



1900

## Elise Lismoen Cookbook

Elise B. Lismoen

[How does access to this work benefit you? Let us know!](#)

Follow this and additional works at: <https://commons.und.edu/unique-manuscript>

---

### Recommended Citation

Lismoen, Elise B., "Elise Lismoen Cookbook" (1900). *Archival Manuscripts*. 8.  
<https://commons.und.edu/unique-manuscript/8>

This Book is brought to you for free and open access by the Elwyn B. Robinson Department of Special Collections at UND Scholarly Commons. It has been accepted for inclusion in Archival Manuscripts by an authorized administrator of UND Scholarly Commons. For more information, please contact [und.common@library.und.edu](mailto:und.common@library.und.edu).

Elise B. Simonsen.

Copenhagen,

1900.







12095

## Sundkager.

8 lod smør 8 lod smult  $\frac{3}{4}$  lb sukker 2 og  
2 mandel draaber lidt finstødt mandel  
og 1 lb mel alles godt sammen, smult  
som man har kogt bakkelse. kan og ses  
godt benyttes, man tager  $\frac{1}{2}$  lb kerf og  
støber sammen.

## Berliner krænse.

Her til bruges 1 lb edvasket smør 2 lb mel  
 $\frac{1}{2}$  lb hvidt sukker og 8 æggehvider hvoraf  
de 4 koges og udvædes med de fire saa, mel  
og sukkers blander man sammen paa bords  
smør og æggene haves heri det arbejdes  
godt kuller saa ud og lægges i smaa kræn-  
se, som man dypper i æggehviderne og  
derefter i hvidt sukker, lægges paa en  
smurt plade og steges lyst brune.

## Sirupkage.

3 lb sirup 1 lb sukker 3 skesker kanel stam-  
pes i en gryde til det slippes bunden  
 $\frac{1}{2}$  lb af klaret smør, og 3 skesker hægges  
haves i naar det er lukket løftes det af



ilden, og man har mel i bit deigen bliver  
passe sykk, til sist haves 3 Aesker potaske  
i. Deigen kjevles ud og udskjætes med et  
glas, og en overskaaren mandel lægges paa  
hver kage steges paa flade.

Godraad.

Hertil bruges 1/2 god sild fløde 1 1/2 lb  
sukker 4 og 3 lb udvasket smør eller  
smult samt mel efter behag.

Vinkjeks.

1/2 lb smult smeltes, deri haves 2 3 lod  
sukker, 1 pægl flødemelk 1 1/2 Aeske  
cremotatari 1 Aeske natron lidt kamel  
og kardemomme samt 2 lb mel, det alles  
godt sammen til en deig ruller ud med  
hænden, og lægges i smaa figures.

Pletter.

1 lb mel 1/2 lb sukker 8 lod smør 4 og og lidt  
hjørtfagsalt udkjevles ikke for tyndt og  
udskjæres enten runde eller i spidser.

Febernødder.

1 lb sukker en pægl afklaret smør en Aeske



Fløde 4 æg 1 koppes hveske gyder en skågen  
sheske hjørte tag salt, en koppet hveske  
hepper, lidt citronolie og saa meget mel  
af det bliver en fast deig. Deigen staaer  
en sinse ruller ud i finger tykke lange  
ruller og disse skjæres paa skraa og  
lægges paa plader, og steges i ovn.

### Flødekager.

$\frac{1}{2}$  lb fløde vispes godt, med 4 æg og 8 skær  
sukker, heri haves  $\frac{3}{4}$  lb mel og 10 a 12 citron  
dråber, det pældes i smaa blikformer og  
steges i stegeovn.

### Fleskener.

1 lb hvidt sukker, staaes vel med 12 a 14  
æg heri haves omstrent  $\frac{1}{2}$  lod hjørte tag  
salt. Lidt kardemomme lidt citron drå-  
ber, 1 lb godt kvædemel deigen lægges med  
en ske paa en smurt plade og steges  
i en ikke for varm stegeovn.

### Donas.

2 æg  $\frac{1}{2}$  the kop smeltet smø's 2 kantz. kaffe  
melt 2 hvesker natron 4 hvesker kremer. kafferi



mel til. det blir en passe dæg ikke altfor  
hård, det kvailes ud til en noksaa tyk  
lev og udstøres med et glas, og siden i mid-  
ten, med et fingerhul eller lignenden koges  
i smult lysse brune.

### Smult kager.

3/4 spændinger kvædemel. 1/2 1/2 postesmøl 1/2 w  
sukker 1/2 smult, en thekop fløde, dette  
røres til en dæg, og udrulles ikke forkynde  
lever, udrages med glas og steges paa plader.

### Smørbager.

En kop sirup en kop melk 1 kop sukker  
reven citronskal, en theske natron en the-  
ske hjortetag salt, opløses i melken og 2  
uspede æg røres i mel til køgen blir  
passe syki af dette lægges med en  
theske klatter paa plader som er godt  
sprøede med postesmøl.

### Vindbrøder.

3/4 w mel 1/2 w smør 1/2 vand smør og  
vand faar et opkog, saa kommes mel i  
det det slipper gryden, 8 og en ad gangen



indes, sættes paa smørte plader og steges.  
Ryskrem.

1 lb røgsilet melk & lod ris haves i en gryde  
og koges lidt, men gryden maas ikke koge  
i stykker, dertil røres 1 lb flødekrem sam-  
siles gjenom en sil, og kages det tynde  
som rindes af. Krumen kommer i gryden  
og koge med den maas kages den af ilden  
og afkjøles. 3 lod gelatine opløses i vand  
sukker vanilie og grovsidde mandler  
efter behag gelatinen haves i krummen  
og røres forsøpelig om, den maas ikke haves  
i gryden, serveres med flødekrem.

Ryskremen ses op i vase og stam nogle  
tinner, for den bruges, spises ogsaa med rød  
sauce.



### Hvidvinsauce til puddinger.

$\frac{1}{2}$  l sød fløde 4 sked sukker 4 vispede  
æggeblommer haves i en kassesolle og dette  
vispes indtil det koger, naar man har  
baget kasseollen af ilden, haves 2 glas  
hvidvin i.

### Vinkreme.

$\frac{1}{2}$  l vand  $\frac{1}{3}$  l fransk vin 1 kg sukker  
saft af en citron, lidt kanel koges, derpaa  
vispes man heri 12 æggeblommer 1 ske  
potetemel 4 plader gelatine som er op  
løst i lidt vand hurtig i massen.

### Æggeboller.

Æggene haardkoges blommer bages ud og  
grides ganske fin paa en ffel sammen  
med lidt smør, saa haves en raa ægge  
blomme i og det alles godt sammen  
og laves smaa runde boller.

### Majonesauce.

12 æggeblommer 1 part draabes vand lidt  
salt vispes sammen, madolie hores  
derpaa i til den blir hvid, og slipes



gryden panden, edik hvid henner serien  
sitronsaft maa røres bare til en kants  
1 til 2 og 1 nøg alie.

### Tartarsause.

Som den forrige men med tilføjetning af  
nibbles persille agurker og løg alt fin  
hakket, bruges til riset laks kan bruges  
til alslags stegt fisk.

### Champiognesauce til fiskeretter.

Smør og mel røres sammen oprederes med  
bulion og champiognesovand til den er  
nasse syt, æggeblommer cherry kajane  
og skivet champiognis og kaldt smør.

### Issterause.

Smør og mel spedes op med bulion og issterause  
kraft æggeblommer fløde hvidvin cherry  
kajane, anskaeren issterause og champiognis.

### Sause til stegt makrel.

Rørt asparges smør citronsaft og persille.

### Vinaisel

Smør mel bulion fløde hvidvin og æg  
kan bruges til afkogt fløndre og laks.



## Hummer sauce.

Rødt smør med cherry hummerfarve  
salt kajane og opskaaen hummer, og ad-  
sparges op paa puddingen og humressauce.

## Makaroni-omlet.

Makaronen koges først i vand og opskjae-  
res i smaa stykker, hele og fløde salt  
hvid bønner vispes godt, en mande  
smøres godt, makaronen lægges først  
i panden revet sveiserost stros over  
derpaa heldes røren over, og det steges  
oven, bruges til forskjellige kjøddesser.

## Hollandsk-saus.

2 æggeblommer 2 sker poteseemel saften  
af 2 citroner vispes godt sammen lidt  
vand haves i røren derpaa over ilden til  
den blir tyk maa ikke koge holdt smør  
lidt fløde haves i maa den skal være  
egte haves mel heller fløde. Bruges til  
af kogt laks eller fluyndre.

## Tomat sauce.

Smør med buljong, cherry kajane og hakkede



kampioner bruges til halve koller og  
de fleste m.m.

Sause brüli. Til rygsgrin og biskvittpudding,  
Oblenai Chokoladepudding m.m. en sødgen  
ske sukker, vaddes og lægges i en uforkinet  
købergryde heller en fin hvid malangryde  
som sættes over kulild, at koge til suk-  
keret er brunt, da slæses en ske vand til  
og gryden løftes af ilden, man har imed-  
ens pisket 6 æggeblommer og en god  $\frac{1}{4}$  l  
sød fløde sammen dette slæses til  
sukkeret ud stadig ~~omrøring~~ vispen og  
naar det er vel blundet og sausen varm  
og syt serveres den straks.

Mandel sause til rødvinger. frugtkomme  
m.m. 2 sker mandler skældes og stødes  
med lidt orange eller citron Saaber. Blandes  
med  $\frac{1}{4}$  sød fløde lidt sukker og 3 vel  
piskede æggeblommer vispes derpaa  
over maadelig ild til det hoversig og  
skummes mere uden at koge.



## Chokolade-sauce.

Til forskellige søde kager af maza røndeig, kolde puddinger med mere, 3 sker knust skokolade opløses i lidt vand 1/4 l fløde koges op med lidt sukker, samt hel vanille og vispes over skokoladen derpaa vispes 3 vel ristede æggeblommer serveres varm.

## Oblesauce.

Til ris og andre kolde puddinger, æblerne skældes bløves, koges med sukker og vand optages naar de er ganske møre, sausen hvori de er kogte afredes med ~~arøer~~ arøer eller potetes mel en ske til 1 l æblerne lægges derpaa i og omrøres 3 minutter over ilden, hvorefter alt siles serveres saavel varm som kold.

Hvidvins saure til puddinger, 1/2 l sød fløde, 4 sker sukker 4 ristede æggeblommer, haves i en kasserole og lette vispes indtil det koger, naar man har saget kasserollen af ilden, haves 2 glaa hvidvin i.



## Sponge cake.

2 eggs. 1 cup sugar 1 cup thin sweet cream two cup flour into which has been well stirred 2 teaspoons baking powder.

## White cookies.

2 cups of sugar. 3 eggs 1 cup of good sour cream 1 teaspoon of soda. 2 teaspoons of salt. flour enough to roll thin. Sprinkle white sugar over cookies.

## Filling for Sponge cake.

1 cup sugar, one cup sweet cream Boil until it thickens add 2 teaspoons vanilla. Have tested it and know it to be ~~fine~~ fine.

## Brown Sugar Cookies.

4 cups flour, 2 cups brown sugar 1 cup lard, 2 teaspoons vanilla, 1 teaspoon soda, 1 egg,  $\frac{1}{2}$  cup cold water.



### Mallarmage

1 Kape Sukker 1 Kape smør 3 og  
1 Kape Malain 1 Kape Kogt vand  
1 Kestke Soda 1 Kanel 1 - inge per  
mel vil den bli passe byk.  
steget i form.

### Brün Kakeis

1 Malo Kape smør 1 Malo Kape  
fet 1 Kape Malain 1 Kape Kogt  
vand eller 3 og 1 Kape sukker  
en Kestke Soda Kanel og inge per  
udtrukket og udskæres med et glas  
og steget paa plader.

### Hvit Kakeis

1 Kape smør 3 og 1 Kape sur fløde  
1 Kape Sukker 1 Kestke Soda.



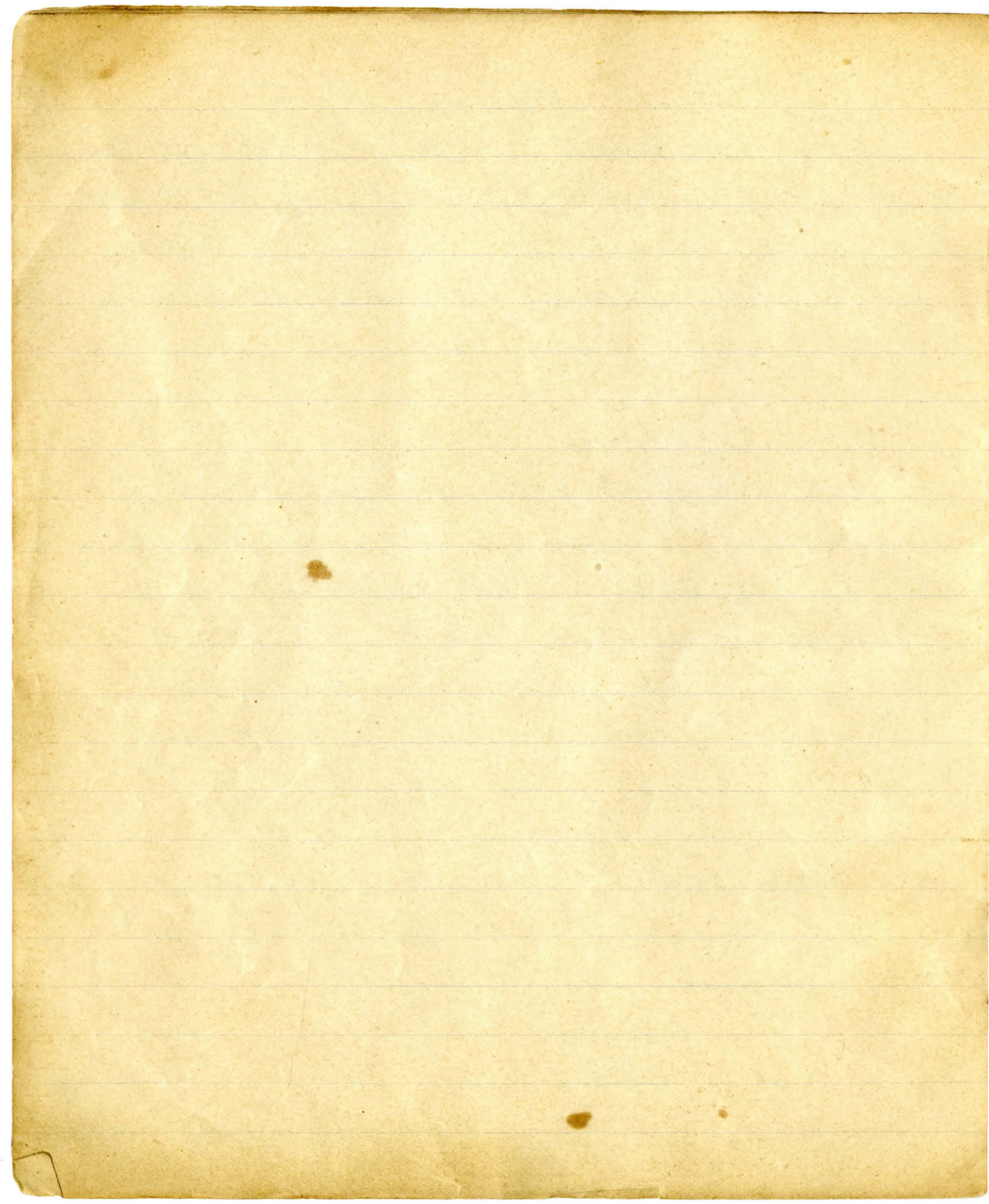
### Trust kage

1 kop sukker 1 kop sur fløde  
1 kop smør 5 eg 1 pund rainer  
1 pund karinner 1. skekke soda  
1 skekke Ranel mel det der  
blir passe tryk stejes i form

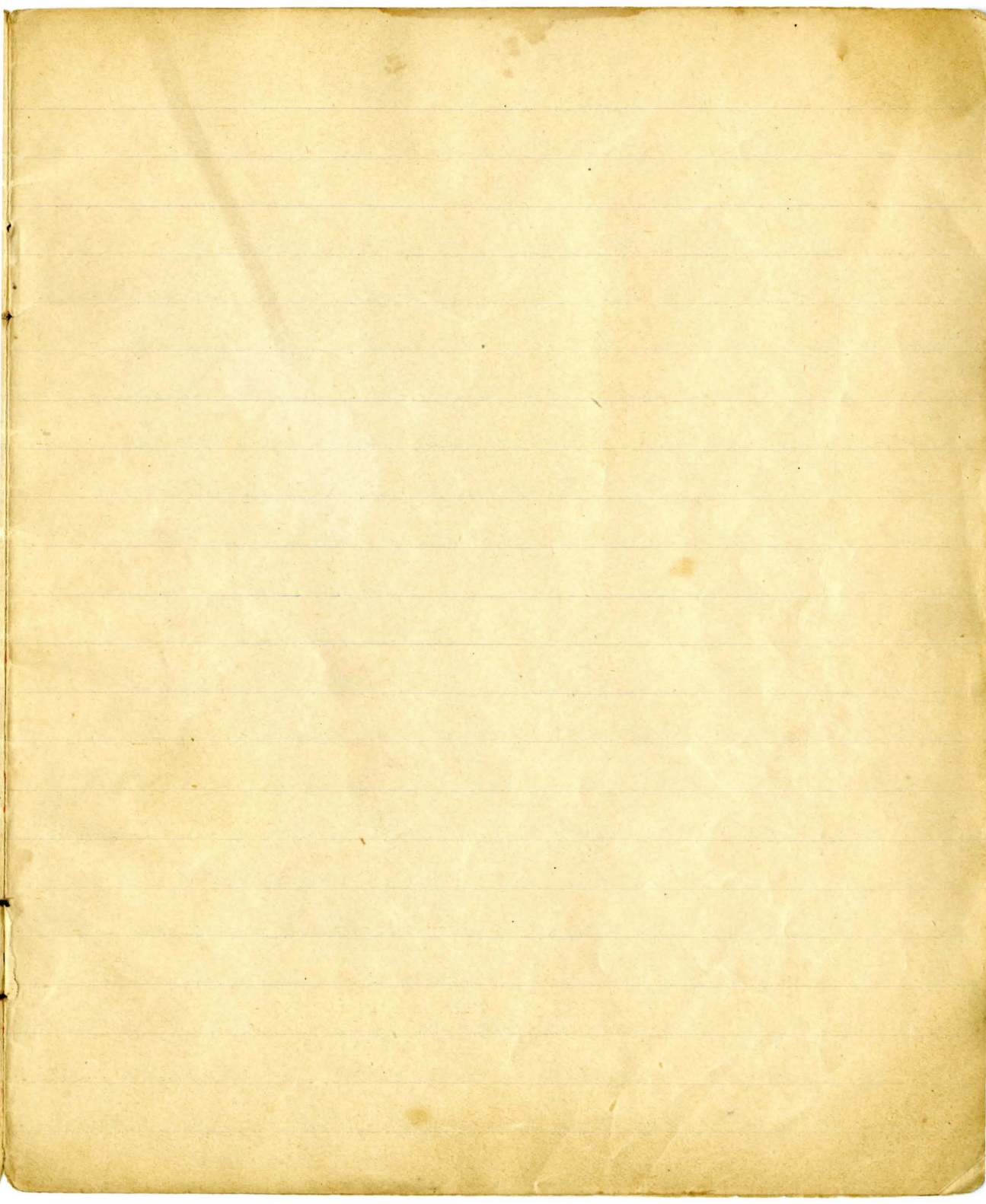
### Leikkekage

3 eg 1 kop melk 1 kop sukker  
lidt smør 3 kopper mel 3 skekker  
bagking powder lidt vanilje eller  
lemmens.

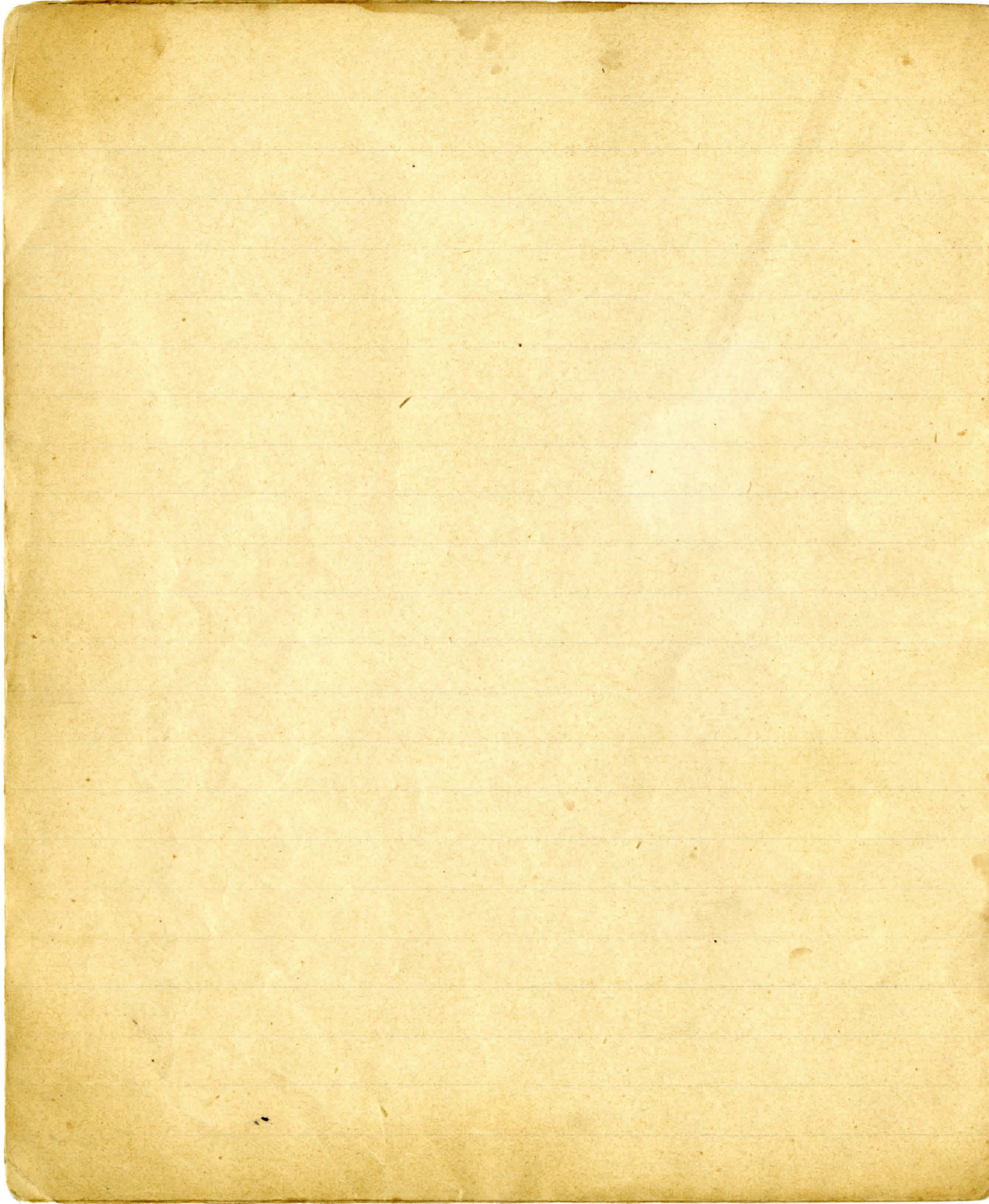














naar saften holdes kogende naa, overbindes naa,  
den er kold. Aprikoser kan ogsaa syltes hele.

### Aprikoser heroverisk.

1 lb vand og 2 lb sukker, koges klart, dette holdes  
over aprikoserne, som er latys. Fjære i krukken  
den tilskrues og koges en time i en kjedel med  
1 lb og vand, krukken sættes medens vandet  
er koldt, og lader den staa til den er kold igjen.  
Prinzebar kan bestaaes paa samme maade.

### Melon.

Melon af koldes det stykke skal, og frøhuset  
ueltages den skjæres i paarsce stykker  
koges en stund i vand, og lægges paa et  
blæde for at tørres, derpaa koges sukkeret  
1 lb til 1 lb naas det er klart haves meloni  
koges lidt, og optages paa en sil, for at saften  
skal runde af, stykkerne lægges bunt i kru-  
kken, og saften slaas kogende over naa  
den er godt skumet, saften koges og  
skummes flere gange, med en lids melonruum.



Lidt kvindum givere det en friskere smag.  
Forber syltes med 1 lb sukker til 1 lb bær.

Graskar syltes paa samme maade som melon; men heri haves hel ingefær som hær facer et opkog i vand, og om man ønsker er lidt veliker. Både melon og graskar lægges først nogle timer i saltvand og saa i edikke og vand.

### Hermetiske syltes.

~~Bærerne~~ Bærerne pilles og haves paa rene flasker eller glaskrukke. En sirup koges af 2 1/2 lb holandsk raffinade til 2 lb vand denne holdes kold over bærerne og flaskerne eller krukkerne sættes derpaa i en gæde, der er velpakket med tøj, de koges til der bliver balle, halsen en for en tages af og lukkes og lukkes saa at de bliver fuldstændig lufttæt. Denne portion sirup denne portion sirup er til omtrent 6 1/2 flasker.



### Fissebet til steg.

Til 1 lb kan koges 3/4 lb sukker 1/2 lb edikke  
samt lidt kanel og nelliker. Heraf koges  
en sirup Bærene haves i og gives et opkog  
Bærene benyttes til steg og saften til sirup

### Sirups syltning.

Regn til 2 l stikkelsber ca 4 a 8 desiliter  
sirup, en god desiliter edikke lidt hel kanel  
og nelliker siruppen og krydderierne  
koges først sammen og skumme. hvorefter  
Bærene og edikken haves i og koges sam-  
elrindelig syltetoi, andre bærarter kan  
selvfølgelig anvendes og bruges same frem-

### Mandel likör

1/2 l vand og 3 lb sukker koges og skummes  
vel naar det er holdt haves i fliter druespiri-  
tus lidt mandelbræder og lidt citronolie.

### Rosen likör.

1/2 l van 1 lb raffinade faar et opkog og skummes  
til det bliv holdt i spegl spiritus og mandel-



draaber eller rosenolie og safran hvis den  
skal være gul bruges subandraaber og  
til den søde bruges kirscher saft.

### Curasaa No 1.

$1\frac{1}{2}$  lb sukker og  $\frac{1}{2}$  li vand koges og skummes  
vel hvorpaa der tilsættes  $\frac{1}{2}$  l spiritus  
6 draaber rosenolie og 2 mandel draaber.

### Curasaa No 2

$2\frac{1}{2}$  lb sukker koges i  $\frac{1}{2}$  l vand til det er ful-  
stændig kogt naar det er sillet og afkjølet  
tilsættes 1 l fransk druesprit af stærkeste  
sort samt 5 lod panneransesserts 6 draaber  
subandolie 4 draaber mandelolie og 10 draaber  
portugaldie.

### Rosen. Likör.

1 l vand og 2 lb sukker koges sammene naar  
det er skummet og sillet haves 2 peg.  
druespritus i samt for 25 öre rosenolie til hver  
flaske til kulör bruges lidt klar ribs saft.

### Vanilie Likör.

$4\frac{1}{2}$  lb sukker koges i 2 l vand til det er klart



og naar det er holdt  $1\frac{1}{2}$  l druespiritus i saa  
meget vanille som man ønsker lægges  
conak i nogle dage og alt haves i deisom  
man ønsker en gul farve paa likør kan  
man have i lidt safraan.

### Kirseber-rotter sabalia.

3<sup>o</sup> w kirseber knuses med stenene 12<sup>o</sup> w sukker  
1<sup>o</sup> lod kanel og 1 lod melisses hvori haves 2 flas  
ker conak det hele gives et opkog og naar det  
er holdt siles det igennem en flanelpose.

### Sukker drikke.

1<sup>o</sup> l holdt vand  $1\frac{1}{2}$  w puddersukker 3 flasker  
Bagerd roser i en brudeke til sukkeret smelte  
saa haves det paa flasker og harkes og set  
des i kjelderen staa der 14 dage er saa ferdig  
2 rosines lægges paa hver flaske.

### Porulakstilke

Det tykkeste stilke flukkes rene for blade  
og skjæres i passende stykker hvorpaa  
de koges mere i vand i med ganske lidt  
salt. Naar det er kogt lægges de op og hoves  
med et blade til 1<sup>o</sup> w stilker lægges 1<sup>o</sup> w sukker



en negl edikke samt lidt kanel og nelliker  
heraf koges en smag naar den er klar haves  
stilkene i og gives et opkog dersom sausen  
efter nogle dages forløb blir tynd holdes  
den fra stilkene og gives et opkog enten  
alene eller med lidt sukker, naar den er  
kold, holdes den altes over stilkene

### Lyftet-løg.

Små charlottlig syftes paa samme maade  
som portulakssukker.

### Tikles.

Små grønne agurker pulles og lægges i  
saltvand til de visner ganske små gode  
rodde skæres lidt blom skal pulles små  
lidt charlottlig renses edikke koges med  
lidt sukker til den smager sød heri kan  
man agurkerne og det øvrige tillig med  
lidt peberrod og nogle store pilester  
des gives et opkog, derpaa koges det op  
og haves i pikleskrubben og edikken holdes

(over.)



## Sure - Asier.

Agurkerne skrældes og kløves efter længden  
den lægges saa paa et fladt fad og bestrøes  
med salt, naar de har ligget i saltet i  
noogle timer tages de op og kaves, edikke  
laar et opkog, med lidt sukker  
og hel senep, heri gives agurkerne et op-  
kog, hvorpaa de tages op lægges i krak-  
ken og sausen hældes over.

At opbevare friske grønne agurker.  
Man tager agurkerne med stilken af  
ranken, lader dem ligge enkeltvis i 24  
timer paa et bæk paa et skyggeskadt  
kjøligt sted. Derefter blander man 2 gram  
bordsyre med 1 l vand bestryker agurkerne  
dermed og vikles dem i et bladt  
rent trækpapir som er fugtet i bordsyre-  
opløsningen. Agurkerne holdes sig ogsaa  
nogen tid friske naar man affører dem  
idet man har plukket dem med stilken  
med et rent blade og indpakkes dem  
enkeltvis i butipulver.



## Nedlagte agurker.

Først sættes agurkerne i vand og staaes  
et døgn saa bages de op og vandet rindes  
godt af dem, saltlagen koges saa stærkt  
at et æg heller en natet flydes denne  
slaaes over agurkerne medens den er  
varm og staaes et døgn, derpaa koges  
lagen atter saa stærkt som første gang  
og slaaes og staaes atter et døgn nu  
bages de op og tørres godt og lægges ned  
i krukken, og besroes hvert lag med  
sort hvid og spansk peber hel ingefær,  
sil, Laurberblade, blomkarse, og peberrod  
skaarne i smaa terninger til en almindelig  
krukke bruges 3 spanske peber,  
til sist fyldes krukken med edikke.

## Potetes pure.

12 poteter 5 pusses 2 sker smad fedt lidt  
ingefær og salt lidt seleri.

## Alge hvidde kage.

5 hvedder viskes til skum blandes  
med 3 lod fint sukker 3 lod mel lægges



i klader med kornet paa.

### Hjortelag.

1 lb mel 4 eg  $\frac{1}{2}$  lb sukker  $\frac{1}{4}$  lb smeltet  
smil lidt finrevet citron, lidt kardemomme  
1 ung glas conak hvori 1 skeske hjortelag  
er opløst. Deigen sættes afrenes for  
den udstriles i tynde ringe og koges  
brune i smiltet.

### Flavrekage.

1 lb mel 2 skeske fedt eller smilt og saa  
meget mel som vil en deig, til at rulle  
ud, skæres ud med et ølglas.

### Tebernødder.

2 lb mel 1 lb sirup 1 lb sukker 3 eg 4 skeske  
finsedt pomegranatskal 2  $\frac{1}{2}$  skeske anis  
2  $\frac{1}{2}$  skeske potaske 2  $\frac{1}{2}$  skeske pulver  
2  $\frac{1}{2}$  skeske ingefær og en liden kop smilt  
To dele af mel og 1 og den tredje del  
til at bage ud i baad i 2 timer.

### Kansens kage.

2 eg 12 skeske mel 2 kopper sukker 2 skeske  
klart 3 kopper hvedemel 2 skeske natron



1 theske kerner tabari & citrondrøber  
stejes i smurt form.

### Tekage

2 thekopper mel 1 theskon hvidt sukker  
3 spise skeer fløde 3 spise skeer smeltet smør  
3 æg 1 theske kvortedags salt, og et par haand  
fulde karinder, røres sammen og stejes  
i en smurt og stroet form.

### Rismels kage.

Rismel stødte mandler og smør en the  
skæl af hvert sort, slæses sammen med  
3 æggeblommer, der er vispet stive med  
en theskæl sukker, hilsist haves de sin  
slagne æggehvinder i; Stejes i en smurt  
og stroet form.

### Brunne gode kager.

1/2 theskemel 1/2 thesk sukker 1/2 thesk udvasket  
smør 2 æggeblommer alles sammen kjæbles  
udtrilles med et glas, smøres med ægge  
hvinder og besbrøes med sukker og kerner  
og lidt fine brune mandler stejes  
Cypse brune.



det op i blommen hvinden under stadig  
omrøring rød sauce.

### Litron fromage

Sil 12 eggeblommer tages  $\frac{1}{2}$  lb sukker  
det røres godt sammen sil det flør hvit  
sappen af 4 sitroner og lidt revne skal  
2 lod gelatine der opløses i en pøgl kogt  
vand og 12 skivslagte eggehvider haves  
i en form der er godt gnid med en olieklud.

### Blod pudding.

Sil 3 lb blod tages en kop halv grøen der  
har staaet i vand fra aftenen i forveien  
den haves i og faar en let  
saa kommes i en halv lb rugmel  $\frac{1}{2}$  lb  
lb talg 1 halv lb smør storinjer kanel  
neliker peyper salt og sukker efter behag  
8 eg piskes tilsammen og haves i puddingen  
haves i en langagtig form som er smurt med  
smør eller smelt.

### Rug brød pudding.

16 lod finstødt brød 1 lb eg skilles i blommen  
haves 12 lod sukker som piskes en  $\frac{1}{4}$  time



imedens piskes hviden stiv en sekoy mande-  
ler stodes fine 1/2 mark smør afklares  
brodet røres godt i eggene 1 1/2 negl sødfløde  
og tilsæt den stivslagne hvide, men først  
smaa det hvare godt sammenrørt da det skal  
røres lidt efter af hvidden er kommen  
og holdes saa i en smært form og steges  
i pande med vand i stegarn.

### Arakpudding.

1/2 sød fløde piskes til krem lidt sukker  
10 plader gelantine arak efter behag rød sase.

### Isrepudding.

til 10 stivslagne eggehvider 3/4 ad fint  
hvidt sukker saften af 6 citroner 8 plader  
gelantine citronsaft og gelantinen haves  
i en kasserol med saa lidt vand som  
nødvendig for at blive opløst faar saa et opkog  
tilsammen den haves kogende i den stivsla-  
gene hvide røres hurtigt og uden ophold og  
uden ophold til den blir stiv puddingformen  
staar under behandlingen i koldt vand  
og smøres siden med en dicketud her til bruges  
vanilie krem.



## Vanilie krem.

8 eggeblommer piskes godt heri haves 3 pegel  
sød fløde sukker og vanilje efter behag  
sættes over ilden piskes godt til det netop  
koges løftes hurtigt af for at det ikke skal  
skilles.

## Pottespudding.

Man tager 18 W halvpagle potteseder en  
gad.  $\frac{1}{2}$  halv mark smør (koldt) søres godt  
sammen med de revne potteseder sukker og  
mandler efter behag 10 eg skilles og piskes  
hver for sig haves i en smalt og strøet form.

## Rysengrynspudding

$\frac{1}{2}$  W rysengryn  $\frac{1}{2}$  f ryeslet mel heri  
haves en lidem kop aklaret smør en handfuld  
søde side mandler og nogle faa littre  
sukker efter smak lidt kanel og sukaf 5  
velslagne eggeblommer haves i og tilslut hviden  
der maa være vispet til stivt skum spises med  
rod sause.

## Fløde pudding. <sup>4 kg</sup>

$\frac{1}{2}$  l sur fløde knapt  $\frac{3}{4}$  pund mel 12 lod  
sukker og 8 eg søres godt sammen og koges

190 gram



Sil det bliver stivt. spises med rød sauce.

120 gram

### Maispudding

12 lod maismel 1 l melk og 3 Sker sukker  
et stykke kaldt smør og 8 gode mandler  
efter behag haves i gryden og amteres indtil  
det koger inden man tager gryden af ilden  
har man 6 slag ne og i. spises med rød sauce

### Mandelfromage.

1 l fløde piskes til skum 4 mark søde og  
nogle bære mandler stødes fine  $\frac{1}{2}$  pagt  
bængebær salt haves i samt sukker og  
sitronolie efter smag naar dette er omrørt  
i fløden søres 1 lod hvid gelantine som er  
opløst i vand hurtigt i massen den til-  
laves dagen før den serveres.

### Jorberfromage.

3 pagt fløde piskes til skum deri haves  
sylltede jorber som er gaaet i gær <sup>10 gram</sup>  
en sigte heller jorbær saft, heri haves 7 lod  
gelantine, og sukker efter behag.



## Martsonne.

1 l sød fløde piskes til skum med <sup>190 gram</sup> 1/2 lod  
hvid sukker skallene og saften af 2 <sup>400</sup> citroner  
heller 4 draaber sitronolie kampt 2 1/2 lod  
gelantine oploses i en ske kold vand og holdes  
saft i. Kiblares dagen før den skal serveres.  
Spises med rød sauce.

## Semuliegrynspudding

3 l ryesylt melk 6 spiseskeer sukker 1/2 lb  
semuliegryn nogle søde og nogle bitre mandler  
og ganske lidt vanilie haves i en gryde og koges  
i 10 minutter naar det løstes af ilden ~~haves~~ vispes  
4 og i spises med sterk rød sauce.

## Æblepudding

1 lb æbler skrælles og koges i vand med lidt  
vin sitrondraaber og kanel. Derpaa gnides de  
igjenem en dørslaget med lidt sukker 2 a 3  
rundstykker rives paa et revjern og omrøres  
med 4 vispede æggeblommer lidt smør lidt  
kardemomme nogle bittere mandeler 1 pægl  
melk og lidt salt heri haves æblerne ægge-  
hvilderne piskes og haves i tilsæt alt heldes



i en smurt og strøet form og koges 1 1/2 time  
Den spises med fløde krem.

### Oblepudding.

I foppet tallerken med abler der er strøet  
bepriede for kjærhusene. og skaarne i synde  
skyrer lægges lagvis med 2 sker finstødt  
kavringer 2 teskeer kand sukker efter behag  
og lidt smør det gangen ovenpaa dette lag  
haves altsaa i gjen abler og saa videre  
til formen er fuld det trykkes godt  
sammen og koges 3 1/2 time den sidste  
halve time med gløder paa laaget  
spises med flødekrem enten man ønsker  
puddingen kold eller varm.

### Ananaspudding.

1/2 l i 1/2 l fløde haves 5 plader opløst gelatin  
sine dette gives et opkog med lidt ananase-  
essens 8 og vispes sammen med 8 lod <sup>125 g</sup> sukker  
og haves i det gives saa et konant opkog  
løftes af ilden og røres intil det er koldt  
serveres med rød sauce.



### Apelsinfrømage,

1 l fløde ristes rigtig godt saftes af 5-6 apelsiner trykkes paa knaast  $\frac{1}{2}$  lb sukker som derefter haves paa en tallerken og sættes paa komfjuren indtil det er aldeles opløst 2 lod gelatine opløses i lidt kogende vand eller lidt hvidvin og naar dette er opløst røres alt sammen med fløden og haves hurtigt i vaser før det stivner.

### Tilsårede bandepigler

Peret grovbrød bages godt med smør i en pande og naar det er afkølet lægges det lagvis i en vase med brygebarsyltekyi. og stiv fløde krem.

### Hvid-vin-gel.

1 fl hvidvin, 1 fl hvid rilsaft  $\frac{1}{2}$  l vand  $\frac{1}{2}$  lb rafinade 3 lod hvid gelatine saften og skallerne af 1 apelsin og saften af en citron eller nogle sitrandraaber haves i en kasserolle og koges i 5 minutter under stadig omrøring derpaa siles det igennem en serviet og haves i vaser.



### Rød gele.

1  $\frac{1}{2}$  lb sukker koges i lidt vand og skuumes  
vel heri haves 2 fl gravio  $\frac{1}{2}$  fl skerry og  $\frac{1}{2}$  lb  
lod opløst gelatine samt skallen af en  
sitron, der rives paa sukker aft gives et  
opkog og siles gennem en gelatpose.

### Rød-vins-gele

1 fl god rødvin 1 fl klar bringebærsaft  
 $\frac{1}{2}$  l vand 1  $\frac{1}{2}$  lb rafinade og 3 lod  
opløst gelatine faar et opkog siles  
gennem en gelatpose og haves i vase.

### Shokolade pudding.

1 lb sød fløde piskes til krem, 2 eggeblommer  
piskes godt med  $\frac{1}{4}$  lb revet skokolade dette  
haves i flødestummet og til sist 8 lb skivpisket  
hvidder der rores forsigtig i formen den  
skal være uden pibe den anrettes kold med  
brendende sause paa fadet, sausen hældes  
op paa puddingen stades over 1 pegl som søm  
sukker og anrænder.

### Shokolade pudding.

4 plader skokolade opløses i lidt melk over



ilden 1 kg sukker 90 plader gelatine 15 ægge  
blommer 3 pele fløde opløses over ilden 5 l  
krem chokoladen haves først i kremmen saa  
massen haves i formen som er sukkeret  
serveres med krem.

### Oblekage.

30 æg skilles som almindelig, og blommen  
rores en stund saa haves i fløde kremotatari  
og 1/2 citron 1 hekgogram finstøvede mandler  
2 kg hvedemel 3 kg melis alt dette rores sammen  
Så det blir hvidt, og saa piskes 18 æggehvider  
rigtig skive og rores i det hele heldet saa op i en  
flad form der skal være smurt og strøet søges  
i ovn med langsom ild æblerne skrælles og skjæres  
i tynde skiver og koges med det samme lidt vand  
og kanel haves paa; naar kagen er stegt skjæres  
den midt efter og grød lægges i mellem her til  
bruges flødekrem.

### Oblepai.

Æblerne skrælles og skjæres i 4 dele hjørnehuset  
koges ud og man lægger det i koldt vand og gives  
dem et opkog en butterdeig laves i et smør i 1/2 mel  
1 pejl vand og 1 glas fransk brandevin den krilles  
ud og formen belægges med den hvorpaa æblerne



haves i lidt genad rundlig sukker et lag af  
buterdeig bages over et kryds skjæres i laaget  
det hele sættes i stegeovn og steges intil man  
ser at det blir bobler i kryddret. *Allepaien* spises  
lunken og om man ønsker med fløde krem, man  
kan til pai bruge hvad slags frugt man ønsker.

### Ris krenn.

1 lb ny sejlet melk og 8 lod ris haves i gryde og koges  
lidt, men gryden maa ikke koge i stykker, dertil  
piskes 1 lb fløde kreme som siles igjennem en sil og bader  
det signde som rinder af kremen. Komme i gryden  
og koge med derpaa tages den af ilden og afkøles  
3 lod gelantine opløses i en plet vand sukker vanilie  
og grovskåede mandler efter behag gelantinen haves  
i kremen og rores forsigtig om den maa ikke haves  
i gryden serveres med fløde krem. *Ris krenn*  
ses ofte i vase og staar nogle timer for den bruges,  
spises og saa med rød sause.

### Allepai

En skjordelig laves 2 1/2 kg smør som er udvasket  
2 1/2 sukker 1 1/2 mel 1 lb og dette alles rigtig godt  
sammen til en deig. Korrekte abler koges i lidt vand  
sukker og kanel deigen kjøles ud og lægges i bunden  
af pinden som er smurt saa lægges et lag abler



og korinter straes over iverst et lag af deigen, steges  
og serveres med vaniliekrem

### Vinkrens.

1/2 l vand, 1/3 l fransk vin 1 kg sukker saft af en  
sitron lidt kanel koges, derpaa præsper man heri  
12 ægblommer 1 ske pottemel 4 plader gelatine  
saa er opløst i lidt vand hurbog i massen.

### Vanilie is.

1 lb sød blødt og 1 lb hvidt sukker sættes over ilden  
og naar det koger har man i 12 velstegene ægblommer  
mer medens man rører hurtigt og 1 stang vanilie  
der er kogt i sød melk og afsilet, naar roren koger  
løftes den af ilden og røres i sit den er afkjølet  
derpaa haves den i et spand eller en Blitform med  
laak og sættes i en kasse hvori man har afhuggen  
is og grovt spand salt og røres saa at den ikke  
fryser fast til kanten, intil den er stiv liget  
sættes paa og man putter isen og sættet godt  
omkring formen eller spandet. Maa laves dagen  
før den skal serveres.

### Pysgrynsuppe.

1/2 d ryesgryn i 2 1/2 l vand grynene bør først  
rennes og skylles i koldt vand, saft sukker og søs  
ker efter behag, blommer eller ablespykker kan



bruges i stedet for sveskene.

### Rysktrøys vinsuppe

Den koges som den foranstaaende men i stedet for  
saft tager man stikkelsbar h eller eblevin lidt  
sukker en ~~smulde~~ safran tores og gnides fin  
hanellens fingere og kaves i for vinen om man  
ansker kan man have rosiner i.

### Lagasuppe.

Pib 1 pegl perlesaga der skilles i koldt vand,  
tages 4 l vand, den maa ofte sees pib og rores  
i fra bunden da sagan stedsse sinker og vil  
lægge sig ved grøden, behøver 1/2 timme og  
koge i, derpaa pibaves den med saft h eller vin  
og sukker.

### Nypesuppe.

Man tager store modne nyper uden at pille  
frøet ud kun den øverste <sup>haardt</sup> ~~modre~~ kran de  
koges ganske vore i vand, og siles de behøver  
ingen ferning da der er noget geleagtig ved det  
udvendige af nypen, suppen pibaves med  
sukker og om vil lidt syltebarsaft den er  
meget sund og velsmagende.

### Oksehale-suppe.

Halen vaskes godt kuges i stæfter og bunes



i en gryde persille selleri gullerøder brunes  
med kalen lidt bouillon eller lidt rød kød  
haves paa lidt efter lidt til de er kogt kalen  
tages op og kraften siles smør og mel brunes  
i en gryde og opspedes med kraften de er kogt  
i og sky til det blir paa syndt det skal være  
et par stykker af hallerne og et par stykker  
langskaarne og i hver suppe skerry og hvit  
beper efter behag.

### Suppe-a-la-douglas

Man bruner gødsstykker i smør, med persille  
selleri og gullerøder, naar det er brunet haves paa  
vand til kraften er ganske god, siles saa i gjern  
nem og en fin sil, smør og mel brunes sammen i  
en gryde naar ganske lidt før denne suppe  
skal være synd skerry quarr og beber  
kjoelbaaller og asparges haves paa suppen.

### Skilpadde-suppe

Man bruner smør i en gryde stamper hvedemel  
mel i spedes op med sky til det blir paa se  
synd derpaa haves chery kaffana og skaars  
skilpade fiskebaaller kjoelbaaller og opskaarne

### St Guldsne suppe

Lertil bages bouillon rigtig finakaarne gule



og hvide rødder, blomkål irter, og farsteli og grøn  
Fersk kjød suppe.

Den laves af kratten som kjødet er kogt i, gule  
og hvide rødder, makkaroner hakket persille  
og skaaren hvidkål selleri og purse hakken  
og rødderne koges for sig selv.

### Brennesnud - suppe.

Smør brunes i en gryde, deri haves meget hvede  
mel, opspedes med frim sky til den blir  
passer lyk lidt Cherry og muskablomme  
berjer og ingefer hvide og gule rødder  
kogepølve afskaaret i firkantede stykker og hakket  
persille.

### Brun - suppe.

Smør brunes i en gryde end meget hvedemel  
man kan faa i og opspedes med brun sky,  
skerry og bajana, hertil bruges fiskeboller  
og sky (heller brunet brød) heller og.

### Hvidkål - suppe.

Man hakker heller maller kaalen til den blir  
passer fin, den koges derpaa en stund i sky  
hvorning af hvedemel og butiang lidt karve



laves; her til bruges smaa kjødballer.  
Grønkaal laves ligedan. I karvehaas fortæres  
eg. Til grønkaalsuppe bruges ogsaa æggehaller.

### Kalvekjød - suppe.

Man koger godt ud kjødskrellinger og siler  
det op, gule og hvide rødder skjæres fine  
her til bruges kalvekjødballer og grønt.

### Krepse - suppe.

Man skiller krepsene som almindelig  
vasker godt skallene, støder dem i lidt smør  
saa koges det i lys sky maas det har faaet et  
godt opkog siler de, saa smelter man smør  
i en gryde stamper deri godt hvedemel  
sagren laves først i, derpaa opspredes den  
med den opsilte kraaf. til den bliver passe tyk.

### Suppe - abarein.

Man koger hønsekraft i mangel deraf kales  
Kraaf, lidt opskæret selleri, rødder, og lader  
det koge en stund, saa koger man nogle  
æggehaller afgeblammer som til kogras i  
med lidt smør og skiberry her til bruges hønsekraft  
kalvekjødballer.



### Gaasokraasuppe.

Når kraasen er kogt til sættes den kraft med lidt sky brunet smør i en gryde opspedes med kraften deri, deri kammes sukker eddikke og melikes efter behag her til bruges brødboller og æbler.

### Championngsuppe.

Man skjæres op en aske Championng bager saameget hvidvin at det staar godt over lidt muskatblomme lader det faa et aften, smør brunes i en gryde, mel haves i og opspedes med sky, saa Championng sen og lidt Serry. Her til bruges brødboller.

### Fiskesuppe

Man koger fiskeskrellinger, naar det er godt udkogte silis kraften op perringen piskes godt af sur fløde og hvædemel, gult og hvit rødder finskaarne fiskerboller græsbig  
(og persille.)

Makrelsuppe laves lig dom kan det der skal være makrel i stedet for boller og lidt mindre fløde.



### Fugt-suppe.

Smør brundes i en gryde, hvedemel spanskes  
i og opstødes med kraften som fulkene er  
kogt i brunt smør og eddike og stribet  
melikke, haves i hertil bruges brødsalt  
og dble. stykker.

### Grønne afpillede erter.

Eterne koges for sig selv naar det er kogt  
gvides det igennem en sil derpaa haves  
i sky som er kogt paa kjød-streling er til  
det er passe sydt, hertil bruges brunt brød.

### Potage-ala-bagrasionsuppe.

I aggeblommer piske sig det bliver tykt  
lidt koldt smør og cherry haves i man  
piske og opder det op med bulion, lidt  
ad gangen <sup>huden</sup> bliver passe sydt hertil  
bruges man makaronier og somas kjød-boller.

### Hummer suppe.

Man skiller hummuren skalmene skodes og  
koges i sky, skumet godt smør smeltes  
i en gryde, derpaa haves i hvedemel, saa  
rognen der først gvides rigtig fin og opder



op med det samme skatene er koges i lidt  
cherry og karamell, paa denne skal der  
være apskarne hummer eller hummerboller  
i mangel der fiskerboller skrabet laves en bedre  
end kolere til det brugt.

### Hummer-boller

Man bager det smaa af hummer og  
hakker det fint og der stodes man det  
med fisk og smør spedes op med fløde  
cherry og karamell.

### Suget hummer.

Skallerne stodes med lidt smør koges  
i skummet melk og haves sammen  
med smør og lidt melk mel haves i  
en gryde og spedes med sod fløde til  
den blir passe tyk cherry og karamell  
og apskaret hummer

### Harve kabsurpe.

Harve kaalen skilles og vandes godt kryd-  
tes godt ud af de kvarpaa den hakke-  
fin smør og mel haves i en gryde og op  
spedes med den kjæde kraft man vil  
benytte til suppen karvekaalen ha-



### Plum.-pudding.

16 rundstykker skrædes og udgrædes i kogt  
melk kammel ~~hødemomme~~ hødemomme  
korinter lidt finkubket salt, sukker rosiner  
ubakket viliker og rum efter behag 18 æg  
læses i samme haves i for som de forrige  
læses lang steg

### Prinsessepudding.

1 liter sød fløde koges og lit smør en par  
p. hvedemel stampes i naar den slipper  
gryden tages de af, lidt stødte mandel  
og sukker, 16 æg skilles først blommen og  
saa den stivslagne hvide.

### Rysgryns pudding.

En liter sød melk haves i en gryde med  
en kantarke rysegryn og lit smør naar  
den er kogt løftes den af og staar til  
den blir afkjølet sukker hødemomme  
og kanell 12 æg skyller pistes og haves i  
serveres med rød sauce.

### Tulffylde-pudding.

12 lod strøsukker 12 lod smør 3. pegl sød.



fløde 12 lod rismel maar den slipper  
gryden loffes den af og afkjøles derpaa  
haves i stedet mandler i glas morasina  
lidt apskærne abler i firkantede stykker  
12 og skilles behandles som de forige.

### Prødpuding.

16 rundstykker skredes og udgrides i lidt  
købt mel i en kafforkop smeltet smør  
isene kanel sukker og kærde mælk efter  
hæng 16 og skilles som ellers.

### Kompositionspudding

5 pegl sød fløde sættes over ilden over  
den koges i 10 lod rismel 10 lod sukker  
10 lod smør det koges sammen til det  
slipes gryden og afkjøles saa haves i en  
halv stang vanilje og lidt stødt  
mandler 10 og som almindelig.

### Rum - pudding

4  $\frac{1}{2}$  pegl sød fløde 2 lod gelatine  $\frac{1}{2}$  Ø  
hvid sukker 10 egblommer som pøskes god  
 $\frac{1}{2}$  pegl hvid rum gelatine cybaser



hvide hver for sig, hvødderne piskes til den bliver  
stiv, blommen haves først i ~~sidem~~ hviden.  
formen smøres og strøes med gultiermel.

### Marapudding.

14 rundstykker skrædes og skjæres i fynde stykker  
og udgnides i lidt kogt melk, marrien renses godt  
for ben og skjæres i forbandede stykker,  
sukker sukret rasinner kammel hørde mome  
14 og skilles først blommen og saa den  
største agne hvide.

### Raa flødepudding.

En halv liter sød melk sættes over ilden saa  
meget hvedemel til det blir grød lidt stødte  
mandler  $\frac{1}{2}$  liter raa fløde piskes god den haves  
i en smært og strøet form. Til denne bruges rød  
sause

### Melpudding.

1 liter sød melk 8 lod sukker 12 lod smør dette  
far et øykog deri stampes 12 lod hvedemel når  
dette slipper gryden tages den af lidt riven sitron  
skal, haves i blommen af 20 og derpaa den  
største agne hvide.



## A Victoria pudding

I en gryde haves 2 l melk 2 lod gellantine  
2 glas Conag 8 ægblommer sukker og  
vanilli røres til det koger og røres til  
det afkjøles. (sød sause.)

## Skokolade pudding.

1 l fløde eller melk koges med  $\frac{1}{2}$  kg sukker  
 $\frac{1}{4}$  kg skokolade og 20 plader opbist gellatine  
aftages og røres fremdeles til den er afkjølet,  
naar den er aldeles kold i køres 1 ltr vispet fløde  
som er aldeles stivt saa der intet synt findes  
den røres sagte tiligemed 1 ponnert ske sukker  
og et par vanilliedraaber haves fløde skummet  
for det er aldeles koldt fortyndes den og blir  
daaligt) heldes i vase serveres med sause -  
brule)

## Troringbudding.

Man skræller og river rundstykker til man faar  
5 pferdinger 1 liter søde fløde sættes over ilden  
til den koger / mar smør haves i naar det  
koger haves brodet i og stødes fint, jerning  
laves af en ~~plet~~ pegl fløde og 4 lod sagornet  
saa løvftes den af, naar den blir kold haves i  
kannel og kardemomme sukker og vanillie 1 kan-  
tor drop. Sødte mandler 18 og skiller flamme og



grød, og siles igennem en pose, til hver  
1 af denne saft koges i 1/2 sukker det  
koges et kvartur hvis æblerne er sure behøves  
hverken vin eller citroner men mere vand  
dette prøves efter behag.

### Tyskebergele.

Bærerne kan enten koges i en krukke eller  
knuses vrides og siles igennem en pose af  
denne saft koges til hver 1/2 i sukker  
der ikke skal koge mere end 1 time.

### Aprikoser.

Først afskrældes den kogte hende i  
vand, og udsages stene som siden suge  
itid og kjernen udtages, men koges saaml  
get sukker som frugt frugten veies med  
stenene er udsagne, sukkeret koges klart  
og aprikosen faar deri et anker, koges saa op  
med en hul stov, og saften koges i 1/2  
minutter, krukken skulles med bronst,  
og holdes varm at den ikke skal springe



### Sukkelbærgele.

2 lb. bær og 1 lb. vand, koges  $\frac{1}{2}$  time siles igjennem  
en uldpose, med det samme, man bager  
2 lb. haard safinade, til 1 lb. af saften, sukkel-  
bæres i vand og koges alene, til det bliver klart  
derpaa haves saften i og koges 20 minutter  
skummes vel og helles kogende op, helst paa  
småa glas krukker, naar den er kold lægges  
over en klud dyppet i karakt og overrindes.

### Bringebærgele.

Bringebær og ribs knuses hver for sig, 2 lb. bær  
og 1 lb. vand, koges  $\frac{1}{2}$  time siles igjennem  
en uldpose, med det samme, man bager  
2 lb. haard safinade, til 1 lb. af saften, sukkel-  
bæres i vand og koges alene, til det bliver klart  
derpaa haves saften i og koges 20 minutter  
skummes vel og helles kogende op, helst paa  
småa glas krukker, naar den er kold lægges  
over en klud dyppet i karakt og overrindes.

### Oblegele.

24 store glas abler, skrælles og udsuges kjæm-  
muset, det sættes over ilden med 1 lb. vand  
1 flasker hvidvin og 3 citroner hvoraf kjæm-  
met udtages det kokes sammen til en syre



grød, og siles igennem en pose, til hver  
l af denne saft koges i 2 sukkes det  
koges et kvarter hvis æblerne er sure behøves  
hverken vin eller citroner men mere vand  
dette prøves efter behag.

### Tyskebergele.

Bærerne kan enten koges i en krukke eller  
knuses vrides og siles igennem en pose af  
denne saft koges til hver l  $\frac{1}{2}$  i 2 sukkes  
der ikke skal koge mere røres i time.

### Aprikoser.

Først afskrælles den kogte hende i  
vand, og udsages stene som siden sunder  
itid og kjernen udtages, man koges saamt  
get sukker som frugt frugten veies naa  
stenene er udsagne, sukkeret koges klart  
og aprikosen faar deri et anslag, koges saa op  
med en hul stov, og saften koges i 2  
minutter, krukken skulles med kronat,  
og holdes varm at den ikke skal springe



saa lidt som mulig, og siles saamen med  
eggene og rores til det blir koldt 2 l fløde  
piskes til krem og haves i og kjæse som  
er hakket i smaa stykker rød sause.

### Konak - pudding

9 eggeblomme med 5 ~~teas~~ spiseskeer  
hvidt sukker deri 3 pegl. vassylt melk  
4 plader gelantine alt sammenset faar et  
opkag under stadig amrøren og svag  
varme, nu heldes den op og rores til  
den blir kold konak haves i efter behag  
sød fløde piskes til krem med en eggehvi  
naar alt er godt blandet heldes det op i en  
form og sættes paa et kjoeligt sted for at stivne  
rød sause.

### Galopade pudding

24 plader <sup>rød</sup> gelantine opløses i lidt vand  
kagesi saa lidt melk som mulig under  
stadig amrøren heri haves for 10 ore -  
sitransyre og 3 maddele draaber nu heldes den  
op paa et fad og rores til den begynder  
at stivne 2 l pisket fløde haves i her til  
bruges vanlig sause.



i koldt vand saa sættes fløden og sukker  
naar disse koger haves ægblommene og  
rummen i med det saame gryden  
battes af og piskes til den er næsten kald  
2 æg hvider piskes til skum og vispes i  
puddingen hvorefter den holdes i en form  
der er smurt med olie sættes paa  
et kjøligt sted død sause.

### Makaroni pudding.

Tem peyl sød melk sættes over ilden naa  
den koger haves i en tallerken fin makaroni  
desse koger til det er nogenlunde kogt lidt  
smør og mandler efter behag 16 og behandles  
som før.

### Victoria pudding.

1 L sød fløde piskes til krem tilsættes  
med vanilie eller sitrondraaber 8 plader  
gelantine opløses i vand 4 Stagne ægblommer  
haves i og faar et arkog sukker haves i efter  
behag.

### Arab pudding

20 ægblomme søres godt med 12 stes melisukker  
1 kop chery. 30 plader gelantine opløses i vand



### Varm rismelspudding.

1 l fløde sættes over ilden med lidt smør  
naar det koger hoes en kop rismel i  
stødte mandler og ~~haves i først siden~~  
sukker efter behag 1/2 l eg skilles hviden  
slaaes og haves i først 2 siden blommes  
det haves i en smurt form og koges <sup>stege</sup> 2 timer  
rød sauce.

### Vaniliebudding.

En l fløde 8 lod sukker 10 plader gelantine  
koges til det er opløst saa rores et par skeer  
stødt vanilje 12 eggeblomme piskes godt  
i heldes komedens den er varm naar den er  
næsten kold heldes den i en form den  
maa helst staa til dagen efter, man  
bruger førre kager rød sauce.

### Kold mandel-pudding.

Til denne bruges 1 l melk 5 lod søde og  
1 lod bittere mandler lidt kernel og sukker  
8 lod gelantine rores ud i 1/2 l melk og blandes  
med 6 piskede eggeblommer opspejdes med  
den varme melk og faar et opkog og  
røres flytbyg naar den løftes af ilden den



røres den stivblagme hvøde og et par  
theskeer stødte vanilie og lidt salt  
hvorpaa den strags hældes i en form  
der er smurt med olie rød sauce.

Kold apelsinpudding.  
18 apelsiner <sup>10 1/2 glaser</sup> 7 lod gelantine Safften af  
en sitron i 1 l vand 1 1/2 D sukker 1 1/2  
kop cbery den koges op under stadig  
omrøring saa haves apelsin saften i og  
koges op siles i gennems en serviet staar  
saa en stund og haves i cberyen og røres om  
hvorpaa den hældes op i en form heller  
vase her til, bruges fløde krem hvorefter  
sört lidt bringebær saft.

Rodvinspudding.  
18 eggeblommer ristes godt 1/2 l sød  
fløde 12 lod sukker 3 lod gelantine en  
kop stødte mandler det faar en opkog  
sammen og røres til det blir koldt  
puddinge hældes op i en vase form  
som er smurt med smør sættes paa  
et kjøligt sted naar det er koldt siles



## Brunne Bønner.

Bønnerne koges i vand til de er møre  
og opsledes med kraft des som man  
ikke har kraft tem et stort Stegeben  
brækkes og koges sammen med Bønnerne  
Lidt smør og et par skær mel haves i  
en gryde og naar det er godt brunet  
opsledes det med kraften derpaa har  
man Bønnerne i og alt faar et op kog  
des som suppen ikke er brun nok  
tilsættes lidt koldt mel eller smør  
ruort og sædt efter behag.

## Uridrinsuppe

En Kogt sagagry og en haandfuld  
rosiner koges i 3/4 vand naar gryden  
er kogt fo løftes man gryden af ilden  
og holder op i suppen 1 pægt uridrin  
lidt safran haves i for at faa en smuk  
kolor paa suppen 3 kerner p. vispes  
suppen med 4 eg og 2 a 3 skær sukker

## Koldskaal.

3 lb öl haves lidt sitronsaftes 2 glas



i og suppen koger en liden stund, med vand  
Kjødballer serveres med forlarne og til.

### Flødbrod.

1 l potat koges med  $\frac{1}{2}$  l vand og jern  
med 2 skeer mel som udrøres med 1 l mel  
Sirup eller sukker haves i efter behag  
1 eg og lidt fløde vispes i terinen serveres  
med ristet brød som sendes om ved bordet.

### Frankryemsuppe.

$\frac{1}{2}$  l vand og 1 kop rysengryn koges godt  
1  $\frac{1}{2}$  finne, rosiner eller øster lidt stødte  
mandler og sukker haves i suppen jern  
med 2 skeer mel og  $\frac{1}{2}$  l kærnemelk naar  
den er kogt pt vispes lidt sød fløde i.

### Brødsuppe.

Grøtbrød skæres op i smaa stykker og  
koges i vand naar det er godt udkogt  
siles det og sættes over ilden i gjer med  
sukker og kanel og stikelsbarsaft  
eller hvidvin, naar den er færdig vispes  
lidt fløde i.



### Pilarter - suppe.

Smør smeltes mel i haves og spædes med buljong, kogte gullerodder skærne i smalle spidmeles haves samt kolør og pilarter.

### Dagmar - suppe.

Smør brunes i en gryde lidt mel haves og spædes med buljong. Skerrey efter behag smaa kjødboller, gullerodder og matkaparon

### Jæges - suppe.

Kaalrod - gullerød - selleri - pastina bog mel smør og pulber vin og konak i mørk buljong.

### Grøn - suppe.

Gule og hvide isder koges i tynd buljong mel og haves i ligemængde melk og buljong nogle æggehvider mer piskes i lidt melk koges og haves i suppen der ogsaa koges smør smeltes mel i haves og spædes med suppen fuldkræft persille og lidt pulber haves i maas den serveres.

### Napoleans - suppe.

Tindstkaarne gulrød skives og bog brun koges



i smør til de blir mere lidt med haves i  
stødes gjenera dørslag, derpaa gjennem  
sunnere sil Cherry og hvid peber her til  
kjødboller.

### Suppe ala Douglas.

Man bruner kjødstykket i smør sammen  
med persille og gulkrødder det påspedes  
og koger til kraften blir god siles op smør  
brunes mel i haves opspedes med kraften  
den skal være tynd. Cherry portvin beltes  
haves i smaa kjødboller og Asparger.

### Potteto-suppe.

Skrallede poteter deles og skjæres runde  
lykke smaa skralder kages for sig selv og  
gjevnes med bredemel. Buljong bruges  
til suppen og geblammer fløde og must  
haves i.

### Flødepudding.

2 l sød fløde (heller fløde og melk) 4 sker rind  
Opblader rod og 10- hvid gelantine gjevnes  
opkog og holdes i form eller vase staar til  
den blir hold serveres med rød sause. Hvis  
man vil kan 2 sker um heller lidt vaniljesukker  
haves.



vand og skindet flækkes godt rent, sættes  
over ilden i koldt vand en Løg hule sødder  
lidt salt haves i, naar sødder ne er kogte  
tages det op, Kjødet koges godt smør og  
mel brunes i en gryde, suppen siles og man  
mest er kumt opspejdes det med denne det  
Kogte søder skæres op og haves i suppen  
sellig med Kjød og fiskeballer, ganske lidt  
kyana rores ud i lidt suppe og haves i.

Naar suppen er kogt af ilden haves lidt  
hvædvær og par vispede æggeblommer i,  
Kjødet kan benyttes til ragout. Dyrekjød  
suppe kan ogsaa tillaves som skildpadde-  
suppe.

### Karrysuppe.

Smør smeltes og Karry i haves, derpaa mel ops-  
pejdes med bulion, røsgryn der er kogt i vand  
haves i.

### Italiensk - suppe.

Linsekaarne flekkes og gule og hvide sødder  
kynde skiver, og bajane bruns i en gryde  
deri haves halve Kraft i mangel deraf anden  
kraft, og derpaa opsiles den, smør brunes  
mel istampes og opspejdes med krappen.



hvidvin og sukker den spises til  
korn rækker og er en god sommerret.

### Ris med byttebær.

Rysengryn koges i knapt vand til de  
bliver en byttegrød, den læges i en vase  
lagvis med byttebærs syltetøj, paa  
bunden af vassen lægges altsaa et lag  
ris oven paa denne et lag syltetøj og saa  
fremdeles ovenst lægges syltetøj som  
pyntes med kreme den spises med  
nysyltet melk og sukker heller fløde.

### Njörulsuppe.

Naar Njörulen er pilet af silkene  
vaskes den vandes krydtes godt ud  
og den hakkes fin i gryden haves smelt  
og lidt mel deyle røres ud og oppe  
med kraft Njörulen haves derpaa  
i og koges 40 minutter, til suppen serveres  
kjobboller heller ristet brød og forlois

### Dyrerkjødssuppe

Dyreryggen heller koges vandes og vaskes i fløde



## Hummer baller.

Man tager det smaa af hummeren og  
brækker det fint siden støder man det med  
fisk og smør opedes op med fløde cherry  
og kajane.

## Stuet hummerer.

Skallerne stødes med lidt smør koges  
skummet melk og haves sammen med  
smør og lidt melk, mel haves i en gryde  
og speedes med sad fløde til den blir gaa  
syk cherry og kajane og opbæres hummerer.

## Okse file.

Falvrindelig hed bruges kammen benene  
tages bort i fra, skrælder saa senere vask  
speker den med flæsk bruner den godt i  
smør gulbrødes og løj brunes med, saa haves  
på lidt vand og siden kølig den har været  
(saa)

## Raardt beef.

Man tager kammen skrælder den og banker  
den rrosi og bruner den sammen med agurk



låg ingefær og peber, brunes godt i smør  
naar den er brun haves først paa lidt  
vand og siden buliang hertil bruges agurkes

Epåle de - vean

G. ~~Paukatavica.~~

Lam eller halve lammer lages beret ud til  
nedste ~~et~~ led, saltes lidt og syes godt  
sammen og surtes, steges i punde sammen  
med gullerødder og låg haves først paa lidt  
vand og siden buliang til sause.

Pekath Pauleatase.

Her til lages smaa kyllinger som fyldes med  
kjødfarse vives smørpapir om dem og bages  
dem i vand eller kjødkraft saa laves hvid  
sause som almindelig men gjevner den med  
æggeblommer naar den er lavet.

Skinke. Kramasteg.

Man skjæres op kjødt af hvad man har,  
dyresteg skinke tunge hønsekjød eller af  
fugl skjæres det i smaa firkantede stykker



smeltet smør i en gylde stømper den mel  
den opsledes med lidt bys kraft hvorefter  
lidt cherry og hvid peber det agtbrun  
brød haves i sausen og faaret opkog saa  
ises det op paa et fad til det blir holdt  
saa skjæres man fæsse stykker der ligner  
saisser, omvikles dem med tyndskivene  
skinke best er det naar man har et lag  
uden paa med oblatte det gulleres og steges  
lyse brune i smør.

Skinke og makaroni i skjæl  
Man brækker makaroni i smaa stykker  
vasker den og har paa vand og lader de koge  
til det er halvkogte saa haves i smør og  
bullion og lader det koge til det blir jævnt  
derpaa ises man den op paa et fad der  
maa være smurt med smør og brød med  
kavninger, man legger først lidt makaroni  
saa lidt skinke saa makaroni igjen  
derpaa et lag med reven hvid ost saa reven  
brød man oser lidt smeltet smør over og steges



i ovn til det blir bunn.

### Held fulepostei.

Man flaar huden af en høne eller saafug  
kjødet skjæres i saa lange stykker som  
mulig de øvrige hakkes fint  $\frac{1}{2}$  lb fersk  
flesk skjæres op i skiver  $\frac{1}{4}$  lb skraber  
halvelever  $\frac{1}{2}$  lb medestermed salt belber og  
hakkes tog efter behag dette arbeides  
sammen i en puddingform belegges  
i bunden og paa siderne med fede flæske-  
skiver, man lægger i bunden et lag af derigen  
saa et lag af aprokaaret kjød, saa et lag  
fleske skiver paa bvers saa et lag af derigen  
dette skal være anden hver gang, og til sist  
et lag fleske skiver der dækker, puddingen  
settes i ovnen og stoges i 4-5 timer paa varme.

### Nyrefarse.

3-4 nyres bliver og renses for sener og  
skind derpaa hakkes de fine.



## Fare ragout.

Man skælder skindet af koren, hugger kjødet op i passe stykker melis og brunes derpaa. Haves sly til det staar godt over firkantede fleske stykker, der først koges siden brunes derpaa. Haves de sammen med kjødet naar det er godt kogt haves paa edikke og brunt sukker samt lidt nelliker, saueren skal være mørk brun.

## Rehls fulg.

Man bages det lange stykker af bauppen banker de i synde stykker lægger først et lag karbonadekjød, saa lidt mælk siden kjød and hver gang beiber salt nelliker og lag ruller det godt sammen melis og brunes, saa megen brun sly til det staar godt over naar de er kogte gøres sausen lidt.

## Fugle pastei'er.

Indaa faarmer smørers med smør lægges lidt kjødfarse i bunden saa lidt finstaaer.



et fugl anden hver gang de steges i  
pande med vand, hertil bruges almindelig  
delig fuglesauce, Til servering af fugl  
saadan tygger kjerper gaves tyllingssteg  
bruges runde potteder paa samme faad.

### Hønsesauce.

Laves ligedan, skjæres op hansi stedet  
for fugl, til denne skal der være brun  
sauce man bager lidt hønskraft lidt  
brunt og lidt jerning, udgjør det hele.

### Skigon de Muston.

Man bager lammekjødet skjæres det op paa  
et faad gullrødder lidt lange blomkål  
aspargesbænner heller erter, disse grønsager  
lægges pent rent kjødet, og sausen holdes  
over, den laves af kraften som kjødet er  
kagt i saa pister nogle æggeblomme i sausen.

### Lam i erter.

Man bager lammekjødet i pølse stykker



Lider det koge til det er næsten køgt  
saa tager man det op lægger et lag smør og  
et lag kjød, lidt salt og mel, desuden haves  
paa krapten, som kjødet er køgt i maaske  
me er køgt er det færdigt.

### Banketkjød.

Hertil koges det lange stykker af banket  
banker det godt kjødt, skjæres det op i juu-  
se stykker, rindes og brunes, haves paa  
skjy, til det staar godt over, finhakket  
løg og løber haves paa,

### Epigramer.

Lammestysk koges og koges ved benene  
i presses lidt skjæres det op i smykker  
gulieres og steges skarp sauce den løves af  
sterk skjy som er vel brun skerry og karpine.

### Tiskegrating.

Kogte poteder skædes fine opskedes med  
opkogt flødemelk hvori lidt purrelagffisk



koges og pilles godt for skind og ben stades  
lin og rores godt sammen med det stodre  
paffeder, derpaa oses det op i en smarth  
og grilieret form, overroges med lidt smeltet  
smør og strøes med griliermel steges i oven  
til den er lys brun herfor bruges smeltet smør.

### Lop

Lopen vaskes godt, og koges i salt vand  
derpaa siler man den op og lader vandet  
sinde godt af saa brunes den i smør med  
lidt salt og beber, maas den godt brune paa  
strøes mel og oses bulliang over, derpaa baves  
i skhery spises med grovt brød og smør.

### Halkuner Gjes. og Håns i gele.

Disse koges til de er næsten møre da skyens  
baer og ringen fra og det i deske led af  
begge dele afkagges og brodtages til  
gele. brystet klarses først, lang sefter  
og hver i halvpart i 2 og 3 stykker efter  
størrelsen, ryggen sages ikke med, men



den og benene koges længere. hvorefter, når de  
gode stykker koges til de er passet mere.  
Denne gelé bør være hvid, den blir ikke  
stiv, uden ved hjælp af ~~stiv~~ stiv gelé, hvilket  
halveben passer godt, næm man smaa vogte  
sig for at tage meget, for det er ikke godt  
hverken for udseende eller smag, det bør  
prøves ved at sile et par skefulde op,  
Gelen udpintes med røde beder.

### Kalkunstej.

Kalkunerne behandles som andre fugle  
men bør helst ligge en dag over i koldt vand  
da det saa let vil smage af indvoldene  
vandet ombyttes 1 a 2 gange, da bryststener  
paa kalkunen er meget skarpt og frem-  
staaende saa pleier man at lave en brod  
balledeig og stikke ind i mellem den løse  
hud, og kjødet saa at brystet ser  
runt og fyldigt ud, naar den er stegt.  
Den behandles i stegen som en gaas  
lægges først med brystet ned og saa



vendes den, den kan ikke steges i gryde  
naar den er færdig, den kan ikke dryppes  
med andet smør, og først med saltvand  
den maas have jevn men ikke forstærkt  
hed, og hør ikke blive for mørk brun  
Et til særlig bruges kun brunt smør  
med lidt kraft i.

### Yummes-garnade.

Fiskefarse stryges i bunden og om sit-  
terne af et tygt blikfaed, en haansbred  
tygt deri fyldes skuret yummes fiske-  
farse omrøres ostet over kun en finger  
tygt, over det hele omrøres smeltet smør  
og stadske hebbes, og saa steges det i  
ovn, der maas være hed som til vvede-  
brød, det serveres i fadet der sættes  
paa et fladt fad, med serviet om.

### Tarløsen fiskepudding

2 lb kolde revne pottes, rores  $\frac{3}{4}$  lb sme-  
tet smør og 14 slagne æggellømsmer heri



kommer stødt beper og fintakket og samt  
lidt salt, til sist de 14 stivslagne kvinder  
det koges  $2\frac{1}{2}$  time og anrettes med smør  
smør og kapers.

### Vitking med vater - sauce.

Denne slag sauce bruges fornemmelig  
til aboren men kan ogsaa bruges til smør  
øret og hvitling den er kostbar men meget  
god. Man renser hvitlingen og borttager  
hovedet derpaa lægger man koldt smør  
i en gryde strøi temmelig tæt med grovkorn  
ket persille derpaa og lægger saa et lag  
af den raa fisk, hvorpaa strøes lidt salt  
efter smørets saltthed, dette ggentages  
med smør persille og fisk saalænge  
man har fisk, men det sidste maa være  
persille og smør, derpaa koldes saa meget  
et vand som man ønsker sauce, den  
koger med laug over, til fisken er løs  
fra ryggen. Den serveres i et dybt  
fad med sausen ovenpå.



## Aborerer.

Spises af kogte med fløde sauce, men det bruges ogsaa med vatersauce, naar aborererne skal tillaves saaledes maa det først flaaes og renses det paa stikker man halten ind gennem munden og gjer et lille hul under undertøjveren hvorpaa riggenem den strækkes ud, de kammere da til at ligge i en ring, hvilket kages sig godt ud paa fadet, men de kage saameget plussatort i gryden at de vil fordre mere vand en sausen har godt af, for at faa dem kagte, derfor laves man kage 2. a 3. portioner i samme vand første gang med leges de som vittinger, med smør og persille, men man strøs kun lidt persille i, lidt ny persille kommer i siste gang, naar det siste er kagte, man alt ~~varmes~~ varmes. Man lægger den helst paa et fladt fad da de kages sig godt ud i en pyramide sausen sendes med i et fad.



## Lage.

Naar Lage bruges af kogh spises den med  
sort smør og seney som korsk men brug  
mest skivet, den koges da efter den er  
senset og opskæret i smaa stykker  
i knapt vand og ikke mere en sausen  
kiler, denne gjevnes med smør og stødte  
brødbakker, og mas kar blomme og gam-  
mel vin sausen holdes over paa fadet  
det er især indmaden af denne fish som  
er velsmagende og den har en mængde deraf.

## Gjedde a-la - skilpadde.

Gjeden skræbes udenpaa som almindelig  
naar den har lagt en stund i vand med  
lidt salt, koges den hel men den kan  
gjevne deles i 2 dele, førend den  
bliver kold koges den fra benene og skjæres  
i lange smaa stykker brustken af hovedet  
det medtages suppen siles og saltes som  
almindelig, saa koges deri smaa bolles af  
fiskefarse den siles over og nu brüves naar



lidt smør i en gryde og brunes deri et par  
skelulde brødemel dette opspedes med  
suppen deri kommer lidt sauja og  
kajane, den opskaarne fisk baallenne og  
haardkogte æggeblommer. Det staa ved  
lden og kragter uden at koge. Naar det  
skal serveres kommer cherry eller  
Madeira efter behag, det omrøres og serveres  
i dybe fad med berseblommer om kanten.

### <sup>af</sup> Klipfisk - pudding.

Den klipfisk der skal anvendes til pudd-  
ding, maa vær hvid og god, maas den har  
lagt i fire dage i vand, kages skindes  
af og den klaves i mindre stykker og  
disse lagges en nat over i mindre sød melke  
for at bli endnu hvidere, derpaa lagges  
den endnu nogle timer i vand og saa  
koges den vel mris, til 15 lod finhakket  
fisk kages 4 lod smør, hvormed den stu-  
des, 3 lod stødte hvebakker 3 lod mel  
4 skesker salt 4 skesker hvidt sukker



1 Kestke reven mustkat blomme og en smule  
kajane 9 stage og 3 pege fløde 2  
den maa koges 2 1/2 time spises med  
rort smør, denne portion er til ombord  
12 personer

### Reger.

Nær reger koges behandles de som hummer, da  
man ogsaa deri rører om med en glødende iltang  
de spises med kolde og, er det til selskab da  
lægges de paa fadet saaledes; alle store reger  
lægges for sig selv, og de smaa holdes paa  
et fladt fad hvor man lægger dem hoiere  
i midten, der omkring sættes store reger med  
ryggen udad og hoved og hale støtter ind  
mellem de andre neste rad sættes man en  
reger ind mellem to af de forrige og ved de  
over saaledes i en pyramide i kopper sættes  
de aller største reger med ryggen afad, som  
de danne en kromme et saadant fad ser meget  
pent ud.

### Reger med Asparges.

25 asparges skæres og lægges i vand der paa



skjæres bærnen og alt det som ikke er Raar  
i korte stykker og koges i en 1/2 pot vand,  
med lidt salt, naar de er møre siles vandet  
af, og aspargesene holdes varme under laag.  
1/2 kogte reger pilles skallene stødes med  
smør, og udkoges med en 1/2 bulion og herpa  
kommes ogsaa aspargesvand, og naar det  
er kogt 1/4 time kulsammen afsiles det. Denne  
suppe gjevnes med omtrent 2 lod hovedost  
som indgrides i smør og opbevares med den  
varme suppe for det kommes i gryden  
naar den atter koges kommes regerne og  
aspargeserne i seltige med muskat blomme  
og lidt kvædet sukker. Reger og asparges kender  
ogsaa staves simpelt i smør og fløde med  
lidt mel og muskat man tager da mere  
smør end fløde, end til andre stavinger.

### Reger med grønne ertes.

Til denne ret staves ertene som almindelig  
med kjøds kraft og deres egen sauce, gjevnet  
med smør og mel, man kan ogsaa man vil



udkoge regekallene og kraft lidt af denne  
kraft ibland den anden, og pultede reger tages  
ligesaameget som erter og komraes som i stov.

### Farserede Østers.

Til en dyb salerken kogt og finhakket  
korsb. eller kolje tages et smis hakkede østers.  
Her til tages en mark afklaret smør der  
udrøres i fløde 8 og 8 lod krebakter der  
udrøres i en pegl fløde, og lidt muskatblom  
me og beblær. Det dybeste østerskalene  
renses deri hældes en Åheske afklaret  
smør og saa en ske af farsen hvor man  
lægges 3 a 4 hele østers og saa farse over  
den bestryges med smør de steges i en  
maadelig ked over 1/2 time dog forekom  
mer det mig at gammel vin passer bedre  
en fløde. Til nogen have denne ret da bør begge  
dele foriges.

### Stegte Østers.

Man koger kraft skjæget og det mindre  
østers lidt kjød heller fiskekraft kan



gjørne koges med, naar det er silet tages ma-  
en ske smør til 3 pægle kraft salt  
maskatblomme & pepper og stødte svebak-  
ker til det er gjort herpaa haves et glas  
madeira. I stersene koges ikke men læg-  
ges 4 a 5 ved siden af hinanden i store  
rundsede skaller der er smurt med smør  
herpaa heldes saa meget af sauce som  
kan rummes i skallerne besprøjes med brød  
og steges paa pladen i ovn der ikke maa  
være varmere en naar grovt brød er taget  
ud, man maa prøve en for at se om de er stegte.

### Osters-pasteies.

Først udkoges kraft paa den færdig mente  
maade derpaa koges ostensen selv i  
kraften naar den er silet og saa tillæg-  
ges sauce som til stegte osters. Butter-  
leie steges til pasteier og ostensen med  
dens sauce lægges varm i man kan om  
man vil stege smaa lag, for sig og læg  
lægge over.



## Kyllinger-med-grønne-erter.

Kyllinger nedlægges i en gryde med vand til det staar godt over dem hvis de rummes ved siden af hinanden. Dette sautes lidt naar det er halvkogte kommes afsides grønne erter paa saameget af sauce naar de er kogte. Bliver tyk som gulberetter og naar disse og sauce er kogte gjevnes man saucen paa den maade at man udguder lidt mel i smør i en spilkåne og gjevnes det med saucen hvorved man ser at undgaa erterne helder dem i gryden og naar de urther koges haves hakket fin persille paa og muskatblomme sauce helder over kyllingerne paa fadet.

## Indlagte. Kyllingbryster.

Hovedet med halsen, benene og den yderste ringe sages af kyllingen, derpaa deles den i 4 dele, først midt efter brystet og saa tværs over baade disse og de simpleste stykker koges men de beste udtages før de er færdige.



naar de er halde overstreges de med kjød-  
farse hvert stykke for sig, og der uden-  
omvikles butterdug saa et over siden  
og glat og sammenfoiningerne blis paa  
undersiden, de steges paa plader i bager-  
ovnen der maa være hed som til hvedebrød  
men man maa dække dem med papir da  
butterdug aldrig maa være brun. Saus  
laves af kraft som hvid saus fleier, og  
man bruger under siden til denne fylde  
sillerier da laves ingen rødde paa sau-

Sause til grønnsalat selv.

Oggeblommer og sukker rores til det blis hvid  
derpaa laves i fløde og lidt edikke til  
grønnsalat bruges ogsaa maddalie med edikke bepping

Lytte sillerier.

Rodder der er tykke og jevne skrælles vaskes  
udhules i den tykke ende, og fyldes med kjød-  
farse, de koges i tynd kraft naar rodderne  
er møre tager man dem, afskræller alt  
det mørke som findes paa dem, og holder



rørt smør over dem.

### Tyldte kaablade.

Hertil bruges gerne hvide kaablade naar de er halvkogete og afkjølede, fagesen der kjødfarsen som rulles ind deri hvorefter bladen indbrættes i begge ender og omvikles med traad. De koges under saag med krat eller vand til kjødfarsen er kogt. Spissee med rørt smør. Tyldte kaablade kan ogsaa brunes og serveres med brunt smør, for at gøre kjødfarsen deri kan man finhakke kogte kaablade og blande disse i farsen.

### Halveroulliser.

Man skærer skives af kalvelaars skreller skind det af og banker dem til en skive fages omsoren en ske kjødfarsen, efterat man har belagt skiven med kjødfarsen ruller man dem sammen og omvikles dem med traad. Roullisen spækkes med fine strimler flæsk. og steges i smør man fages traaden bort naar roullisen er stegt.



saußen laves med mel, strog heller bulion, og  
lidt madeira og brøder. Auresningsfadet  
pyntes med grønt om kansen rulleferne  
lægges indenfor, og sausen hældes i midten  
Lerninger af halvste, kan og saa bruges til rulleferne

### Beaf a-la-mode.

Et tykt stykke agselkjød af laarer kan  
bes derpaa spækkes det med flæskestrimler  
der er vænse i stødte meget meliker og salt  
Man vender kjødet i mel og bruner det i en gryde  
der naar det er bleven brunt helder man vand  
over det og lader det koge til det er mørkt  
og bent brønt, man tager det op og gjen-  
ner sausen, dersom det stranges.

### Björvesteg

Spækkes man og tilberedes som dyresteg,  
efter at man den har ligget i eddike og  
vand i 2 dage.

### Benløse fugle.

Mørbræden eller des indre stykke af



Saaret er best, det steges først over brødsmør  
i passe stykker, bankes godt, bestreves  
med salt hebe, i lange stykker, og stæ-  
res i en ovn med ild, som er lukket, og i  
gefer og bordsattes en stor kjødfarse,  
ruller i form af en fugl, stæres med smør  
og meler lidt derpaa, brunes det godt  
i smør, naar de er brune, gaa alle banker  
heldes kraft over de koges under loag, indtil  
de er gennem kogte.

### Fiskerouletter

Tillaves som gratin, man rører i et par og lang  
rouletter af størrelse som en hønsefugl,  
de drypes i grilsmør, og steges i en pande  
brunet smør serveres til et godt  
til hold anretning.



Sause til grønsalat.

Æggehvider og sukker røres til det bliver hvitt  
derpå haves i fløde og lidt edike til grønsa-  
len bruges ogsaa madder, med edike og pebber.

Pepperod sauce til kald kogt fisk

En fløde præserves godt pepperod skræbes rive  
og kommersi samt sukker og edike <sup>behag</sup> efter ~~behag~~

Hollandsk sauce til kogt flyndre.

Smør smeltes i gryden lidt mel røres i det  
opsvedes med fiskekraft til sauce er pas-  
se. Lyk derpaa haves sitronsaft og hvid pebber.

Sause til fiskebolle.

Et stykke smør haves i en gryde kullig  
en ske mel dette opsvedes med fløde eller  
flødemelk og et glas Cherry naar det er kogt  
op røres et par æg i hvide rødder eller rejer  
kan haves i efter behag.

Æggesmør

Smøret gives et opkog saltet afskummes og



hørdkogte og hakkes fine og haves i smør  
til blødfiske.

### Karrysauce til fiskeboller.

Et stykke smør smeltes i gryden 1/2 ske  
mel og 1/2 theske karry røres om og opsiges  
med fiskekraft og det hele gives et opkog.

### Rørt smør.

Et stykke smør smeltes i en gryde og lidt  
mel haves i derpaa røres det ud opsiges  
med sød fløde, lidt ad gangen og faar  
et raskt opkog, mellem hver gang, naar man  
skal bruge sauce til fløynde eller fiske  
pudding, kan man have kapers i hvis man ønsker.

### Koldt rørt smør.

Et en kop har man lidt lunkent vand og et  
spødt stykke smør, naar smøret er lunkent  
slædes vandet af derpaa røres man smøret  
til det blir fløde. Det bruges til asparges.

### Blomkaal.

Hovederne bør være hvide og smukke, man



brøder silken og tager bort det grønne blade  
paa kaalen, hovederne maa foreblive saaskele  
som mulig i vandet haves lidt salt og melk  
Blomkaalen koges mör hvorpaa den tages op  
og man lader vandet rende godt af den.

Blomkaalen anrettes paa et fad med rört smör over.

### Spidskaal med rört smör.

Spidskaale hoveder er af foretrukke man  
tager væk det ideoeste blade og koger kaa-  
len hel i vand som man har haft lidt  
salt den koger sit den er mör, derpaa  
lægges den op i et dørslag til vandet  
kommer godt af den, skjæres i smale  
stykker og serveres med rört smör over.

### Rosenkaal.

Kaalen peles af stakken, men skjæres ikke  
i su naar den er vasket godt, koges den i  
vand med salt eller kynd kraft, efter  
den er kogt siles den af igjennem et dør-  
slag for at vandet skal komme ud



serveres med rødt hullet smeltet smør.

### Brün kaal.

Kaalhovederne skjæres i lange skiver, meles og brunes i smør, naar kuden godt er hældens vand heller kraft over, og koges til det er smør, og gjevnes lidt. Serveres til stegt.

### Asparages.

Det skræbes godt, vaskes sorteres og bindes i smaa knipper saaledes at de store faar koge lidt længere end de smaa, de koges i vand og salt, og serveres med kaldt rødt smør, heller smeltet smør som en ret for sig selv.

### Brune bønner.

De koges i vand til de er halvkoget derpaa slaes vandet af synd kraft hældes over og de koges til de er næsten indkoget og bønnerne er mere, lidt smør gjevning kan have sig og det faar et optog.

Man ogsaa stoves i rødt smør.



### Skuede gulle rødder.

Rødderne skræbes, vaskes og skjæres  
langtzlige stykker og stues med lidt smør  
en ske med flødemelk og finhakket persi-  
lle. Denne stuing smager godt til søgede  
kjødretter og fiskeretter.

### Skuede silleri rødder.

Rødderne skræbes og vaskes og skjæres i  
<sup>høje</sup> ~~lange~~ stykker, de koges i vand med  
salt eller kjødskraft, de stues paa den  
maade at man laver en gjerrig af mel  
lidt smør og fløde eller flødemelk,  
denne koges op, og rødderne haves i.

### Skuede nøjer.

Nøjerne skrælles smukt skjæres i  
passende stykker og koges derpaa med  
vand med lidt salt en sauce laves  
af smør mel fløde, nøjerne haves sam-  
men med lidt finhakket persille.



## Kaalrabistuppe

Kaalrabien skrælles, og vaskes skjeres i ganske  
de skiver, og koges naar den er mör lader man  
vandet rinde af den, og stöder den fin de  
skues den i smör, mel og god melk med salt  
og lidt pepper heller muskatnöel

## Makkaroni.

Den koges godt i kynd kraft og stues  
rört smör, den serveres ogsaa kun med klar röst  
smör

## Syre og spinat.

Syre og spinat tillaves paa same maade, den  
pilles vaskes og koges i vand, naar den er  
mör trykkes vandet godt af, og den hakkes  
ganske smaa en zperring laves af mel  
smör flöde muskatnöel og salt den koges  
og naar den er koft har man syren heller  
spinaten i, den gives et lidt opkog og  
da syren er meget sur, har man i den lidt  
sukker



## Løvedsalat.

Salaten vaskes godt, og naar vandet er løbet af skjæres den paa langs i flere stykker den bækkes, den tildes i et fad, og overhældes med en sauce af vispede æg, lidt fløde sukker og eddike eller man laves en sauce af haardkogte æg gelatiner sam grinded ud i syrk sur fløde, med lidt sukker og om det behøves lidt eddike.

## Agurksalat.

Store gule agurker, skrælles og skjæres i meget tynde skiver, bestroes med salt og ryster godt mellem 2 Aalserter, vandet krydres godt ud og agurkerne overhældes med eddike, og om man ønsker lidt olie og peper.

## Uks bønner.

Disse streges og skjæres op i stykker og koges i vand, hertil bruges flødestuing.

## Fløde stuing.

Hertil bages melk fløde smør og mel, dette haves til sammens medens det er koldt og røres til det koges.



### Sukker-erter.

Hertil smeltes smør i en gryde, haves i mel  
og spejdes op med buljong, og lidt sukker  
hertil skal være gulrødder, det gaar ogsaa  
an at bruge fløde stuvning.

### Russisk erter.

Disse vaskes godt, og koges i salt vand  
hertil bruges rådt smør, koldt smør og suk-  
ker. Erterne skylles sættes over ilden i kold  
vand og koges til de er møre og vandet er  
gaaet indbygt, en smør og perning, haves i  
og de sættes lidt kan ogsaa stues med fløde

### Pil-erter.

I pil-erter skal der være koldt smør, sukker,  
buljong gulrødder og hakket persille.

### Stuet kaal.

Denne opskræres i skiver koges og siles  
op, haves paa fløde stuvning.

### Lur kaal.

Kaalen skæres op i skiver, baade rød og  
hvid, saa lidt vand lidt salt og harve naar  
den er kogt løftes den af, saa haves i smult  
edikke og sukker.



Salt lage til kjød.

2 1/2 l vand bruges 8 l spansk salt 2 lb  
puddersukker 8 lod salt-peter, dette koges  
og skummes godt, holdes over naar den er <sup>højt</sup> ~~højt~~.

Sukker lage til skinker.

2 1/2 l vand 4 l spansk salt 1/4 lod salt-peter  
1 lb puddersukker koges og skummes vel,  
skinkerne indgives med salt-peter for de  
haves i lagen den afkjøles for de lægges.

Sukkerlage til kjød.

2 1/2 l vand 8 l finkøbt spansk salt 8 lod salt-peter 2 lb  
puddersukker koges og skummes vel d. l. slaes koldt  
over kjødet.

Sukkerlage til skinker.

2 1/2 l vand Mange lide godt at kjødet er mildt  
saltet, og man kan da til krydtes svinger rull-  
pølser og andet skjært smøret brød kjød bruge.

Følgende lage: 10 l vand koges med 12 markes  
salt hvoraf de fire bør være spansk og de 8 norske  
4 lod salt 1 lb pudder-suk, den maa være kold for

Saltlage.

kjødet lægges.

3 l vand 1/2 lod salt-peter 5 lb puddersukker  
koges og skummes godt.



*[Handwritten scribble]*



*[Large, complex handwritten scribble or signature at the bottom of the page.]*



