lidt af. Derpaa fjerner man Bøsselaaget, kommer (hvis der skal fryses flere Slags) først det Hvide eller i hvert Fald det lyseste i den endnu en Gang aftørrede Bøsse og sætter denne i en drejende Bevægelse. Da nu Indholdet fryser først ved Siderne, saa er en anden Person nødvendig til at afspartle dette og det fryses ved fortsat Drejning og Afspartling saa fast som Smør. Derpaa kommer man det i den ligeledes med saltet Raais omgivne Porcellænbøsse, hælder den næste Slags i og fryser videre, indtil alle Slags efter hinanden ere frosne. Naar man fryser flere Slags Is efter hinanden, da smelter Raaisen eftehaanden og mister sin Kraft. I dette Tilfælde hælder man Vandet fra og sætter Bøssen ind igen med stødt og saltet Is. Saltvandet og det sidste Is kan man anvende til Afkøling. Jo mere Salt man tilsætter Raaisen, desto hurtigere fryser Bøssens Indhold.

717. Indformning og Styrkning af Is-Figurer.

Hertil egner sig bedst Tin eller stærke Blikforme. Disse renses og tørres godt ud. Af den allerede færdige Is, hvilket endnu staar i Porcellænbøsserne, fylder man nu Formene ved Hjælp af en Ske. Isen farver man helst som den forestilende Figur. Man kan ogsaa navnlig ved større Figurer, efter Behag fylde to eller flere Slags i en Form. Herved maa man passe paa at alt Luft bliver fortrængt, fordi Saltvandet ellers gerne trænger derind og det yderligere skader Figurens Udseende. De godt fyldte Forme trykker man nu godt sammen og lægger disse i en Træspand eller Kar imellem stødt og saltet Is, efter 1—2 Timers Forløb tager man dem op igen, dyster dem, en efter anden, et Øjeblik i varmt Vand og aabner

Formene. Hvor det er nødvendigt tager man Figurerne ud ved Hjælp af en Gaffel, stiller dem straks hen hvor man vil have dem og bliver saaledes ved indtil alle Figurerne ere tagne af Formene. Skal Figurerne se smukt glatte og glinsende ud, saa dypper man dem et Øjeblik, efter at de ere tagne ud af Formene, i et Fad koldt Vand med nogle Isstykker i, derved lader de sig ogsaa bedre sminke. Hvor det er nødvendigt sminker man dem let, sætter en Korend der hvor Blomsten skal være (paa Æbler, Pærer og lignende), eventuelt ogsaa en Stilk af Cucade og lægger nogle grønne Blade paa dertil egnede Steder (kunstige eller naturlige Blade). Hvis Isen skal bringes styrtet til Bestemmelsesstedet, saa stilles det i en saakaldt Konservator, hvori man hælder stødt Is baade foroven og forneden. Til dette Arbejde maa man have et koldt Sted at arbejde paa, da Isen ellers smelter bort under Arbejdet.

718. Vanille-Is I.

375 Gram Sukker. — 18 Æggeblommer. — 1 Liter Fløde. — 1 Stang Vanille.

Æggeblommer og Sukker rører man sammen i en Kedel med et Piskeris, da kommes Fløden samt den opskaarne Vanillestang deri. Det hele sætter man over rask Fyr og rører bestandig deri (saa det ikke sætter sig fast paa Kedelen) indtil Massen begynder at blive tyk, Proven er naaet, naar Massen er i Nærheden af Kogepunktet. Men man maa passe paa at det ikke koger, da Massen derved bliver osteagtig og derved ubrugelig. For at prøve dypper man en Finger eller en Ske deri og lægger Mærke til Afløbet. Løber Massen af i nogle tyk-kere Draaber og Fingeren eller Skeen forbliver tyndt overtrukket, saa er Massen færdig. Nu fjerner man hurtig Kedelen fra Ilden og hælder Indholdet i et Fad gennem en Haarsi og stiller det til Afkøling. Efter Afkølingen fryser man det. Nærmere herom ses af foranstaaende.

719. Vanille-Is II.

300 Gram Sukker, 12 Æggeblommer, 1 Liter Mælk, Vanille. Behandlingen er som ved foranstaaende.

720. Hasselnød-Is.

Til 1 Liter Vanille-Is regner man 2—300 Gram Hasselnødder. Disse ristes lysegule i Ovn, derefter afrives Skallerne i en vidmasket Sigte, da rives de fine i Rivestenen med Mælk og blandes i Vanille-Cremen.

721. Valnødde-Is.

Hertil bliver Valnødderne revne fine med Mælk eller Fløde og blandede i Vanille-Cremen, ligesom foranstaaende.

722. Mandel-Is.

Ogsaa hertil er Behandlingen som til Hasselnød-Is, kun anvender man Mandler i Stedet for Nødder.

723. Croquant-Is.

200 Gram Mandler ristes lysegule i en Gryde med 100 Gram Sukker, da stødes de fine, blandes i Vanilleisen eller, de rives med Mælk og tilsættes Cremen før den sættes over Ilden og da beregner man dette Kvantum til 1 Liter Creme.

724. Makron-Is.

175 Gram Sukker. — 300 Gr. Makroner. — 12 Æggeblommer. — 1 Liter Fløde. — Vanille.

Behandlingen er som til Vanille-Is (Nr. 718) Makronerne halvt søde, halvt bitre stødes fint og røres i Cremen lige før det hældes i Frysebøssen.

725. Mokka-Is.

375 Gram Sukker. — 12 Hvider. — 1 Liter Fløde. — 150 Gr. Kaffe.

Det friskbrændte Kaffe males og kommes i en Skaal. Da sættes det øvrige over Ilden ligesom Vanille-Is og hældes derefter straks over Kaffen. Efter Afkølingen hældes Cremen gennem en Haarsi og fryses. Dette kan man ogsaa fremstille af Vanille-Is, da blander man Kaffe-Ekstrakt deri efter Behag.

726. Chokolade-Is.

Paa 1 Liter Vanille-Is regner man 100 Gram Blokkakao. Dette opløses i Varme, fortyndes med Læutersukker, afkøles og blandes i Cremen.

727. Malaga-Is.

Paa 1 Liter Vanille-Is regner man $\frac{1}{4}$ Liter god, gammel Malaga Vin.

728. Is à la Nesselrode.

125 Gram Cucade, 20 store Kastanier, noget Maraschino regner man til 1 Liter Vanille-Is. Cucaden skæres ganske fint, Kastanierne forsynes med nogle Indsnit og koges bløde i

Vand og trykkes gennem en Haarsi. Det hele blandes i Isen, fyldes i en Pückerform, pyntes rigeligt med Piskefløde og serveres.

729. Frugt Is.

Ved Frugt-Is forstaar man alt, hvortil er tilsat Frugt-Aroma. Ved Sammensætningen af Frugt-Is er en Sukkervægt (Baumé) uundværlig for den mindre øvede, da man ellers risikerer at Isen ikke kan fryse haard. Efter Vægten maa Sammensætningen have 18—20 Grader. Skulde det vise derover, saa tilsætter man det noget Vand, men viser det færre Grader da tilsætter man Lætersukker. Alt Frugt-Is maa have en sart Farve og farves let med giftfri Farve hvor det er nødvendigt, 1—2 oppiskede Hvider gør alt Frugt-Is smidigere. I Stedet for Vand kan man ogsaa bruge Vin, ukøgt Mælk eller Fløde, ved Brugen af det sidste bliver Isen sartere men ikke saa forfriskende i Smagen. Selvfølgelig kan man ogsaa foruden det efterfølgende anvende enhver anden Frugt til Is.

730. Sukkervægten.

Til at maale Graderne paa Frugt-Is, samt paa Sukker betjener man sig af en Sukkervægt (af Baumé). Ved Brugen maa denne svømme i Massen og Massens Overflade viser da Graderne.

731. Citron-Is.

1 Liter Lætersukker. — $\frac{1}{2}$ Liter Vand. — 2 Citronskaller. — Saften af 6 Citroner. — 1 Æggehvide.

Af 2 Citroner skærer man den gule Skal tyndt af (man maa passe paa ikke at skære for dybt, fordi det Hvide ligesom ogsaa Kernerne gør Isen bitter) og kommer det i en Skaal, derpaa presser man Saften af 6 Citroner og kommer den deri. Dette rører man sammen med Lætersukker og Vand til 18 Grader og lader det hele trække ca. en halv Time. Man kan ogsaa opløse Melis i Vand i Stedet for Lætersukker, uden at koge det, derved faar Frugtisen en renere Frugtsmag. Derpaa hælder man Massen igennem et Dørslag, blander den noget oppiskede Hvide deri og fryser det. Den videre Behandling ses under Frysning (Nr. 716).

732. Appelsin-Is.

Hertil regner man til foranstaaende Forhold 4 Appelsiner og 2 Citroner. Deraf skærer man Skallen tyndt af de to Appel-

siner, Saften af 4 Appelsiner og 2 Citroner kommes deri. Iøvrigt er Behandlingen den samme.

733. Annanas-Is.

$\frac{3}{4}$ Liter Lætersukker. — $\frac{1}{4}$ Liter Annanamos. — $\frac{1}{2}$ Liter Vand. —
Saften af 2 Citroner.

Hertil trykker man Citronsaften ud i en Skaal gennem et Dørslag, blander det øvrige deri og bringer det til 18 Grader efter Vægten. Tilsidst kommer man den noget oppiskede Hvide deri, hvilket bevirker at Isen bliver smidigere og faar en smuk hvid Farve. Før Frysningen lader man Massen endnu engang løbe igennem en Haarsi. Endvidere lægger man Mærke til foranstaaende.

734. Jordbær-Is.

$\frac{1}{2}$ Liter Lætersukker. — $\frac{1}{2}$ Liter Jordbærmos. — $\frac{1}{2}$ Liter Vand. —
Saften af 1 Citron.

Hertil anvender man helst Skovjordbær, disse trykkes gennem en Haarsi, dette og det øvrige bringes til 18 Grader. Citronsaften presser man gennem et Dørslag, farver Massen smuk rosa og lader det før Frysningen løbe endnu engang igennem en Haarsi. Ved Anvendelse af udunstet Mos farver man Cremen lidt.

735. Hindbær-Is.

$\frac{1}{2}$ Liter Lætersukker. — $\frac{1}{2}$ Liter Hindbærmos. — $\frac{1}{2}$ Liter Vand. —
1 Citron.

Hertil er Behandlingen den samme, det skader ikke at tilsætte ogsaa denne Is noget oppisket Æggehvide.

736. Ribs- og Abrikos-Is.

Behandlingen er i alle Dele den samme som til Jordbær-Is, kun udelader man Citronsaften til Ribs-Isen. Ribs-Is vinder i Velsmag naar man tilsætter den noget Jordbær- eller Hindbær-Is.

737. Kirsebær-Is.

Hertil bliver sure Kirsebær befriet for Kærnen og disse stødes med en fjerde Del af Kærnerne med Skal i Rivestenen. Dette bliver med Sukker, Vand, Citronsaft samt nogle bitte Mandler og, hvis det er nødvendigt lidt rosa Farve bragt til 18 Grader, man lader det trække ca. 1 Time, da sies det og frys. I Stedet for Kirsebær kan man ogsaa anvende Kirsebærsaft.

738. Likør-Is.

Efter at Isen er temmelig gennemfrosset i Frysebøssen, til-sættes først Likøren, fordi Frysningen besværes betydeligt ved Spiritustilsætningen.

739. Duepar, Høne og Kyllinger.

Dette tager sig meget smukt ud, naar Figurerne serveres i en Rede af spundet Sukker. Dette sammenlægges redeformet og de betræffende Figurer stilles deri. Sukkeret spinder man først kort før Anvendelsen, fordi det ellers let falder sammen igen. Dette kan man ogsaa anvende til andre Figurer. At spinde Sukker er nærmere beskrevet under Forarbejdning af Sukker.

740. Piskefløde.

Ganske tyk, mælkefri, sød Fløde kalder man Piskefløde. Dette stilles navnlig om Sommeren paa Is eller i Isvand og maa staa deri mindst en halv Time før Piskningen. Dette pisker man paa et køligt Sted og helst paa Is ved Hjælp af et Piskeris og helst i en ikke for vid glaseret Skaal, saaledes at det stedse holdes godt sammen. Tilsidst kommes Sukkeret og Vanillen deri. Opbevaringspladsen for den endnu ikke anvendte Fløde maa ligeledes være paa Is eller i det mindste paa en kølig Plads. Dette anvender man hovedsagelig til efterfølgende, ligesom ogsaa til Fyldning af Tærter, Vandbakkelser, Morengs, Fløderuller osv. Sylrigt Fløde er ubrugeligt hertil.

741. Fyrst-Pückler.

Hertil anvender man høje, kegleformige Blikforme i hvilke Randen er forsynet med Hvælvinger eller Riller paa langs og baade foroven og forneden maa have et tætsluttende og af-tageligt Laag. For at forhindre Indtrængen af Saltvandet lægges et eller flere Stykker hvidt eller Pergamentpapir over Aabningen imellem Laagene. Til Fyldning fremstiller man trefarvet Creme. Man kommer 1 Del pisket Fløde i en Skaal, blander opløst Blokkakao deri (denne opløses i Varme og fortyndes med Lætersukker) og fylder denne først i den forberedte Form. Da kommer man til den anden Del lige saa meget Fløde, blander deri noget Marachino-Essens og nogle itubrækkede Makroner, farver dette smukt rosa og fylder dette i Formen, ovenpaa den første Del. Tilsidst fylder man Formen med hvid Fløde, i hvilket er blandet nogle Makronkrummer, bedækker dette med Papir og lægger Laaget paa. Man maa passe paa at fylde Formen uden Lufthuller, saaledes at

intet Saltvand kan trænge ind. Disse Forme stiller man, omgivet fra alle Sider af Raais og Salt, i en Træspand (nærmere se under »Indformning«) og lader det staa deri $1\frac{1}{2}$ —2 Timer, efter Formens Størrelse. Efter denne Tid er Cremen fuldstændig gennemfrosset. Derefter dypper man Formen et Øjeblik i varmt Vand, fjerner Bunden og Laaget og styrter Isen ud paa et Fad. Man kan yderligere pynte det ved mellem Rillerne at lægge smaa Blade af Rullemasse (Nr. 439), saaledes at de staar ca. 3 Cm. over. Om Randen og ovenpaa Midten lægger man smaa med Piskefløde fyldte Morengsskaller, paa disse sprøjter man gennem en Stjernetylle smaa Toppe eller lignende og lægger nogle bagte Egeblade imellem dem. Man kan ogsaa efter Behag pynte det hele med Fløde eller før Indformningen tilsætte Massen noget Kaffe, Jordbær, Annanas eller anden Smag. Behandlingen bliver den samme.

742. Bresilienne.

Hertil belægges Siderne af en Fyrst Pückler-Form med Annanas-Is. Til Fyldning blandes noget pisket Fløde med Annanasstykker og Madeira. Endvidere er Behandlingen som foranstaaende.

743. Medi-Spise.

Hertil belægger man en Form efter Behag med Abrikos-Is, da blander man noget Kirsebærsaft i Vanille-Is (saa meget som man tænker at bruge), kommer dette lagvis i Formen og overstryger hvert Lag med Abrikos-Gele. Da indsættes Formen ligesom Fyrst Pückler (Nr. 741) og styrtes efter 1 Times Forløb.

744. Alsasienne.

Siderne af en Pückler-Form belægger man ca. 1 Cm. med Vanille-Is. Midten fylder man ud med rosa farvet og med Jordbær eller Jordbærmos blandet Piskefløde. Endvidere lægger man Mærke til Nr. 716.

745. Susana.

Hertil belægger man Siderne af en Fyrst Pückler-Form med Vanille-Is, Midten fylder man ud med Piskefløde blandet med noget Rom og lidt Ribs.

746. Creola.

Hertil belægger man Siderne af en Form med Citron-Is, fylder Midten ud med Vanille-Is blandet med Pralinee. Endvidere som Pückler.

747. Creme-Spise.

Siderne af en Form belægges med Annanas-Is, fylder Midten ud med Piskefløde blandet med stødt Croquant. Endvidere som Pückler.

748. Bismarks-Creme.

Siderne af en Form belægges med Vanille-Is, i Midten fylder man Piskefløde, blandet med Overtrækschokolade, da indsættes den til Frysning.

749. Monte Christo.

Til denne belægger man Siderne af en Form med Vanille-Is. Da bløder man nogle Makroner op med Maraschino, blander disse i noget Piskefløde og fylder dermed Midten ud. Endvidere som Pückler.

750. Kaffe-Creme.

Hertil blander man lige Dele Kaffe-Is med Piskefløde, saa meget som man tænker at bruge. Denne Creme fyldes i en Pückler-Form og behandles som disse.

751. Tutti-Frutti.

Til dette blander man Frugtis efter Behag med dertil passende henkogte Frugter og fylder dette i en Form. Behandles som Pückler.

752. Is-Kaffe.

Denne tilbereder man sammensat paa følgende Maade. I det til Servering bestemte Glas blander man lige Dele Vanille-Is og stærk kold Kaffe godt med hinanden og kommer en Skefuld pisket Fløde oveni.

753. Is-Punsch.

I et Glas kommer man noget Frugt-Is, blander deri et Glas Punsch eller Arrak og serverer det straks.

754. Sorbett.

Sorbett tilbereder man af forskellige Slags Is paa følgende Maade: I Glasset der anvendes til Servering blander man kort Tid før, til Frugtsorbett $\frac{2}{3}$ Frugtis med $\frac{1}{3}$ tilsvarende Vin godt med hinanden. Til Is med rød Farve benyttes Rødvin og

til Is med lys Farve benytter man Hvidvin. Fløde-Is blander man med Piskefløde.

755. Charlotte-russe.

125 Gram Sukker. — 20 Gr. Gelatine. — 8 Æggeblommer. — $\frac{1}{2}$ Liter Piskefløde. — Vanille.

Hertil forer man en ikke for stor Tærteform med lodret Rand eller en høj Tærtering med Papir, skærer to tynde Bunder ud af Wienermasse der passer dertil, en af dem til Overdel bestryger man med tynd Vanille-Glasur, lader dem tørre rigtig godt og lægger den med Glasuren nedad som Bund i Formen, om Randen lægger man Beskøjter (Nr. 356) tæt ved Siden af hinanden. Derpaa pisker man Æggeblommer og Sukker til Skum over svag Ild, efter Afkølingen blander man dette i den piskede Fløde, tilsidst blander man det i lidt Vand opløste Gelatine deri og fylder det hele i den forberedte Form. Derpaa overdækker man det hele med den anden Wienerbund og stiller det ca. 1 Time paa Is til Afkøling eller i det mindste paa et køligt Sted. Derefter styrter man det hele paa et Kagefad, fjerner Papiret og belægger det med Frugter.

756. Trefarvet Creme.

200 Gram Mandler. — 200 Gr. Sukker. — 50 Gr. Gelatine. — 1 Liter Fløde. — 1 Stang Vanille.

Med Mælk rives de hvide Mandler fine i Rivestenen, Vannillen spaltes og Gelatinen klippes itu med Saksen. Denne Creme behandles over Ilden som Vanille-Is, da hældes den gennem en Haarsi, efter at Massen er noget afkølet bliver en Del stillet i en Form eller et Fad til Afkøling paa Is. En anden Del farves lidt rød og hældes efter nogen Tids Forløb over den hvide Creme. Den tredie Del farves brun med opløst Blokkakao og hældes efter Afkølingen over den anden Masse. Man kan servere den styrtet paa et Fad. Endvidere lægger man Mærke til hvad der er angivet under Gele.

Frugtmos til Is.

757. Hindbær.

1 Kilo Mos. — $\frac{3}{4}$ Kilo Sukker.

Hertil bliver om Sommeren godt modne Hindbær tryk-
de gennem en Haarsi, saaledes at Kærnerne bliver tilbage. Paa
1 Kilo Mos regner man $\frac{3}{4}$ Kilo stødt Melis, begge Dele blandes
godt sammen, fyldes paa Flasken (til 2—3 Fingres Bredde fra
Randen) tilproppes, tilbindes og dunstes (som beskrevet un-
der Nr. 792) i 15 Minutter. Efter Afkølingen dyppes Flaske-
hovederne med Proppen i opløst Flaskelak, da opbevaret i
Kælderen. Man kan ogsaa behandle Frugten alene, uden Suk-
ker, Behandlingen bliver den samme. Det første foretrækkes
dog paa Grund af bedre Holdbarhed. Ved Dunstningen mister
Frugten en Del af sin Farve, hvorfor man ved Anvendelsen
erstatte denne med en kunstig.

758. Ribs.

1 Kilo Mos. — 1 Kilo Sukker.

Hertil anvender man røde Ribs, men man kan ogsaa an-
vende halvt hvide. Behandlingen er som ved foranstaaende.

759. Jordbær.

1 Kilo Mos. — 1 Kilo Sukker.

Hertil foretrækkes Skovjordbær. Frugten trykkes godt
gennem en Si, blandes med Florsukker, fyldes paa Flasker,
tilproppes, lakkes til uden at dunstes og opbevares. Man kan
ogsaa fylde Frugten paa Flasker uden Sukker, men da maa
man dunste dem ligesom Hindbær. Hvis Frugterne anvendes
tørre er det første at foretrække, da dette beholder sin Aroma
og Farve.

760. Abrikoser.

1 Kilo Mos. — $\frac{3}{4}$ Kilo Sukker.

Kærnerne fjernes fra de godt modne Abrikoser, disse ko-
ges bløde med lidt Vand under bestandig Røring. Derpaa tryk-
kes de gennem en Si og blandes med Sukkeret, da fyldte paa

Flasker, tilproppet, tilbunden og dunstet i 15 Minutter. Derefter tillakkes de og opbevares i Kælderen.

761. Ananas.

1 Kilo Mos. — $\frac{1}{2}$ Kilo Sukker.

Hertil aftørres Frugterne godt og stødes ganske fine i Morteren. Sukkeret koger man til Flug, røre Frugten deri og fylder det hele forsigtig paa Flasker. Disse bliver tilproppede, tilbundne og dunstet i 15 Minutter, derefter lakker man dem til og opbevarer dem.

762. Kirsebær.

1 Kilo Mos. — $\frac{1}{4}$ Kilo Sukker.

Stilken tages af smukke, modne, sure Kirsebær og de knuses i Rivestenen sammen med Kærnerne. Efter 12 Timers Forløb trykker man det gennem en Haarsi, vejer dem og koger det dertil hørende Sukker til Flug, kommer Frugten deri og koger det hele under Afskumning til svag Traad. Derpaa fyldes det paa Flasker, tilproppes, lakkes til og opbevares paa et køligt Sted.

Frugter i tyk Sukker til Belægning af Tærter:

763. Almindelige Forbemærkninger.

Alle Frugter der anvendes til Henkogning, maa være faste og af prima Kvalitet, heller ikke maa de være stødte eller trykkede. Tildels anvendes de i temmelig umoden Tilstand f. Eks. Nødder, Mandler, grønne Stikkelsbær og lignende. Ved Henkogningen maa udvises den pinligste Proberhed og Skummet maa fjernes fuldstændigt. Man anvender det bedste Sukker. Ved Henkogning af Frugter i tyk Sukker gaar en Del af Aromaaen tabt, men Frugterne beholder deres smukke Udseende længe, hvad der jo forlanges af Frugter til Tærtebelægning. Vandet til at vaske dem i tilsætter man lidt Soda.

764. Kirsebær, sorte.

4 Kilo Kirsebær. — $1\frac{1}{2}$ Kilo Sukker. — 3 Liter Vand.

Hertil anvender man smukke sorte, endnu faste Kirsebær, fra disse fjernes Stilken og Kærnen. Kærnen tages bedst ud med en Metaltraad, formet som en Haarnaal. Da koger man Sukkeret med Vandet i en Kedel skummer det godt af og lader saa Kirsebærrene koge med op nogle Gange. Derpaa hælder man hele Indholdet op i et Fad og overdækker dette med Trækpapir, for at forhindre at det tørrer, i Stedet for dette kan man ogsaa overstrø det med Florsukker. Paa lignende Maade bliver man ved indtil alle Frugterne ere kogte og anbragte i Fadet. Den næste Dag stiller man en Haarsi over et tomt Fad, hælder en Del af Kirsebærrene deri til Afløbning, kommer ca. $\frac{1}{2}$ Kilo Sukker i det afløbne Frugtsukker og lader dette opkoge nogle Gange under god Afskumning. Man koger det til 25 Grader efter Vægten. Efter at dette er afkølet, hælder man det tilbage i Fadet over Frugterne og tildækker det igen med det før aftagne Papir. Den tredje Dag koger man igen Sukkeret til Traadprøven (32 Grader), lader Frugten koge med op nogle Gange, skummer den godt af og hælder hele Indholdet i glaserede Krukker til Opbevaring. For at forhindre Skimmeldannelse, bliver Frugterne efter Afkølingen overdækket med et tilpas tilklippet Stykke Papir, hvilket overhældes let med Salicylsyreopløsning eller Spiritus. Krukkerne tilbindes med Pergament eller andet Papir og da opbevaret paa et køligt, tørt Sted, helst i en Kælder. Kirsebær henkogte paa denne Maade krymper ikke ind men forblive glatte og kødfulde.

765. Kirsebær, hvide og røde.

Hertil anvender man Hjerte- eller Glas-Kirsebær. Behandlingen er som ved foranstaaende. Til røde farves Sukkeret med Kochenille ved første Kogning, deri antager Kirsebærrene af sig selv den røde Farve.

766. Nødder, sorte.

Nødderne behandles som angivet i Nr. 806. Vil man opbevare dem holdbare i Krukker saa maa Sukkeret koges noget stærkere, hvilket sker ved at opkoge det nogle flere Gange, ligesom ved foranstaaende Kirsebær.

767. Nødder, hvide.

Behandlingen af hvide Nødder er beskrevet under Nr. 807. Sukkeret koges tykkere, som til foranstaaende Kirsebær.

768. Mandler, grønne.

Behandlingen er som angivet i Nr. 803. Sukkeret koges tykkere som til Kirsebær.

769. Pærer, hvide og røde.

Disse opblødes som beskrevet under Nr. 800. Endvidere behandles de som Kirsebær (Nr. 764). Til røde Pærer farves kun Sukkeret.

770. Stikkelsbær.

Af ikke ganske modne, smukke grønne, endnu faste Stikkelsbær fjerner man Blomsten og Stilken. Kærnerne fjerner man ved Hjælp af en Træpind og lægger Skallerne i Saltvand. Derefter bringer man Sallagen til Kogning, hælder Stikkelsbærrene deri og lader dem godt tildækket opkoge nogle Gange. Derefter vaskes de rigtig godt i frisk Vand, saaledes at Salten fjernes. Derefter kommer man de skyllede Frugter i et Fad hælder koldt Lætersukker over dem og behandler dem endvidere som sorte Kirsebær.

771. Rene Cloder.

Smukke endnu faste Frugter bliver gennemstukket nogle Gange med en Gaffel, koges godt tildækkede i Saltvand, til de ere bløde, derefter afvasket i frisk Vand, ophældte i et Fad og overhældte med Lætersukker. Iøvrigt er Behandlingen som til sorte Kirsebær. (Nr. 764).

772. Meloner.

Hertil egner Vand-Meloner sig bedst. Disse deles paa langs i Skiver, derefter bortskæres Skallen og det svampede Kærnehus, da koges de bløde i Vand, i kort Tid og afskylles godt i frisk Vand. Disse godt afløbne Stykker lægger man lagvis i et Fad, strøer rigeligt med stødt Sukker imellem og ovenover Lagene og stiller det hele paa en varm Plads, hvor Sukkeret snart opløser sig af sig selv. Den videre Behandling er som til sorte Kirsebær (Nr. 764).

773. Græskar.

En smukkere udseende, billigere og velmagende Tærtebelægning er Græskar. Behandlingen se (Nr. 810).

774. Ferskener og Abrikoser.

Smukke, endnu godt faste Frugter skæres over paa langs, da skylles de i Vand, hvilket er tiiset lidt brændt Allun. Disse blødgøres ligesom Nr. 798. Sukkeret koges tykkere ligesom til Kirsebær.

775. Hyben.

Behandlingen er som til Nr. 805, kun bliver Sukkeret opkogt nogle flere Gange ligesom til Kirsebær (Nr. 764).

776. Blommer (Svedsker.)

Hertil bliver smukke, endnu faste Blommer skyllede i Alunvand. Efter denne Behandling sættes Vandet over Ilden, (uden Blommerne). Naar Vandet omtrent er i Kog hælder man Frugterne deri og lader dem trække en kort Tid. Efter at de ere gennemtrukne hældes de over i et andet Fad med frisk Vand. Derpaa lægges Frugterne i en Skaal og overhældes med kold Læutersukker. Det øvrige i Særdeleshed Opkogningen af Læutersukkeret er som til sorte Kirsebær (Nr. 764).

777. Annanas.

Annanasfrugten skrælles, skæres i Skiver paa tværs og overstrøes lagvis med stødt Sukker, de lægges i et Fad, dækkes godt til og stilles helst paa et varmt Sted. Efter to Dages Forløb koger man Sukkeret op og hælder det koldt over Frugterne, først den tredje Dag lader man Skiverne koge med op nogle Gange. Iøvrigt er Behandlingen som til sorte Kirsebær (Nr. 764) Skrællingen kan man anvende til Mos for Is.

778. Glaserede Frugter.

Alle Frugter som ere henkogte i tyk Sukker, egner sig til Glasing. Hertil lægger man det ønskede Kvantum paa et Gitter og lader Sukkeret løbe af dem, indtil de føler sig ganske tørre. Da koges hvidt Sukker til stærk Traad, dette tabuleres og naar det begynder at blive hvidt, kommes Frugterne deri. Derefter breddes de straks ud over et Gitter og tørres. Hovedsagen herved er, at Overtrækket er tyndt og har en smuk Glans.

779. Glaserede Frugter (med Karamel.)

De godt afløbne smukt tørrede Frugter stikkes paa lange, tynde Træpinde. Da koges Sukkeret til Karamel, Frugterne dyppes deri efter hinanden og bevæget noget drejende af en anden Person, saaledes at det vedhængende Sukker fordeler sig og derefter stilles de bort, saaledes at de ikke berøres af

noget. Foruden de henkogte Frugter kan man ogsaa glasere Appelsindele, Nodder, Vindruer, Stikkelsbær og lignende.

780. Kandiserede Frugter.

De henkogte, godt afløbne, tørrede Frugter bredest ud, oversigtes godt med fint stødt Sukker og stilles i Tørreskabet. Den næste Dag vendes de omkring og oversigtes igen. Oversigtningen af Sukker gentages saa ofte til Frugterne faar et krystalagtigt Udseende.

781. Quæder.

Før Brugen lader man Quæderæblerne eller -Pærerne ligge 3—4 Uger, fordi disse ere meget haarde, da river man den ru Pels af dem med et Klæde, skræller dem, deler dem i 4—6 Dele, skærer Kærnehuset ud og koger Frugterne bløde i Allundvand. Derpaa bliver de afvaskede i køligt Vand, hældte i et Fad og behandles endvidere som sorte Kirsebær (Nr. 764). Skallen og Vandet kan man anvende til Gele.

782. Appelsinskaller.

Af Appelsinerne gennemskæres Skallerne nogle Gange paa langs og trækkes forsigtig af. Disse Skaller koges bløde i Vand skylles derefter i frisk Vand, hældes i et Fad, overhældes med Lætersukker og behandles som sorte Kirsebær (Nr. 764).

783. Kaalrabi.

En smuk udseende og dertil billig Tærtebelægning er Kaalrabi. De behandles som nærmere beskrevet under Nr. 811, kun opkoges Sukkeret hertil 3 Gange som til sorte Kirsebær (Nr. 764) og behandles endvidere som disse. Paa 1 Kilo Frugt regner man $\frac{3}{4}$ Kilo Sukker.

784. Bønner.

Hertil anvender man smukke grønne, umodne Bønner. Disse afribbes med Spidsen, lægges lagvis i en lille Tønde, med rigeligt Salt imellem Lagene, da naar hele Indholdet efter nogle Dages Forløb er overdækkede med Saltlage, bedækkes de med grønne Vinblade eller et linned Klæde, et passende Laag lægges paa og de presses med en stor Sten eller lignende. Ved Brugen tager man saa mange op, som man skal bruge, halverer dem og tager Karnerne ud. Derefter koges de bløde i Vand og udvandes endnu nogle Dage, hvorved Vandet ofte maa fornyes. Da stilles de i et Fad, overhældes med Læter-

sukker og stilles saa længe i Tørreskabet til Sukkeret er tykt nok. Man kan ogsaa straks koge dem færdig til Brug.

785. Angelika.

Hertil skæres Angelika-Stænglerne i ca. 10—15 Cm. lange Stykker og lægges i Sallage ligesom Bønnerne. Behandles iøvrigt som Bønner.

786. Frugter til Kager.

Alle Frugter af blødere Slags som f. Eks. Kirsebær, Blommer, Abrikoser, Ferskener og lignende inddunstes i egne Safter til Anvendelse af Frugtkager om Vinteren. Hertil henpakkes de med et tørt Klæde aftørrede Frugter (ligemeget med eller uden Kærne) tæt i godt fortinnede Blikdaaser eller vidhalsede Flasker, uden Tilsætning af Vand eller Sukker. Daaserne tilloddes, Glassene tilbindes godt med Pergamentpapir eller Blære, da bliver disse dunstede 15—30 Minutter efter Beholderens Størrelse (se Nr. 792). Skulde der under Dunstningen opstige Dampbobler fra Daaserne, saa viser dette et daarligt Sted, hvilket da straks maa forbedres. Skulde der ved Anvendelsen af disse Frugter blive en Rest tilovers, da overstænkes denne med opløst Salicylsyre og bruges saa snart som muligt. Ved Opbevaring af fastere Frugter som f. Eks. Æbler, Pærer og lignende i naturlig Tilstand er at bemærke, at disse saa vidt muligt beskyttes mod Lysstraalerne og at de ikke ligger for højt ovenover hinanden. Hertil kan Salicylsyre ogsaa anvendes med Fordel, idet man dypper de sunde Frugter i Salicylspiritus. Man kan ogsaa henpakke Frugterne i Træuld, der er gennemtrængt med opløst Salicylsyre, men godt tørret for Brugen.

787. Salicylsyre, Opløsning og Anvendelse.

Salicylsyre er et fortræffelig Konserveringsmiddel til henkogte Frugter, Marmelade og lignende. Dette uskadelige, lugtfrie og omtrent smagløse Pulver opløses bedst i 96 Graders Spiritus. I Vand, selv om det bliver stærkt opvarmet er denne Syre svær at opløse og der bliver altid noget uopløst tilbage. Ved Opløsningen afvejes Syren i et Glas, da overhældes det med Spiritus og omrystes. Denne Opløsning fortyndes da med saa meget Vand, at man af 3—4 Gram Syre faar 1 Liter færdig til Brug. Til Frugter og Marmelader, hvilke ere udsatte for Luftens Paavirkning, finder dette god Anvendelse, idet man kun behøver at holde Overfladen fugtig med denne Vædske.

Frugter og Gemyser i Sukker.

788. Almindelige Forbemærkninger.

Henkogning af Frugter kan ikke anbefales varmt nok og disse burde ikke heller mangle i nogen Husholdning. For det første paa Grund af den kostelige Nydelse det er at se saa prægtig udseende, velsmagende henkogte Frugter paa Bordet midt om Vinteren, naar hele Jorden er bedækket med Is og Sne, for det andet fordi de ere meget sunde og anbefales meget for Syge. Behandlingen er meget simpel, let udførlig og har desuden den Fordel, at paa denne Maade beholder Frugten bedre sin Aroma. I Almindelighed regner man 1 Kilo Frugter, $\frac{1}{2}$ Kilo Sukker og $\frac{1}{3}$ Liter Vand, som er beskrevet udførligt i næste Artikel.

De henkogte Frugters Godhed og Udseende, afhænger af, om man behandler dem rigtig. Frugterne som skal inddunstes maa være udsøgte og man maa passe Tiden for Indplukningen, hvorpaa henvises i de følgende Afsnit. Mange Frugter maa først koges møre. Dette sker bedst i blødt Kilde- eller Regnvand. Ved Blødkogningen bemærkes, at Frugterne ikke bliver for bløde, men paa den anden Side heller ikke for haarde. Ved de haarde Frugter er den rigtige Grad truffet, naar man kan indtrykke et Knappenaalshoved i dem. De blødere Frugter er for det meste bløde nok efter nogle faa Minutters Forløb, hvorfor disse tages op med en Ske og anbringes i et Fad med frisk Vand. Derefter hældes de i en Haarsi, saa Vandet kan løbe af dem, derefter kommer man dem i et glaseret Fad, overhælder dem med Lætersukker, overdækker dem med Papir og lader dem staa Natten over. Den følgende Dag lægges de lagvis i de godt rengjorte Sylteglas og hvor det er nødvendigt, stødes de tæt sammen. Dette sker paa følgende Maade, at man fremstiller et Polster af et flere Gange sammenlagt Klæde og støder under Indfyldningen Glassene flere Gange ned imod dette, saaledes at Frugterne trænges rigtig godt sammen og at der kun bliver ganske lidt Luftrum imellem dem. Naar man er færdig med dette Arbejde fyldes de fyldte Glas saa meget med opløst Sukker at det dækker Frugterne.

789. Sylteglassene.

Glassene som man anvender til Inddunstning af disse Frugter, maa helst ikke være smalhalsede, de maa have en tykkere Rand saa de kan tæt tillukkes; man kan ogsaa bruge Flasker eller godt fortinne Blikdaaser. Disse maa da helst være nye, men skulde de før have været anvendte til lignende Brug, saa maa de gøres omhyggeligt rene. Det er ingen Skade til at udsvovle dem efter at de ere godt afvaskede og tørrede igen, derved lider Frugten ikke nogen Skade. Hertil opløser man Svovlet i en Digel eller lignende over svag Ild, vikler en Lærredslap omkring et Stykke stærkt Metaltraad og dypper denne deri, antænder denne og holder den ned i de beredt staaende Glas, hvorefter man holder over dem med den anden Haand, saaledes at Dampen ikke slipper ud. Saasnart det er nok, stilles Glassene med Bunden i Vejret paa et rent Bord, og derefter stikker man Traaden med det brændende Svovl i de næste Glas og bliver saaledes ved til de alle ere behandlede.

790. Tilbinding af Glassene.

Tilbinding sker bedst med dobbelt sammenlagt Pergamentpapir eller ogsaa med Svineblære; dette sidste maa først opblødes i Vand og derpaa tørres godt. Efter at Glassene ere fyldte til en fingerbred Afstand fra Randen, tilbinder man dem rigtig stramt, med dobbelt Lag Pergamentpapir eller Blære. Derpaa klipper man med en Saks det udstaaende Pergament eller Blære, ikke for knap af, saaledes at det ikke under Kogningen trækker sig ud under Snoren.

791. Tilbinding af Flasker.

Efter at Flaskerne ere fyldte ca. 3 fingerbred Afstand fra Randen, tillukkes de med en Prop, denne opblødes først rigtig godt i varmt Vand og trykkes godt fast i, derefter overbindes de paa Kryds med en Snor eller med tyndt Staaltraad saaledes at Proppen ikke kan gaa ud under Dunstningen. Blikdaaserne bliver naar de ere fyldte straks tilloddet af en Blikkenslager.

792. Dunstning.

Hertil bemærkes i Særdeleshed, at Glassene ikke maa komme i Berøring med den gloende varme Kedel, heller ikke maa de støde imod hinanden under Kogningen, fordi det derved ofte forekommer at de springer. For at afværge dette, benytter man bedst et Trælaag med talrige gennemborede Huller af ca. 2 Cm. Gennemsnit, hvilket maa sættes fast ca. 5—10

Cm. over Bunden paa Kedelen eller Gryden. Paa en saadan Bund kan Glassene staa fast og man stopper saa lidt Hø eller Halm eller lignende der imellem. Men har man ikke en saadan Bund forhaanden, saa forhindrer man Flaskerne i at berøre Kedelen ved et tykt Lag Halm eller lignende. Naar Flaskerne ere stillede i Kedelen paa angivne Maade, saa hælder man saa meget koldt Vand derover, at Flaskerne staa ca. tre Fjerdedele under Vand, derefter stiller man det til Kogning over ikke for stærkt Fyr. Tiden beregner man fra Kogningens Begyndelse. Fra denne Tid bliver det meste Dunstfrugt endnu 10—15 Minutter deri, hvorefter Kedelen tages af Ilden og, hvis det kan lade sig gøre, bliver Glassene deri, indtil Vandet er afkølet. Denne Fremgangsmaade kalder man ogsaa for Vandbad. Efter Afkølingen klippes alt det udenfor staaende Papir eller Blære af ganske tæt ved Snoren, derefter dypes Glassene i opvarmet Flaskelak eller Parafin, saa dette fuldstændig dækker Tilbindingen, derefter gøres de rene og Etikette sættes derpaa. Skulde Laagene paa Blikdaaserne eller Blærerne paa Glassene vise sig hævede efter nogle Dages Forløb, da har de ikke været tæt nok tillukkede, man maa da søge og udbedre Fejlen og da dunste det endnu engang eller ogsaa anvende det straks.

793. Lætersukker.

1 Kilo Sukker. — $\frac{3}{4}$ Liter Vand.

Ved de forskellige Anvisninger paa Henkogning af Frugter i Sukker, forekommer ofte Ordet Lætersukker eller det samme kun kogt til en højere Grad. For ikke at beskrive dette hver Gang, saa bemærker man dette her, hvis det ikke allerede er bekendt og senere bliver kun henvist hertil. I en godt ren Kadel overhældes fineste Raffinadesukker med Vand, ca. en halv Hvide piskes lidt op med Piskeriset, denne kommes i Sukkeret og det hele stilles over Ilden. For at fremskynde Sukkerets Opløsning, rører man det om nogle Gange og, saa snart der viser sig Skum ovenpaa fjernes dette med en Skum-ske. Man lader Sukkeret koge op nogle Gange og stiller det derpaa til Afkøling i Krukker paa et koldt Sted. For at forhindre Kandisering er det godt, om man efter at Sukkeret er opløst, tilsætter 1 Skefuld Kapilair (Druesirup).

794. Kirsebær.

Hertil anvender man smukke røde helst kun faste Kirsebær. Af disse fjernes Stilkene og Kærnerne. Da fyldes de tæt i rene Glas, overhældes med Lætersukker, tillukkes og dunstes

i 15 Minutter. Hvis man holder af Krydderi kan man tilsætte hver Daase eller Glas et Stykke Vanille.

795. Jordbær.

Hertil egner Havejordbær sig bedst. Af de endnu faste Frugter fjernes Stilkene. Derpaa fyldes de tæt i Daaser eller Glas og overhældes med Lætersukker. Derpaa tillukkes disse og dunstes ca. 10—15 Minutter. Smagen hæves ved at tilsætte et Stykke Vanille eller Citronskal.

796. Ribs.

Af modne faste Bær fjernes Stilkene, derefter fyldes de tæt i de dertil bestemte og godt rensede Glas eller Flasker. Derefter overhældes de med Lætersukker, Flaskerne tilbinder med Pergamentpapir og dunstes i 15 Minutter.

797. Hindbær.

Frugterne hertil anvendes gerne inden de ere fuldstændig modne, fordi disse i moden Tilstand ere for bløde og let moses under Dunstningen.

798. Ferskener og Abrikoser.

Smukke, endnu faste Frugter skæres halvt igennem paa langs, derigennem fjernes Kærnen og de enkelte Dele skræller man med en tynd Kniv. De skrællede Dele kommer man i et Fad Vand eftersom de skrælles til og for at opnaa den sarte Farve tilsætter man Vandet noget brændt Allun. Derpaa stiller man Vand paa Ilden og naar dette er noget varmt hælder man Frugterne deri, men kun ganske kort Tid, hvorefter de ere bløde nok. Skulde en og anden straks blive blød tages den op med en Ske og kommer i et Fad med rent Vand. Efter at Frugterne ere fuldstændigt afkølede, hælder man det hele op i en Si, saa Vandet kan løbe af, anbringer Frugterne lagvis i et Fad, hælder saa meget koldt Lætersukker over dem, saa Frugterne ere dækkede, ovenover lægger man et Ark Papir og lader roligt det hele staa Natten over. Den næste Dag hælder man forsigtig Indholdet ud i en Si, der er anbragt over et Fad for at Sukkeret kan løbe af det, lægger da Frugterne smukt lagvis i Glassene, hælder det imidlertid en Gang til opkogte og igen afkølede Sukker derover, tillukker derpaa Glassene og Daaserne og dunster dem i 10 Minutter. Disse Frugter kan man ogsaa henkoge hele, da støder man Kærnen ud med en smal Kniv, hvor Stilken har siddet. Iøvrigt er Behandlin-

gen den samme. Man kan ogsaa anvende disse Frugter uden at skrælle dem.

799. Rene Cloder, Mirabeller, Blommer (Svedsker.)

Disse anvendes mest uskrællede, men man kan efter Behag ogsaa skrælle dem. Man vælger hertil smukke modne, men endnu faste Frugter, opbløder dem ikke for meget og behandler dem iøvrigt som foranstaaende.

800. Pærer.

Disse endnu faste Frugter skrælles, Stilkene afskrabes og afskæres halvt, derefter lægges de i koldt Vand, hvilket er tilsat noget brændt Allun. Derefter stilles Pærerne i en Kedel med saa blødt Vand som muligt over Ilden og opblødes. Derefter kommes Frugterne i friskt Vand til Afkøling. Efter at alle Frugterne ere afkølede hældes de i en Haarsi, saa Vandet kan løbe af dem, derefter lægges de i et Fad, overhældes med kold Læutersukker, tildækkes med et Ark Papir og det hele lader man staa Natten over. Den næste Dag hælder man Sukkeret af dem, koger dette op en Gang, i Mellemtiden lægger man Pærerne i Glas, Daaser eller lignende, derefter overhældes de med det igen afkølede Sukker, da tilloddes eller tilbindes de og dunstes 10—15 Minutter. Vil man farve en Del af Frugterne røde, saa farver man Sukkeret med Karmin eller Cochenille og Frugterne vil af sig selv farves deri. Ogsaa Kirsebær, Æbler og Quæder farves paa lignende Maade.

801. Æbler og Quæder.

Til Henkogning foretrækker man altid de syrlige Æbler fremfor de søde. Disse skrælles, skæres paa langs i 4—6 Dele, derpaa fjernes Kærnehuset og de lægges i Allunvand. I alle de øvrige Dele er den videre Behandling som til Pærer. Da disse Frugter navnlig Quæder besidder megen Gelestof, saa kan man koge Gele af Affaldet. Dertil lader man Skallerne og Kærnehusene koge godt ud i Vandet hvori Frugterne ere kogte, sier da den varme Saft fra gennem en Haarsi og behandler Saften videre som beskrevet under Gele af lignende Frugter. Quæder (Æbler eller Pærer) ere som bekendt meget haarde, derfor lader man dem ligge 2—4 Uger og river før den videre Behandling den ru Pels af dem med et Klæde.

802. Stikkelsbær.

Af Stikkelsbærrene fjernes for det meste Kærnerne, fordi de derved bliver smukkere grønne, men i Smagen bliver de

dog bedre med Kærnerne, men de faar et gulrødt Udseende. Man vælger hertil ikke ganske modne Stikkelsbær af den grønne Slags, fjerner Blomsten og Stilken, hvis Kærnerne skal fjernes skæres de igennem paa langs med en Kniv og Kærnerne fjernes ved Hjælp af en Træpind. Skal Frugten have en smuk grøn Farve, saa binder man noget Spinat ind i et Stykke Lærred og lægger dette med i Vandet hvori man koger Frugterne, uden dette bliver Frugterne stærkt afblegede. Stikkelsbærrene kommes da først deri, naar Vandet koger godt. Kedelen tages da straks af Ilden og man lader Frugterne afkøle i det samme Vand, hvorved de bliver fuldstændig bløde. Derefter sies Vandet fra og de godt afløbne Bær fyldes i Glas eller Daaser og, hvis man vil, fylder dem med Lætersukker farvet grønt med Spinatsaft. Derefter tilbindes eller tilloddes de og dunstes i 10 Minutter. Farvningen er uskadelig for Sundheden og kan ogsaa anvendes til andre grønne Frugter.

803. Mandler, grønne.

Hertil er Tidspunktet, sædvanlig mod Slutningen af Juni, man passer paa om Mandlerne ere saaviigt udvoksede at man uden synderlig Besvær kan gennemstikke Kærnen. Man tilbereder først en Lage af Træaske, simpelthen ved at koge Vandet med nogle gode Haandfulde Træaske. I denne Lage koges da Mandlerne saa længe, til den yderste Hud let lader sig stryge af med Fingrene. Derpaa tages det hele af Ilden. Huden fjernes fuldstændig, derefter gennemstikkes Frugterne nogle Gange med en Gaffel eller en Naal. Frugterne koges derefter saa længe i Vand til de ere fuldstændig bløde, derefter lægges de i koldt Vand til Afkøling og derpaa sies Vandet fra. De godt afløbne Frugter lægges i et Fad, overhældes med Lætersukker og staar saa Natten over. Den næste Dag hældes Sukkeret paa og opkoges, Frugterne lægges i Glas. Daaser eller lignende og overhældes med lidt Rom og det afkølede Sukker, da tilbindes og dunstes de i 15 Minutter. Den smukke grønne Farve gaar noget bort under Kogningen, vil man erstatte den kunstigt saa mærker man sig foranstaaende Artikel. Skulde Træaske til Lage ikke være forhaanden saa bruger man 1 Liter Vand og $\frac{1}{2}$ Liter Eddike.

804. Figner, grønne.

Hertil vælger man Figner som endnu ikke ere helt modne og endnu har deres grønne Farve. Disse gennemstikker man nogle Gange med en tynd Naal eller Gaffel, opbløder dem i kogende Vand, skyller dem derefter i koldt Vand, da lægges

de godt afløbne i et Fad overhældes med Lætersukker. Den næste Dag hælder man Sukkeret fra, koger dette op, Frugterne kommer man i Daaser eller Glas, med $\frac{1}{4}$ Stang Vanille om man synes, det afkølede Sukker hældes derover, de tilbinderes og dunstes i femten Minutter. Man farver dem som Nr. 802, de oplødes kun let i Vandet og bliver deri til de ere afkølede.

805. Hyben.

1 Kilo Hyben. — 1 Kilo Sukker. — Saften af 2 Citroner.

Smukke modne røde men endnu faste Hyben (helst af vilde Roser), aftørres med et Klæde, befries for Blomst og Stilk, da overskæres de paa langs og Kernerne og Flimmeret fjernes ved Hjælp af en Træpind. De afvaskede Skaller afvaskes under ofte Fornyelse af Vandet, saaledes at det endnu vedhængende Flimmer skylles bort med Vandet. Derpaa opblødes de i kogende Vand, afkøles i koldt Vand, derpaa overhældes de i et Fad med koldt Lætersukker og stilles bort Natten over. Den næste Dag bliver Sukkeret godt afkogt, Frugterne fyldes i Glas eller Daaser, da overhældte med det igen afkølede Sukker, tilbundet og dunstes i 15 Minutter.

806. Nødder, sorte.

1 Skok Nødder. — 1 Kilo Sukker.

Hertil anvender man udvaskede men endnu grønne Valnødder, i hvilke man endnu uden synderlig Besvær kan gennemstikke Skallen med en Naal. For at Vandet kan trænge bedre ind i Frugterne, skærer man en tynd Skive af den høje Side samt gennemstikker dem nogle Gange med en Naal eller Gaffel. Derpaa kommer man dem i et Fad med frisk, blødt Vand, hvilket maa fornyes hver Dag c. 6—8 Dage. Efter denne Tid har Frugterne af sig selv faaet en sort Farve. Derefter opkoges de i Lætersukker (hertil kan anvendes Sukker af en ringere Kvalitet) saalænge til de af sig selv falder af en indstukket Naal. Dette Sukker tilsætter man noget helt Kanel, Nelliker og Grøntsager indbundet i en Pose af Lærred for dermed at give Frugterne en aromatisk, urteagtig Smag. Efter at Frugterne ere afkølede kommes de i Glas eller Daaser, overhældes med det krydrede Sukker, da tilbundet og dunstes ca. 15 Minutter.

807. Nødder, hvide.

Man vælger hertil ligesom til foranstaaende helst store Nødder og passer paa, hovedsagelig til disse her, at de ingen

Stød eller Revner har. Nødderne skrælles og gennemstikkes nogle Gange, helst med en Sølvnaal eller en saadan af haardt Træ og lægges straks derefter i frisk Vand, som tilsættes lidt brændt Allun, for at Frugterne ikke skal blive brune. Disse opblødes da over Ilden saa hurtigt som muligt i Allunvandet, derefter afkølet i frisk Vand, tilsat Saften af 2 Citroner, lagte i et Fad og overhældt med saa meget Lætersukker at alle Frugterne dækkes; derpaa tildækkes de med et Ark hvidt Papir, for at forhindre at de bliver brune, og staar saaledes Natten over for at trække. Den næste Dag opkoges Sukkeret, Frugterne lægges i Glas, efter Behag tilsættes de Vanille, overhældes med det igen afkølede Sukker, tillukkes og dunstes ca. 15 Minutter.

808. Annanas.

Annanasfrugterne befries for Stilk og Krone, da skrælles de og skæres efter Behag i Stykker eller Skiver. Disse Stykker lægger man lagvis i en Skaal med stødt Sukker imellem, stiller denne godt tildækket paa et varmt Sted i 2 Dage, hvorefter Sukkeret har opløst sig ved den udrængende Frugtsaft. Derefter kommer man uden videre Frugterne i Glassene, sammen med Frugtsaften, tilbinder disse med dobbelt Pergamentpapir eller Svineblære og dunster Frugterne i 15 Minutter. Efter Behag kan man tilsætte noget Vanille.

809. Meloner.

Til Henkogning i Sukker som Kompot egner de saakaldte Vandmeloner sig bedst. Disse skæres i ca. fingertykke Skiver, skrælles, det svampede Kød med Kærnehuset fjernes og de lægges i frisk Vand. Derefter koges de bløde og afkøles i frisk Vand. Derefter sies Vandet fra og de godt afløbne Stykker lægges i en Terrin, lagvis med Sukker imellem og stilles 1—2 Dage godt tilbundne paa et varmt Sted. Efter denne Tid har Frugtsaften opløst Sukkeret og hele Indholdet fyldes da i Glas eller Daaser, disse tillukkes og dunstes 15—20 Minutter. Efter Behag kan man tilsætte noget Vanille.

810. Græskar.

1 Kilo Frugt. — 1 Kilo Sukker.

Græskarret skrælles, det svampede Kærnehus udtages, da skæres det i lange Strimler eller Stykker. Frugten lægges i tætte Lag i en glaseret Gryde, overhældes med Eddike og staar saa Natten over. Den næste Dag sier man Eddiken fra, koger Frugterne bløde i Lætersukker med noget Cucade, hel

Kanel og Nelliker, indtil de faar et glasagtigt Udseende, hvorefter man fylder Indholdet i glaserede Krukker, tilbinder dem med Papir og opbevarer dem paa et køligt Sted.

811. Kaalrabi.

Man vasker rigtig saftige og friske Kaalrabi af en sart Sort, skraber, skærer dem i lykke Skiver og koger dem bløde i Vand. Derefter afkøler man dem i frisk Vand, lader Vandet løbe godt af, fylder Frugterne i Glas, hælder Lætersukker med noget Citronsalt og Skal derover, tillukker dem og dunster dem i 20 Minutter.

812. Vindruer.

Hertil vælger man modne, men endnu faste Druer. Disse klippes, med ganske kort Stilk fra Klassen, lader dem trække nogle Minutter i varmt men ikke kogende Vand. Efter Afkølingen sies Vandet fra, da fyldes Druerne i Glas eller Daaser, hvorover man hælder koldt Lætersukker, derefter tillukkes de og dunstes i 20 Minutter.

813. Bønner, grønne.

Man afvasker smukke endnu grønne Bønner, de ribbes og skæres i skraa Stykker efter Behag. De saaledes behandlede Bønner koger man godt bløde med noget Salt, lidt Smør efter Behag og saa meget Vand at det dækker Bønnerne. Fylder det hele i Glas eller Daaser, tilbinder eller tillodder disse og dunster dem i 15 Minutter. Til Brug for Vinteren kan man ogsaa nedlægge de rensede Bønner lagvis med Salt, i en lille Trætønde eller i en glaseret Gryde, ovenpaa lægges et løst Laag, som presses ned med nogle Sten. Før Brugen kommes de straks i kogende Vand, med dette lader man dem opkoge nogle Gange, hælder derefter Vandet fra og erstatter dette med rent kogende Vand, hvori de da koges tilpas bløde. Endvidere er Behandlingen som ovenfor beskrevet.

814. Ærter.

Man tager Kærnen ud af de grønne friskplukkede Ærter og koger dem bløde i Saltvand, tilsætter dem lidt Smør og fylder dem paa Flasker, Daaser eller lignende. Derpaa lukkes disse til og dunstes i 15 Minutter.

815. Asparges.

Smukke unge Asparges skrælles tyndt og udvandes i nogle Timer. Derpaa koges de halvt bløde i Saltvand, stilles opret-

staaende, med Kronen opefter i Glas eller Daaser, overhældes med Vand, tilbindes med dobbelt Lag Pergamentpapir eller Svineblære og dunster i 15 Minutter.

816. Paradisæbler.

Disse Frugter tørres rene med et Klæde, Stilkene fjernes og derefter koges de bløde. Kogningen sker bedst paa følgende Maade. Først kommer man ikke alt for mange i Keddelen, stille disse over Ilden og rører rundt deri; først naar disse er en blød Masse kommes nogle flere deri og saa fremdeles. Derefter trykkes de igennem en Haarsi. Den gennetrykkede Saft fyldes da paa Flasker eller Glas, tilbindes og dunstes i 20 Minutter.

817. Kalmus.

Kalmusrødderne maa ikke være for gamle, fordi de da bliver trægtige. Smukke unge Rødder udvandes i 2—3 Dage under daglig Fornyelse af Vandet, derefter skrælles de, skæres i fingerlange eller ogsaa i ganske tynde Stykker, derefter koges de godt bløde i Vand (disse kan næppe koges for bløde). Efter Afkølingen sies Vandet fra, derefter lægges Stykkerne lagvis med Sukker i en glaseret Krukke og stilles 1—2 Dage paa et varmt Sted. Efter denne Tids Forløb hældes Sukkeret fra, opkoges og hældes afkølet derover igen. Hvis det er nødvendigt koges Sukkeret igen op efter nogle Dages Forløb. Krukkerne overbindes med Pergamentpapir og opbevares paa et tørt koldt Sted. Ved den rigtige Behandling er Dunstning overflødig.

Frugter i Arrak og Eddike.

818. Almindeligt.

Alle i Arrak og Eddike hensyltede Frugter er Liebhaveri og bruges ogsaa kun paa enkelte Steder og selv der er de meget lidt brugte nu tildags. I efterfølgende angives nogle enkelte Eksempler hvorefter enhver efter Behag selv kan sammenstille Behandlingen af andre Frugter.

819. Kirsebær.

De lyse Glaskirsebær egner sig bedst hertil, saalænge de endnu ere haarde og ikke revnede. De vaskes, Stilken fjernes

og Kærnen lages forsigtig ud, saaledes at de bliver saa hele som muligt. Disse Kirsebær kommer man i Glas, Krukker eller lignende uden at koge dem. Nu benytter man en Vædske, regnet efter $\frac{1}{2}$ Liter kold Lætersukker og $\frac{1}{3}$ Liter Arrak, blander dette og hælder saa meget deraf over Kirsebærrene, at de alle ere dækkede. Derefter lægges et tilpas tilklippet og i Arrak opblødt Stykke hvidt Papir derover. Glassene tilbindes med Pergament, forsynes med Etikette og opbevares paa et tørt og koldt Sted uden at dunstes.

820. Abrikoser.

Disse Frugter renses man, man kan ogsaa efter Behag skrælle og befri dem for Kærnen; man maa passe paa, at disse endnu ere faste og fri for Revner. Hvis de skrælles, sættes de straks i et Fad med frisk Vand tilsat noget brændt Allun og, naar Vandet ere temmelig varmt, lader man Frugterne trække deri, men kun kort Tid, hvilket straks gør dem tilstrækkeligt bløde. Derefter kommer man Frugterne i et Fad til Afkøling. Saa snart Frugterne ere afkølede sies Vandet fra, derefter lægges de lagvis i en Krukke idet man, imellem hvert Lag kommer saa meget Sukker, at Frugterne ere fuldstændig tildækkede deraf. Derpaa lader man det hele staa godt tildækket en Dag paa et varmt Sted, derved smeltes Sukkeret og Frugterne trækker en Del deraf. Den næste Dag lader man Sukkeret løbe godt fra Frugterne, koger dissc godt op og, naar de ere afkølede blander man en Vædske bestaaende af $1\frac{1}{2}$ Liter Sukkersirup og $\frac{1}{3}$ Liter Arrak. Frugterne lægges lagvis i Glas eller lignende, derefter hældes Sukkeret over dem, de ombindes fast med Pergamentpapir og stilles paa et tørt Sted til Opbevaring.

821. Pærer og Æbler.

Vil man henkoge disse Frugter med Skallen, saa afvasker man Frugterne (Æblerne af en sur Slags) uden Fejl, gennemstikker dem flere Gange med en Naal af Sølv, Aluminium eller haardt Træ, da koges de bløde i Vand, lægges i en Krukke med Sukker og behandles endvidere som foranstaaende Frugter. Vil man tilberede disse Frugter i skrællet Tilstand, da lægges de i Allunvand og koges bløde i det samme. Efter Behag kan man ogsaa dele Frugterne og udtage Kærnehuset. Behandlingen er den samme.

822. Blommer, Rene-Cløder.

De smukke modne, men endnu faste Frugter renses, gennemstikkés nogle Gange indtil Kærnen, derefter koges de

bløde i Vand, afskylles i koldt Vand og sies. Derpaa kommes de godt afløbne Frugter i en Krukke med stødt Sukker til-dækkes og stilles en Dag paa et noget varmt Sted. Derefter hældes det imidlertid opløste Sukker fra og koges godt op, blandes med Arrak i samme Forhold som til Abrikoser (Nr. 820) og endvidere behandlet som disse.

823. Stikkelsbær og Vindruer.

Man anvender hertil modne men endnu faste Frugter (Stikkelsbær af den grønne Sort). Disse renses, Blomsten fjernes og Stilken skæres kort af. Man lader Frugterne trække i varmt Vand og behandler dem iøvrigt som Abrikoser (Nr. 820).

824. Frugter i Eddike.

Alle Frugter kan nedlægges i Eddike, de holder sig udmærket deri. Man kan nedlægge hver Slags for sig, eller ogsaa blandede. Frugterne maa være modne, men endnu faste og maa ingen Stød eller Reyner have. De vaskes, skrælles hvis det er nødvendigt, Stilkene afskæres halvt og Kærnerne tages ud; haarde Frugter prikkes endvidere flere Gange med en Gaffel eller Naal, for at Saften derved bedre kan trænge ind i dem. Sukkerets Vægt retter sig ganske efter, om de forskellige Frugter, hver for sig ere mere eller mindre søde og om Konsumenten forlanger dem mere eller mindre søde. Til $\frac{1}{2}$ Liter god Vineddike kan man regne ca. 250—750 Gram Sukker, samt noget Krydderi (hel Kanel og Nelliker). Eddiken opkoges med Sukkeret, afskummes og hældes koldt over Frugterne, saaledes at alle Frugterne dækkes dermed. Da strøer man noget Florsukker derover, saaledes at de øverste Frugter ikke tørrer og lader dem staa saaledes tildækkede en eller nogle Dage, da hældes Vædsken forsigtig fra og opkoges, skummes og afkøles. Frugterne fyldes paa Glas eller Krukker, overhældes med det afkølede Sukker, overstrøs med Florsukker, tilbindes og opbevares paa et køligt Sted.

Marmelade.

825. Almindelige Forbemærkninger.

Ved Udtrykket Marmelade betegner man i Almindelighed det konserverede, med mere eller mindre Sukker tilsatte Mos af Frugter, hvilket fordrer en vis Behandling, hvis det skal

holde sig i længere Tid. Som ved Henkogning af alle Frugter, er den største Proberhed ogsaa Hovedsagen herved og jeg vil igen tilraade, at man undgaar Brugen af Redskaber af Metal saa vidt muligt, i hvert Fald bør man ingen bruge af Kobber. Skulde dette for Eks. ved Henkogning være umuligt, saa anvender man kun godt emailerede eller fortinne Kedler eller Gryder og lader ikke Frugterne ligge længere deri end strengt nødvendigt. Skulde Frugtmosen være meget tynd som f. Eks. ved Vindruer eller Jordbær, saa er det bedst, at inddunste dem noget uden Sukker, da Massen derved ikke bliver brun men forbliver smuk klar. For det meste hælder man straks Frugten og Sukkeret sammen i en Kedel eller Gryde og sætter det over Ilden omrører det bestandig indtil Marmeladeproven er naaet.

Prøven for den nødvendige Tykkelse af samtlige Marmelader ere følgende: Er Massen under Kogningen faldet noget sammen og ikke mere saa vandrig, saa trækker man Røreskeen op et Øjeblik og lægger Mærke til Afløbningen af Massen. Løber denne af Skeen i brede Traade saa er Prøven naaet og Gryden tages af Ilden. For en Sikkerheds Skyld anbefales det dog, navnlig for mindre øvede at hælde nogle Draaber op til hurtig Afkøling, paa en Underkop eller paa en Plade eller lignende. Disse Draaber maa efter Afkølingen have en fin Hud og maa føles fuldstændig tørre, thi scm Draaberne ere saaledes er ogsaa det øvrige. Efter at Kedelen er taget af Ilden, fyldes Massen langsomt, saa Beholderen ikke springer, i Glassene, Krukkerne eller lignende. Efter Afkølingen lægges et passende tilklippet og med Røm opblødt Stykke Papir derpaa og for at beskytte det mod Støv, bindes et Stykke Papir derover. Det opbevares paa et tørt, køligt Sted (helst i en luftig men ikke fugtig Kælder). Fra Tid til anden maa man tilse det samtlige Henkogte, skulde det mindste Spor af Gæring vise sig, da koges det langsomt op og hældes tilbage igen i de igen rensede Beholdere. Vil man fremstille Marmeladen mere eller mindre sød, saa kan man dette ved efter Behag at tilsætte mere eller mindre Sukker.

826. Æble-Marmelade.

1 Kilo Æblemos. — ½ Kilo Sukker.

De syrlige Æbler egner sig bedst hertil. Disse tørres rene, skæres i 4—8 Dele uden at skrælle dem og koges bløde i lidt Vand. Derefter hældes Indholdet op i en Haarsi og trykkes igennem denne ved Hjælp af en Paserskive eller en Spatel, derpaa koges det til Marmelade med Sukker efter vedstaaen

de Opskrift. Som Krydderi hertil egner sig lidt Kanel eller Vanille.

827. Pære-Marmelade.

1 Kilo Mos. — $\frac{1}{2}$ Kilo Sukker.

Hertil anvender man helst saftige Pærer. Disse renses og skæres noget itu og hvis Pærerne ikke ere haarde dampes de godt bløde uden Vand. Endvidere er Behandlingen som foranstaaende. Efter Behag kan man tilsætte lidt Citronskal eller Kanel og Nelliker som Krydderi.

828. Jordbær- og Hindbær-Marmelade.

1 Kilo Frugter. — $\frac{3}{4}$ Kilo Sukker.

De godt modne Bær renses for alle Urenheder. Vil man fremstille Hindbærmarmeladen med Kærnen, hvilket foretrækkes af mange, saa koges Sukkeret og Bærrene sammen i en Gryde, under bestandig Røring til Marmeladeprøven. Jordbærmarmelade fremstilles altid uden Kærnen, fordi Kærnerne giver bitter Smag. Til Marmelade uden Kærner trykkes Bærrene gennem en Haarsi, tilsættes det samme Kvantum Sukker som Marmelade med Kærner og indkoges ligeledes. Endvidere lægger man Mærke til Nr. 825. Da Jordbær ingen Gelestof indeholder tilsætter man gerne disse nogle Ribs.

829. Ribs-Marmelade.

1 Kilo Mos. — 1 Kilo Sukker.

Ribsene ribbes af Stilkene, derpaa trykkes de med Haanden gennem en Haarsi, saaledes at helst hele Kødets kommer med igennem. De i Sien tilbageblevne Skaller kan anvendes til Vin. I dette Tilfælde overhældes Resten med Vand, dette hældes igen fra efter 24 Timers Forløb og anvendes i Stedet for Vand til Ribsvin. Frugten koges med Sukkeret til Marmeladeprøven iøvrigt som Nr. 825.

830. Stikkelsbær-Marmelade.

1 Kilo Mos. — $\frac{3}{4}$ Kilo Sukker.

Stikkelsbær-Marmelade anvendes mest uden Kærne og Skal, hvorfor man helst damper dem bløde uden Tilsætning af Vand. Derefter trykkes de gennem en Haarsi og koges med Sukkeret til Marmeladeprøven, tilsættes lidt Citronskal. Endvidere som Nr. 825.

831. Vindrue-Marmelade.1 Kilo Druemos. — $\frac{1}{2}$ Kilo Sukker.

Hertil anvender man gode modne Druer, kun hvide Druer, paa Grund af Farven. Disse tages af Stilken og koges godt, derpaa trykkes de gennem en Haarsi. Endvidere er Behandlingen som foranstaaende.

832. Rene-Clode-Marmelade.1 Kilo Mos. — $\frac{1}{2}$ Kilo Sukker.

Frugterne renses, Kærnerne fjernes og de koges bløde med lidt Vand under bestandig Omrøring. Derpaa trykkes Frugterne gennem en Haarsi, afvejes og tilsættes Sukker efter vedstaaende Forhold og koges til Marmeladeprøven. Endvidere som Nr. 825.

833. Hyben-Marmelade.

1 Kilo Mos. — 1 Kilo Sukker.

Kærnerne fjernes, Frugterne overhældes med varmt Vand og de henstaar 3—4 Dage til de ere bløde, da trykkes de igen en Haarsi og afvejes, Sukkeret koges til stærk Flug og hældes langsomt paa Frugterne, under bestandig Omrøring, hvorpaa man afrister Massen til Marmeladeprøven over svag Ild. Herved maa man passe paa, at Marmeladen ikke kommer i Kog. Denne Marmelade egner sig udmærket til Garnering.

834. Blomme-Marmelade (Mos).

Blommerne vaskes, Stilkene og Kærnerne fjernes. Med størst Fordel kommer man først en lille Del deraf i Kedelen og koger disse bløde. Under bestandig Omrøring vil denne lille Del hurtig overgaa til en flydende Masse, nu kommer man lidt efter lidt saa meget dertil som Gryden rummer og opvarmer det til det koger. Vil man fremstille dette finere og uden Skaller, da trykkes de tilsidst gennem en ikke for fin Si. Derefter kan man begynde med Henkogningen. Herved kommer man igen hurtigere til Maalet, ved ikke at koge for meget ad Gangen og da koge dette saa tykt som muligt. En for tyk Kogning skader ikke, kun maa man røre det godt fra Bunden, da det ellers let brænder paa. Massen fyldes i rene Krukker, disse overdækkes efter Afkølingen med passende tilskaaet og med Rom oplødt Stykker Papir, eller ogsaa overhældes det med noget Talg, for at forhindre Skimmeldannelse og tilbindes derefter med et Stykke Papir. Mange kommer ogsaa Hyldebær eller Pærer deri, dette gøres da blot for at

gøre det noget billigere. Som Krydderi kan man tilsætte noget gult af Citronskaller, stødt Ingefær, Nelliker eller ogsaa nogle endnu grønne Valnødder. Skulde en Portion være blevet for tynd, da lader man den staa nogle Dage paa Ovn. For tykt Mos skader ikke, dette fortyndes da med Vand før Brugen. Man kan ogsaa koge det som foranstaaende Marmelade og regner da 1 Kilo Mos og $\frac{1}{2}$ Kilo Sukker.

835. Blaabær- og Tyttebær-Kompot.

1 Kilo Bær. — $\frac{1}{2}$ Kilo Sukker.

Bladene og de daarlige Bær pilles fra, Bærrene koges i tynd Sodavand og da kogte langsomt i en glaseret eller Aluminiums-Gryde, lige meget med eller uden Sukker. Som Krydderi kan man tilsætte noget Citron eller Kanelstænger og hælder noget Vin deri før Serveringen. Bærrene koges og det er nok, naar disse har kogt nogle faa Gange op. Derpaa fyldes Indholdet paa Flasker, Glas eller Krukker, paa de sidste lægges da et passende tilskaaret og i Rom opblødt Stykke Papir. Derpaa overbindes de (Flaskerne ogsaa) med Papir og opbevares paa et tørt, koldt Sted.

836. Quæde-Marmelade.

1 Kilo Mos. — 1 Kilo Sukker.

Quædeæbler og Pærer indeholder som bekendt et fortræffeligt Gelestof. Frugterne skæres itu uden at skrælles, overhældes med saa meget Vand, at det dækker Frugterne og saaledes koges de godt bløde. (Vil man have rigtig klar Gele, saa hælder man Saften gennem en Haarsi og lader den sætte sig). Derpaa trykkes det gennem en Haarsi og afvejes. Sukkeret koges til stærk Flug, derpaa kommes Frugten deri og Marmeladen ristes til det har naaet Prøven. Marmelade af Quæder egner sig udmærket til efterfølgende Pastiller, ligeledes til forskellige Slags Juletræspynt.

837. Pastiller.

Vil man opbevare Marmelade for ubegrænset Tid eller skal det gøres modstandsdygtig for ydre Indflydelse f. Eks. ved oversøisk Transport, saa sker dette bedst ved helt at udtørre det. Dette findes i Handelen under Navnet Frugtmasse eller Snitmarmelade. Pastiller er i hvert Fald ikke andet, kun herved bringes Marmeladen i Handelen som Luksusartikel i Form af Pastiller, Kringler o. m. m. Pastiller kan fremstilles af alle Slags friskplukkede Frugter. Fremstillingen af Massen sker paa følgende Maade, man rører 100 Gram Florsukker i 1

Kilo færdig og opvarmet Marmelade og sprøjter deraf Pastiller og lignende ud paa Papir; disse tørres da i Tørreskabet til de danner en fast læderagtig Masse. Efter at de har opnaaet den rigtige Konsistens fugles Papiret med en vaad Svamp og Pastillerne tages af, tørres godt og opbevares i Daaser eller Kasser. Man kan ogsaa sætte to og to sammen. Til Slingretoj fyldes Marmeladen $\frac{1}{2}$ —1 Cm. højt i Kapsler og tørres, derefter fjernes Papiret, Marmeladen skæres i $\frac{1}{2}$ Cm. brede Strimler og af disse dannes da de ønskede Figurer f. Eks. Kringler, Lyrer, Hjerter osv. Man kan ogsaa af saadanne Tavler udstikke Figurer med Blikudstikkere eller udskære dem med en Kniv. Man kan ogsaa efter Behag pynte dem med Sprøjteglasur eller kandisere dem.

Gele.

838. Gele-Prøven.

Kun friskplukkede Frugter, ikke overmodne eller Frugter, der allerede er gaaet i Gæring, kan anvendes til Gele. Det meste Gelestof indeholdes af Quæder, Æbler og Ribs, Jordbær indeholder slet intet deraf. Saften trykkes ud af Bærrene i ukogt Tilstand, Frugter derimod koges først i Vand. Alle Frugter der benyttes til Gele befries for alle Urenheder samt Blade og lignende. Enhver Frugtsaft lader man staa rolig for den videre Behandling, hælder da den klare Saft langsomt af og lader det grumsede Bundfald blive tilbage. Bundfald og Mos koges med i Marmelade. Nu vejer man Saften og regner saa i Almindelighed $\frac{3}{4}$ Kilo fineste Raffinadesukker til hver Kilo Saft, Frugtsinagen hæves ved at tilsætte lidt Citronsalt. Kedelen maa kun fyldes halvt, da Saften stiger stærkt under Kogningen og Skummet fjernes omhyggeligt under Kogningen. Man kan ogsaa, hvor det synes nødvendigt, farve Saften i Kedelen. Saa snart den stærke Opstigning er forbi kan man mærke, om det har naaet den tilbørlige Stivelse og tager da en Prøve, hvilket fordrer nogen Øvelse. Man lader nogle Draaber falde fra Skumskeen ned paa en kold Underkop, faar disse Hud ovenpaa efter den hurtige Afkøling og lader de sig løsne fra Koppen, saa er Prøven naaet. Øvede kender dette allerede under Kogningen, naar Massen ikke mere koger saa vandagtig, dypes Skumskeen deri og man lægger Mærke til hvorledes Draaberne falder af. Falder de af som smaa Lap-

per og trækker Resten sig tilbage opefter, saa er Prøven naaet. Nu lages Kedelen straks af Ilden og Geleen fyldes i glasserede Skaale eller Glas.

839. Æble- og Quæde-Gele.

1 Kilo Saft. — $\frac{1}{2}$ Kilo Sukker.

Til Gele anvendes alle Sorter velsmagende, syrlige Æbler. Disse tørres godt rene, skæres itu uden at tage Kærnehuset ud, kommer i en Kedel og overhaldes med saa meget Vand, at det dækker alle Frugterne. Derpaa koges de godt bløde, sies gennem en Haarsi og det afsiede lader man sætte sig, hvis det er nødvendigt filtreres det og derpaa anvender man det til Gele. Det øvrige trykkes gennem Sien og anvendes til Marmelade. Den nu klare Saft vejes og tilsættes Sukker efter foranstaaende Forhold, efter Behag kan man tilsætte noget Citron-Aroma, derefter koges det igen og det opstigende Skum fjernes omhyggeligt, man koger det nu til Geleprøven.

840. Ribs-Gele.

1 Kilo Saft. — $\frac{1}{2}$ —1 Kilo Sukker.

De godt modne Ribs opvarmes uden Vand omtrent til Kogning og under Omrøring. Da presses Saften af dem, hældes gennem en Haarsi og behandles iøvrigt som foranstaaende.

841. Jordbær-Gele.

1 Kilo Saft. — $\frac{1}{2}$ Kilo Sukker.

Behandlingen ved denne Gele er som til den foranstaaende Ribs-Gele. Men da denne Saft ikke besidder nogen Gelestof, saa anvender man halvt Ribssaft dertil eller man bruger 50 Gram Gelatine eller Husblas opløst i $\frac{1}{4}$ Liter Vand, til hver Liter ren Saft.

842. Hindbær-Gele.

1 Kilo Saft. — $\frac{1}{2}$ Kilo Sukker.

Den klare Hindbærssaft koges med fineste Sukker og skummes godt indtil det har naaet Geleprøven, iøvrigt behandles det som foranstaaende.

843. Abrikos- og Fersken-Gele.

1 Kilo Saft. — $\frac{1}{2}$ Kilo Sukker.

Gode modne Frugter renses, Kærnerne fjernes og de koges bløde i saa meget Vand, at det dækker $\frac{3}{4}$ af Frugterne. Da hældes Frugterne gennem en Haarsi og koges til Geleprøven

efter ovenstaaende Forhold helst med halvt Æblesaft. Hvi man ingen Æblesaft anvender saa tilsætter man 50 Gram Gelatine eller Husblas til hver Liter Saft.

844. Hyben-Gele.

1 Kilo Saft. — $\frac{1}{2}$ Kilo Sukker.

De godt modne Hyben bliver opskaarne paa langs og Kærnerne fjernes. Skallerne overhæides med saa meget Vand, at det staar over dem og hele Indholdet koges blødt. Derefter trykkes Saften gennem en Haarsi, stilles til Side for at sætte sig, derefter hældes det klare fra og indkoges til Gele med Sukker efter ovenstaaende Forhold. Nærmere se Nr. 838.

845. Stikkelsbær-Gele.

1 Kilo Saft. — $\frac{1}{2}$ Kilo Sukker.

Smukke udvaskede, men endnu faste Stikkelsbær overhæides $\frac{3}{4}$ med Vand og koges bløde. Saften lader man løbe gennem en Haarsi og koger den med Sukkeret til Geleprøven under god Afskumning.

846. Hyldebær-Gele.

1 Kilo Saft. — $\frac{1}{2}$ Kilo Sukker. — 2 Citroner.

Saften af smukke modne Hyldebær trykkes gennem en Haarsi, derefter sies det igennem et Stykke Lærred for bedre at klare det. Den gule Skal af Citronerne rives af paa Sukkeret, dette anvendes med deri. Saften presses af Citronerne og filtreres deri. Man anvender halvt Æblesaft dertil eller i Stedet for dette opløser man 60 Gram Gelatine i varmt Vand, kommer dette i Massen og koger det hele til Geleprøven (Nr. 838). Efter disse Forhold lader Gele sig fremstille af alle Frugtsafter. Hovedsagen er Anvendelse af et godt Gelestof.

847. Vin-Gele.

1 Liter Vin. — 400 Gr. Sukker. — 60 Gr. Gelatine. — $\frac{1}{2}$ Liter Vand.

Sukkeret opløses i Vinen, derefter blandes det med det i Vand opløste Gelatine, da fyldes det i Forme eller lignende og henstilles paa Is til Styrkning.

848. Kaffe-Gele.

100 Gram Kaffe. — 1 Liter Vand. — 400 Gr. Sukker. — 1 Stang Vanille. — 60 Gr. Gelatine.

Den maledede Kaffe lader man trække i kogende Vand samt men med en gennemskaaret Stang Vanille. Derpaa filtreres

det og Sukkeret kommes deri til Opløsning. Gelatinen opløses $\frac{1}{4}$ Liter Vand, kommes deri, det hele fyldes i Forme og stilles til Afkøling. Hvis man vil kan man ogsaa anvende Mælk i Stedet for Vand.

849. Gele med Gelestof.

Gele kan ogsaa fremstilles af enhver anden Frugtsaft, idet man tilsætter Gelatine eller Husblas. Paa 1 Liter Saft tilsætter man 50—60 Gram (se Opløsningen deraf Nr. 659). Denne Gele kommer mindre til Anvendelse i Konditori, den blandes mest med Frugter eller lignende og fyldes i Forme, stilles til Afkøling (helst paa Is), derpaa dyppes det et Øjeblik i varmt Vand og styrtes paa et rent Fad.

Frugtsafter.

850. Almindelige Forbemærkninger.

Ved Tilberedning af Frugtsafter, maa man passe paa, at Frugterne eller den allerede udpressede Saft gaar i Gæring. Frugterne kommes i Trætønder, trykkes noget itu og, for sikkert at indlede Gæringsprocessen tilsættes noget Eddike, da lader man det staa paa et ikke for varmt Sted og under daglig Omrøring til det er gaaet i Gæring, hvilket sker paa 3—6 Dage. Kærnen og lignende fra samme Slags Frugter som er bleven tilovers fra Gele eller Marmelade, kan medtages til Gæring. Derefter presser man Saften ud og lader den staa roligt, saa den sætter sig, derpaa hælder man den langsomt af og filtrerer den. Til Filtring egner sig bedst Filtposer fremstillede til dette Brug, men tykvævet Lærred, Flonel eller Trækpapir kan ogsaa anvendes. For at opnaa en rigtig klar Saft, lader man den løbe ganske langsomt af under Filtringen. Det skal endnu engang advares imod at anvende Redskaber af Kobber, Messing eller glaseret Jern til Frugtsafter, fordi Saften derved let bliver violet eller ved længere Berøring endog næsten sort. Man regner i Almindelighed med 1 Kilo Saft til 1 Kilo fineste Raffinadesukker, dette stilles over Ilden og man lader det under hyppig Afskumning koge saa længe, til der ingen Skum mere fremkommer. Man kan ogsaa sætte en med lidt Vand oppisket Æggehvide, hvorved det

bedre klares. Efter Afkølingen fyldes Saften i godt rensede Flasker, Krukker eller lignende, disse tilproppes, tilbindes og opbevares paa et tørt køligt Sted. Skulde det ske, at Frugtsafterne gaar i Gæring, hvilket dog meget sjældent sker, saa tømmer man Beholderne, lader Saften igen godt opkoge under Afskumning og hælder det tilbage i de imidlertid godt rensede Beholdere. Hvis man opbevarer Saften i Krukker, kan man overdække det med smeltet hvidt Voks.

851. Hindbærsaft.

1 Kilo Saft. — 1 Kilo Sukker.

De godt rensede Hindbær trykkes itu i en Trætønde, til sættes lidt Eddike for at gære. Saaledes stilles det til Side ca. 5 Dage under daglig Omrøring. Derefter presses Saften af dem, denne stilles ca. 1 Dag paa en rolig Plads, saaledes at det tunge Grums falder til Bunds, derefter hældes det for sigtig af og filtreres. Det filtrerede afvejes, tilsættes lige saa meget fineste Raffinadesukker, koges godt op, idet man under Kogningen omhyggeligt fjerner Skummet. Man kan ogsaa efter Behag forhøje Sukkertilsætningen til $1\frac{1}{2}$ Kilo, endvidere som foranstaaende.

852. Ribssaft.

1 Kilo Saft. — 1 Kilo Sukker.

De godt modne Ribs ribbes af Stilkene, Blade og lignende pilles fra. I det hele er Behandlingen som foranstaaende Hindbærsaft.

853. Jordbærsaft.

1 Kilo Saft. — 1 Kilo Sukker. — Saften af 2 Citroner.

Skøjordbar egner sig bedst hertil. Disse renses, trykkes itu og stilles til Gæring i ca. 3 Dage. Iøvrigt lægger man Mærke til Nr. 850. Citronsaften giver Saften en kraftigere Smag og man tilsætter denne før Opkogningen.

854. Æble- eller Pæresaft.

1 Kilo Saft. — 1 Kilo Sukker.

Godt saftige Frugter aftørres med et Klæde, da rives de uden at skrælles paa Rivejærnet eller paa dertil egnede Maskiner. Denne Saft stilles ligesom den foranstaaende til Gæring i ca. 5 Dage, da presses den, klares og behandles iøvrigt som alle fornævnte Frugtsafter (se Nr. 850). Man kan ogsaa tilsætte Saften af en Citron før Kogningen.

855. Hylde- og Stikkelsbærsaft.

1 Kilo Saft. — 1 Kilo Sukker.

Hertil anvendes, som til alle Frugtsafter godt modne Frugter, disse trykkes ligeledes itu og lades under daglig Omrøring staa til Gæring i ca. 3 Dage. Iøvrigt bemærker man Nr. 850.

856. Kirsebærsaft.

1 Kilo Saft. — 1 Kilo Sukker.

De stilkefrie, søde Kirsebær med Kærnerne i stødes fine i Morteren eller Rivestenen. Da lader man det hele gære ca. 3 Dage. Efter denne Tid presses Saften fra, koges og opkoges med Sukker efter ovenstaaende Forhold. Nærmere se Nr. 850. Ved Tilberedning af Saft af sure Kirsebær fjernes Stenerne. Iøvrigt er Behandlingen den samme.

857. Abrikos- og Ferskensaft.

Godt modne Frugter skæres igennem paa Midten, Kærnerne fjernes, derpaa rives de til Mos i Rivestenen eller i Morteren. Dette stilles til Gæring i ca. 3 Dage, hvorefter det afpresses og filtreres osv. Den øvrige Behandling se Nr. 850. Skulde Frugterne endnu være hårde, saa bliver Saften bedre, naar man lader Frugterne ligge til de bliver bløde, hvilket allerede sker efter faa Dages Forløb.

858. Annanassaft.

De smukke, gule, kostelige, men hos os saa dyre Frugter Annanas befries for Krone og Stilk, derpaa skrælles de med en skarp Kniv og skæres i tynde Skiver. Disse Skiver pakkes man ned, lagvis med stødt Sukker i en Terrin, lukker denne tæt til og lader det staa 1—2 Dage paa en varm Plads. Efter denne Tid har den udtrængte Frugtsaft smeltet Sukkeret. Man hælder Sukkeret fra, koger det op en Gang, kommer da Skiverne deri og lader dem koge med op en Gang. Da fyldes det hele paa Flasker eller Glas og opbevares paa et tørt, køligt Sted. Ved disse Frugter er det en Fordel at lade Skiverne blive i Saften.

859. Citronsaft.

I Konditori anvendes den afrevne Citronskal meget hyppigt til Smag. Som Følge deraf har man altid flere afrevne Citroner tilovers. For deraf at fremstille en holdbar Saft til Anvendelse ved Glasurer, Is, Limonade og lignende presser man Citronerne, filtrerer Saften gennem en Haarsi, vejer den og

tilsætter den lige saa meget Lætersukker eller Florsukker. Saften fyldes da paa Flasker og opbevares paa et køligt Sted.

860. Appelsinsaft.

Behandlingen er i det hele som foranstaaende Citrensaff. For at gøre det kraftigere regner man gerne noget Citronsaft med.

861. Rosen-, Viol- og Kornblomstsaft.

$\frac{1}{2}$ Kilo Saft. — $\frac{1}{2}$ Kilo Sukker. — $\frac{1}{2}$ Liter Vand.

Hertil egner sig bedst de halvt udsprungne Blomster, fordi disse endnu har deres fulde Aroma. Man lægger kun Blomsterbladene i en godt tillukket Terrin, hældes saa meget kogende Vand derover, at det dækker Blomsterne og stiller det godt tillukket paa et varmt Sted i en Dag, for at trække. Da man presser man Saften af Blomsterbladene ved Hjælp af et Stykke rød eller Flonel og afvejer denne. Derefter koger man Sukker og Vand efter ovenstaaende Forhold og fjerner Skummet derfra. Derefter hælder man Saften deri, lader det hele trække noget, fylder det derpaa langsomt paa Flasker, Glas eller lignende og opbevarer disse godt tillukkede. Disse Safter anvendes til finere Glasurer, Limonader, Punsch eller andre Drikke og man behøver kun nogle faa Draaber for at opnaa den ønskede Aroma.

Likører.

862. Almindelige Forbemærkninger.

Til Fremstilling af god Likør anvender man ren fuselfri, stærk Spiritus (90 Grader) og fineste Raffinadesukker. Vil man anvende Frugter, saa renses disse, vaskes, fyldes i godt lukkede Flasker, Glas eller lignende. Frugterne overhældes først med Spiritus, tilsat Sukker efter Behag og tillukkes lufttæt, stilles i Solen og omrystes daglig nogle Gange. Efter 2—3 Ugers Forløb er Likøren færdig og kan aftrækkes. Man lader Indholdet sætte sig godt, hælder derpaa det klare fra, sier eller filtrerer Resten og fylder da den færdige Likør i ganske rene Flasker. Disse bliver nu godt tilproppede, forsynet med Etikette og opbevaret. Men skal man ikke bruge Standglasene mere, da kan man ogsaa, lade den færdige Likør staa deri sammen med Frugterne.

Det Kvantum Sukker man bruger dertil retter sig ganske efter Smagen, hver efter som man vil have den færdige Likør mere eller mindre sød og dertil kommer, om de Frugter man anvender i og for sig ere mere eller mindre søde. Bedst er det altid, ikke at fremstille Likører altfor sød fra Begyndelsen, thi man kan nemt tilsætte den mere Sukker, men vanskeligt tage noget fra. Ogsaa Spiritusens Mængde retter sig efter om Frugterne ere mere eller mindre saftige f. Eks. til hårde, grønne Nødder) fordres det dobbelte Kvantum, end til godt modne, saftige Jord- eller Hindbær. (Vil man tilsætte Frugterne ren Spiritus uden Tilsætning af Sukker eller Krydderi, saa benytter man Frugtbrændevin, (fransk Brændevin. Vil man derimod gaa en Middelvej, saa regner man gennemsnitlig 1 Kilo frugt, $\frac{1}{2}$ Kilo Sukker og 1 Liter ren, god fransk Brændevin. Til sure Frugter f. Eks. Kirsebær, grønne Valnødder, Ribs eller lignende kan man tilsætte 750 Gram Sukker. Til sødlig Frugter f. Eks. Jordbær og Hindbær, kan man tilføje $\frac{3}{4}$ Liter fransk Brændevin. Det tiloversblevne Frugt- og Sukker kan man anvende til ringere Kompot, Marmelade eller Vin, uden videre Afvigelse fra Behandlingen i de specielle Artikler. Til Krydderi anvender man gerne Kanelstænger og Nelliker eller Pommerants og Appelsinskaller, efter Behag ogsaa Vanille. Sammensætningen af de forskellige Likører, kan foretages ganske efter Smag, man kan ogsaa ved Tilsætning af Rom eller Vin opnaa et tilfredsstillende Resultat. I efterfølgende følger endnu nogle Anvisninger, hvorefter Likører fremstilles af Frugter, disse kan efter Behag tilsættes Vand og duftende Safter og lignende.

863. Hindbær- og Jordbær-Likør.

1 Kilo Bær. — $\frac{1}{2}$ Kilo Sukker. — $\frac{3}{4}$ Kilo Cognak. — 30 Gram hel Kanel. — 10 Gr. Nelliker.

De godt modne Bær renses godt, da afvejet og hældt i saakaldt Standglas eller Flaske, sammen med Krydderier. Nu tilsættes det fint Raffinadesukker efter ovenstaaende Opskrift. Til sidst hældes Cognak eller Alkohol deri, hvorefter Flaskerne tilproppes, omrystes godt og stilles saa vidt muligt i Solen i ca. 2—3 Uger, omrystes nogle Gange daglig. Endvidere lægger man Mærke til foranstaaende.

864. Ribs-Likør.

1 Kilo Bær. — 750 Gram Sukker. — 1 Liter Cognak. — 30 Gram Kanel. — 10 Gr. Nelliker.

De godt modne Bær ribbes af Stikene, renses og fyldes i Standglas sammen med det øvrige. Da disse Bær ere temmelig

større, saa tilraades det at tage Sukker som angivet. Iøvrigt er Behandlingen som foranstaaende.

865. Abrikos- og Fersken Likør.

1 Kilo Frugter. — $\frac{1}{2}$ Kilo Sukker. — 1 Liter Cognak. — 30 Gram Kanel. — 10 Gr. Nelliker. — 30 Gr. Pommerantsskal.

Hertil presses godt modne Frugter, Kærnerne fjernes, de skrælles med Krydderi, Sukker og Cognak efter ovenstaaende Opskrift i et Standglas. Endvidere bemærker man Nr. 862.

866. Blomme- og Kirsebærvin.

1 Kilo Frugter. — 125 Gram Sukker. — 1 Liter Spiritus.

Lad Frugter anvendes sjældent til Likør, men mere til Vin. Den saakaldte Slibowitz er udtrukket af Blommer. Hertil fjernes Stilkene af de godt modne Frugter, da stødes de med Kærnerne til en ganske tynd Masse i en Stenmorter med en Træstod. Af Kærnerne faar denne Drik sin egen, noget bitter Smag. Derpaa stilles Massen, Sukkeret og Spiritussen i Standglassene. Endvidere er Behandlingen som Likører Nr. 862.

867. Quæder-Likør.

1 Kilo Saft. — $\frac{3}{4}$ Kilo Sukker. — $\frac{3}{4}$ Liter Spiritus. — Kanel. — Annis. — Muskat. — Nelliker.

Frugterne aftørres, da rives de uskrællede paa Rivejernet. Derefter presses Saften ud, ved Hjælp af et Stykke Lærred. Til denne Likør kommes kun Saften, Sukkeret, Spiritusen og, hvis man vil, kun ganske lidt af Krydderierne til Udtrækning i Standglassene. Indholdet omrystes dagligt og efter 14 Dages Forløb filtreres det. Paa lignende Maade lader mange andre faste Frugter sig anvende til Likør.

868. Kaffe-Likør.

100 Gram Kaffe. — 1 Liter Spiritus. — 1 Liter Vand. — 300 Gram Sukker. — 1 Stang Vanille.

Det brændte og malede Kaffe bliver med Vanillen, eller i Stedet for dette anbragt i et Standglas og overhældt med Spiritusen. Indholdet omrystes daglig og filtreres efter 8 Dages Forløb. Det tilbageblevne overhældes med kogende Vand, dette sies over Sukkeret, da bliver begge Dele blandet sammen og opbevaret i godt tilproppede Flasker.

869. Kakao-Likør.

100 Gram Kakao. — 1 Liter Spiritus. — 1 Liter Vand. — $\frac{1}{2}$ Kilo Sukker. — 2 Stænger Vanille.

Hertil anvender man Kakaopulver, dette kommes i et Standglas med Vanillen og Spiritusen og man lader det trække i 8 Dage. I denne Tid omrystes det daglig. Derefter filtreres det, da koges Sukkeret op med Vandet og blandes varmt i det førstnævnte. Den nu færdige Likør opbevares i godt tilproppe Flasker. I Stedet for Vanille kan man ogsaa bruge Kanel, men det første er som bekendt bedre i Smagen. Man kan ogsaa farve det lidt med Sukkerfarve (Nr. 612).

870. Pebermynte-Likør.

125 Gram Pebermynte. — 1 Liter Spiritus. — $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Kilo Sukker. — 1 Liter Vand.

Pebermynteurterne sættes i et Standglas med Spiritusen, dette tilproppes og omrystes daglig. Efter 8 Dages Forløb filtreres det, Sukkeret opkoges med Vandet, da blandes begge Dele sammen, fyldes paa Flasker, tilproppes godt og opbevares. Denne Likør farves gerne lidt grøn.

871. Kalmus-Likør.

150 Gram Kalmus. — 1 Liter Spiritus. — $\frac{1}{2}$ Kilo Sukker. — 1 Liter Vand.

Kalmusrødderne skrælles og skæres i Skiver. Skiverne fyldes i et Standglas, stilles 8 Dage i Solen eller paa et varmt Sted og omrystes daglig. Da koges Sukkeret med Vandet og afskummes godt, Standglassets indhold filtreres og blandes godt med Sukkeret. Likøren opbevares i tilproppe Flasker.

Paa lignende Maade kan man ogsaa behandle Rødderne af Ingefær og flere andre Rødder.

872. Appelsinskal-Likør.

Mange Gange kastes Appelsinskallerne bort til ingen Nytte, hvilket er upraktisk. Det kan sikkert lønne sig at opbevare disse, da disse kan anvendes til meget forskelligt. Hertil udtrækkes de tørrede Skaller i Spiritus, sødes med Sukker og fortyndes med kogt Vand.

873. Forskelligt.

Paa lignende Maade som er angivet under foranstaaende, kan man ogsaa fremstille Likører af forskellige andre Ting. Ogsaa krydrede Blade eller tørrede Frugter behandles paa

lignende Maade. Hovedsagen derved er altid Udtrækningen i Spiritus. Tilsætningen af Sukker og Fortyndelsen med Vand retter sig ganske efter Smagen. Man kan ogsaa opnaa et afvigende Resultat ved forskellig Sammensætning eller ved Tilsætning af Krydderi. Til at farve Likør med benytter man helst Frugtfarve eller i det mindste giftfri Farve. Ogsaa Likør vinder ved Lagring. Jo ældre den er desto klarere ser den ud og desto bedre smager den.

874. Knickenbeiner.

Et højt Likörglas eller et lille Vinglas fylder man halvt med Cognac eller lige saa meget fin Likør efter Behag. Deri kommes en ren, frisk Æggeblomme og Resten af Glasset fyldes med Maraschino eller anden krydret Likør, Rom eller lignende, da serveret.

Limonade.

875. Citron-Limonade.

1 Citron. — 100 Gram Sukker. — $\frac{1}{2}$ Liter Vand.

Sukkeret (fineste Raffinadesukker som til alle Limonader) kommes i en Terrin til Opløsning. Deri skærer man Skallen af Citronen i ganske tynde Skiver, samt presser Saften (uden Kærne) deri og lader det hele trække en halv Time. Derefter filtreres det hele gennem en Serviet. Man kan ogsaa afrive den gule Skæl af Citronen paa Sukker, men man maa passe paa at intel af den nedenunder liggende hvide Skæl kommer med, ligesom heller ingen Kærner, fordi det hele derved faar en bitter Smag.

Men har man forsynet sig med Frugtsafter, saa behøver man til alle Limonader kun at fortynde dette med Vand eller Sodavand og Drikken er færdig.

876. Appelsin-Limonade.

1 Appelsin. — Saften af 1 Citron. — 120 Gram Sukker. — $\frac{1}{2}$ Liter Vand.

Af Appelsinen anvender man Saften og den tynde afskrællede gule Skæl. Det hele lader man trække ca. en halv Time i en Terrin, hvorpaa man filtrerer det. Til alle Limo-

nader kan man efter Behag anvende Sodavand i Stedet for Vand.

877. Hindbær- og Jordbær-Limonade.

Saften af $\frac{1}{2}$ Citron. — 100 Gram Sukker. — $\frac{1}{4}$ Liter Hindbærssaft. — $\frac{1}{2}$ Liter Vand.

I Tiden hvor man kan faa friske Hindbær, anvender man gerne saadanne paa Grund af deres friske Aroma. Disse pilles rene, skylles i frisk Vand, derpaa presses Saften gennem en Haarsi eller gennem et Stykke fint Lærred. Det hele kommes i et rent Fad til Opløsning af Sukkeret, man maa passe paa, at Citronkærnerne ikke kommer med. Før Serveringen klarer man Limonaden endnu engang, ved at lade det løbe igennem et Stykke Lærred. Til Jordbær-Limonade anvender man friske Skovjorbær.

878. Ribs-Limonade.

125 Gram Sukker. — $\frac{1}{4}$ Liter Ribssaft. $\frac{1}{2}$ Liter Vand.

De friske Bær ribbes af Stilkene og afskylles let med rent Vand. Saften presser man af gennem et Stykke Lærred og kommer Saften med Sukker og Vand til Opløsning i et rent Fad. Vil man have Saften smuk klar, saa filtrerer man det igen igennem et Stykke Lærred.

879. Vin-Limonade.

100 Gram Sukker. — $\frac{1}{4}$ Liter Sodavand. — $\frac{1}{4}$ Liter Vin.

Hertil kan man efter Behag benytte Rød- eller Hvidvin, eventuelt ogsaa mere eller mindre Sukker. Det hele blander man sammen.

880. Æble-Drik.

6 Æbler. — 1 Liter Vand. — $\frac{1}{2}$ Citron. — 65 Gram Korenner. — 65 Gr. Sultana Rosiner. — 65 Gr. Sukker.

Hertil anvender man helst store syrlige Æbler. Disse af-tørres med et Klæde og deles uskrællede i 4—8 Dele. Æblestykkerne koges bløde i en Gryde sammen med Vandet, det afskaarne gule af Citronen, de godt vaskede Korenner og Rosinerne. Derefter trykker man det hele gennem en fin Haarsi, presser Citronsaften ud deri og kommer Sukker deri efter Behag. Vil man fremstille det finere saa bruger man Vin i Stedet for Vand.

881. Mandelmælk.

100 Gram søde Mandler. — 100 Gr. Sukker. — $\frac{1}{2}$ Liter Vand. — Orangeblomstervand.

Hertil passer man paa at ingen bitre Mandler kommer imellem, da disse indeholder Gift (Blaacyre). Mandlerne anvendes helst frisk afskallede og rives da med Vandet til en rigtig fin Masse. Nu trykker man Massen gennem en fin Haarsi eller et Stykke Flonel og blander det øvrige deri.

882. Mandelmælk f. f.

100 Gram søde Mandler. — 80-Gr. Sukker. — $\frac{1}{2}$ Liter Mælk. — $\frac{1}{4}$ Stang Vanille.

Hertil rives de afskallede søde Mandler fine med Mælk eller Fløde. Vanillestængerne skæres igennem paa langs. Der efter stilles det hele over Ilden i en Gryde og det hele opkoges en Gang under bestandig Røring med et Piskeris. Nu hælder man det hele gennem en fin Si og lader det afkøles.

883. Nøddemælk af Nøddekærner.

I Almindelighed er Behandlingen den samme som til Foranstaaende. Ekstrafin smager den af friske Valnøddekærner, af hvilke man med en fin Kniv har fjernet den yderste Skal, ældre Kærner skolles først og afskalles derefter. Da dette fordrer en Del Arbejde, saa kan man ogsaa anvender en Del søde og afskallede Mandler hertil.

884. Nøddemælk af Hasselnødkærner.

Behandles som Mandelmælk, kun anvender man Hasselnødekærner, svagt ristede, indtil Skallen løsner, men Kærnen maa være smuk hvid.

885. Skummende Limonade.

Vil man nyde Limonaden skummende, saa tilsættes Sodavand eller Seltersvand i Stedet for Vand. Simplere og billigere kommer man dertil, naar man selv fremstiller dette. Fremstillingen sker ved, at man lige før det drikkes, i hvert Glas kommer 2 Knivspidser tvekulsur Natron og 1 Knivspids Vinstensyre. Derpaa rører man lidt om deri og drikker det straks.

Punsch og punschlignende Drikke.

886. Punsch.

2 Citroner. — $\frac{1}{4}$ Kilo Sukker. — $1\frac{1}{2}$ Liter Vand. — $\frac{1}{2}$ Liter Arrak.

Den gule Skal af Citronerne rives af paa Sukker, derved maa man passe paa saa vidt muligt at skaane den hvide Skal. Nu kommer man Sukkeret iberegnet den afrevne Citronskal i en Terrin, presser Saften af Citronerne deri gennem en Serviet, hælder da det kogende Vand derover og kommer tilsidst $\frac{1}{2}$ Liter Arrak eller Rom deri. Det hele rører man godt om og lader det tildækket trække ca. $\frac{1}{4}$ Time. Forøvrigt lader færdigt Citronsaft (Nr. 859) sig udmærket anvende hertil.

887. Punsch f. f.

Saften af 2 Citroner. — 300 Gram Sukker. — $\frac{1}{2}$ Liter Vand. — 1 Liter Vin. — $\frac{1}{2}$ Liter Arrak.

I en Terrin presses Saften af Citronerne gennem en Serviet, da afvejes Sukkeret dertil og opløses i det kogende Vand. Derpaa kommes Vin og Arrak deri og Punschen serveres i Glas. Ogsaa koldt serveret har dette en meget behagelig Smag.

888. Punsch-Essens.

5 Citroner. — 750 Gram Sukker. — 20 Gr. The. $\frac{1}{4}$ Liter Vand. — 1 Liter Arrak.

Den gule Skal af Citronerne afrives paa Sukker, Saften afpresses og filtreres dertil i en Terrin. Theen lader man trække ca. 5 Minutter i det kogende Vand og hældes da ligeledes i Terrinen. Tilsidst kommer man Arrakken eller god Rom deri og lader det hele godt tildækket trække ca. en halv Time. Efter Afkølingen fylder man Ekstrakten paa Flasker. Til Brug anvender man kun ca. 2 Dele Vand til 1 Del Ekstrakt.

889. Burgunder-Punsch.

4 Appelsiner. — $\frac{1}{4}$ Kilo Sukker. — $1\frac{1}{2}$ Liter Vand. — 1 Liter Burgunder. — $\frac{1}{2}$ Liter Arrak.

Sukkeret opløses med Vandet over Ilden og skummes godt. Da stilles det opløste Sukker til Side, derpaa tilsættes

det de fint afskaarne Skaller af 2 Appelsiner samt Saften af dem alle og man lader dem trække ca. en halv Time. Derefter bliver det filtreret, Burgunder og Arrak tilsættes og det serveres varmt.

890. Engelsk Punsch.

3 Citroner. — 200 Gram Sukker. — 1 Liter Vand. — $\frac{1}{4}$ Liter Rom.
— $\frac{1}{2}$ Liter Cognak.

Saften presses af Citronerne og sies i en Terrin, gennem en fin Haarsi eller en Serviet, derefter kommer først Sukker, da kogende Vand og tilsidst Rom og Cognac deri. Det hele stilles godt tildækket i Ovn for at trække og serveres varmt.

891. Rhinsk Punsch.

5 Citroner. — $\frac{1}{2}$ Kilo Sukker. — 8 Gram hel Kanel. — 4 Gr. Nelikeblomster. — 1 Liter Vand. — $1\frac{1}{2}$ Liter Rinskvind. — $\frac{1}{2}$ Liter Rom.

Af 2 Citroner skæres den gule Skal tyndt af, dette samt Kanel, Nelliker, Sukker og Vand kommes i en Gryde til Opkogning. Derefter sies det hele og den udpressede Citronsaft, Vin og Rom blandes deri. Den færdige Drik opvarmes endnu engang i en godt tillukket Terrin og serveres varm.

892. Kinesisk Punsch.

2 Citroner. — 50 Gram The. — $\frac{1}{2}$ Liter Vand. — $\frac{1}{8}$ Kilo Sukker. — $\frac{1}{2}$ Liter Rom.

Det gule af Citronerne skæres ganske fint af, uden at faa det hvide med, dette kommes i en Skaal med Theen, da hældes Vandet kogende derover og man lader det trække ca. 5 Minutter. Derpaa filtrerer man Indholdet, presser Citronsaften uden Kærner deri, tilsætter det Sukker og Rom og opvarmer det hele i en godt tillukket Terrin, uden at det kommer til at koge. Da sies Drikken gennem en Serviet og serveres varm.

893. Elise-Punsch.

4 Appelsiner. — 4 Citroner. — $\frac{1}{2}$ Kilo Sukker. — $2\frac{1}{2}$ Liter Vand. — 50 Gram The. — 1 Liter. Cognak. — $\frac{1}{2}$ Liter Rom.

Den gule Skal af Appelsinerne rives af paa et Stykke Sukker, Saften af de samme, samt Saften af Citronerne, uden Kærner, presses ud i en Gryde, da kommes Sukkeret deri (Sukkeret med det afrevne Appelsin iberegnet) det hele overhældes med $1\frac{1}{2}$ Liter frisk Vand og man lader det trække indtil Sukkeret er opløst. Imidlertid tilberedes et stærkt Theafkog af ca. 50 Gram The og 1 Liter Vand, dette filtreres da

gennem en Serviet og blandes sammen med det øvrige, opvarmes stærk i en tætlukket Terrin og serveres varmt. Man passer paa at det ikke koger under Opvarmningen.

894. Æble-Punsch.

8 Æbler. — 200 Gram Sukker. — 2 Liter Vin. — $\frac{1}{2}$ Liter Rom.

Hertil vælger man store syrlige Æbler, skræller disse, skærer dem i Skiver og fjerner Kærnehuset. Skiverne kommer man i en Terrin med 1 Liter Hvidvin og lader dem trække nogle Timer. Med det øvrige Vin opløser man Sukkeret ved Middelvarme i en tætlukket Terrin, presser Saften fra det første gennem en Serviet og blander det hele sammen. Denne Punsch kan man efter Behag servere kold eller varm.

895. Mælke-Punsch.

5 Citroner. $\frac{1}{2}$ Stang Vanille. — 2 Liter Vand. — $\frac{1}{2}$ Kilo Sukker. — 2 Liter Rom. — 2 Liter Mælk.

Saften af Citronerne presser man ved Hjælp af en Serviet ud i en Gryde, da tilsættes det Vanille, opskaaret paa langs, Vand, Sukker og Rom og sættes over Ilden omtrent til det koger. Imidlertid opvarmes Mælken lige saa stærkt og hældes langsomt, under bestandig Røring over til det første, derpaa filtreres det gennem en fin Si eller en Serviet, serveres koldt.

896. Ægge-Punsch.

2 Citroner. — $\frac{1}{2}$ Kilo Sukker. — 6 hele Æg. — 6 Æggeblommer. — 1 Liter Vin. — 1 Liter Vand. — $\frac{1}{2}$ Liter Rom.

Den gule Skal af Citronerne rives af paa nogle Stykker Sukker. I en Kedel pisker man de hele Æg sammen med Æggeblommerne, da presses Citronsaften deri, Hvidvinen og Vandet blandes deri og det hele opvarmes ti! Kogning under bestandig Omrøring med Piskeriset. Derefter tages Kedelen af Ilden, $\frac{1}{2}$ Liter Rom røres deri og det serveres varmt.

897. Honning-Punsch.

1 Liter Vand. — $\frac{1}{2}$ Liter Arrak. — 250 Gram Honning. — Kanel. — Nelliker. — Citronskal.

Honningen og Krydderierne koges op med Vandet og skummes godt. Saften af Citronerne kan man ogsaa tilsætte efter Kogningen, hvilket anbefales, da Aromaen af denne Saft let taber sig under Kogningen. Da sier man Massen gennem et rent Klæde i en Terrin og blander Arrak eller i Mangel deraf Rom deri. Drikken er nu færdig. Denne Punsch smager bed-

re kold end varm. Vil man have denne Punsch ganske lys og af pragtfuld Farve, saa filtreres det igen igennem Trækpapir. I godt tilproppede Flasker holder denne Punsch sig udmærket i flere Uger.

898. Berliner-Punsch.

2 Liter Hvidtøl. — $\frac{1}{2}$ Liter Hvidvin. — $\frac{1}{2}$ Kilo Sukker. — $\frac{1}{4}$ Liter Maraschino. — 10 Gram. hel Kanel. — 10 Æggeblommer. — $\frac{1}{2}$ Liter Mælk.

I en Gryde lader man Øllet opkoge med Kanel og Sukker. Imidlertid røres Æggeblommerne sammen med Mælken, ved Hjælp af et Piskeris, derpaa kommes det i Øllet sammen med Vinen og det hele opvarmes til det omtrent koger. Da tages Gryden af Ilden og Maraschinoen blandes langsomt deri under bestandig Omrøring, serveres straks.

899. Svensk Punsch.

1 Liter Vin. — $\frac{1}{4}$ Liter Arrak. — $\frac{1}{4}$ Liter Cognak. — $\frac{1}{4}$ Liter Vand. — 200 Gram Sukker. — 2 Citroner.

Vinen koges og skummes sammen med Sukkeret og Vandet, da kommes Saften og Skallerne af Citronerne deri og tilsidst blander man Cognak og Arrak deri. Denne Punsch kan serveres kold eller varm og ved længere Gæring bliver den bedre.

900. Vin-Punsch.

1 Liter Vin. — $\frac{1}{8}$ Liter Rom. — 200 Gram Sukker. — 2 Appelsiner — 1 Citron.

Frugterne skæres i Skiver, disse overstrøes med Sukker, overhældes med noget Vin og stilles nogle Timer til Side for at trække. Vinen opvarmes til Kogning med Sukkeret, da kommes Frugtsaften og Rommen deri, det hele blandes godt sammen og den færdige Punsch serveres.

901. Dame-Punsch.

2 Liter Vand. — 1 Liter Cognak. — $\frac{1}{4}$ Liter Rom. — $\frac{1}{2}$ Kilo Sukker. — 100 Gram The. — 4 Appelsiner. — 2 Citroner.

Det gule af Appelsinskallerne skæres tyndt af og Saften af Appelsiner og Citroner presses af, begge Dele lader man trække nogle Timer med $\frac{1}{2}$ Liter Vand. Sukkeret opkoges og skummes med $\frac{1}{2}$ Liter Vand. Den grønne The overhældes med 1 Liter kogende Vand, filtreres efter 5 Minutters Forløb og det hele sies sammen i en Terrin. I denne Terrin opvarmes den færdige Punsch stærkt og serveres varm.

902. Grog-Essens.

1 Kilo Sukker. — $\frac{1}{2}$ Liter Vand. — 1 Liter Arrak. — $\frac{1}{2}$ Liter Cognak.

Sukkeret koges med Vandet og skummes. Det hele blandes godt og opbevares i godt tilproppede Flasker. Ved Brugen fylder man Glassene $\frac{1}{3}$ med Essens og kommer $\frac{2}{3}$ kogende Vand deri. Vil man have Drikken stærkere kommes mere Essens deri og i modsat Fald kommes mindre deri.

903. Grog.

$\frac{1}{4}$ Kilo Sukker. — 1 Liter Vand. — $\frac{1}{4}$ Liter Rom.

Sukkeret overhældes i en Terrin med kogende Vand, omrøres for hurtigere at opløses, tilsidst kommes Rom eller i Mangel deraf Arrak deri og det serveres rigtig varmt.

904. Grog af Vin.

$\frac{1}{4}$ Kilo Sukker. — 1 Liter Vand. — 1 Liter Vin.

Hertil anvender man gerne Rødvin. Sukkeret opvarmes stærkt med Vinen og Vandet i et Fad. Man maa passe paa at det ikke koger op. Da kommes Arrakken deri og det serveres varmt. Denne Drik lader sig ogsaa hurtig fremstille af Grog-Essens.

905. Ægge-Grog.

150 Gram Sukker. — 1 Liter Vand. — $\frac{1}{4}$ Liter Rom. — 8—12 Æggeblommer.

Sukkeret koges og skummes sammen med Vandet. Imidlertid piskes Æggeblommerne og Rommen tilsættes disse. Derefter pisker man begge Masserne sammen og serverer den færdige Drik.

906. Glød-Vin.

1 Liter Rødvin. — 150 Gram Sukker. — 15 Gr. hel Kanel.

Ovenstaaende opvarmes sammen til det koger, da serveres det varmt. Man kan ogsaa krydre det med Citronskal, Nelliker eller lignende og, hvis man synes, kan man fortynde det med Vand eller Mælk.

907. Glødvin med Æg.

1 Liter Hvidvin. — 6 Æggeblommer. — 125 Gram Sukker. — 1 Citronskal.

Det gule rives af Citronskallen paa nogle Stykker Sukker og disse medregnes. Sukkeret og Vinen opvarmes til det ko-

ger. Imidlertid piskes Æggeblommerne og tilsættes lidt Vin. Da piskes det hele sammen og serveres varmt.

908. Glødende Øl.

1 Liter Hvidtøl. — $\frac{1}{2}$ Liter Mælk. — 8 Æggeblommer. — 200 Gram Sukker. — 20 Gr. hel Kanel.

Øllet og Sukkeret opvarmes i en Gryde til det koger. Æggeblommerne piskes imidlertid i et Fad og deri kommes Mælken. Nu kommes det sidste over i Øllet og opvarmes under bestandig Røring til det koger, serveres varmt.

909. Glødende Gose

Glødende Gose bliver af en eller anden Art behandlet som Glødevin eller Øl.

910. Maibowle (Majdrik).

I det tidlige Foraar plukker man friske Skovmærker. Derved passer man paa at disse endnu ingen Blomst har. Af disse fjernes alle Urenheder og de bindes sammen i smaa Buketter. Nu hældes ganske ren Moselvin i en Terrin og Buketterne hænges deri med Hovedet nedad, saa dybt at det af-skaarne stikker op. Kun Aromaen maa udtrækkes i Vinen ikke Saften. Efter en halv Times Forløb tages Buketterne op. Vinen sies gennem en Serviet, tilsættes Sukker efter Behag og serveres. Vil man have Bøwlen endnu finere, saa kan man tilsætte den noget Champagne før Serveringen. Man kan ogsaa tilsætte Vinen nogle unge Skovjordbærblade, Pebermynteblade eller Citronskiver (uden Kærne).

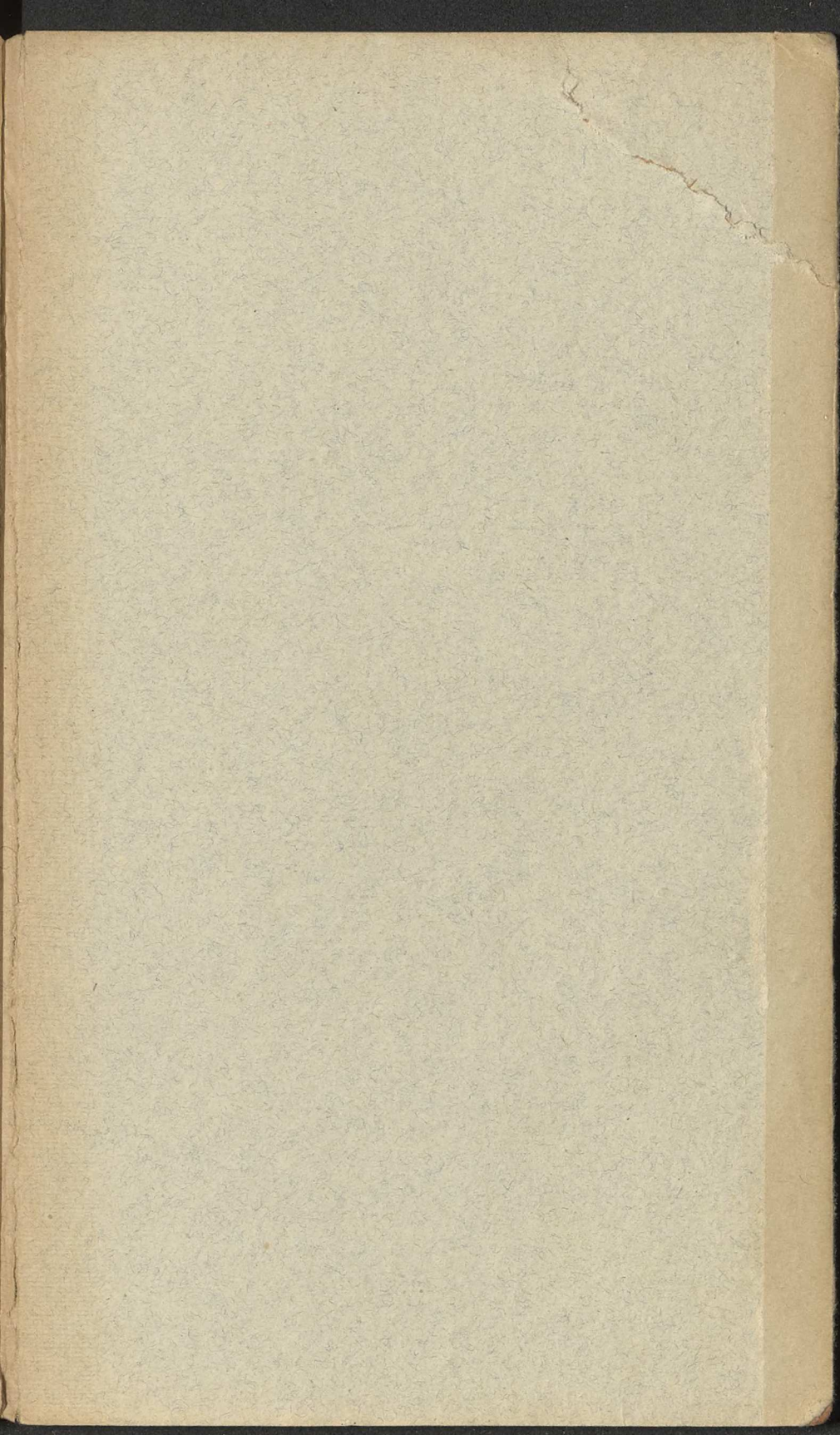
911.

Lidt om Æg og deres Anvendelse.

For at prøve i hvilken Tilstand Æggene befinder sig, holder man dem op imod Lyset, helst i et mørkt Rum. Et godt Æg ser da altid lyst og klart ud, et daarligt altid uigennemsigtigt og mørkt. Kommer man frisk Vand i et Fad og lægger Æggene deri, saa gaar de friske Æg til Bunds, hvorimod de

ældre ikke naar den. Jo ældre Æggene ere desto mere tørrer de ind og da hører man den skvulpende Lyd stærkere naar man ryster dem. Vil man opbevare Æg for Vinteren, saa er den gamle Maade, at lægge dem ned i Kalk den fordelagtigste. Dette Arbejde kan kun foretages i den køligere Aarstid Foraar og Efteraar. Herved er det nødvendigt at prøve Æggene, at disse ingen Revner har i Skallen, da saadanne Æg straks vil forbrænde. Derfor slaar man forsigtig Æggene sammen to og to og hører da straks paa Lyden, om de ere brugbare. De brugbare Æg stilles da ved Siden af hinanden med den tykke Ende nedad i Trækar hvori er fyldt nogle Centimeter læsket Kalk. De andre Lag kommes paa lignende Maade ovenover. Efter nogle Lag hælder man tyndt Kalkvand derover (man regner 25 Liter Vand til 3 Kilo Kalk) saaledes bliver man ved indtil alle Æggene ere nedlagte. Ovenover hældes saa meget Kalkvand at det rigeligt dækker Æggene. For at beskytte dem imod Smuds tildækkes Karret og opbevares i Kælderen. Fra Tid til anden maa man efterse, at Æggene ikke ligger bare. I dette Tilfælde, fyldes Karret op igen med Kalkvand, eller i Mangel af dette, med rent Vand. Da Kalken med Tiden vil synke til Bunds, saa kan man, efter at Æggene ere overhældte med Kalkvand, lægge et Stykke gammelt Lærred ovenpaa og der ovenpaa igen en tykkere Kalkopløsning. Ved rigtig Behandling holder disse Æg sig gode i lange Tider.

Det forekommer undertiden at man paa en Tid faar en Del Hvider tilovers, medens man paa en anden Tid bedre kan anvende disse. I dette Tilfælde gør man vel i at tørre dem. Da hælder man dem tyndt ud i flade Blikkapsler og stiller dem til Tørring i Tørreskabet. Derefter samles de og opbevares tørt til videre Brug. Ved Brugen overhældes de med Vand, opløses ved lidt Omrøring og kan anvendes som Erstatning for friske Hvider til Makroner og lignende.



STARNØ'S BOGTRYKKERI, KØBENHAVN K.