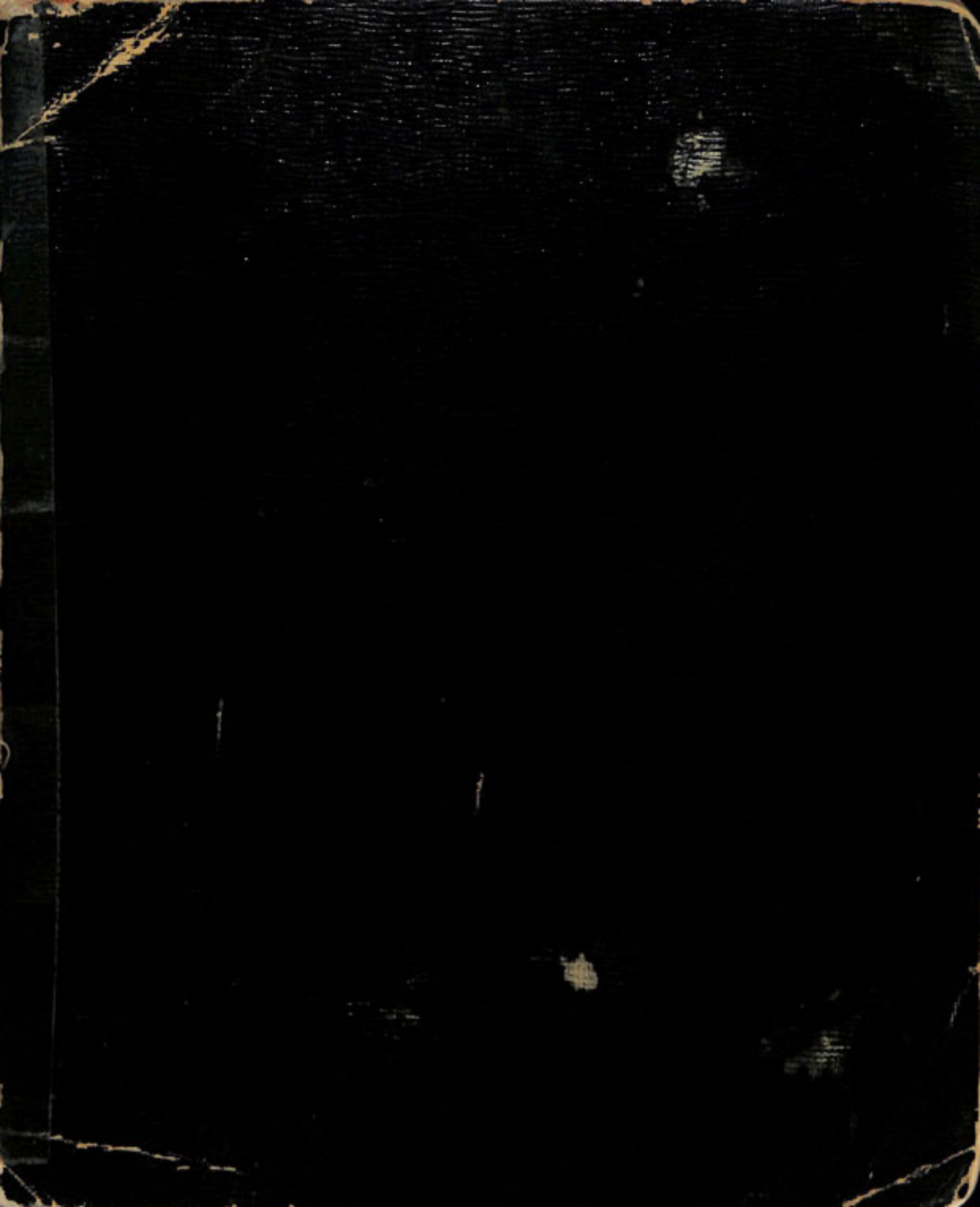




N^o 2.

Matrecepter

Fru ^{från} Lina Rodentiams Hushållsskola

Ludiksvall.

Emy Grodén 1902.

1.
Färdig på hvar. Färdor och mjuka kaffekakor.

Turkisk pepparkaka.

3 dl. gräddmjölk röt eller sur, 2 ägg.
425 gr. fint farinarocker, 2 msk. skivde
smör, 1 kkp. skallad och skuren mandel;
kardemummar och nejlikor efter behag.
 $1\frac{1}{2}$ tsk. jästpulver blandas med 425 gr. hemmjöl.
Täl lång gräddning och får sj ha för
hell, bör provas med visphvitt, om den
är gräddad.

- Valnötstårta.

Tärtbottnar af rockerkaksmet med stölla
valnötter i smeten. Då botternarna blifvit
kalla, fyllas smellan dem af följande
kräm: 2 äggulor, $\frac{1}{2}$ dl. tunn grädde,
 $\frac{1}{2}$ msk. rocher, 1 tsk. potatismjöl, 25 gr.
valnötter, $\frac{1}{2}$ dl. tjock grädde. - Den tjoc-

ka gräddan vispas till skum; alla de andra ingredienserna vispas öfver elden, tills det kokar upp, då det genast aflyftes och får svalna. Sedan nedröres den tjocka gräddokummen och de hackade valnötterna. Krämen breder ut mellan tårbottnarna. Tårten glaceras och bestörs med hackade valnötter och garneras med fin urtagna hela valnötter.

Tionertårta.

1 dl. socker, 1 dl. skindt smör, 1 dl. hvete-mjöl, 2 ägg. —

Den kallade skivade smöret röres tvätt, hvarefter alla de öfriga ingredienserna röres. Smeten gräddas till bottnar och då dessa svalnat, lägges hvad syte, man behagar, emellan dem, hvarepå tjock grädd breder öfver tårten.

Såsom garnityr kan man strö hackade pistlager eller apelsinshal.

— Äggkräm. (Till tårter och bakelser).

1 äggula, $\frac{1}{2}$ dl. tunn grädd, $\frac{1}{2}$ dl. tjock grädd, $\frac{1}{2}$ tsk. socker, skallet af $\frac{1}{4}$ citron eller 15 dr. vanilj, 1 blad gelatin.

Äggulan, sockret, citronskallet och den tunna grädden blandas och får under flitig vispning uppkoka, hvarefter smeten slås upp och får haltna. Därpå röres vaniljessensen, om sådan användes och den hårdt vispade tjocka grädden samt gelatinet upplöst i så litet vatten, som möjligt. Färdig smeta krämen stelmat något, får den den läggas på tårten.

— Sockerkaka.

3 hela ägg, $\frac{1}{2}$ hg. socker, $\frac{1}{2}$ hg. potatismjöl, $\frac{1}{2}$ hg. hummjöl, 1 tsk. jästpulv. 10 n. röt o. bittermandel. Smeten lämnas $\frac{1}{2}$ t. ~~steln~~ och $\frac{1}{2}$ t. med mjöl. Lämna sig både till tårbottnar och sockerkaka.

Bakelser.

Bakelser

Äu fylla med röd eller hvit grädde, med apelsinskal eller pistäsch öfverströdd. Af smördeg göres runda bottnar och dämpa spritsas med grof sprits vind-böjteldeg i krus eller och lägges en rund degklick dämpa. Gräddas på plåt i ordinär värme, tills de få stå stadga, så äu de sj falla ned. Fyllas med vaniljkräm, då bakelserna blifvit kalla eller med gräddskum, sylt eller hvad man behagar. Serveras såsom efter-rätt eller till the och kaffe.

Gräddbaketter.

4 $\frac{1}{2}$ dl. tjock röt eller sur grädde vispas tillsammans med 1 msk. socker.

Där lägges smak af citron, anlingen rifvel skal eller ock eschoestans 1 $\frac{1}{2}$ dl. Ytterligare 3 msk. socker, 6 äggulor, 2 dl. hvitemjöl. Allt detta vispas väl. Löt medröres de hårde slagna äggvitorna. Imelen hålles i väl runda former eller med smördeg beklädda. Gräddas väl i medelvarm ugn. Serveras såsom till exempel med fin sylt till efterrätt.

Glaserade prösmunkar.

6 dl. mjölk, 1 $\frac{1}{3}$ dl. skindt smör, 2 msk. socker, en bit citronskal. —

De ingrediensser vispas väl öfver elden och när de kokar, vispas så mycket hvitemjöl, äu de bli en stadig gröt, hvilken arbetas öfver spiren med stef, tills den släpper hartullen. Då lyftes den af och får svalna, sedan inarbetas 9 ägg, men endast 5 vitor, så i ränder;

plåten mjölas och af smeten formas små äpplen, hvilka läggas radials på plåten, öfverstrykas med ägghvita och bestros med hackad mandel, insätts genast i ugn att gräddas, så länge de bibehålla sin form; tagas varsammt af plåten och öfverströs med rocher. Serveras såsom efterrätt el. till kaffe.

Kanapéer.

425 gr. finaste tvärrmjöl, $3\frac{1}{2}$ dl. vatten. Häraf arbetas en smidig deg, som väges och får kallna. Under tiden uppväges smör till samma vikt, som degen och tvätts väl. Öfver smöret lägges att kallna. Sedan utkaflas degen i kalla rum och på densamma strös smöret, fördelat i bitar. Degen hopvikas inåt och kaflas omsorgsfullt, får åter kallna, vikes åter åt samma

sida och kaflas ännu en gång, tvär att upprepas 3 à 4 gånger eller tills smöret är utomordentligt jämnt inarbetadt. Då utkaflas degen på längden i rocher, skäres, så att kanéerna bli jämna, vändes, så att rochet kommer in öfverallt och hopvikas, så att båda körtidorna komma tillrammans. (Bredden på den enkelt liggande degen bör vara 18 à 20 cm.) Vikes sist två gånger till kanapé och skäres till $\frac{1}{2}$ cm. tjocklek, lägges på plåt med rätt stora mellanrum på bredden och gräddas i jämn, rätt het ugn. Då kanapéerna kallnat, lägges två och två tillrammans med litet hallonsyft mellan.

Klenät.

10 äggulor, 3 dsk. störocher, 5 dsk. god gräddde, 5 dsk. skirdt smör, det rifna skabel af

en citron samt så mycket mjöl, att degen kann käftas ut. Med bakelspore tages ut till fingerbredda rennor. Kokas i flötgr.

Korinthiskaka

212 gr. skivde smör, 318 gr. socker,
3 hela ägg, 212 gr. korinter.
1 kopp syltade, hackade apelsinskal,
litet kanel och 425 gr. hvetsmjöl. 2 tsk.
jästpulver och en kaffekopp mjölk.

Mandelformar.

Se receptet på sandbakelser och tag alldeles samma ingredienser med undomtag af kanelen. 1 hg. rötmandel,
10 st. bittermandlar rivs och blandas i degen.

Chokla vindböjlar.

N^o 1. 1 l. röt mjölk och 4 hg. tvättade smör kokas tillsammans. När det kokar rikas däri under kraftig vispning 4 hg. fin hvetsmjöl och arbetas med träsked, tills smeten släpper kastbrutningen. Smeten lyftes då af staden och arbetas ytterligare en stund; då man kom utom den bränna sig röra smeten med handen, inarbetas 10 st. ägg med kraftig hand ut i taget. Smeten stoppas i sprits och gifvas hvad form man önskar S eller O eller berg. Gräddas på plåt eller kokas i flötgr. Frednare fallet kallas de sj okokta, utom Fransyska vindböjlar. Rec. n^o 2.

425 gr. smör, 425 gr. mjöl, $\frac{2}{3}$ l. vatten,
12 st. ägg. Beredningen se föregående.

Plättbakelser.

Omkr. 50 st..

$2\frac{1}{2}$ dl. smör, $2\frac{1}{2}$ dl. socker, $2\frac{1}{2}$ dl. hvete-
mjöl. 3 ägg. Groft socker och grof-
hackad mandel. —

Smöret skivas och röres hvidt; äggen
röras, stes i ränder, sedan sockret och man-
deln. Gräddas i plättpanna i
ugn, bestros med sockret och man-
deln, då de något städgat sig. Pan-
nan må svalna af något innan
den äroo smörjes. Bakelserna böjas.

Pullbakelser.

Lika mycket ägg, mjöl och socker
arbetas till mjöten bubblar sig.
Hålles ut på mörk plåt och gräd-
das i ugn. Medom den ännu ligger
på plåten och är het påbreddes tunn
af någon god sylt och degen rullas

sa, hårdt, som möjligt, tillrammans.
Skäres i en cm. tjocka skivor, som
då hvar för sig kallas rullbakelser
och öfvertrös med socker.

Smörbakelser.

Rifna skal af $\frac{1}{2}$ citron, 2 hg. kokt,
rifven potatis, 2 hg. smör, 2 hg. hvete-
mjöl. Potatisen (kall) röres med smöret och
hvete-mjölet. Degen kaflas ut till
1 cm. tjocklek, något socker strös af-
varpå. Skäres efter behag. Gräddas
i varm ugn.

Sandbakelser.

Omkr. 65 st.

425 gr. hvete-mjöl,	1 ägg
213 " socker,	1 tsk. kanel
213 " smör	

Smöret tvätas och lägges i ett fat

tillrammans med mjölet, rochet och kanelen; ägget hålles i en grop i midten. Allt arbetas till en smidig deg, som rullas ut till en rätt smal rulle, hvilken skäres i lagom stora bitar att bekläda formarna med. En radan bit lägges i tvärs form och med tummen fasttryckes degen till en jämn, tunn beklädnad af formarna. Formarna ställas på plåt och bakelserna gräddas i medelvarm ugn. Tunnna serveras råväl tomma, som fyllas med vispad gräddde eller kiäm eller dylikt. — Landbakelser bli "randiga" endast om man lägger rochet rist i massan, då den förut är arbetad en smid.

Trulser. (Fina bakelser)

425 gr. skirdt smör urvatnas och

sammanniöres med 315 gr. potatismjöl. 6 äggulor sammanniöras med 425 gr. strörocker. — De båda degarna sammanniöres; de 6 hufvorna vispas till härdt skum och nedröres. Formarna (bakelseformar) beklädas med smördeg och fyllas väl halffva med smeten, gräddas omsorgsfullt. Serveras både råsom spiserätt och till te och kaffe.

Äpplemunkar.

Smördeg, äpplen, rocker, kanel, ägg. — Fina, syrliga äpplen skalas och skäras i klyftor, allt frans borttages ytterst väl. — Smördegen utkaflas rätt tunn och skäres i fyrkantiga 8 cm. stora bitar, därpå läggas äppleklyftorna på, att det blir högst på midten, öfverströs med rocker och degen vikas ihop höm mot höm

penslas öfver med äggula och biskras
med kamel och socker. Gräddas vac-
kelt i het ugn. Kan serveras som
afterrätt med vaniljsås eller till
kaffe och the.

Småbröd.

Bisquits.

2 hg. mandel, 2 hg. socker, 2 äggulor,
1 ägghvita, 2 små skorpor. —
Skallad eller ock skallad mandel rivs,
äggulorna och sockret medlöses däri, redom
de fint stötta skorporna. Ägghvita
slagna till skum medlöses sist. Plåten
smörjes med vax. Baka ugn. (Lägges i små
klickar på plåt.)

Blisetskakor.

$2\frac{1}{4}$ hg. smör värms och röres, tills det
blifvit hvitt. $2\frac{1}{4}$ hg. socker, kamel till
lagom kryddmak och sist $2\frac{3}{4}$ hg. hvit-
mjöl. 2 hela ägg, 2 gulor. —
Smören breddes ut på smord plåt och

gräddas gulbrun i ugn. Skäres, innan
den himmel kallna, i aflånga bitar.
Innan man inrättar smeten i ugnen,
öfverströs den med kamel och rockes.

Cakes.

2 hg. smör, 3 hg. rockes, 4 äggulor,
2 $\frac{1}{2}$ dl. gräddols; litet kardemumma.
3 hg. potatismjöl; hvitmjöl till la-
gom fasthet. — Lockret och äggulor-
na röres till de bubblar sig. Allt det
öfriga inarbetas då och rist på mystet
hvitmjöl, att degen låter handtera sig.
Bäst att pröfva genom att grädda en
kaka. Bakas i små runda kakor, hvil-
ka naggas och gräddas lysa.

Citronbröd.

425 gr. smör, 425 gr. rockes,

en och en half citron, 4 ägg, 8 hg.
hvitmjöl; mandel och rockes. —
Smöret röres vitt. Ägget, rocket och
det gula citronskallet röres i ett annat
fat och medröres därpå i det hvita
smöret. Rist inarbetas mjölet.
Dejen spritsas i långa strängar, som
beströs med rockes och mandel, skäres
i lagom längder och gräddas på plåt.

Fatimabröd.

3 st. ägg, 50 gr. smör, 2 hg. rockes,
3 hg. hvitmjöl, 1 tsk. järtpulver. —
Alla ingredienser röres tillrammans
och af smeten lages små klickar,
som läggas på plåt och gräddas
lysbruna i ugn.

God-rån.

$\frac{1}{4}$ hg. rocher, 2 äggulor, 3 sk. skindt-
mör, $1\frac{1}{2}$ dl. röt grädde, gula skallet
af en half citron; hvete mjöl. —
Af denna smet breddes i väl upp-
värmde råjärn, smordt med vax,
Rätt wag eld.

Konjaksbröd.

4 hg. mjöl, 2 hg. smör, 1 hg. rocher.
2 rumschglas konjak. —
Smöret röres till skum och däri
nedröras alla de öfriga ingredienserna.
Af degen formas kranor eller
kringlor, som gräddas på plåt.

Mandelkrubbar.

2 hg. finä rocher, 5 äggulor, 1 hg. röt-

mandel, 10 st. bittermandlar, 2 ägg-
hvit, $1\frac{1}{2}$ hg. hvete mjöl. —
Lockret röres med de 5 äggulorna,
tills det bubblar sig. Den ripna mand-
eln iröres, hvitorna slås till skum
och nedröras, sist mjölet. Klubbarna
trillas i groft kristallrocher och gräd-
das i nj för wag ugn.

Mandelsprits. (Placbröd).^{35 st.}

2 st. äggwhit, $1\frac{1}{2}$ hg. rörocher,
 $1\frac{1}{2}$ hg. röt mandel. — Äggwhitorna
och rocken röres med en silver-
gaffel, tills smeten blir blank och
smidig. Då nedröres den skållade,
ripna mandeln. Klämmer genom
sprits i form af S eller kranor på
med hvit vax smord plåt. Wag ugn-
värme.

Mandelstjärnor.

2 små kaffekoppar smör,
 2½ " " strörocher,
 3 ägg, groft rocher och hackad mandel,
 6 kaffekoppar kornmjöl och
 2 tsk. jästpulver. —
 Smöret tvättas och röres hvitt, äggul-
 lorna läggs en i ränder, så rocheret
 samre mjölet med jästpulvret. Degen
 provas. Taflas ut och utages med
 stjärnmått. Doppas i rocheret och
 mandeln. och gräddas i rätt varm
 ugn.

Marias kringlor.

1 äggula, 1 msk. rocher, 1 msk. smör,
 1 msk. gräddesamre så mycket mjöl,
 att degen går att rulla ut. Formas
 till små kringlor och gräddas i me-
 delvarm ugn.

Mörbröd.

425 gr. kornmjöl, 330 gr. smör, 1½ kg.
 drygt strörocher, 1 ägg, 1 tsk. jästpul-
 ver, litet cedrosmak. Alla ingredi-
 enter arbetas tillrammans på en gång.
 Degen lämpar sig såväl till sprits
 som till syltbakelser och annat små-
 bröd.

Mörkransar.

2½ kg. smör, 2 äggulor, 50 gr. rocher,
 3 kg. hvetemjöl. —
 Smöret röres hvitt, alla andra ingredi-
 enter medrörs därefter och af degen
 formas kringlor eller kranrar, som
 gräddas i rätt varm ugn.

Korv kaffekeser.

½ kg. kaffemjöl, 90 gr. flötgr. eller smör,

$\frac{1}{2}$ msk. jästpulver, 2 dsk. rocher, 3 till 5 dl. mjölk, tvärmjöl till utbakningen. Alla övriga ingredienser blandas tillsammans och däri inknädas det kalla smöret, så mycket af mjölken blandas däri, att degen blir lagom tjock. Kaflas ut till kex och naggas omsorgsfullt, gräddas ljusbarna och är en fin smörgåskex.

Oststänger.

1 hg. rifven ost, 1 hg. tvärmjöl, 75 gr. smör. —

Smöret skivas och alla ingredienserna blandas tillsammans. Deegen utrullas fingertjock och skäres i 5 cm. långa bitar, hvilka gräddas i medelvarm ugn. Serveras till buljong och afredda buljongstoppor.

Pepparkakor

1 drygt hg. brun farinarocher. 3 dl. vatten, $6\frac{1}{2}$ hg. smör, rifvet pomeranskal, stolta nejlikor, kanel och ingefära, 1 dryg msk. jästpulver och så mycket tvärmjöl, att degen får lagom fasthet.

Lockret kokas med vattnet kryddorna itäggas och få en hastigt uppkok. Klätullen aflyftes och smöret itägges, upphålles genast i stenfä och röres, tills det kallnar, då inarbetas mjölet, med ⁴ på förhand blandadt ³ jästpulver, omsorgsfullt i degen, som bör stå till dagen därefter.

Engelska pepparkakor.

$\frac{1}{3}$ l. sirup, $\frac{1}{3}$ l. grädde, 500 gr. rocher, 2 msk. rifven ingefära, 1 msk. bicarbonat

1 tsk. cedroolja, 250 gr. smör, 2 kg. hummjöl.
 Den kalla sirupen röres med sockret
 och kyddorna, smöret tvättas och
 fördelas i små flockar och tillrättes
 i sirupen och kyddorna och allt
 röres flitigt $\frac{1}{2}$ timme. Sku tillrättes
 den till stum stagna grädden och
 bicarbonaten rikad med en del af
 mjölet. När så mycket mjöl in-
 arbetats i degen, att den kan hand-
 teras, inknädas det öfriga mjölet på
 bakkbordet, hvar på degen gnides blank
 med hafvet. Degon får sedan stå
 till följande dag. Då degen skall ut-
 bakas, strös gul farina på bordet
 och på detta utkaflas degen ganska
 tunn. Den mindre sidan med
 sockret vändes upp. Runda kakor
 utlagas och ställas på smord plåt.
 De penslas med vatten och gräddas
 genast vackert gulbruna.

Rockkakor.

$3\frac{1}{2}$ kopp hvetemjöl, $1\frac{1}{2}$ tsk. jästpulver,
 2 msk. smör, 1 kopp korinter, 1 kopp
 rocher, $\frac{1}{2}$ kopp syltade apelsinskal,
 skurna i tärningar. litet kanel.

1 ägg, 2 msk. mjölk. —

Alla torra ingredienser blandas till-
 sammans och ägget utvispas i mjöl-
 ken och blandas i. Med tethed
 läggs klickar af smöret, som läggs
 på smord plåt och gräddas i 5
 min. för varm ngn.

Råghkakor.

425 gr. smör, 212 gr. rocher,
 300 " hummjöl, 300 " rågsikt,
 2 tsk. jästpulver.

Det tvättade smöret röres hult till-
 sammans med sockret. Jästpulvret,

och mjölet sammanblandas och sik-
tas samre ämarbeas i smöret. Degen
kaflas ut och naggas väl, utlagas
med mätt råsom en spisbröds kaka
och gräddas i medelvarm ugn.

Rockerspan.

2 ägg, lika mycket rockes, som äggen
väga, lika mycket hvitemjöl som
rockes. Äggen (hela) röres jämte rock-
ret, tills smeten bubblar sig, då
mjölet iröres. Bredes ut i långa,
smala strimlor på plåt. Gräddas
och vridas medan de äro heta, i form
af korkskruf.

Statsrådspepparkakor.

425 gr. fin rockersirup
212 " störockes, 212 gr. smör,

1 1/2 dl. god gräddde. 5 äggulor, 2 hvitor,
hvitemjöl, åu degen får lagom städga,
hvilket åu bäst åu prova. Skjlikor,
ingefära, kanel, pomeransskal in-
alles 4 msk.. I rågade skedar jätt-
pulver, som röres uti det rona mjö-
let. Smöret röres hvidt och däri
nedröras alla de öfriga ingredienserna.
Degen bör stå öfver natten.

Upsalabröd.

425 gr. smör tvättas och röres till
skum. 60 gr. rockes iröres samre
hvitemjöl till lagom deg (bäst åu prova).
Löst nedröres åu stor spetsglas brän-
vin. Hakorna utlagas med mätt
i form af halfmånar, bestrykas
med ägghvita och bestörs med hac-
kad mandel och groft rockes.

- Trövl. (Danske bröd.)

2 hela ägg, $4\frac{1}{4}$ hg. hvitemjöl,
 $2\frac{1}{2}$ hg. socker, $1\frac{1}{2}$ hg. drygt tvättadt
 smör; nära en tsked jästpulver.
 Smöret röres hvitt och däruti läg-
 gas äggen och sockret. Massan ar-
 betas en stund och sedan röres
 mjölet med jästpulvret. Härpå
 göres en massa olika små kakor,
 ju mindre, desto bättre.

Frusna spetsrätter.

- Glacedosans nedfrysning.

Har man glacemaskin, behöfver
 man endast iakttaga, att man ned-
 lägger tätt med is omkring "botten".
 $2\frac{1}{2}$ is och $\frac{1}{3}$ groft salt.
 Skall man däremot frysa glacen
 i en vanlig blockflaska, burk eller
 glacedosa, så måste denna, minst
 $\frac{1}{2}$ timme före glacens nedhållande,
 nedställas i isblandningen på föl-
 jande sätt. En så eller liknande
 träkärl med tapphål anskaffas
 och däri nedlägges ett hvarf fin
 hackad is med ett hvarf groft salt,
 därpå ställs glacehukan och om-
 bäddas ända upp till brädden
 med is och salt; öfver locket lägges
 äfven finhackad is och så får det

stå, för att kärlet skall riktigt kylas minst en half timme, innan glacen hålles ned. Då afträges isen varsamte af locket, som aftröskas väl med handduk, innan det öppnas.

Glacen hålles uti och man murar kärlet hastig omkring. Då och då eller hvar 8-10 minuter öppnas locket med stor varsamhet, så att intet ratthorn må nedfalla i glacen och med en lång spade af trä nedhöres det, som frusit fast kring kärlet och botten. Locket ställs åter på och man murar och rör ned oupphörligt, tills man har frysningen så hård, man önskar, då den packas tillrammans och får stå, tills man serverar den. Glace af vatten låt på denna sätt att frysa 5 tim., af gräddde 4 och af ägg 3 tim.

Med maskin fryses hvilken rost som helst på 15-20 minuter.

- Apelringglace. (Vattenglacé).

8 hg. rocher, 1 l. vatten, 7 apelsiner, litet vinsyra.

Locker och vatten kokas upp och silas, det rifra apelsinkäret jämte den prärade saften tillrättes.

Smaken höjes med litet vinsyra. När blandningen är kall och väl omrörd, är den färdig att frysa.

Bärglase.

Bär, hälften ruda, hälften röda, af hvilka röder man behagar, kramas rönster och silas väl. En tjock lag kokas af rocher och därpå blandas efter smak till bärsaften, hvil-

ken rå rockrad hälls i dotorn och fryses på vanligt sätt.

- Vaniljglace.

$1\frac{1}{2}$ l. röt gräddde, 1 vaniljböna, 4 kg. rocher.

Gräddan får uppkoka med vaniljen och rockret. Vaniljen bottages därefter och gräddan vispas, tills den kallnar, hvarefter den hälls i den nedfrusna glacedotan och vrides. Serveras med fina kakor.

Vaniljglace med ägg (För 30 pers.)

3 l. gräddde, 18 ägg, man undar
9 hvitor, 2 vaniljbönor (för öfrigt be-
ror vaniljens mängd på dess godhet).
425 gr. rocher.

Gräddan, vaniljen inblandad i en

bit tyll och rockret uppkokas under flitig vispning. Under tiden vispas äggulorna i ett stort fat, de 9 hvitor-
na slås till skum och nedrövas väl i gulorna med gaffel. Den kokta gräddan slås under flitig vispning i äggfatet; vaniljen bottages, om man är nöjd med den mak, den gifvit; därpå slås allt äter i kast-
rullen och rättes öfver elden, att blandningen fortfarande under flitig vispning må uppköas, men den får ej koka. Den hål-
les sedon äter i fatet för att un-
der vispning kallna, hvarefter den är färdig att slå uti den nedfrusna glacedotan. Kom, om man rå vill, kokas kvätten före användandet.

Frusen Vaniljpudding.

$\frac{1}{2}$ stång vanilj kokas i drygt $\frac{1}{2}$ l. gräddde, tills vaniljomaken är så stark, som man önskar. Under kokningen påspädes litet gräddde eller så att man har lika mycket, som från början, d. v. s. drygt $\frac{1}{2}$ l. Vaniljen uppläges och 75 gr. socker i-vispas. 3 äggulor vispas väl, den kokande gräddan slås under vispning däri och allt hålles äter i kastrullen för att öfver elden under vispning tjockna, men får ej koka. Då aflyftes krämen, de tre hvitorna, slagna till hårdt skum, nedröras, hvarefter krämen röres, tills den haltar. $\frac{1}{3}$ l. röt, tjock gräddde vispas till hårdt skum och nedröres i den kalla krämen. En form med lock oljas väl och

den kalla krämen hålles däri, locket rättes väl på och formen nedrättes i, rårom till glase iordninggjord, salt och isblandning där den får frysa 4-5 timmar. Serveras uppstjälpt rårom glase och garneras med frukt och apfelsinstrimlor.

Kalla efterrätter.

- Apelsingelé. (för 12 pers.)

4 hg. topprocker, 6 stora apelsiner,
1 stor citron. 7 dl. friskt vatten,
5 dl. franskt vin, 14 blad gelatin.
Man gnider apelsinerna på rockret,
än detta får fin smak, vattnet på-
hålles och det får koka till en sim-
mig sirup, som upphålles än valna.
Apelsinerna ituskares jämte citronen
och all saft afkramas väl i den kal-
la sirupen, franskt vin tillsättes och
af gelatinet har man en tjnn
substans i ordning, som medröres i
blandningen och man låter det
gå genom silduk ned i geléskål;
bör helst göras dagen före serveringen.
Serveras äfven i apelsinskålen, fint ut-

skurna. Marängar eller andra fina
bröd serveras till gelén.

Apelsingelé med majsena.

4 mk. majsennmjöl, saften af 2 citroner,
jämte skallet, 1 kopp socker, 1 l. vatten,
3 äggwhitor, 4 apelsiner skurna i tun-
na skifvor samt om man vill önthar,
tillt vanilj. - Citronsaften skallet,
rockret och vattnet kokas, tills sockret
blifvit upplöst, hvarpå det silas och
får åter upphettas. Då tillsättes, det
förut i vatten upplösta, majsena,
omröres, tills det kokar och får
koka 5 min.. När det malnat hålles
det öfver, de på skålen upplagda,
apelsin-skifvorna och öfver ytan bre-
des de till skum vispade, med soc-
ker och vanilj tillsatta äggwhitorna

Apelsinkompott. (För 8 pers.)

8 apelsiner, 4 st. bitar rocher (som halva ägg). 1 kpp. strösocker och 2-3 koppar vatten, saften ur en citron ramlas de gula, på rocher afripta skalen af densamma.

Allt utom apelsinerna kokas i en emaljerad kastare 10-12 minuter, hvarefter lagen får väl kallna.

Apelsinerna skalas, den hvita hinnan afplockas och skalen skäres i långa, ytterst fina strimlor. Frukterna skäres med skarp knif i skivor på tvären, kärnorna uttogs och frukten lägges hvarfals med strimlorna i geléskål och den kalla lagen hälls öfver.

Apelsinshum. (F. 6 pers.)

6 blad gelatin, 1 tekopp. vatten, 1 citron, 3 apelsiner, 9 bitar rocher, 125 gr. strösocker, $\frac{1}{2}$ l. tjock gräddde. — Gelatinet löses i vatten, de med rocher afripta citronskal och likaledes apelsinshalen och sist strösockret. Denna lösning får uppkoka och saften af all frukten silas däri och massan röres till, den kallas. Grädden vispas till hårdt skum och däri medröres den fullt kalla fruktmassan. De hela slås på geléskålar, hvilka förvaras några timmar på kallt ställe, innan de serveras. Som garnityr begagnas små korgar af apelsinshal, fyllda med skum.

Apelsinkorgar.

8 apelsiner till korgar. Skäm:
 3 äggulor, skallet af en half citron.
 Skallet af 1 apelsin, saften af 4 apels-
 40 gr. strörocher, 2 dl. tunn gräddde,
 3 dl. tjock gräddde, 6 blad gelatin;
 1 dl. tjock gräddde till garnering. —
 Apelsinerna formas till korgar
 samt fyllas med krämen. Öfver
 krämen lägges litet af den tjocka,
 vispade grädden. Korgarna rätas
 på kallt ställe tills krämen
 stelnar.

Kall apelsinpudding.

Saften af 2 apelsiner, skallet af 1 apelsin,
 $\frac{1}{2}$ kvartel vitt franskt vin, litet cherry,
 3 äggulor.
 Allt detta uppkokas, vispas, tills det

kallnat. I drygt kvartel gräddde slås
 till hårdt skum och hålles till det
 andra, rom då skall vara kallt.

Lockes efter smak samt något gela-
 tin. Formarna sköljas med kalla
 vatten och smeten ihålles, hvarefter
 formarna ställas på is.

Blanc-monger. (Sul och hvit).

43 gr. gelatin = 17 blad,
 1 l. tjock gräddde, 1 dl. strörocher;
 Vanilj, $\frac{1}{2}$ l. vatten.
 Gelatinen kokas tillrammans med
 vattnet i väl förtenat kastull. Under
 kokningen röres substansen flitigt
 med visp, att den ej må fastna vid
 kastullen och får koka till hälften.
 Grädden vispas tillrammans med
 hälften af sockret till hårdt skum.
 När substansen är nära kall, blandas

den under flitig vispning jämte vaniljen i gräddskummet; i hälften af denna blandning hålles rå mycket brynad socker, att den blir ljusgul, hvorpå den omättes tillammans med den hvita blome-mangen, i hvad form man behagar. Röd och vit b. göres på samma sätt, men då tagas några droppar cochennill st. karmmin i st. f. brynad socker.

Charlotte med pistacier.

$\frac{1}{2}$ l. gräddde, 6 äggulor, 1 hg. stösocker, 12-15 pistacier, 50 glacebröd eller andra aflånga småbröd, 7-8 blad gelatin.

Mandelor (pistacierna) skällas och får koka 5-6 minuter med grädden, upptages och hackas fint som gryn. Grädden ^(clitri), äggulorna och sock-

ret kokas öfver stark eld 6-7 m.. Charlotteformen beklädes inuti med pergamentspapper. Bröden uppställas med den rätta sidan mot papperet. Gelatinet upplöses och blandas med massan, som jämte de hackade mandelarna och tjockt gräddkorn hålles uti formen mycket förhålligt, att ej bröden rubbas ur sitt läge. Det hela ställes på is och får stå minst 5 t.. Serveras med kall frukträs med hackade pistacier.

Charlotte russe (För 10 pers.)

En form beklädes med smördeg, ett med smör väl smordt papper lägges däri och afpassas efter degen. Formen fyller därpå med tväremjöl och insättes i het ugn för att gräddas; då degen synes färdig, uttages formen,

mjölet utöses och papperet bottages;
då är formen beklädd med den gräddade degen. Formen fylls då med följande kräm:

$\frac{1}{4}$ l. röt gräddde ställes ställes med en vaniljböna i att draga en stund på varm spis och uppkokas redan med 250 gr. rocher, aflyftes och får svalna, hvarestes 10 äggulor och 10 blad i litet vatten upplöst, gelatin vispas; då rälles massan öfver elden igen och vispas kraftigt, tills den blifvit tut, men får ej koka. Krämen aflyftes och vispas, tills den svalnat, då $\frac{3}{4}$ l. till härdt skum vispad gräddde iröres. Krämen fylls i formen, innan den stelnar och kan serveras efter 4-5 t. utan att stjälpas upp, om den fått stå i kalla rum. Till man uppstjälpas Ch. - russe, bör den tillagas dagen förut och

stå i källare, tills den skall serveras.

Chokoladkräm. 15 pers.

1 l. röt gräddde, 1 kapp. rifven chokolad eller kakao. $1\frac{1}{2}$ kapp. strörocher; 15 blad gelatin och en kopp vatten att lösa det uti. - Gelatinet klippes i små bitar och upplöses i vatten öfver eld. Grädden jämte hälften rocher vispas till härdt skum och däri medvispas, den tillrammans med återstående rocher och en te kopp vatten upplösas chokoladen och den något afvatnade gelatintömmingen. Krämen stås upp på gelatkälar och till den samma serveras något rött mörbröd.

Citronkräm. (För 12 pers.)

3 dl. franské vin, 3 dl. vatten, 4 äggvitor,

9 äggulor, skallet af 3 (tre) citroner, saften af 2 citroner, 4 hg. topprocker.

Citronen torkas; det gula skallet af-rives på rockret, alla ingredienserna hållas i en kastrell och vispas öfver mycket svag eld, tills rockret smält. Då vispas kraftigt öfver starkare eld, tills krämen kokar upp, hvarvid den genast aflýftes; vispningen försvåres, tills krämen kallnat, då den upphålles i geléskål. Serveras med finare mörbröd och blir friskare i smaken, om man har litet äppelkompott i botten af skålen.

- Pistias (För 10 pers.)

1 l. gräddde, 1 dl. rockret, 10 skorpar; sylt.
Grädden och rockret vispas till skum.
Dåri nedröres sylten och de krostade

skorporna. Massan upphålles i geléskål och garneras med bisquits och sylt.

Katringsplommon.

Plommon sköljas väl och få afrimna. Något litet vatten slås i en panna, rockret ilägges och får koka några minuter, hvarpå plommonen i-läggas och få koka, tills de hämmas mjuka samt sätta sig. Serveras med vispad gräddde.

Mannagrynsflammeri. (Deutgen)

Till 1 l. kokande mjölk vispas 100 à 150 gr. mannagryn. 60 gr. rockret och lika mycket tutianarussin.
Smeten bör, då den koki 20 minuter, vara såsom vanlig gröt. Då toges den från elden och därå nedröres vanligen

2 till skum slagna äggkvitor, hvar på sin egen hälles i en med vatten omköljd form för att efter kallmandet uppstjälpas. Serveras efter behag med eller utan saftlös.

Maizenakaka.

170 gr. kornmjöl, 90 gr. maizenamjöl, 8 ägg, 450 gr. strösocker, rifna skal af en citron.

Lockiet, äggulorna och citronskallet röres åt en led 20 m. och då nedröres mjölet med maizenan. Smeten hålles i (fat) form och gräddas i ugn.

Melon.

Skålen garneras först med vinlöf. Melonen skäres i tunna skivor, men upplägges såsom hel med stjälken

vänd uppåt. Till den ej stå får man bottaga indersta skivan. Serveras med strösocker.

Mosspudding.

3 hela ägg, 5 äggulor, 275 gr. socker, 7 blad gelatin, skallet af 2 citroner, saften af 3, 2 dl. franské vin. Allt detta vispas tillsammans, slås i en kastrull och sättes öfver elden, att under kraftig vispning upphettas, men får ej på något villkor koka. Då det blifvit varmt, aflyftes kastrullen och vispningen förträttes, tills smeten är ljum, då däri nedröres $2\frac{1}{3}$ l. till härdt skum vispad grädde. Massan slås i oljad form och ofruké, som man behagar, nedlägges däri, men ej mycket därpå. Formen ställes på is att blifva väl kall.

Fin rabarberkräm.

1 kg. rabarberstjälkar, $\frac{9}{2}$ l. vatten, så mycket socker, att det blir lagom brynning. - Stjälkarna skolas väl och skäres i tunnslånga bitar. Kokas i yttre vatten. Då de äro väl kokta, passeras de genom darschslag och afredes med mycket litet potatismjöl. Då krämen är kall, röres sockret. Krämen upphålles i geléskål och serveras med vispad gräddost.

Strupvor.

2 hela ägg, 5 dl. god mjölk, 3 hg. hvitmjöl, 2 msk. socker. Smöret smörs och ringlas genom tråd. Kokas i fin flästa eller smör.

Saftflammeri (8 pers.)

$\frac{2}{3}$ l. röt saft, 1 dl. framoké vin, saften af en citron; vatten, att det hela får god smak eller omkr. $1\frac{1}{2}$ l., 1 hg. maizena eller rismjöl.

Allt vispas i hasrull eller rytegröta, tills det koké 5 minuter. Silas upp i form att kalla på is, upptjälles och serveras med gräddost.

Saftgelé (8 pers.)

$1\frac{1}{2}$ l. vatten, god syrlig sockrad saft, att det blir god smak, litet citronsaft eller framoké vin, 18 blad gelatin. Gelatinet klippes i bitar och röres jämte vattnet i smäljad hasrull, tills det löses, då allt det öfriga utvispas och allt får ett uppkok. Silas genom hänsikt i geléskål eller formen.

som ställas på is eller i hållare ån
kallna. Serveras med gräddskum.

- Fyltquadding.

1 l. tjock, röt grädde; efter behag
af sylt, inlagda frukter, syltade
apelsinskal och melon.

16 blad gelatin, lösta i en kopp varm
vatten. — Grädden vispas till
hårdt skum och däri blandas ef-
ter behag af sylt, inlagda fruk-
ter och hvad man har af dylika
saker, att det blir en god bland-
ning. Den upplösta gelatinen
medröres i blandningen och hela
massan slås i en väl oljad form,
som ställs på kallt ställe ån
städgas. Då den skall serveras,
doppas formen hastigt i kallt vatten
och quaddingen uppstjälpes och

garneras med sylt, frukter och fina
mårbröd.

- Viktoriakräm.

$1\frac{1}{3}$ ^{liter} ~~dl.~~ mjölk, 1 msk. smör, $1\frac{1}{2}$ dl. po-
tatismjöl, 2 dl. hvetsmjöl, 2 äggulor,
skalet af en half citron, 1 msk. socker.
Äggulorna vispas, hvarefter lite af
mjölken påhålles och mjölet röres
däri. Den öfriga mjölken upphokas
med smöret. Afredningen vispas
däri och får koka upp, hvarefter
sockret och citronen tillrättas.

Vinflammeri (för 8 pers.)

2 citroner, 3 äggulor, 2 dl. sherry, $2\frac{1}{2}$ dl.
vatten, 2 hg. toppsocker, 4 blad gelatin.
Äggulorna, vinet, vattnet, sockret och
det därefter afrifna citronskalet roms

det afsköljda, i bitar klippta gelatinet vispas tillsammans i en kastrull öfver svag eld, tills rockret och gelatinet äro upplösta, hvarefter kastrullen sättes öfver stark eld, att flammen får koka upp under jämn vispning. Då det börjar koka, aflästes kastrullen och vispningen försettes en stund. Under tiden tillättes citronsaften, hvar på krämen upphålles i en med kallt vatten sköljd form, får stelna och slås upp.

Kingele (för 12 pers.)

3 hg. topprocker, 2 citroner, 3 äggwhitor,
7 dl. franské vin, 3 dl. vatten, 15 blad
gelatin, 3 dl. sherry. (Gult eller rött
vin användes efter behag. Under det
gelén rinner, kan man färga en del

med rött vin, om man har gelén gul
eller hvit.) — Rockret grides mot citronen,
att man får färg och smak af det
gula skallet, men man får ej taga
för djup. Saften af citronen utpressas
öfver rockret, men man apkar noga,
att ej grumla eller kärnor medfölja.
Allt detta slås tillsammans med
äggwhitan, vispadt, i förtent kastrull
och får uppkoka; man rör däri med
visp och när geléet synes skära sig,
iröres vinet, men detta får ej koka.
I en silduk, såsom vi safering upp-
bunden, slås allt och man ställer
ett glas inunder för att prova, om
geléet är klart. Är det ej klart,
hålles innehållat äter i handduken
och man provar ännu en gång, om
det är klart, då geléskålen ställs un-
der. Obs! Gelatinet upplöses i lite
vatten (2 dl.) och slås till rockret och

ägghvitan i kastrullen.

Äpplemaräng. (8 pers.)

8 stora äpplen, $\frac{1}{2}$ l. vatten, 50 gr. rocher, 2 ägghvitor, 8 msk. finre rocher. Äpplena skalas och klyfvas, kärnhusen borttagas. Rocher och vatten uppkokas, äpplena iläggas och kokas sakta, tills de se klara ut.

Därpå läggs de i en lång porcelinsform eller på ett fat. Saften hålles öfver och alltsammans får svalna. Ägghvitorna slås till skum, rocheret röres och marängen breder för-
riktigt öfver äpplena. Form insättes i ugnen och marängen gräddas, tills den fått vacker, gulbrun färg.
- Svag ugnsvärme.

Äpplen med vispad grädde.

10 pers.

30 st. äpplen, 4 msk. fromage vin, 4 msk. rocher och $\frac{1}{2}$ l. röt grädde med 2 msk. rocher. Bisquit. Vatten.

Äpplena skalas omvrigsfullt och kärnhuset uttages, kokas på yttre svag värme i smäljerad kastrull med litet vatten och rocher samt vinet. Äpplena få ej meras ränder, när uppläggas med rifversked och uppläggas varvarmt på geléskålar. Serveras iskyllda med den vispade grädden i skål därtill.

Äpplepraj.

Drygt 2 $\frac{1}{2}$ hg. tvärlade mör röres tills det är hvitt. 80 gr. skallad och rifven mandel, 1 hg. störocher, lägg, 2 $\frac{1}{2}$ hg. drygt. hvitemjöl.

Man lägger först moroteln och rooket
i smöret, sedan mjölet, sist lägg.
Sedan det styfnat, tages hälften
af degen och man klappas ut den
i en tackjärnsform, så att den blif-
ver en kare omkring, lika hög som
man vill hafva kakan tjock.

Sedan lägges äpplemos eller annan
sylt därför. Den öfriga degen kaftas
ut och lägges som en tunn kaka
öfver formen eller och faconeras
degen ut med en bakelsporre i
rännor, som läggas i en kare rundt
omk. samt fingerbredda rutor öf-
ver äpplemosen. Gräddas i ugn
ugnsvärme. Serveras med grädde
eller vaniljsås.

Äppleris.

1 l. äpplen, 5 kpp. risgryn, 3 mtk

rocker (dygg); vatten.

Risgrynen förvålles. De väl skalade
och urtagna äpplena, skivna i ganska
små bitar, nedläggas bland risgrynen
och få koka med dem, tills gröten
kärnes färdig, då den rötas. Till grö-
ten serveras mjölk eller vispad grädde.

Farma efterrätter.

Brulé' (för 14 pers.)

4 kg. störocker, $1\frac{1}{2}$ l. mjölk, 12 ägg.
 Lockret mättes och brytes i en tack-
 järnspanna, tvärs på den genast häll-
 tes i den form, som till brulé'n skall
 användas. Formen bör vara ned-
 doppad i varmt vatten, så att den ej
 är kall, ty då stelnar lockret, innan
 man hinna få det omkring formens
 kanter. Nu har man äggen till-
 reds, väl vispade med den uppkokade
 men ännu kalla mjölken.

Detta slås i den glaserade formen
 och ställes i vattenpanna i ugn
 att gräddas. Brulé'n upplägs på fat,
 när den något svalnat, med sin sockerlag
 och ätes kall. Man bör låta

formen stå uppgjälpt öfver brulé'n,
 medan den kallas, så att detta går
 långsamt. Den kan äfven serveras
 varm.

Gräddväfflor.

8 dl. röt eller sur gräddk,
 2 " hvitemjöl.
 6 st. ägg. Tor att smörja jämnt
 med smör mellan hvar tredje väffla.
 Grädden vispas till hårdt skum,
 mjölet nedvispas jämte äggulorna,
 röt hvetorna slagna till skum.
 Väfflorna uppläggas på glasskål
 och serveras med nyrlig sylt.

Ägg-väfflor.

$\frac{1}{2}$ l. röt eller sur gräddk vispas till
 skum, däri nedröras 4 äggulor och

så mycket hvete-mjöl, att smeten håller, sist de 4 till skum slagna ägg-hvitorna. Några matskedar smält smör i smeten gör, att man ej behöfver smörja mer än första jämnin.

Sur gräddkaka.

$\frac{2}{3}$ l. sur grädde, 6 äggulor, citronsmak, 2 dl. socker, 2 dl. hvete-mjöl, 6 äggwhitor.

Gräddan vispas till skum, ju fortare desto bättre. Äggulorna nedröras varsamme samt citron, socker och hvete-mjöl. - Äggwhitorna slagna till skum, nedröras varsamme sist. Gräddas i fin form af porstjärn eller silver omkr. 20.

Serveras med fin sylt. Bör bli färdig i samma stund, den skall serveras.

Gul crème med sylt.

(F. 10 pers.)

3 dl. röt grädde 1 dl. socker
3 " god mjölk 6 droppar cedroolja.
6 ägg, hvaraf 4 hvitor;
syrligt sylt och 3 msk. potatismjöl. -
Gräddan, mjölken, hälften af sockret, stansen och äggulorna slås i en kastrull, som ställs på elden, att under flitig vispning upphettas, hvarpå den afläyftes och äggwhitorna, vispade med det öfriga sockret till hårdt skum, nedröras försiktigt i crèmen, hvilken anrättas på fat, hvarf lägges små skedblad sylt här och där. Crèmen öfversiktas väl med socker och införas i ugnen att i hett svag ugnsvärme höja sig.

Marängkaka.

$\frac{1}{2}$ l. äpplemos. Färdig smörbröd till ett par hvarf i formen, $\frac{1}{2}$ l. gräddde, 2 msk. socker; vanilj eller citronessens. 5 ägg; hackad mandel och socker. —

Äpplemosen lägges hvarfvis med smörbröden i botten af en porcelänsform eller karott. Grädden kokas upp. 2 msk. socker och citron- eller vanilj-droppar, all grädden får god smak. Äggulorna vispas för sig, medvispas i den kokande grädden, som därpå genast aflyftes.

Skålen får kallna och slås sedan öfver frukten och brödet i formen. Äggvitorna slås till hårdt skum och däri medröres 20 strukna msk. socker. Denna maräng utbreddes öfver formen och bestroös med smör

deln och sockret. Gräddas i svag värme.

Kabinettspudding.

En lockform smörjes med smör och bestroös med finstött bröd. Därpå lägges ett hvarf ituslagna mandelbröd och därpå ströes ett hvarf fint skurna syltade apelsinskal. Den har smör tillreds 9 dl. röt gräddde, sammansvispad med 6 äggulor och 4 hvitor, samt 4 msk. socker; af denna smet öres så mycket i formen, att den täcker det nedlagda brödet, sedan nedlägges åter ett hvarf bröd och apelsinskal såsom första gången. På detta sätt förefäres, tills formen är nära full, då locket sättes väl på och puddingen får koka i vattenbad, tills den stannat, hvarefter den får svalna något litet, uppstjälpres på fat och

späckas med strimlor af apelsinskal, såsom man späckar klump. Serveras helst med varm bärris eller vaniljsås.

Märgrpudding. (För 12 pers.)

210 gr. oxmärg, 6 ägg, $1\frac{1}{2}$ l. god mjölk, 1 l. stötta fina skorpor, 1 kg. russin, 1 citron; rockes och salt.

Märgen skäres och vattenlägges några timmar. Äggen vispas väl 20 m. och därtill blandas mjölkens och alla de öfriga ingredienserna, russinen väl skurna och citronskallet väl rifvet, något rockes och salt samt konjak efter smak. Blandningen hålles i glaserad form och kokas i vattenbad 2 t. När man syttade apelsinskal att tillätta i smeten, höjes smaken

Serveras het med varm vintäs eller brinnande sås.

Plumpudding i ugn.

425 gr. njutalg, 425 gr. fina, fint skurna russin, 8 ägg, 14 mk. hvete-mjöl, 10 mk. rockes. —

Alla himnor renas väl från talgen, hvarpå den hackas fint och blandas med väl hackade russin. Äggen vispas väl tillrammoms med mjölet och rocket och detta blandas med talgen och russinen. Massan arbetas väl och slås i, med kallt smör smord, form, bestödd med rifvet bröd. Formen ställes i kokande vatten och får koka en god timme, hvarefter den upptages och får stadga sig i varm ugn en timme och bli gulbrun. Då den invättes i

ugnen, kan locken afstegas. Puddingen
uppstjälps och serveras med gul
vinrås.

Plumkaka.

425 gr. mjöl, 106 gr. socker,
106 gr. smör, 106 gr. urkämade
och skurna nutter, $\frac{1}{2}$ l. mjölk,
3 ägg, 1 tsk. smetad röda blandas
väl och gräddas i form i ugn.
Serveras med safirås, konjaks- eller
vinrås.

Salongspudding. (À la Deuigen)

$\frac{1}{2}$ l. mjölk, $\frac{1}{8}$ kg. smör, $\frac{1}{8}$ kg. mjöl,
 $\frac{1}{16}$ kg. socker, 8 ägg; citronskal. —
Smöret fräses, mjölet irörs och
spädes med mjölken, rocken ned-
vispas på samma gång och gröten
får hoka upp, hvarpå den slås upp

och får haltna. Då nedröres 8 äggulor
två i ränder jämte rifvet citronskal.
Hvitorna slås till skum och irörs rit.
Smeten slås i smord form och gräd-
das eller kokas. Serveras varm med
vaniljrås. Till smet slås upp pud-
dingen, bör formen väl prepareras.

Skågra ord om pufflés.

Pufflés är mycket fina, lätta ^{icke} mjöl-
rätter, som serveras varma i porcelins-
formar eller nickelformar, hvilka ej
böra vara för djupa. Gräddas i svag
ugnsvärm och måste serveras genast,
då den är färdig, smedorn de lätts njun-
ka ihop. Om ugnen för varm, lägges en
spiselring under formen och så papper
öfver. För att riktigt lyckas, måste
äggvitorna slås till hårdt skum.
Formarne prepareras med smör och

finstött hvetebröd.

Chokladsufflé.

8 ägg, 1 hg. socker, 2 hg. choklad,
 $\frac{1}{4}$ stång vanilj eller 30 à 40 droppar
 vaniljessens. - Man rör äggulorna
 med sockret $\frac{1}{2}$ t., tillrättar den rifna
 chokladen och vaniljen (är den stång eller
 bönor, stöts den med 3 à 4 bitar socker) samt
 rör ytterligare 15 m., nedrör de hårdt
 slagna äggwhitorna, fyller massan
 i preparerad form och gräddar
 den vid måttlig värme. Den serveras
 både som mellanrätt och efterrätt.

Multronsufflé. (Anströmsufflé)

1 l. väl mogna multron, 11 hg.
 socker, 14 äggwhitor.
 Multronen prässas genom rikt och

i den prässade massan nedröres sock-
 ret; äggwhitorna slagna till skum (hårt)
 nedröres ytterst varsnitt. På en mörk
 fat upplägges massan i form af en
 sockertopp och gräddas i ugn i yttre
 svag värme i 20 m. eller där omkring.
 Suffléer äro lämpliga att anrätta,
 då man genom annan matlagning
 fått äggwhitor öfver.

Chokladsufflé. 110 pers.

5 st. äggwhitor slås till hårdt skum
 och däri nedröres på hvarje ägghvita
 5 mk. florriktadt socker och däri
 väl inrörd en matsked pulveriserad
 choklad på hvarje ägghvita.

Hallonsufflé (för 6 pers.)

12 äggwhitor, $\frac{3}{4}$ l. hallon, $\frac{1}{4}$ l. socker. -

Man slår äggskummet till hårdt skum, utprästar råsten af hallonen och kokar denna med sockret 15 m.. När den är alldeles kall, blommar man den med äggskummet, bestycker en porslinsform med smör och upplägger massan i pyramid i formen, gräddar den ljusbrun. Serveras med vispad grädde.

Äpplekaka. (8 pers.)

$1\frac{1}{2}$ l. äpplen. En rågad ropptallrik ställa skorpar eller riven limpa. 4 msk. smör, socker till äpplemoset, 2 ägg, 6 msk. vatten. Vaniljris eller vispad grädde med vaniljmak. Af de väl rensade och skalade äpplena kokas jämte litet vatten och socker till mos, som får kallna. De rifna brödet brynes i smör

och upplägges för att kallna. En tårtform eller riekpanna prepareras väl och en tvärf af brödet dillägges, redan en tjock tvärf äpplemos och sist en tvärf bröd, som måste täcka äpplena väl. Äggen och de rensade skedarna vatten vispas och slås öfver hela kakan i symmetri kamerna. Gräddas omkr. 20 m. och får stå med lock öfver några minuter, innan de stjälpes upp. Serveras skuren, med vaniljris eller grädde.

Äpplebeigneter.

Fåra äpplen, fintstött kornel, framskä vin. 1 ägg, 1 dl. magdricka, 1 dessertsked socker, 70 gr. hvitmjöl; smör och fläsk. — Äpplena skalas och skäras i skivor, kärnhusen urtagas, skivorna läggas på fat och öfverströs.

med socker och kanel, något vin
hålles öfver och skivorna få stå
och draga något. Putan, dricka,
sockret och mjölet rammansvras,
hvitorna slagna till skum i röres.
Redom äppleskivorna fäta afsmå
något, droppar inom dem i smeten
och kokar dem i fin flötgräsl eller
i smör, tills de bli gulbruna på
båda sidor, få afsmå på gåsar-
per, serveras varma, upplagda på
skål som efterrätt eller hur man
behagar.

Puddingar och kaker.

Blodpudding.

1 l. blod (orsblod bra, halfblood bättre,
svinblod bäst), 1 flaska lagerdricka,
 $\frac{1}{2}$ l. mjölk, 1 mk. hackad och bryn
rödlök, $1\frac{1}{2}$ mk. salt, $\frac{1}{2}$ kopp smör,
 $\frac{1}{2}$ ts. hvitpeppar, 2 hg. njurtag eller
späckfläsk i fina tärningar, flöt
till formen; groft rågmjöl. —
Alla ingredienserna redövas sam-
tliga mycket rågmjöl, att smeten ring-
lar sig för utropen, men njunker
indom. Får koka i vattenbad
3 t. med tät slutande lock.

Brunt pudding à la Deuigen

Slafgröt, kokad af mjölk, blandas med
ett par ägg, gräddes, litet mält smör och

rifvet citronskal. Rättingplommon
kokas för sig i kort späd, urkärnas
och sönderskäras med gaffel. Goda
fikon skäres i småbitar, en hand-
full korinter förvällas. Frukten
tillsammans med lika stor mängd
gröt blandas, spådes med mjölk till
lagom tjocklek och gräddas i ugn.
Serveras med vaniljsås eller vinsås
såsom mellan- eller efter-rätt.

Brödpudding.

15 mandelbröd eller finä hvetebröd,
 $1\frac{1}{2}$ l. mjölk, 4 ägg, 2 msk. socker,
4 tok. sylt, 1 msk. smör, 3 dl. lummjöl.
Mandelbröden klyfvas och nedläggas
hvarfäls i en form, smord och beströdd
med rifvetbröd. Mellan hvarje
hvarf nedlägges sylt. Äggen vis-
pas, en del af mjölken slås däri

samt mjölet. Den öfriga mjölken till-
sättes med sockret och smeten slås öfver
puddingen, som får stå omkr. 20 m.,
innan den insättes i ugn. Gräddas
omkr. $\frac{1}{2}$ t.. Serveras med safsås.

Fattiga riddare. 10 pers.

20 mandelbröd, en god smet rårom
till plättar, 5 msk. smör.

Bröden klyfvas och nedläggas i sme-
ten att bli genomblöta, hvarefter de
upptagas och rikas gulbruna i smör.
Serveras med sylt.

Fiskmjölspudding. (För 4 pers.)

4 msk. fiskmjöl, 2 hg. risgrön, $1\frac{1}{4}$ l. mjölk,
1 ägg, smör till formen, peppar, salt.
Grönen skällas och förvällas i mjölken,
upplås och får kallna. Alla de öfriga

ingredienserna medröras däri och massan hålles i smord form. Gräddas i ugn och serveras med kaviarsås.

Fläskpannkaka.

2 ägg, 3 dl. hvitmjöl, 6 dl. mjölk, 1 dl. vatten, $\frac{1}{2}$ tsk. salt, 75 gr. rökt fläsk; äfven rökt fläsk kan användas. —

Ägg, vatten, mjöl, mjölk och salt blandas väl, smeten får stå i 2 t., så att mjölet får svälla. Fläsket skäres i fina råcirklar, som brunas helt litet i stekpannan, innan smeten hålles öfver. Gräddas i ugn eller på lagg.

Jästpannkaka.

$\frac{1}{4}$ kg. jäst, $\frac{3}{4}$ l. mjölk, 300 gr. hvitmjöl, 1 msk. rocher, 3 ägg, 1 msk. smör; salt. — Mjölken uppvärms litet, hvar på mjöl och jäst iblandas liksom till vanlig deg, rå får den jäsa omkr. 2 t., då den öfriga tillrättes och smeten hålles i plåtpanna eller pannkakslagg och gräddas. Serveras med sylt.

Flachépudding (för 9 pers.)

$4\frac{1}{2}$ dl. risgrön, 2 msk. smör, $2\frac{1}{2}$ l. mjölk, 1 kg. hackad kött, 1 ägg, 1 tsk. peppar, salt.

Mjölken uppkokas, grönen skällas och iläggas för att koka omkr. $\frac{3}{4}$ t., slås sedan upp för att svalna. De öfriga ingredienserna medröras. Massan

slås i form och gräddas i ugn. Serveras med afredd buljong som sås enligt följande recept:

1 msk. smör, 2 msk. hvete mjöl,
 $\frac{2}{3}$ l. buljong, litet soja, 1 msk.
 3 krastknorr eller saltgurkstärning-
 gar, 1 msk. ättika.

Kålrotspudding.

Kålrotter, 2-3 ägg, 5 dl. mjölk,
 3 dl. stöta skorpor, 1 dl. mält smör,
 litet socker och salt.

Rötterna skalas och kokas halfkok-
 ta i vatten, hvarefter de rivs.

Till en liten rådom mos tages of-
 varmstående ingredienser. Gräddas
 i form omkr. $\frac{1}{2}$ l.. Serveras till
 vegetabiliska rätter eller restbe-
 lar eller till skinka eller salt kött.

Kabeljopudding.

5 kg. kabeljo, 4 kg. ringryn,
 $2\frac{1}{2}$ l. mjölk, 2 ägg.
 1 msk. smör; peppar och salt.

Kabeljon bör ligga i vatten omkr. 24 t.
 Rådom plockas fisken från skinnet,
 kokas litet i vatten samt slås på
 durchschlag, så att vattnet väl afrim-
 ner, hvarefter alla ben bortagas och
 fisken hackas samt blandas med i
 mjölk förvälda ringryn och öfriga
 ingredienser. En form prepareras
 och blandningen hälls däri samt
 instätts i något lunda varm ugn
 att gräddas, tills puddingen fått
 vacker ljusbrun färg. Skall puddingen
 uppstjälpas, bör den tagas ur ugnen
 $\frac{1}{4}$ l. före serveringen. Serveras med
 skivt smör eller kräfsås äfvensom
 smöras.

Korfhaka.

$\frac{1}{2}$ l. grofva korngrön, 3 l. mjölk,
3 hg. orelsever, 1 kkp. rörelse, 1 tok.
hviteppar, litet mejnarn, mustin,
1 msk. salt.

Pajnen förvällas och spädas med
mjölken samt få koka $1\frac{1}{2}$ t., hvar-
på de slås upp i ett fat. Lefver
skäres i bitar och blodkäten bort-
skäras, hvarpå den hackas mycket
fin och blandas med kuddorna
i gröten. Massan hålles i en smord
form och gräddas omkr. 1 t..
Serveras med skirdt smör ~~och~~ lingon.

Knoppkakor.

$1\frac{1}{2}$ l. potatis, $3\frac{1}{2}$ dl. hvitemjöl,
2 äggulor, 2 msk. socker, 2 hg. rökt
fläsk, 2 tok. salt, 1 knapp msk.

smör; litet grädd. -

Köket och söndermosadt potatis blan-
das med ägg, kuddor och grädd
samt så mycket mjöl, att smeten
blir smidig. (Bäst att prova den). Den ut-
kastas till 1 cm. tjocklek och uttages
med glas. Två kakor läggs på
hvarandra med i tärningar skuren
fläsk emellan och tilltryckas i kan-
terna, så att de väl hänga ihop.
Kakorna läggs i köket satadt vatten
för att koka omkr. 15 m.. Serveras
med skirdt smör och brynad lök,
om man så vill.

Kött och potatispudding. (För 8 pers.)

6 hg. köket eller stekt kött, 2 msk. smör,
2 msk. mjöl, 4 dl. buljong, litet salt,
2 l. potatis, 4 dl. mjölk, (lägg), 2 msk.
smör, 1 skarpa.

Köttet hackas; af 2 msk. smör och spadet beredes rå. (Har man öfverblifven stekrår, så är det rå mycket bättre.) Däri lägges köttet och litet salt tillrättas, om rå behöves. Af potatisen beredes mos på vanligt sätt, som påspädes med mjölk och om man rå vill lägg. I smord form lägges först stufningen och sedan smöret. Litet smör lägges i klickar öfver och när det smält, öfverströs med den stöta skorpan.

Köttpudding. (För 12 pers.)

$1\frac{1}{2}$ kg. fin kötsfärs, 1 kg. späck,
4 ägg, 2 dl. rifvet bröd, 1 l. mjölk,
1 rågad msk. hackad rödlök, $\frac{1}{2}$ tsk.
vitpeppar, $1\frac{1}{2}$ msk. salt. -
Maten med alla ingredienserna
arbejas väl minst $\frac{1}{2}$ t..

En kastrull med stor bottenyta
smörjes med smör, maten lägges
däri och formas med träskedar, tills
den fått form af en lång bulle.
Fäsen förs nu öfver värme och då
den fått stadga sig, spädes den, med
i fin stimlor skuret, späckfläsk.
Kastrullen rättas åter öfver värmen
eller ofuonpå ringarna och fäsen
vides förigtigt med spade då och
då, att den ej må fatna vid botten.
Då den bildade säsen kokt in, påspä-
des med buljong eller kokt vatten.
Efter 2 timmars stekning är fäsen
färdig; den insättes då i ugn en
stimla utom lock för att få vackrare
färg. I säsen lägges nu par skedblad
syltök och säsen afredes med en gjäd-
de och hvettmjöl. Fäsen skäres
vackert på fat och säsen serveras i
skål därtill. Obs.! Till alla puddingar

och kakor, där ägg förekomma,
vispas hvitan för sig och nedröres sist.

Laxpudding.

3 l. potatis, lax, 4 ägg, 16 msk. mjölk,
peppar, rifvebröd, 1 msk. smör. —

Potatisen kokas oskalad. Då den är
"kokt" skalas och skäres den i tunna,
vackra skivor. Laxen skäres i strim-
lor, redom alla ben äro borttagna.

Därpå smörjes en form. Redom ned-
lägges en hvarf potatis, en hvarf lax,
så äter potatis o. s. v.. Bland strö
något vitpeppar på. Ägg och mjölk
vispas samu öfverläs på puddingen.
Sist strö på ~~den~~ öfversta lagret (potatis)
finstött rifvebröd. Puddingen gräd-
das i varm ugn $\frac{1}{2}$ t. och serveras
med skindt smör.

Lefverpudding.

En stor halfläver späckas med fläsk
och stekes under lock, men ej för hårdt,
hvarpå den upptages och skäres i skivor
för att kallna. Tillsammans med
lefvern stekes man 3 à 4 stora spanna
lökar eller i brist därpå rödlökar.
När de blifvit kalla, makes både
lefver och lök. Man har då tillhanda
risgrön (2 hg.), förvällad i mjölk.
Lefvern, löken och den rås, man
stekt lefvern uti, arbetas i risgrön-
nen, likaså 3 à 4 ägg, 1 msk. smör och
gräddde, litet vitpeppar, mejan,
persilja samu $\frac{1}{2}$ kkp. rustin.
Puddingen gräddas i form i ugn.
Serveras med gräddde och skindt smör,
kopbländadt. Halfläver är för
ändamålet finast, men fin oxlefver
duger också.

Makaron-pudding.

Att servera till höll och fester.

Makaronerna förvällas i vatten, som afhålltes, då de äro halfkokta. Kart-
nullen lägges då en bit smör och
makaronerna få färdigkoka i
mjölk. Kartnullen afsläp-
pes och stufningen får svalna något, då
äggblandningen, råtom till omeletter,
nedröres däri. Puddingen satas
något och gräddas i form i ugn,
öfverströös, då den skall införas i
ugnen, med rifven ost. Till en
ordinär form tages 2 à 3 ägg.

Mammagrynskaka.

3 l. mjölk, $6\frac{1}{2}$ dl. mammagryn,
3 msk. socker, 2 ägg, 1 tsk. salt,
 $\frac{1}{3}$ citron (skallet); smör.

Mjölken kokas upp och grynen vispas
däri och få koka, tills de blifvit som
gröt, omkr. $\frac{1}{4}$ t. Slås upp för att
kallna. Äggen vispas och socker samt
citronskal nedröres. Imeten slås i form,
som införas i ugn, kakan gräddas
gulbrun och serveras med safsås.

Morotspudding à la Deutgen.

$\frac{1}{2}$ l. rifna morötter, $\frac{1}{2}$ hg. smör (drygt),
3 ägg, 2 dl. mjölk, 40 gr. rifvetbröd,
1 tsk. salt, 1 msk. socker.

Morötterna förvällas och rivas; bröd,
smör, mjölk, vispade ägg och kryddor
blandas väl och därtill tages så mye-
ket morötter, att de hela af dem
få lagom smak och färg. Läggas i
smord, brödbestridt form och gräddas
i ugn. Serveras med kaprissås.

Potatispudding (för 8 pers.)

2 l. potatis, 1 dl. mjölk, 1 ägg,
1 tsk. salt, 1 skorpa, 2 msk. smör.
Potatisen beredes råsom till potatis-
puré, mjölk, salt och ägg tillsättes,
smör lägges i smord form, resten
af smöret lägges i klickar öfvan-
på, formen insättes i ugn och
när smöret är smält strös den
stötta skorpan dit, hvarefter pud-
dingen gräddas färdig.

Nº 1 Pillpudding (fin, för 12 pers.)

8 st. rillar, 4 dl. stötta skorpor,
1½ l. mjölk, 10-12 ägg, 2 msk. flötgrädd.
2 tsk. socker, litet vitpeppar och
muskot.

Pillen vattnelägges väl väl och
får därpå omsorgsfullt afgräsa,

den fläs därpå, urbonas och hakas.
Äggen vispas väl med mjölken, skor-
porulorna och rillen medhållas i smeten,
som stås i väl smord form och gräddas
i vattenbad omkr. 1 timme. Perveras
med skivt smör och potatis till frukost
eller middags-sall.

Nº 2 Pillpudding (vanlig, för 8 pers.)

4 st. rillar (¾ kg), 2 l. potatis,
3 ägg, 8 dl. mjölk, 1 dl. hummjöl,
litet vitpeppar, 1 msk. smör till formen.
Pillen renas och vattnelägges, skinn
afdrages, hufvud och ben bortagade.
Pillen får ligga en stund för att
torka litet och skäres därpå i strim-
lor. Potatisen kokas, skalas, skäres i
skifvor. Pill- och potatis-skifvor läggas
hvarfals i smord form, potatis öfver
och under. Alla de öfriga ingredienserna

erna sammanvispas och stås öfver.

Puddingen gräddas i ugn, tills den fått väcker färg (omkr. $\frac{1}{2}$ t.). Serveras med stirdi smör.

Skinkpudding.

7 hg. makaroner, 2 msk. smör,
5 " flärk och kött (kötta rester),
2 l. buljong, $\frac{1}{2}$ l. mjölk, 3 skorpar,
salt, peppar.

Makaronerna förvällas i vatten, tills de blifvit mjuka, då vattnet afhållas och mjölken samt buljongen grädhålles; salt och peppar tillrättas och makaronerna få koka en stund. Formen eller blecklådan smörjes med smör och bestörs med skorpmulor. Makaronerna och köttet, skuret i tärningar, nedlägges hvarf-tals; rest sammanvispas 3 ägg

med en del af mjölken och stås öfver puddingen, som får grädda, tills den blifvit gulbrun.

Kjörpudding.

Kalfrynne; 2 dl. risgryn, mjölk, grädda,
3 à 4 ägg, $\frac{1}{8}$ tek. vitpeppar, finhackad
persilja och salt.

Stekt kalfrynne samt en lika stor
bit kalvkött af steken hackas fin.

Risgrynen skällas och kokas i mjölk
till en vanlig gröt, som får stå och
stanna af något. Äggen vispas
med grädden och blandas till grynen
jämnt det hackade köttet och kryddor-
na. Lynes smeten för hård, får man
blanda ut den något med mjölk.
Blomningen gräddas i form $\frac{3}{4}$ t.
och puddingen serveras varm.

Risgrynskaka.

5 dl. risgryn, 1 msk. smör, 2 l. mjölk,
1 $\frac{1}{2}$ dl. korinter, 4 ägg, citronskal,
2 msk. socker, 2 skorpor.

Risgrynen förvällas, tvärra mjölken påspädes, få koka, tills de äro halfkockta och tjocka som gröt. Då ilägges smöret, korinterna, citronskallet och sockret. När grynen kallnat, slås de vispade äggen däri. En form smörjes väl med smör och rifvelbröd. Smeten hålles däri och formen gräddas i varm ugn. Då den blifvit gulbrun, uttages kakan och serveras på fat.

Plåtebullar.

Öfverblifna plättar eller pannkakor vägas och till detta tages lika vikt

ria morötter. Kalla plättar eller pannkakor hackas väl, morötterna sködas, strapas och rifvas, blandas väl tillammans och uppbländas med rå mycket mjölk, att man af massan får en midig deg, som rullas lilla och uppbländas med hackad, brynt lök. Bullarna formas rörom små köttbullar, vältras i mjöl och stekas i smör. Serveras i stället för kötttall till någon grönsaksstufning och lingonsylt.

Potatisplättar.

Potatis kokas, skalas och mosas, blandas med ägg, mjölk och smör samt tvetemjöl till en smet, som bör vara fastare än vanlig pannkakassmet. Äggkvitten slås till skum och medrörs i smeten; saltas och sockras, som vanliga

plättar. Lök, fin^u hackad, tillrättes,
om man så behagar. Gräddas
och serveras med sylt.

Äppleplättar.

Imet göres, som till vanliga plättar,
laggen upphettas och smörjes med
smör. Imeten hålles i och på hvar-
je plätt lägges en tunn äpple-
skiva. Plättarna gräddas på
båda sidor, uppläggas på fat
och öfverströs med rocher, då de
serveras.

Sylt, gelé och marmelad.

Sylt.

Bär och frukter, som skola användas till sylt och konservering, måste vara friska, hela och nytplockade, dels emellan sylten då blir vackrare och smakligare och dels smedomden håller sig bättre, ju finare frukten är.

Plocket (krossocken) bör vara af bästa kvalité; all skumning bör ske med silfversked och bären mätas med mätt af porstinn, så att de ej komma i beröring med bleckraker.

Grytan bör vara af malm eller alldeles oförten koppar eller smäljerad. I hvilket fall som helst rengöras grytan före begagnandet. Symmerligen nog i det fallet är med hittel af oför-

tenē koppar. Burkarna, hvarje syl-
tē skall förvaras, skola vara torra
och omsorgsfullt rena. De skola ur-
sköljas i sista stund med litet kon-
jak. Burkarna värmas varannē
genom att lägga litet sylt uti dem
och omvrida dem. Äro de af glas,
hvilket är det bästa, bör istrym-
het botten varannē värmas, em-
edan den genom sin ofärrma yta
lättare vill spricka. All sylt bör
läggas i burkarna, medan den är
värm. Öfverst på syltet lägges en
vaxpapper, doppadt i konjak. Bur-
karna öfverbindas med vax eller
äggvittepapper.

Till man i syltet tillrättat litet raki-
cylosya, kan man taga litet mind-
re rocher. $\frac{1}{4}$ tsk. är lagom till omkr.
4 l. bär. Den hindrar jämnig,
men skadar i någon mån tänd-

nas smälj.

Hallonsylt fin nr: 1.

Hela bär renas och väges. Till hvarje kilo-
gram bär tages $1\frac{1}{4}$ kg. rocher och nå
mycket vatten, att rochet löses (3dl. på
1 kg. rocher). Af rochet och vattnet
kokas en lag, som bör vara rinnig,
att den trädar sig. Emellertid lägges
hallonen i en djup fat och då lagen
blifvit kall, ditslas den öfver bären,
som omskakas varligt för att komma
ned i lagen. Efter 2-3 dagar
afsilas lagen och kokas, tills den
åter blir rinnig som sirup och
då iläggas hallonen att sakta koka
10 minuter. Ställes på konjaks-
sköljda burkar och öfverbindas, då de
kaltnat; förvaras på vanligt sätt.
Genom att syltas enligt detta recept,

bevaras bären bättre hela.

Hallonsyrt m: 2.

Färd mogna, vackra hallon vägas och till hvarje kilo hallon tas 1 kg. socker. Af sockret och vatten kokas en lag och då den är bra simmig, läggs bären och få under skumning och omskakning sakta koka, tills de äro klara. Upphållas och förvaras på vanligt sätt.

Sytrade jordgubbar.

Bären sköljas varmt i friskt vatten, få afsmitta och rensas. Ramma vikt socker, som bär, uppväges och man nedrocknar bären i ett fat till följande dag eller tagas för, om de saktat sig väl; allrannarna hällas

då i sytgröta och får ett uppkok, gryten skakas en stund varmt och får åter koka upp; detta upprepas 3-4 gånger, då bären tas upp varmt och läggs i sina burkar. Lagen får ett uppkok till och allt skum bortages varmt, hvarefter lagen slås öfver bären, då värsta hettan är borta; burkarna få källna och öfverbändas på vanligt sätt.

Smultron.

Sytras alldeles på samma sätt, som jordgubbar. Lite salicylsyra kom tillräckas - $\frac{1}{8}$ tsk. på 2 l. bär.

Färd körsbärsyrt.

Klara körsbär. Till 1 kg. bär tas 1 kg. och 2 kg. socker. Ur bären tas kärnorna

varsamne, inläggas i väf och knottas försiktigt, så ej spjälva kärnorna skadas. I hvarje bär inlägges åter en skalad kärna, först däreför vägas bären och till hvarje kg. uppväges 1,2 kg störocker, som med bären hvarfals medrörs i fat. Dagen därpå afhälles saften och kokas under skumning; då den blifvit klar, lägges bären och äfven de få koka klara under skumning och omrörning. Aflyftes och skakas, tills mesta heilan afgått. Se för öfrigt röd vinbärssytle!

Röd vinbärssytle.

Bären pluckas varsamne af kvistarna och rennas väl, de vägas och därefter lägges samma vikta rocker. 3 del. vatten på 1 kg. rocker till all syltning.

Af rocker och vatten kokas en lag, som skummas väl; då lagen ser rimmig ut, lägges bären att sakta koka under skumning, tills de bli alldeles klara och fria från skum. Skillebr eller syltgrötan aflyftes då och skakas en stund, tills mesta heilan är afgången.

(Regler, som gälla för all sylt)
Syltburkarna ursköljas med konjak eller brännvin och värmes så omärningom uppenom att vridas om i lutande ställning, sedan man dithållit en sked sylt. Burkar med varm sylt uti böia ställas på dubbelvikt handduk och ej direkt på träbord i dragfritt rum. Då sylten blifvit alldeles kall, klippes en pergamentspapperslåt i samma storlek, som burkens vidd, doppas i konjak och lägges ned på sylten, som öfverleindes och förvaras i källare.

Svart vinbärssyft.

Bären rensas, blommorna och stjälken bortklippes, bären vägas och tillägs mycket socker taget, som bärens vikt; sockret med en tredjedel vatten kokas till en rinnig lag, som skummas väl och då den blivit klar, lägges bären i och kokas under skumning, tills äfven de äro klara, då grytan afläyftes och omskakas, tills mesta hettan är borta. Se vidare röd vinbärssyft!

Thusbärssyft.

Bären sköljas, rensas och vägas. Socker samma vikt, som bär. Sockret och vatten ($\frac{1}{3}$ af sockrets vikt) kokas till lag, som skummas väl. Bären släggas, då lagen är klar och få

koka, tills de äro klara. Afläyftes och omskakas. Se vidare "Röd vinbärssyft"!

Rödbärssyft.

Till 1 kg. frosbitna rödbär taget $1\frac{1}{2}$ kg. socker samt 5 dl. vatten. Rödbären förvällas hastigt i vatten och uppläggas på limme eller ställ; då de afrummit, läggas de i kruka och den till en rinnig sirup kokta, lagen hålles het öfver och bären få stå ett par dygn. Lagen silas af och kokas om, men då lagen blir rinnig, lägges äfven bären uti för att få ett uppkok. Upphålles i heta glasburkar och öfverbindas, medan bären ännu äro varma. Serveras söt som sallad och äfven sårmsyft.

Blåbärs sylt.

Sylt af blåbär blir friskare i smaken, om man blandar litet röda vinbär till blåbären.

Till 1 kg. bär tagas 8 hg. socker.

Sockeret får koka med litet vatten ($\frac{1}{3}$), tills lagen blir klar, då bären släggas och äfven de få koka klara.

Fylles i burkar, som behandlas på vanligt sätt.

Sockerlingon.

1 kg. lingon, 8 hg. socker, 1 l. vatten.

Till lingon tagas i allmänhet mera vatten i sockerlagen, än till annan sylt, medan den skarpa syran då blir mildare. En annan likhet är den, att man tager mindre socker i förhållande till bären. I de

flest andra sylter tagas lika mycket socker, som bär, men till det finaste lingonsylt tager man, råsom här ofvan synes sig fullt rå mycket. Lingonsylt blir god äfven enligt följande recept n^o 1:

1 kg. bär, 5 hg. socker, 5 dl. vatten.

N^o 2:

1 kg. bär, 3 hg. socker, 5 dl. vatten, 4-5 pomeransskal och en bit kamel.

Föröfrigt kan man äfven vintern förvara lingon endast genom att morsa ränder dem och rocka dem råa, då de skola användas. Det är isynnerhet lämpligt i stora hushåll med mycket arbetsfolk, ty lingonen bli drygare, tillagade på sådant sätt.

Syltade apelsinskal

Syltade apelsinskal ha stor användning

i hushållet såväl i puddingar
 och i kakor som till garnityr
 och som man erhåller dem utom
 särskild kostnad, om man, då
 apelsiner serveras, skalar dem ut
 i höket, i st. f. att låta de ätan-
 de skala dem själva, så är så
 mycket mer skäl att ryta såda-
 na. - Skalen läggs i friskt
 vatten, som ombyts och få lig-
 ga 2 dagar, då de få afrimna
 och det hvita skallet tages i det
 närmaste bort. Skalen kokas där-
 på i vatten, tills de kärmas så
 mjuka, att ett halmstrå kan trä-
 das igenom. Uppläggs på limme
 att kallna, medläggas i burk
 och öfverhållas med rockerslag,
 kokt af 1 kg. rocker, 5 dl. vatten,
 1 tsk. attika till en sirmig lag,
 som kall hålles öfver skalen, af-

silas om 2-3 dagar och kokas om. Efter
 14 d. upprepas omkokningen, om så
 behöfves.

Lytiade Reine-Cloud.

Plommonen afplockas, innan de äro all-
 för väl mogna, piggas 2-3 gånger med
 silfvergaffel och läggs därpå snellan-
 rent limme. Frukten väges och sam-
 ma vikti rocker tages jämte $\frac{1}{3}$ vatten
 af rockeri och vattnet kokas en lag, tjock,
 att den trädar sig. I denna lag
 får frukten stå hastigt uppkok, lyf-
 tes af elden och skakas en stund.
 Uppläggs i glasburk och lagen slås
 öfver. Skulle lagen efter 2 dagar
 se tunn ut, så uppläggs frukter-
 na varann och lagen kokas om
 och slås het öfver frukten.
 N: 2.: Reine-Cloud med mandel:

Plommonet uppskåres varann med
fruktknif på ena långsidan, kär-
nan uteslutas och krossas lätt, man-
delen tas ut och de bruna skalen
drages af. Mandelen stoppas åter in
och frukten syltas enligt föregå-
ende recept.

Mörk rödvimbärsgele.

Bärsen rensas, krossas och få koka
10 m. under omröring, upphålles på
sildduk och få själfrimra.
Socker = saften viki upplöses i
den kalla saften, som därefter sak-
ta får koka upp och koka 10 m. un-
der skumning och omskakning.
Crystall aflyftes och omskakas en
stund. Gelen upphålles i värmade,
konjaksställda burkar, hvilka stäl-
les på dubbelviki linne i dragfri

rum. Då gelen kallnat, lägges papper
öfver den, som vanligt och burkarna
öfverbindas. Lämpligt såsom garnityr till
tårter, bakelser och efterrätter.

Okoki rödvimbärsgele.

Vimbärsen rensas och masas, saften ur-
vrides genom grof linne duk, hvarefter
den väges. Till 1 kg. saft tas
1 kg. socker (fin rösocker), som blan-
das med saften och röres åt en led
med silfvergaffel utom uppehåll 1 tim.
Den hålles då upp i små burkar
för att förvaras. Burkarna få ej öfver-
bindas förr än dagen därpå.

Vimbärsgele med kryddor.

$\frac{1}{2}$ kg. socker, $\frac{1}{2}$ l. vatten kokas och skum-
mas. $\frac{1}{2}$ kg. hela röda vimbär, kanel

och nejlikor kokas 15 minuter däri;
hålles på små burkar och öfverbin-
des på vanligt sätt.

Krusbärsgelé

4 äggvitor, 1 citron, 1 l. fin krus-
bärssaft (rå), 20 blad gelatin,
3 kg. rocher, 3 dl. vatten.

Färdigorna, krusbärssaften och citron-
saften vispas, gelatinet lägges i klippa
i bitar. Hela blandningen får
koka upp under flitig vispning.
och får sedan stå tills den skäl sig.
Rocher i jämte vattnet kokas under
tiden för sig och silas upp i en
burk. Saften silas, tills den är
klar. Då allt är genomrörat
blandas rocherlagen till, geléet
röres om och hålles på burkar
att stelna. (Uteslutas citronen, läges 15 bl. gelatin.)

Lingongelé

Detta gelé kokas såsom krusbärsgelé,
men till $2\frac{1}{2}$ l. bör tagas $2\frac{1}{2}$ dl. vatten.

Svart vinbärsmarmelad.

Väl mogna vinbär renas och sköljas.
Kokas 2-3 m. i så litet vatten, som
möjligt, pätteras och den pätterade
massan väges; till den ramma läges:
1 kg. mos., 1,2 kg. rocher, 5 nejli-
kor, hvilka får koka öfver mycket
svag eld, tills en droppe på blank
knif hårdnar. Upphålles i små burkar,
på förhåll vät hela, öfverbindas och
förvaras på vanligt sätt.

Marmelad af hjortron.

Tillagas alldeles på samma sätt, som

föregående och man aktar sig i båda att taga för mycket vatten.

Apelsinmarmelad. = sid. 180

6 apelsiner, 650 gr. rocher,
1 citron, 5 dricksglas vatten.
Fast och god frukt afstorkas väl och skalas. De vita af skallet borttages noga och de gula skäres i mycket fina strimlor. Fruktköttet skäres äfven i fina strimlor och alla hämnor urtagas väl. Alltammans lägges i 5 dricksglas vatten; sedan det väl öfverstjälpt, stått i 24 timmar, kokas det 1 tim. utan och 1 tim. med rochet. Då mestadels hellom afgått, upptas marmeladen i med konjak sköljda små burkar och öfvertäckas på vanligt sätt.

^a
Äppelmarmelad.

Lös frukt skäres i tunna skifvor, som kokas i rå mycket vatten, att det står öfver frukten, till mos, hvilket kramas genom hänsikt.
Till 1 kg. rådom mos toges 1,2 kg. rocher. Det kokas tillammans öfver mycket svag eld, tills marmeladen ser klar ut. Då en droppe af marmeladen, druren på ett knifblad, hårdnar, rå att den horn skäras, upptas marmeladen i små glasburkar eller på små glasarsietter i form af böt. Fördelaktigt är då att urskölja glastöfven med en gelatinklörning, som får stelna i dekramma. Då man redan skall uppstjälpa marmeladen hel rådom garnity eller deserter, rå doppas glaset i varmt vatten eller lägges på

varmvät handduk för att släppa.
 Äpplen af päron göres marmelad
 på vanliga sätt. 10 blad gelatin
 till hvarje kilo socker, upplöst i
 litet vatten och medrördt i masen,
 gör, att man ej behöfver koka
 marmeladen fullt så länge.
 Den skall röras om i kölen under
 kokningen.
 Strubär kan kokas på vanliga sätt.

Laft och Brännin.

Kokning af bucljer.

Korvarna läggas i kokande vatten
 för att bli mjuka och rena. På
 fort vattenet kokt upp, upptagas de
 och introykas i de därför färdiga
 bucljerna.

Flatsning: Färdig harts finnes i
 handelen för billigt pris, tillagas an-
 nars enligt följande:
 100 gr. harts, 10 gr. lack, 5 gr. vas.
 löses tillammans i bleckmått öf-
 ver spisen och däri doppas de kor-
 kade bucljerna några gånger.

Hallonraft.

Hallonen röndermosas och nedläggas i

en stenkruka eller glasburk. Till 8 l. hallon tages 3 dl. ättika. Hallonen med ättikorn får stå och draga några dagar (3-4), då de upphållas i grof läsfenare, som upphänges öfver ett fat, att all saften må af-rinna. Den saft, som ej af sig själf rinnet bort, kramas ur. När man på så sätt fått ur saften, hålles den i, på förhand vägd, glasburk för att vägas. Till hvarje kg. saft tages 1 kg. rockor (lika mot lika). Saften och rockor hålles i syltgru-ta för att koka 15-20 m. eller tills den är alldeles klar samt skum-mat flitigt. Bär ihäggkommas, att saft bär kokas väl. Den hålles upp i burk för att kallna och tappas på omsorgsfullt rengjorda buteljer, hvilka hartsas väl efter korkningen. Förvaras i källare.

Svart vinbärssaft.

Bären rensas, sköljas och mätas. Bär och vatten står i saftgryta och får koka ett par minuter, hvarest de slås på rildruk och få själfriinna. Saften väges och därtill tages lika mycket rockor. Det får stå en stund i grytan, att rockor måtte lösas, innan man rätter grytan öfver elden. Efter första uppkoket afläppest grytan en stund för skumning och sedan får saften koka tills den skummats klar. - Bären kunna afkokas ännu en gång med hälften vatten och saften silas och tappas ur på buteljer.

Röd vimbärssaft.

Beredes alldeles på samma sätt, som hallonraft, men ättikam uteslutes.
Se hallonraft!

Körbärssaft.

3 kg. körbär, $1\frac{1}{2}$ kg. rocher.
Frukten nedrockas i en stenkruka, en lagom stor tallrik lägges öfver och degas hring kamrerna. Ställes i kittel med kallt vatten, som rättes öfver elden och får koka 6 timmar. När krukans eller burkens blifvit kall, afhålles varsamte den klara saften och tappas på buteljier, som korkas och harteras. Bären torkas och användes till soppor.

✓ Apelsinraft. = 179.

6 apelsiner, $1\frac{2}{3}$ l. kokande vatten, 2 kg. strörocher, 40 gr. citronsyra.
Af apelsinerna användas endast skalen och sedom de hvita af dem noga bortskurits, skäres skalen i fina stjärnor och läggas i porcelins-
kruka (ej emaljerad) och öfverläs med det kokande vattnet; krukans täckes noga med handduk och lock och får stå 2 dygn, därefter fiäms silas skalen och saften tillrättes med strörocher och citronsyra samt röres då och då, tills rocheret löses, då saften hälls på väl sköljda flaskor.
Ad. 179 samma beskrifning

Rabarbersaft.

Rabarbern sköljes, torkas af och skäres i bitar samt pårättes i ryttigryta

med så mycket vatten, att det står öfver rabarber. För koka en stund eller tills rabarber blir alldeles mjuka, då allt upphålles i påse och får själf-ninna. Till 1 l. af denna sura saft tages 6 hg. rocker. Kokningen, se hallonsaft. All saft öses med glas eller porcelänsmått genom glastratt, får ej komma i beröring med bleckmått.

Flvitt vinbärsvin.

Till en halfankare vin tages 10 hg. ljusröda eller hvita vinbär och 4 hg. rockejord eller mörkast fä-rinrocker. Ju mörkare rocker, des-to bättre. Bären utpressas, det bäst man kan och rocket öses i $12\frac{1}{2}$ l. friskt kallvatten. Vatnet och rocket uppkokas och skummas väl.

Uppkoket för att kalla. Den utpressade saften hålles i skunkars, hvare fört varit vin eller konjak, dock får man ej dithålla all saften på en gång, utan sprida på $\frac{1}{3}$ eller så, ty då man redan dithåller rockerlagen, bör ankaret bli så fullt som 2 tvärfinger nedanför sprundet, ej mer, ej mindre. Bli du för mycket, får man koka ihop rockerlagen mera, d. v. s. den lag man ej hunnit blanda med saften. Flävidlag måste man söka använda ögonmått, ty det är af stor vikt, att allt blir snlgt receptet. Raggen lägges på varmt ställe, tills jämning märkes, då man får ha sprundet löst i stället. Att jämningen börjat, märker man där igenom, att sus höres, om man lägger örat intill ankaren. Jämningen

får förstått omkr. 8 dagar eller tills man märker, att ruset blifvit svagare, då sprundet jämte kramen härkas väl och kaggen medlägges i en bra hållare för att få ligga alldeles orörd i 9 månader, då vinet aftappas. Äfven vid tappningen är af stor vikt, att ankaron ej rubbas, ty då kom vinet bli grumligt.

Rödt vinbärvin.

Kom på ett enkelt sätt beredas, då man kramar ut saften till likören. De öfverblifna kärnorna och gummnet lägges då i en kruka och därpå håller man en flatka hett smokt vin, som får stå och draga 14 dagar, då de rockas lite och sillas upp.

Likör af svarta vinbär.

1 kg. väl mogna svarta vinbär, 3 dl. hallon, 2 st. nylikör, en bit ingefära, 2 l. brännvin. Vinbären utkramas väl och saften hålles i rörkruka (sj gulglaserad rörkruka). Hallonen inknyttas i lapp och läggas öfver de jämte kryddorna. Brännvinet slås öfver och den hela öfverhöljes med dubbelvikt bomdduk och tät stämde lock för att stå 2 månader, hvarefter likören sillas upp i annan burk, dit man lägger 5-6 kg. strösocker, omrör och höjer åter väl öfver. Efter 4-5 dagar sillas den genom ylleduk och tappas på flaskor.

Citronlemonad.

222 gr. citronsyra,
 2 kg. och $6\frac{1}{2}$ kg. socker, 2 stora
 citroner, 4 l. kokande vatten.
 Citronerna tvättas, torkas af och
 skallas tunnlt. De tjocka, vita
 skalet tages bort, köttet skäres i
 skivor, som jämte de gula skalet
 lägges i en kruka el. burk; äfven
 sockret och den pulveriserade citron-
 syran lägges dit och det kokande
 vattnet hälls öfver. En dubbel-
 vikt handduk jämte socker lägges
 på. Lemonaden omröres då och
 då och när sockret och syran löst
 och lemonaden kallnat, tappas
 den på buteljer, afkyles och är
 färdig att serveras. Den utspädes
 då alldeles såsom vanligt med friskt
 vatten och är en god svalkande dryck.

Konservering af frukt och bär.Lingon på buteljer.

Stor, stora, sj. trariga lingon plockas
 på buteljer, friskt vatten slås på och
 buteljerna korkas, härtras och förvaras
 i källare. Serveras såsom förfrisk-
 ning, då de öfverströs rikligt med socker.

Inlagda lingon till sallad.

Stora, vackra lingon sköljas, (de få ej
 vara mjuka), raggas med fin mäl
 och medläggas i glasburk tvärfyllt med
 litet socker; burken öfverbindes och
 lingona serveras såsom sallad till
 köttretter.

Körbär på buteljer.

Färdiga mogna, men ej matiga, bär plockas på buteljer med vida halsar. Då och då stöts bären öfver med störocher, tills man fått med rocher till bärens halva vik i hvarje flask. Buteljerna korkas, hartras och förvaras i källare. Äro lämpliga att servera såsom förfriskning samt i soppor, råser o. s. v. Alla möjliga bär kunna inläggas på detta sätt.

Thusbär på buteljer.

Bären afplockas, medan de äro hårda och rura. De tagas rå runda, som möjligt, sköljas, torkas på mjukt limne och plockas på torra, väl rena buteljer. Se för öfrigt Rabarber på buteljer.

Rabarber på buteljer.

Rabarbern sköljes, torkas af och skolas. Skäres i små bitar, hvilka plockas i buteljer, hvarest friskt vatten påhättes, så att det står öfver rabarbern. Buteljerna korkas, öfverbindas med ståltråd och hartras. Detta användes under vintern alldeles såsom färsk till såväl kräm som soppor och gröt.

Hjortron på buteljer.

Mogna, men ej för lösa hjortron plockas på buteljer, friskt vatten hättes öfver, buteljerna korkas, öfverbindas och hartras. Förvaras i källare och äro när som helst färdiga att upplägga såsom förfriskning eller att använda till kräm eller mos.

Barberisbär.

Barberisbären äro vackra rårom garni-
tyr till tårter och spiserätter. De ploc-
kas på hösten, först då frosten bitit
dem och bären få sitta kvar på kla-
rarna. En tjock rockellag kokas
och hålles hei öfver bären, afsilas
efter några dagar och kokas om;
behöfver mera rocke tillräckas för
att få lagen tjock, så tages de någ-
ra skedar till. Korn möjligen be-
höfva kokas om efter 14 dagar.
De händes ibland vid syltning, att
lagen rockrar sig och då har man
kokt den för länge. De hjälper
genom att slå litet mer vatten
till och koka upp den igen.

Föt Blåbärskompott.

Blåbären renas och kokas med $\frac{1}{3}$ af
sin egen vikt socker i syltgröta en
stund. Då har man tillhands heia,
rena buteljer, på hvilka kompotten
hålles genom pappersstuntar. Butel-
jerna kokas, medan de äro varma
och korkarna tryckas till bättre,
då mesta hetan är borta samt hant-
sas. Korn serveras såsom förfriek-
ning samt användes i roppor och råser.

Lur Blåbärskompott

Blåbären renas och kokas, med
så mycket vatten, att det står öfver
dem $\frac{1}{4}$ timme. Då kallna och
hålles på buteljer, som kokas, hant-
sas och förvaras i källare.
Lämpliga till roppor och råser.

Konserverade Ränklor.

Frukten naggas med silfvergaffel, lägges i kallt vatten och sättes öfver elden. När vattnet börjar bli hett och frukten flyter upp, tages den varornu med hälskf och lägges genast i kallt vatten. Frukten upplägges, så snart den är kall, på linne att torka eller rättare sagt, befrias från vattnet; förflyttas sedan i konserveringsburkar af glas och öfverhålles med en tunn lag af socker och vatten, koka i tid, så att den är kall, då den slås öfver frukten.

Burkarna tillslutas och öfverbindas med pergament, hvarefter de ned-sätts i hökittel att koka omkr. 20 m. från uppkoket räknadt.

Väsenhöjden i kitlet får ej vara mind.

re än frukthöjden i burkarna.

Mirabeller till sallad.

Mirabeller och finä rhöcker, lika vikt af hvardera, nedlägges hvarftals i konserveringsflaska af glas, hvilken korkas och öfverbindes med waxpapper, om lindas med hö och ställes i kastull, hvilken fylles med så mycket vatten, att det står i jämnhöjd med mirabellerna. Då vattnet kokat sakta i 4 timmar, upptagas flaskorna, dock först sedan mesta hellan afgått. Flaskorna ställas för att förhindra, att de spricka, på mjukt underlag af t. ex. handdukar, hvarefter flaskorna varsam öppnas. 2-3 msk. konjak hålles i hvarje $\frac{3}{4}$ l. flaskor, som därefter vändes upp och ned, korkas och öfverbindes. Förvaras

på kallt ställe. Mirabelleerna skalas
ej och kärnas ej ut.

Gula plommon till sallad.

Plommonen läggs i kokhet vatten,
tills skalen ~~och~~ lossna. Man afflar
skal och frukten vägs samman läg-
ges ned i en stenkruka. - En lag
kokas af 4 hg. rockor, $1\frac{1}{2}$ dl. ättika,
6-7 mejlikor, 1 myna muskot. Öfver
plommonen slås en sked konjak
och sedan slås lagen het öfver dem.
Burken täcks väl med dubbelvit
handduk och tälbuk. Efter 3 dagar
uppläggas plommonen ytterst valsam
och lagen kokas om.

Inlagd Melon.

En ej fullt mogen melon skalas och

urtages, skäres i 1 cm. tjocka skivor,
hvilka läggas och kall ättika hålles
öfver, hvarefter melonen får stå 3-4
dagar. Melonskivorna nedläggas då
i annan glasburk jämte några mej-
likor och tjock kall rocklag hålles
öfver; efter 3-4 dagar kokas lagen
om och något rockor tillsättes, hvar-
efter den åter hålles kall öfver me-
lonen. Bliir lagen återigen tunn,
får kokningen upprepas ännu en
gång, hvarefter burken öfverbindes
och förvaras på kallt ställe. Serveras
till finare köttmåltider.

Citronpäron.

2 d. rockor, 2 d. päron, 1 citron.

Päronen skalas och förvällas i vatten
10 m., upplägges på fat och får kallna,
hvarefter nedläggas i en kruka hvarf-

tals med rocher och det rifna skallet af en citron. Så får det stå 2-3 dagar, då hålles allrömmen i en gryta och får koka, tills det blir klart.

Ingefärs-päron.

4 kg. syltpäron, 3 kg. rocher, 1 kg. ingefära. — Små fina syltpäron förvällas och skalas såsom lingonpäron. Off rocheri och ingefärsvattnet kokas en dag och päronen itäggas och får koka klara.

Ingefärsvattnet kokas på följande sätt: 1 $\frac{1}{2}$ l. friskt vatten lägges ingefärom och får koka, tills vattnet fått så stark ingefärs smak, man önskar. Klar vattnets mängd minskas genom kokningen, får det spädas, så att samma kvantitet, som nämndes (1 $\frac{1}{2}$ l.), hålles öfver rocheri.

Päron i lingonsaft.

10 l. syltpäron, 6 l. lingon, 2 kg. rocher. Lingonen renas och kokas med litet vatten, tills de safta sig, då de upphållas på väf att själfrinna. Päronen skalas omsorgsfullt, stjälkarna, som skola kvaritta, skrapas och päronen förvällas i vatten, uppläggas och får afinna. Lingonsaften och rocheri hålles i syltgryta får uppkoka, då päronen itäggas och får koka, tills de bli mörkröda och klara; skummas varmt, att ej frukten skadas. Päronen uppläggas och får vatna på fat. Lagen hålles i burk och då päronen äro kalla, nedläggas de varmt i lagen.

Lingonpäron n: 2.

Päronen förvällas, skalas därefter, citronskal

eller kanel i lingonraften, för öfrigt
lika, som föregående.

Snapspäron till rallad.

Stora syltpäron skalas och förvällas
några minuter i vatten och uppläggas
sedan för att afirma. Kallnet, hvori
de koka, tillrättas med litet rocher
och får koka ihop rätt mycket.
Skär vatnet i de närmaste afvalmat,
ilägges litet torr senap, så att det
hela blir rätt slemmig. Dagen där-
på nedlägges päronen hvarfals med
korsbärslöf i glasburk. Den kalla
lagen hålles öfver. En botten med
tindrig press påläggas. Redan efter
14 dagar kunna päronen användas
såsom rallad till kötträtter af allehanda
slag; i synnerhet är det fint till
gris eller rätter af gris. Obs.: När

pressen legat på 8 dagar, afläges den och
ätlika påhålles.

Conservering af päron och äpplen.

Frukten skalas, urkärnas med pipa, (ej
päronen), lägges genast i ättiksvatten, att
den ej må bli mörk. För stora
päron, böra de skäras i två; frukten för-
vällas några minuter i vatten, upptages
med hållspade och lägges genast på heta
glasflaskor med vida halsar.
En god, slemmig, het rocherlag måste
firmas tillhanda och denna hålles
öfver frukten, så att den står väl öf-
ver. Flaskorna korkas och öfverbindas
genast samt nedställas i vatten af sam-
ma värme, som flaskorna, för att koka
i hö 20-25 m. beroende på flaskornas
och fruktens storlek. När de äro kokta
böra de stå kvar i höet för att kallna.

Detta är en regel, som gäller för allt i
hög koki. Om man så vill, kan man
konservera frukten på samma sätt
utan att först förvalla den och då öfver-
hålls den med kall rockerlag och
medrättes i kallt hövatten, men då
koka några minuter längre.

Inläggning och konservering af Gröntaker.

Äter på buteljer.

Alla möjliga ärtorter kunna använ-
das, bara de äro späda och fina och
ej för mycket mogna. F. k. cham-
pignonärter äro bland de bästa till
inläggning. - Äterna spritas, få
ligga utbredda på handduk så
par timmar och fyllas därpå på
buteljer, hvilka korkas och öfverhin-
das med ståltråd. Buteljerna med-
ställas i hö i en stor kittel eller
pannans och vatten påhålls, så att
den står väl öfver. Kitteln ställs
öfver svag eld och får koka $2\frac{1}{2}$ t. efter
uppkoket, hvarefter kitteln aflyftes
eller elden släcks, om man begagna

sig af pannormen. Man måste se till, att vattnet hela tiden står väl öfver, och ha varmt vatten tillhanda för sprädning, då så behöfves. Man måste draga upp hö väl omkring flackhaltarna, som af vattnet kan täcka. Då buteljerna afvattnat, upplagas de ur höet och hartsas på vänligt sätt. Ärtorna behöfva vid användandet endast ett uppskok.

Ärtor på buteljer n: 2.

1 l. ärtor, 125 gr. finä rät, 65 gr. socker. Rättet och sockret blandas med de spritade ärtorna, som få stå till följande dag, då ärtorna plockas på buteljer och man lagar, att allt rätt och socker följer med lika mycket på hvar butelj. De kokas väl och hartsas genast,

förvaras i källare; sköljas väl i 2-3 vatten och kokas såsom färsk, då de skola användas. Rättet bytes om ett tag, så att man får ärtorna lagom salta.

Insättning af Turkiska böror.

Halfvärsta böror, som ej äro för hårda, sköljas väl och skäras på medden rätt finä. I onlagobehandlade träkärl eller glasburk nedläggas börnorna hvarf-tals med finä rätt. För hvarje hvarf omröres, att rättet må bli väl inblandat. Då alla böror på så rätt nedlagts, lägges en botten med tyngd öfver börnorna, som ställas i källare eller annat kallt ställe.

När de skola användas urvattnas rättet väl och börnorna serveras såsom färsk.

Turkiska bönor inlagda i rocher.

Gräda bönor sköljas och läggas öfver natten i saltlake, sköljas åter och förvällas 4-5 m. (En del blå alum på 5 l. vatten under förvällningen), öfverspolas vid upplagringen med kallt vatten och får redom väl afrimma och kallna, hållt på salt. Bönorna läggas redom med i stora glasburkar och öfverhålls med tunnig rocherlag, som på förhand fått kallna. (700 kg. rocher, 4 dl. vatten). Dessa salt- eller konserverade bönor är det allra bästa, emedan de, på så salt konserverade, smaka alldeles som färsk.

Ätliksbönor.

Halfväxta, turkiska bönor läggas ett par dagar i saltlake (1 $\frac{1}{2}$ dl. salt på

1 l. vatten), hvarefter de lätt förvällas, få ej bli för lösa. En liten bit blå alum i vattnet, hvori bönorna förvällas, gör, att de bibehålla färgen. Bönorna få därpå afrimma, medläggas i glasburk och öfverhållas med koki, varm ätlika, hållas råsom vanligt med handduk och lock. Öfverbindas, då de kallnat och användas råsom garnityr i diverse anrättningar råsom t. ex. "Galantim på höns".

Pickles att inlägga.

Blomkål rentas väl och delas ronder, stocken och taggarna efter grenarna delas också ronder, förvällas hastigt i salt vatten (1 tsk. salt på 3 dl. vatten). Blomkålen får på inga villkor bli för mjuk; då den är koki, lägges den

på limme, för att vattenet må undragas.
 och därefter i sten- eller porcelains-bunk
 (ej glaserade keramik, där glaspyren ofta
 är giftig). Prima vinnärbika eller
 dragonättika kokas upp i alldeles
färglös sytigruta eller emaljerad
 kårnull, slås het öfver blomkåten,
 som öfvertäckes med handduk och
 lock. Små spräda morötter skrapas
 och gifves den form, man önskar
 samt behandlas alldeles på samma
 sätt, som blomkåten. Små vingur-
kor, spräda turkiska bönor och ättiki-
don, ursprunlige stora rockerärter,
pepparot och närbika, skurde med le-
 gymknif, lägges alla i satilaks (1 lb.
 sati på 4 l. vatten) ett dygn.
 Hvar sak för sig lägges i burkar
 och alla väl för det förinnan af-
 rinna på limmeväf. Samma sorts
 ättika, som förut nämnts, kokas upp

i likadant kät samt slås het öfver
 pickles-sakerna, hvilka alla högas med
 handduk och tätt slående lock.
Kratshnopp renas och öfver den slås
 äfven het ättika. Pyltölök, beredd,
 som vanligt, taget äfven med.
 Då alla detta saker hunnit inköras
 och man har dem färdiga i hvar
 sina burkar, taget man de burkar,
 man för vintern ännu bevara
 picklesen uti och lägges med hvarf-
 tals af alla sorter, så att de bli en
 vacker blandning af föremål och
 färger. Ny, frisk ättika kokas upp
 tillrämmans med ett par skidor
 spanst peppar, en bit ingefära, litet
 senap inknuten i tyg. Denna ättika
 får afvalna, innan den hålles
 öfver picklesburkarna, som ej böra vara
 mer fyllda, än att ättikan kom stå
 öfver omkr. 3 cm. Spanst peppar,

kapslar, som köpas på apotek, lägges i burkarna med picklesen, hvilka öfverbländas. Picklesen skall beredas med största omvarg, då den håller sig utmärkt. - Att blå alum i vatten gör, att färgen på dei gröna bättern bibehålles.

Inlagd lök.

Lök (ja mindre, vitare och jämnare desto bättre) renas varomt och lägges allt efter renorringen i saltlake, där den får ligga ett dygn eller par. Upplägges sedan på rent linne för att utdragas, kokas därefter 3-5 m. i vatten, upplägges åter, tills den är kall, lägges då i kruka och öfverhålles med fin, uppkokt ättika och kryddad med hvitpeppar och litet socker. Ej den minsta skugga

af färg i kastullen, där lök eller ättika kokas, ty då blir löken mörk!
Löken lägges på flaskor, som korkas väl. Serveras såsom sallad.

Färska gurkor.

Stogna gurkor skalas och skäras i tunna skifvor, läggas på djup tallrik och bestöts med fint salt, en annan tallrik lägges öfver med liten tyngd på och gurkorna böra stå minst 1 timme. Den saft, som då bildats, afhålles och gurkorna läggas på salladsskål, öfverstöts med hvitpeppar och socker, ättika hålles öfver och gurkorna kryddas med finhacksad persilja. Serveras till stek och smörgåsbord.

Press-gurkor konserverade.

Färska gurkor skäras i tunna skifvor och beströs med salt som de stå några timmar; den saft som då bildats, afhälles. Gurkorna nedläggas hvarstals med fint salt i glasburk, som öfverbindes. När man vill använda dem, afsköljes saltet väl och gurkorna läggas i kallt vatten, tills de äro lagom salta, då de läggas på salladsskål, öfverströs med rocher, hvitpeppar och öfverhålles med ärtika samt kryddas med färsk persilja.

Fyllade gurkor.

Stora, jämna men ej fullmogna gurkor skalas och skäras midt i tvä, kärnorna utlagas och gurkorna läggas i friskt vatten, där de få ligga

ett dygn. De upplagas därefter och få väl afrima på limme. Om man så önskar, spräckas de med kanelbitar och nejlikor, hvarefter de läggas i kokande vatten och få koka, tills de bli klara, då de upplagas och saltet får åter urdragas på limme.

En lag kokas af 1 dl. vinättika, 3 dl. vatten och 425 gr. rocher.

Lagen kokas tills den blir rinnig och slås hett öfver gurkorna, som böra ligga i stenkruka. Efter 2-3 dagar hålles lagen varmsamt af och kokas ännu med ett par skedar mytt rocher, kokas långsamt, tills den trädar sig. Skulle smaken ej vara den önskvärdiga, tillrättes äfven något ättika. Efter 14 dagar får lagen ännu ett uppkok och då gurkorna blifvit kalla, plockas de på glasburkar och lagen hålles öfver dem kall.

Leveras råsom saltad till köllrätter.

Salt-gurkor.

Små omogna, friska gröna, s. k. vesterå-gurkor, salt, vatten, vinbär- och körsbärslöf, dillkronor, alun.

En med enlag menad skbytta lägges först ett tjockt lager blandadt löf, så ett hvarf gurkor, så löf och gurkor igen. Öfverst lägges ett tjockt lager dillkronor, öfverströdda med en myra alun. Då ha man tillhands en saltlake, beredd utan kokning, så stark, att ett ägg flyter upp så mycket, som en tvåöring.

Omkr. 1 kg. salt till 9 l. vatten. Denna saltlake slås öfver gurkorna, som få stå för att jäsa 4-5 dagar.

Därefter lägges tyngd på gurkorna och byttan medtätas i källare.

Detta gurkor kunna förvaras året om.

Små ättiksgurkor.

Gurkorna aflagas, medom de äro små, sköljas väl i frisk vatten, upptagas och bethös med salt för att ligga till följande dag. Gurkorna nedläggas då i sten- eller porcelinsburk och mellan hvarje hvarf strös några pepparkorn, litet muskotblomma, 6-7 nejlikor, ett lagerbärsblad och litet krassknopp. På mycket ättika att den står öfver, kokas upp och slås het öfver gurkorna, som öfverhöljas väl med handduk och lock. Då de hela blifvit halta, kan man för trefnadens skull öfverflytta de i glasburk, som öfverbindes och förvaras på valdt ställe. Detta gurkor hålla sig närmast väl.

och äro lämpliga råvål till sallad, som till till att hackas och användas råsom krydda i råser.

Kratten inlagd.

Kratten renas och lägges att dygga i saltlake (1 dl. salt på 1 l. vatten).

Kratten upplages och sköljes i fäskvatten, lägges i stonburk och öfverläs med kokande ättika, öfvertäckes väl och får kallna, hvarefter den öfverlämdas och är lämplig att använda i råser i stället för karpis.

Spenat inkokt.

4 $\frac{1}{2}$ dl. vatten, 3 hg. fint salt kokas upp och skummas väl. Därefter nedlägges så mycket rensad spenat, som får rum. Den får ej koka,

utan blott hettas upp till 80-90 gr., lägges hastigt upp på väll eller spränd linne-duk för att afrima. Då spenaten är kall, plockas den på små glasburkar, allt väl afhälles och burkarna öfvermållas med flötgr. Då denna stemat, öfverlämdas burkarna. Då man vill använda af spenaten, tages flötbottern bort och spenaten förvälles i rikligt med vatten och användes råsom fäsk.

Spenat inmatad.

Spenaten renas och sköljes väl, upplägges på riket att afrima. Den nedlägges sedan hvarfäls med fint salt i träkyttia eller i glasburk. För hvarje gång man nedlägger saltet, användes det hela några gånger, så att saltet må tränga in öfverallt.

En botten med lindrig puss lägges öfver och efter några dagar bör rå mycket lake ha bildat sig, all den står öfver openaten. När denna under vintern skall användas, sköljes den i 2-3 vatten och förvälles i rå riktigt med vatten, all rättan väl undrages. Då openaten koki 8-10 m., upphålles den på dukslag och öfverspolas med vatten som användes, såsom färsk openat.

Inlagda gröna tomater.

Tomaterna rensas och torkas med lindduk som medläggs i kokande ~~vatten~~ vinättika för att därifrån få en mycket härligt uppkok. Tomaterna uppläggas och få väl afrinna, hvar efter de läggs i kruk och öfverhålles med het rockslag (på 1 kg. rockes

4 dl. vatten). Efter 2-3 dagar afhålles lagen varsam och kokas om, tills den blir bra simmig. Behöfves det, rå kan ytterligare något rockes då tillrättas lagen, som åter hålles het öfver tomaterna. Tomaterna efteres om en 3-4 dagar och om lagen då åter är tunn, kokas den om. Bunken öfverbindes, då tomaterna äro fullt kalla. Serveras till finare hötärtter.

Nº 2. Röda tomater konserveras
på samma sätt, men behöfves ej uppkokas i ättika.

Sytlade tomater.

En lag kokas af $1\frac{1}{2}$ dl. vinättika, 3 dl. vatten, 400 gr. rockes, tills lagen blir bra simmig. Tomaterna medläggs då och få koka omk. 10 m.. Kruken uppläggas då varsam

och lägges i glasburk och då mest
hellan afgitt, hålles öfver lagen dit.
Om en par dar afsilas lagen och
kokas åter upp under skumning,
hålles öfver igen, då den svalnat
något. Om en vecka eller par efter-
ses, om kokningen måste upprepas,
då mer socher och gyllika tillräkkes,
om så behöves. Serveras råtom sal-
lad och i soppor.

Konserverad tomatpuré.

1 l. väl mogna tomater, 5 cl. eller
 $\frac{1}{2}$ dl. vatten, 1 rödlök, litet persilja
samt några svartpepparkorn.
Tomaterna rensas och skäras i 4 de-
lar, lägges i smaltad kastrull
eller stångryta jämte vattnet och
kyddorna, ställes öfver elden och
röres ständigt med silfversked,

tills det hela är ett fint mos. Ställes då
upp på hävrik för att passeras. Purén
hålles åter i kastrull för att under ständig
omröring hopkoka till en ganska tjock
gröt. Den fylls genast på torra, väl
värmda flaskor med vida halsar, hvil-
ka korkas, öfverbindas och kokas i
20 m. i hö eller handduk. Det är
bäst att låta flaskorna afkyla, in-
nan man rättes ned dem i höet
och man lagar, att ~~att~~ det vatten, man
slår öfver dem där, har ungefär sam-
ma temperatur som flaskorna. De få
afkyla i höet efter kokningen; för-
varas i hällare. - Tomatpuré bör tillä-
gas i hvarje hem, emedan tomaterna
själf hålla sig färska öfver vintern och
purén är så utmärkt att använda i
matlagningen.

Inlagd svamp.

Flvad för sorts matsvamp som helst kan behandlas enligt detta recept, men alla måste skötas, då de äro alldeles myplockade.

Svamparna renas, sköljas i vatten med litet ättika uti, skäras i bitar och vägas. Halftva vikten smör smältas och skummas, hvarefter svampen lägges och kokas, tills smöret ser klart ut. Svampen hålles på små glasburkar, som öfverbindas. Smöret måste stå öfver. Man sedan användas alldeles såsom färdig svamp till soppor, stufningar o. s. v..

Hvilket stycke skall jag
stärnde rättes?

Tabell för mållagning -

Till Biff. { Filet (den äkta fileten)
 Flaren
 Mellomfransyskan
 Dubbelbiffen
 Tjoeka fransyskan.

" Rosbiff { Tjoeka rosbiffen
 Tamma d:o

" Grylstek. { Flaren (bäti)
 Mellomfransyskan
 Tammaläret

" Kalops { Rosbiffen (måbilar däraf)
 Fransyskan " "
 Tammaläret " "

använda af en ou till nedan-

skolan upptäld af Fru af. Retzius. 1891.

Till

Kalops { Tjoeka refven
 Bogen (hona mäggripom)
 Tamma bringan
 Kallappen

Köttbullar { Fransyskan (måbilar däraf)
 Läret
 Tjoeka refven (benen till bulljong)
 Bogen
 Tamma refven
 P. k. småkött

Pepparstek. { Mellombringan (köttigast, bäti)
 Förbringan (fälat)
 Tamma bringan
 Tjoeka refven

Till Pepparrotskött Hållappen

" Skorf.

{
 Utamläret
 Märgpiporn
 Halven
 Lungan och hjärtat
 Småbitar (s. h. småkött, som blir,
 när köttet hugges.)

" Surostek

{
 Innomläret
 Utamläret

" att satia.

{
 Utamläret
 Bringorna
 Bogen
 Hållappen

" Lungmos

{
 Lungorna (Obs! farliga att förtära för tuberk.
 Hjärtat

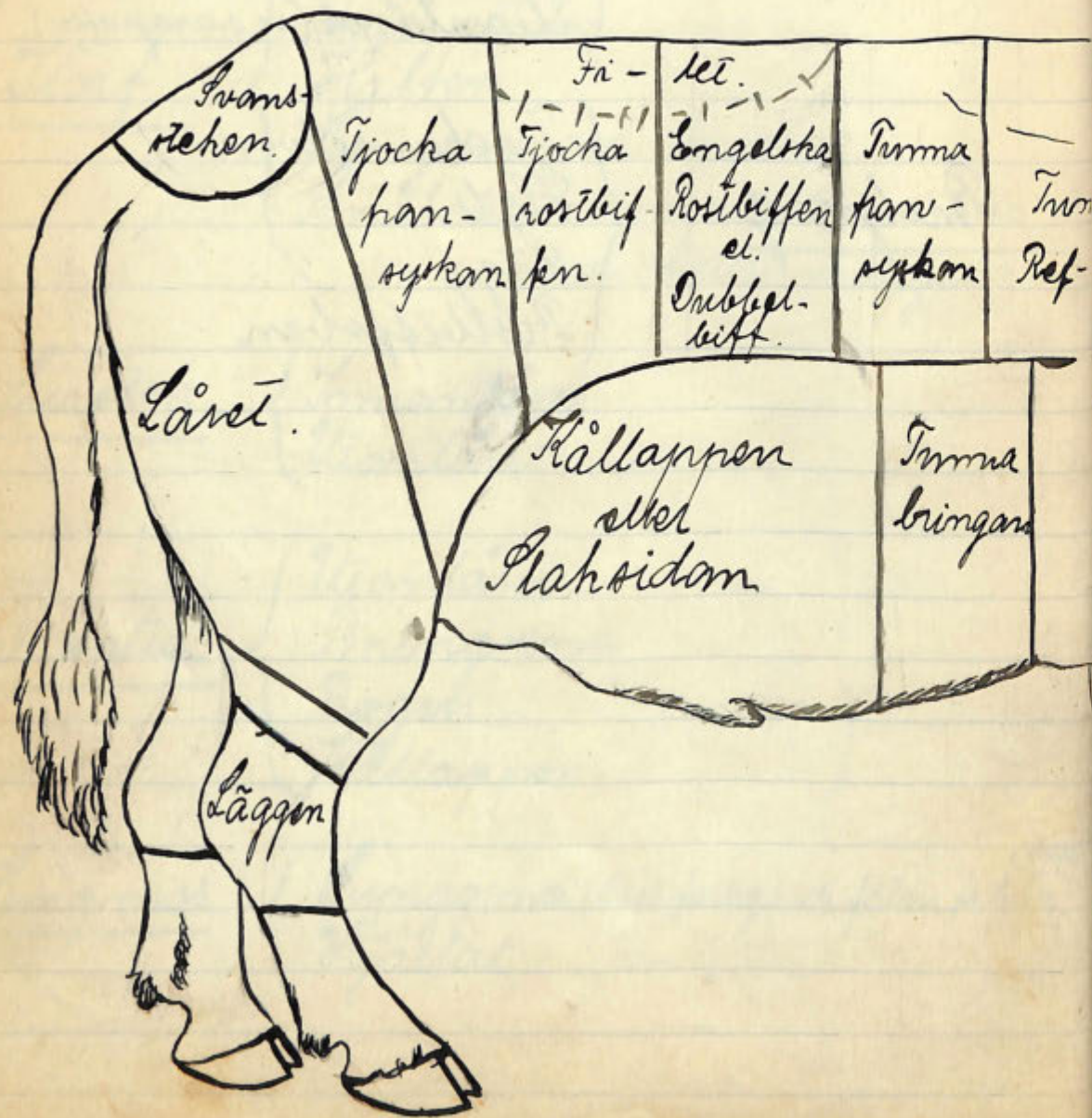
Till västa buljong

{
 Märgpiporn (Obs! Halfhals
 eller annan bit af half;
 bör läggas till för att få god buljong
 Utamläret (se paragrafen).

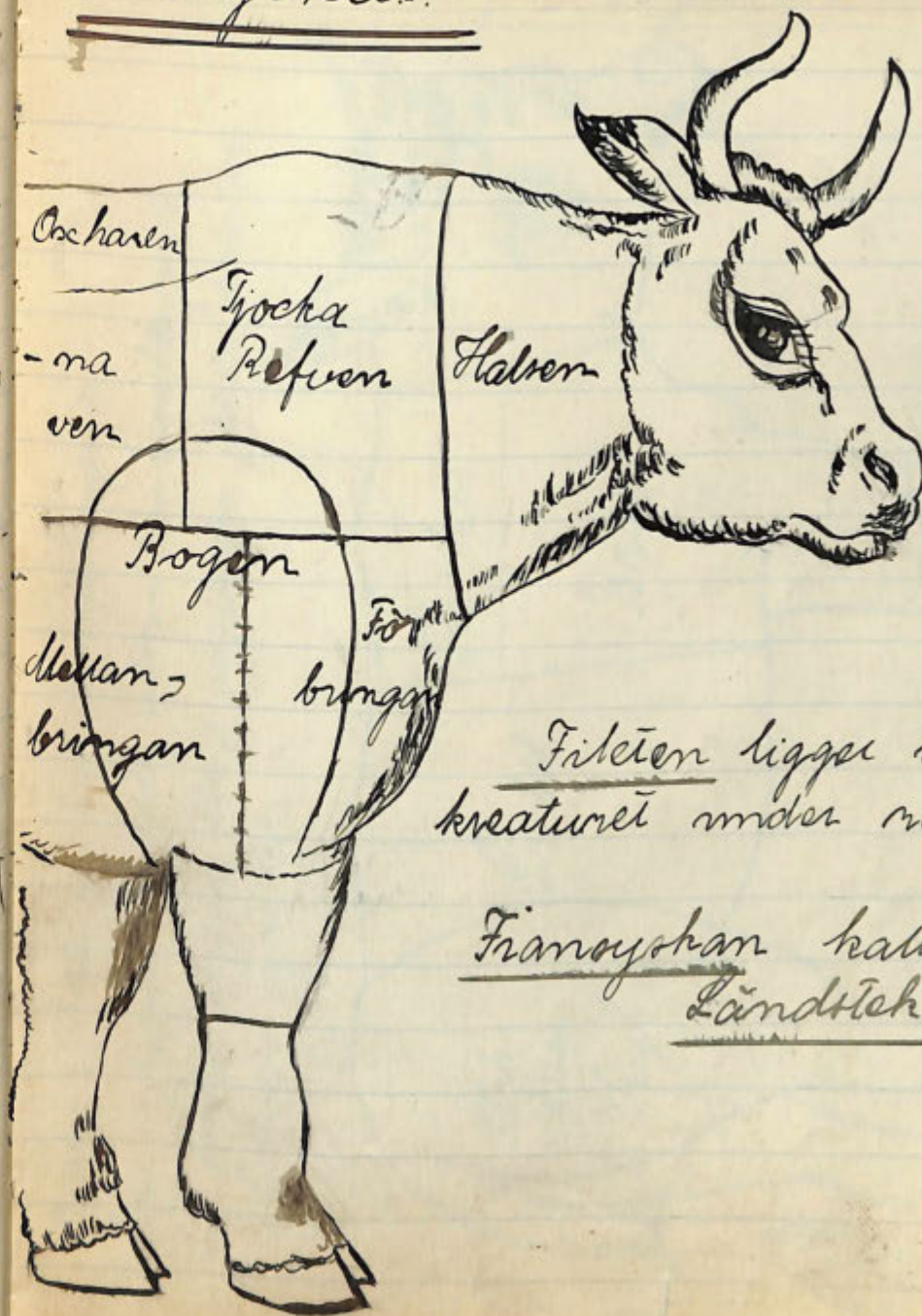
" Buljong

{
 Tjocka reffen
 Hals
 Lägg
 Rostbiffben

Hur en ox



Styckas.



Filetten ligger inuti kreaturet under rostbiffen.

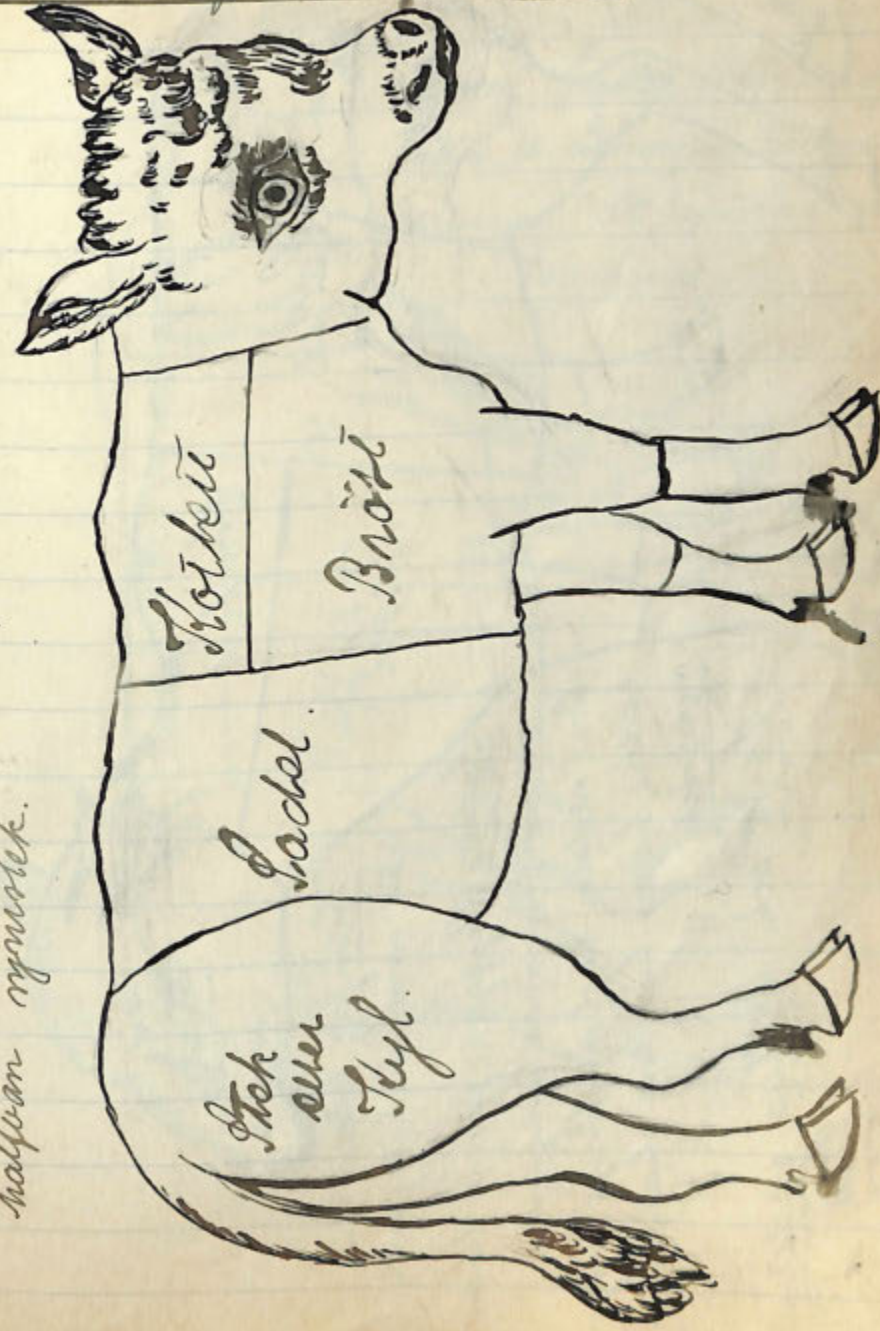
Framsykan kallas äfven Ländstök.

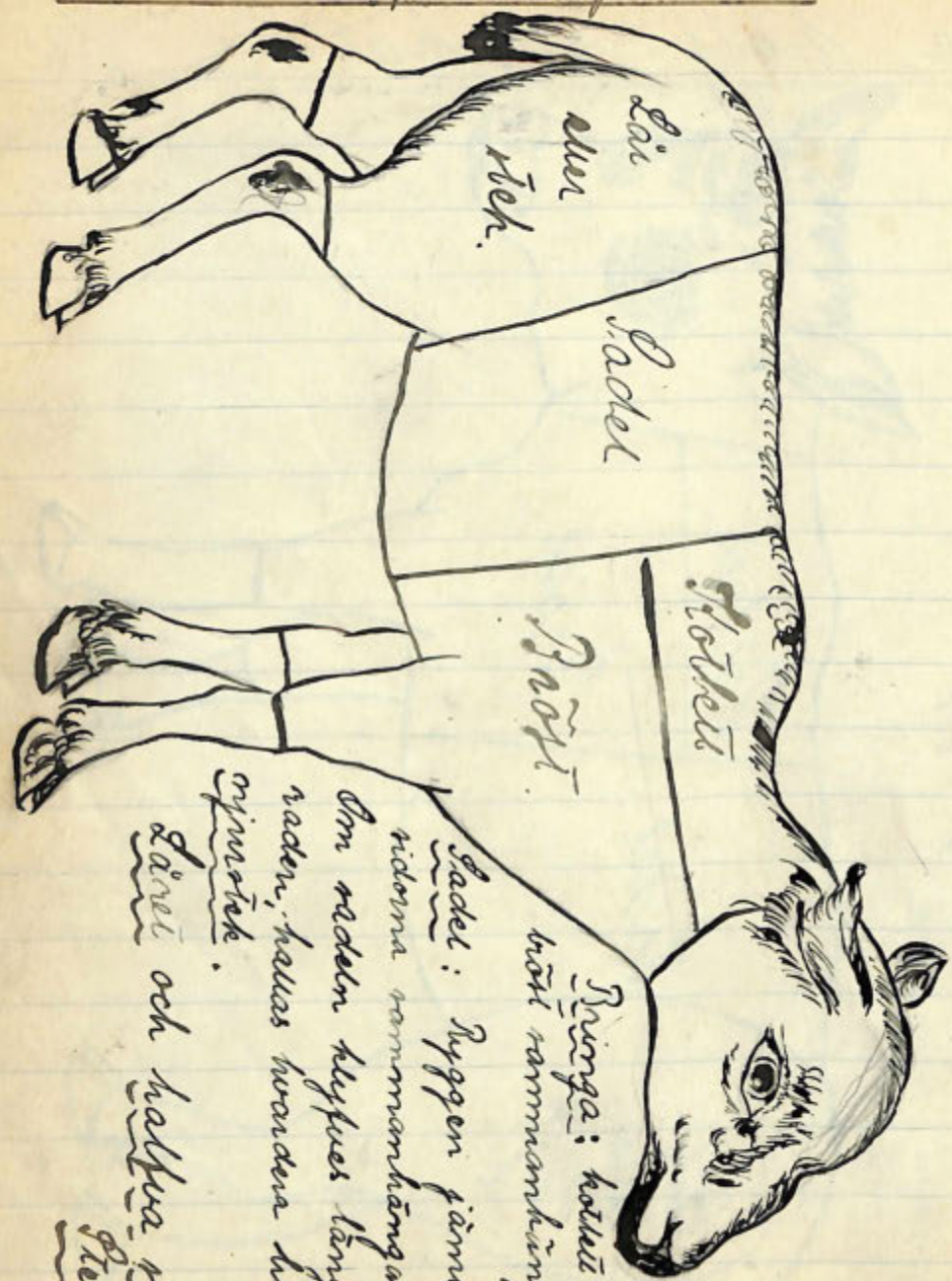
Hur half styckas.

Bringa : Kotlet och Bröst sammanhängande.

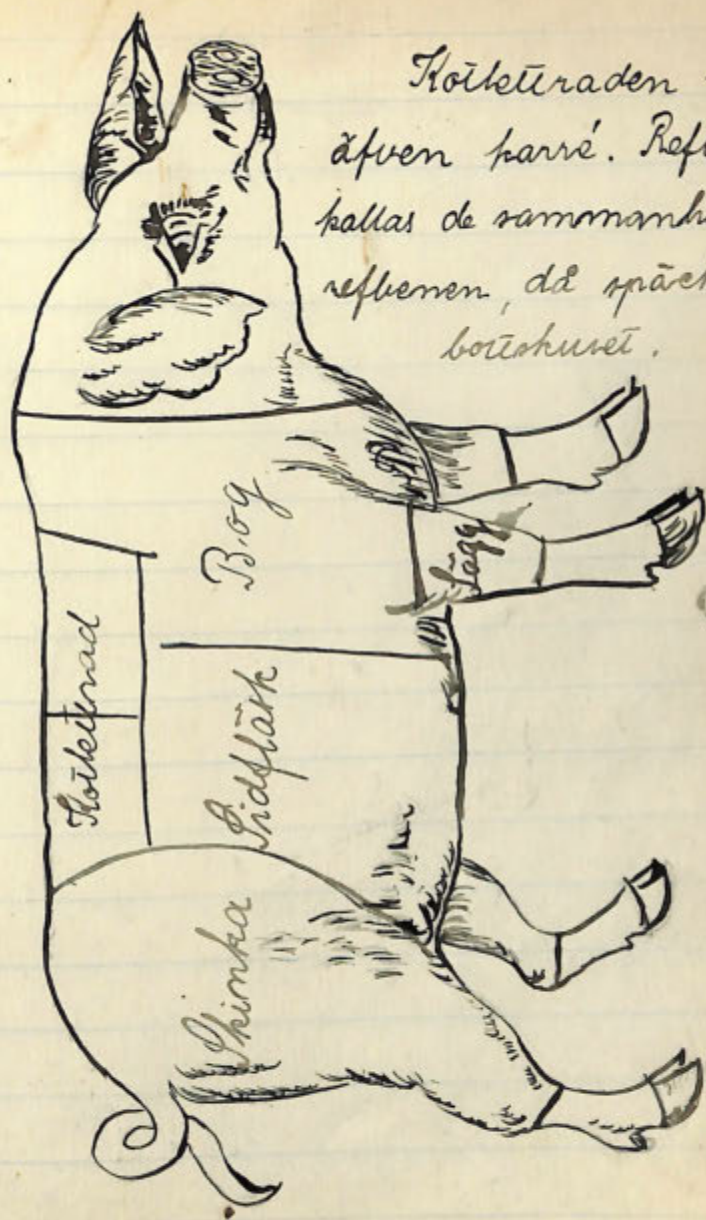
Ladel : Ryggen och båda sidorna sammanhängande.

Om sadeln klyfves längs ryggspraden, kallas hvardera halvan ryggsad.





Rygga: ryggen jämte båda
sidorna sammanhängande.
Sadel: ryggen längs rygg-
raden, kallas ibland halva
ryggsida.
Lår och halva sadeln:
Riök.



Hjortelraden kallas
äfven harré. Refbensspjäll
kallas de sammanhängande
refbenen, då späcket är
bortskuret.

174

175

Andra terminen.Lylt, saft och marmelad.Apelsinsaft n: 1. = sid. 123

6 apelsiner, 10 kkp. kokande vatten,
2 kg. störocker, 40 gr. citronsyra. —

Endast skalen användas. —

Allt det hvita på skalens innersida bort-
skäres, skalen skäras i små fina strim-
lor, hvilka sedan slås i en porlännskru-
ka och tillättes med det kokande vattnet,
krukan öfvertäcks med handduk och lock
och får stå i tvorne dygn. Därefter
främsidas skalen och saften tillättes med
rockret och citronsyra. När detta är (det-
ta är) upplöst, hälls saften på butel-
jer.

Apelsinsaft n: 2.

Skallet af 8 apelsiner rifves på 2 kg. och 1 kg. topprocher. Därpå slås $2\frac{1}{3}$ l. friskt källvatten och 30 öre vinsyra.

Detta får nedan stå tills allt är mält, men man bör ösa litet smellan.

Då det är mält, silas det och slås på buteljer, som korkas och hartras.

Apelsinmarmelad. ^{vid} 116.

6 apelsiner, 650 gr. rocher,
1 citron, 5 glas vatten, -

Apelsinerna och citronen aftorkas väl med fuktig duk. Frukten bör vara fast och god. Lika vikt rocher. Frukten skalas och det hulta borttages nogga och den yttre delen af skalet skäres i fina strimlor. Fruktköttet skäres i fina strimlor, hvarvid alla kärnor

borttugas. Alltsammans lägges i 5 dricksglas vatten. Sedan detta stått i 24 timmar, kokas det en timme utan och en timme med rocket. Då mesta kettan afgått, upplås marmeladen i med konjak sköljda glasburkar, som öfvertäckas.

Morotsmarmelad.

$\frac{1}{2}$ kg. morötter, skal och saft af 2 citroner, $\frac{1}{2}$ l. vatten, 750 gr. rocher. - Morötterna sköljas, skrapas rent skäres i fina strimlor, dock får ej den inre lusa delen af moroten skäres, ty den gifver marmeladen en ful färg. Citronskalet skäres i fina strimlor och kokas nedan jämte morötterna i vatten, tills de äro möra eller mjuka, därefter upptages morötterna, rocket iläggas och får koka till en klar lag. Citronsaften jämte morötterna iläggas

och får koka, till marmeladen blir lagom tjock.

Pomeransmarmelad.

850 gr. pomerans, $\frac{2}{3}$ l. vatten.

Den hela pomeransen nedlägges i så mycket kokande vatten, att det står jämnt öfver frukten, då man trycker ned den till grytans botten. Frukten får koka, tills den är mjuk = 5 tim.. Upp-tag den då och skär den itu, tag ut inkrämret, skär det i tunna skifvor och lägg det i $\frac{2}{3}$ l. kokande vatten.

Skrapa insidan af skalet så fint som möjligt och skär det i fina strimlor omhug 2 cm. i längd. På frukt-köttet med vattnet i syltgrytan, tillsätt sockret, sätt grytan på elden att rakta koka, borttag noga allt flytande skum! Då marmeladen är fri från skum, tillrättes de fina

pomeransskalens strimlorna, hvarmed ~~po-~~marmeladen får koka till ett afsvafadt prof, som ser ut som gelé, hvilket tar en kokning af 30 - 40 min.. Då mätta botten afgätt, upptas marmeladen i burk.

188

189

190

191

192

193

194

195

196

201

202

203

Etsering.

Glaset skall på förhand prepareras med asfaltlack,
 som, om det är för tjockt, spädas med terpentin.
 För att få lagom fasthet iblandas några
 droppar mjölkolja. Tar man för många,
 blir det för mjukt och tvärs om.
 När lacket är tillräckligt intorkadt, uppritas mön-
 stret och med stenålen dras alla konturerna upp.
 Sedan doppas en pensel i fluorvätesreya och
 alla uppritade konturer öfverpenslas. Öfla fi-
 gurer, som man vill ha matta, skuggas med stiftet.
Fluorammorium stötes och blandas med syran
 till en gröt tjocklek och alla matta partier öfver-
 dragas däremed. Tre à 4 minuter efter hvardera
 öfverpenslingen sköljes arbetet hastigt och omsorgs-
 fullt i kallt, rent vatten, hvarpå arbetet
 genast tvättas i terpentin för att befrias från
 allt lacket.

Läderplastik.

Bästa lädret är det tyska som kostar 40 f kvdr.
 Finns hos Göbels m. fl.. Dämnadt finaste göd-
 kalkskinn, kostar 10-12 kr. kilot. Från af-
 versom Göbels för järn. Degen att höja
 med kokas af vatten, groft rågmjöl, en
 liten nypra alun samt utmärkt fin riktad
 rågsprån, som man har i, då man fått den,
 så fast man vill. Silkespapper skall
 påfästas genast degen är fäst vid lädret,
 som med modelerstocken fört är höjdt.
 Lädret skall under arbetet vara fuktadt.

1 tsk. oxalsyra på 100 gr. vatten att tvätta
 lädret med.

Kontörer: Bokbinderiet Axel Engström
 Hästersarmmelogatan 10.

Otto Gillberg Hamngatan 36.

Diverse för hushållet.

Buljong eller soppor af buljong,
 som under sommaren tagit sur smak,
 hvilket ofta kan hända på en enda som-
 marnatt, bli återställda, om man dryper
 litet luldroppar uti och ger soppan ett
 uppkok.

Stark råpa. (C. Targ).

Falg (sj ister) och fetträster samlas i hus-
 hållet och skivas då och då ihop, att det ej
 möglas. Parade buljongsberr krossas
 väl, ju finare desto bättre. Fettet och
 berran lägges nu i gryta med rikligt vat-
 ten och får koka med lock 12 timmar.
 Silas upp i vida kärl och får kallna.
 Fettkakorna, som då bildats, aftagas och
 vägas. Till 1 kg. fett toges då en van-
 lig hunk björklut så stark, att ett ägg flyter

Luten slås i stor kittel och det feta lägges uti och får koka omkr. 5 timmar under ständig öbrining. Då mattan ej längre fradgar sig, plägar råpan vara färdig och tillräckligt seg. Ett skedblad råpa lägges på en tallrik jämte lika mycket vatten och en nypa salt. Allt omröres och får kallna. Än profvet lagom hårdt, rå lägges en kopp salt i mattem, som röres väl och upphålles i träkagge och blandas med litet kallt vatten, hvar efter man rör med träspade ett par timmar. För man råpan vara för lös, lägger man i den något mer salt, medom den är varom.

Bra tvål (C. Varg).

125 gr. fin tvål skafes fin och löses i rosenvatten. 125 gr. kokta väl mosade potatis blandas uti och då det svalnat,

omröres 5 färskas äggulor, 2 msk. benyoltinktur samt så mycket lifven bittermandel, att massan blir lagom hård. Torkas något och formas i bollar eller skifvor. - För huden mjuk men håller sig ej så länge, hvarför man ej bör koka för stor rät i taget.

Att bevara märke.

Medom märken ämnas är fullkomligt frisk, tages den ur berren, skäres i små tärningar och lägges i en väl ren kruka, som medrättes i vattenbad eller insättes i en sval ugn, tills märken smält, då den silas genom tunnigt tyg i små burkar, som öfverbindas med konjaksrappar och förvaras på kallt ställe. På så rätt kom märken förvaras i flera månader och användes sedan på alla de olika sätt som man andärnder färsk märke. I handthushåll är af stor vikt att så handtera märke.

gen efter slakt, då den ej någon längre tid
håller sig i luften osmält.

Att göra sur gräddde röt.

Thushåll, som köpa sitt förråd af mjölk
och gräddde, kunna ofta komma i det
lagst, att gräddden eller mjölken ej är fullt
röt. År då nödvändigt att ha röt vara,
följes följande anvisning:

På apotek köpes renad löst pottaska = lut-
droppar. Däraf kom man under visp-
ning drypa ända till en tesked på 2 dl.
gräddde. Myckenheten beror dock på gräd-
dens halt af syra, hvarför man kom
börja med litet och pröfva, om den är
bra. År man rätt, att mjölk, som skall
kokas, ej håller, kom man blanda några
droppar uti den före kokningen.

Notes for notes

Notes for notes

October 10th. The day was very
warm but the wind was not
very strong. The day was very
warm but the wind was not
very strong.

October 11th. The day was very
warm but the wind was not
very strong.

October 12th. The day was very
warm but the wind was not
very strong.

October 13th. The day was very
warm but the wind was not
very strong.

October 14th. The day was very
warm but the wind was not
very strong.

October 15th. The day was very
warm but the wind was not
very strong.

October 16th. The day was very
warm but the wind was not
very strong.

Regler för inhöpn.

Slakterivaror.

Oskött bör ha högröd, liflig färg, ljus, nästan hvit, fast talg. — År köttet blårött, talgen grå, är det dåligt. Köttets styckning bör hvarje husmor ha väl reda på.

Kalkkött är ljusare än oskött, blekrött. talgen bör vara fast och nästan hvit.

Gödkalf bör uppfödats med god mjölk och bör vara minst 5-12 veckor gammal.

Obs.! Bräns, njure och lever!

Färskött. Se oskötsregler! Finast är köttet af väl gödda lamm. Kött af väl gödda gurnrar kallas äfven hammelkött.

Fläsk. Godt fläsk måste vara fast, det fint vitt och svåren tunn.

Fläskkött af unghäst är utmärkt till bifvar, stekar och rustekar samt är mera

närande än annat kött och kan tillagas på samma sätt som oxkött.

Konservering af kött.

Rökning. Obs! Skinka, korv, oxkött, menkött alla rökte köttsorter böra ha en angenäm lukt och få ej vara klabbiga.

Saltning. Fläsk, färikött, oxkött. Salt kött är mycket viktigt för omværelings skull. Dock mindre närande och mera hårdsmält än annat kött.

Kalk. fågel och vildt saltas aldrig.

Korv och sylta läggas i saltlake.

Svinister kan förvaras på tont och luftigt ställe utom att saltas. Bäst är att skiva det.

Ösmärq är den delikataste fettart, man får vid slakt och användes till många fina rätter. Den bör vara fast & gulhvita

Vild fågel.

Orre, hjärpe, snöripa, rapphöns, morkulla, becharin, vildand och vildgås m. m.

Ejder och kranrefågel vill man såsom djurvän ej mera använda.

Ung, vild fågel har, i förhållande till gammal, ljuta fötter och näbb samt fint, lyst skinn på fötter och buk.

Flare är bäst om vintern. Dess kött är bättermält och godt.

Elg och ren. Elg fås endast under en kort tid af året. En kan mycket fint godt kött. Renkött är gott och närande, kan förvaras fruset långa tider.

Rädjur och hjört: icke äldre än 3 år, om köttet skall vara fint. Aldern bestämmes af hornen, där det växer en ny

görs hvarje år.

Fågel och vildt är vissa tider fiddlyst:

Fisk indelas i två stora hufvudgrupper:
saltvattensfisk och sötvattensfisk:

Gädda och lax kunna vara båda delarna.
All fisk är ömtålig. Den skall ha högröda
gälar, klara glänsande ögon, fast kött
och fisk fisklukt. Under lektidon
bör man ej köpa fisk.

Fisk kan inrättas, torkas och rökas.

Inrättning. Särskilt lax, länga, ål, sik, sill,
strömming.

Rökning. Obs! Ål, strömming, lax, mårill, sill.

Torkning. I. ex. Prärida, länga till tuffisk.
Fisk har stort värde, emedan den är närande
och lättsmält. Lax och ål är ej bra till sjukar.

Om Servering.

Pommes och kanapier serveras före soppan på bricka med af vatten el. piloner till hälften fyllda glas.

Till finare middagar serveras buljong-
soppor eller puréer. Till klar buljong
och äfven till puréer vanligtvis pastejser.

Viner.

Till soppan: rödvin el. cherry.

" fiskrätt (aldrig stufvad fisk, möjligtvis
lake). Fiskvin el. schnektvin.

Mellmrätt el. entierätt t. ex. risolter
kruستader, vol à rentes, svamp i
mäckor o. s. v. Forträttes m. soppvin.

Blandad köträtt t. ex.: tunga, fläsk
karre (ingen sallad till, men ju mer
legymer desto bättre. Därtill ser-
veras champagne el. ockra bara öl.

Mellmrätten (mellan kött och fågel skall vara
af gröntaker t. ex.: kronärtskockor,
sparris el. jordärtskockor. Aldrig vin
men vatten.

Fågel (Därtill serveras aldrig potatis el.
gröntaker men många sorter sallad
såsom gröntsallad, svart vinbärssylt,
syltade meloner, tomater, gurkor o. s. v.
- Champagne el. öl.

Efterrätt t. ex. glace, varma el. kal-
la efterrätter efter behag.

Ost, kes, smör (Ost: Rochefort, stilton.)

Dessert (Blomdad frukt) Skall stå på
bordet från början. - Tokayer, portvin
eller något annat mildt vin.

Starkt kaffe, som bjuds på bricka.

Färsk fiskfärs (för 6-8 personer)

150 gr. smör, 150 gr. mjöl, 8 ägg, 1 lit ostsm-
mad mjölk, salt, örter, vitpeppar.

Till formen $\frac{1}{2}$ mätelshed smör, 2 msk.
stötta skorpor.

Beredning: Smör och mjöl samman-
fräses, mjölken spädas på och massan
får koka tills den stäpper formen.

Då smeten svalnat något, rörs äggulor
na i sm i rändar och färsen afsmakas
väl med kryddorna. Läst medröras de till
härde, som blagna vitoma. Gräddas i
vattenbad ngn alls kokas $1\frac{1}{2}$ timme å 2 timmar
1 l...

Rödvin: 15-18 gr. varmt, bör stå inne
en hel dag.

Champagne, renska och skummande
viner bör vara iskyllda.

Portvin bör stå inne 5-6 tim..

Till man utelåta något, så är det van-
ligaste, att man utelåtar grönsaksrätter
och dämnäst blandad köttbrätt.

Fisk och fågel få ej utelåtas på en
finare middag.

Luftens sammansättning.

Luften består af syre och kväfve: $\frac{1}{5}$ syre
 $\frac{4}{5}$ kväfve. Det är ej någon kemisk förenig,
hvarföre syremängden kan både ökas och
minskas och är detta af stor betydelse för
människokroppen.

Vattnets sammansättning.

Det består af syre och väte: 8 delar syre,
1 del väte. Att detta kallas gas. Syrgas
underhåller förbränning, vätegasen brinner.
Vattnet delas i hårdt och mjukt vatten.

Hårdt innehåller lösta salter (nämligen vatten är hållvattnet)
Mjukt " " " (flod- och regn-vatten)

Hårdt vatten lämpar sig ej så väl till att koka grö-
saker, inrumsst skidfrukter. Det kan dock bli
mjukt genom att man ilägger soda eller kokar
det fört.

Soda är en vitt kristalliserande
kropp, som lätt vittrar i luften, löses lätt i
vatten. Så och pottaska. Soda har stor användning
i hushållet, i matlagning för att motverka syre-
bildning samt uppbärfva den t. ex. i mjölk och grädd.

Den är ockrä af stor vikt vid rengöring. Den finnes dels färdig i naturen, dels beredes konstgjord soda, dels af askan af vissa hartsväxter. Den är basisk sl. alkalisk och kännetecknas af en lutaktig smak. - Syror däremot smaka surt. Alla syror smaka surt, de bestå af väte och syre. Syrorna utbyta en del af sitt väte mot vissa metaller och därigenom uppstår en ny kropp, som kallas salt.

Salt är en förening mellan en syra och en bas. Koksalt (^{syra} ^{metall} ~~clornatrium~~) är som andra salter en förening af bas och syra, så att båda äro neutrala. Bergsalt, hafssalt, källsalt: Bergsalt brytes ur jordskorpan på många ställen. Det kristalliserar i täringar, som mekaniskt innesluter kristallvattnet. Koksalt är ytterst nödvändigt för organismen. Thvare fullväxt människa behöfver årligen konsumera 7 kg. koksalt. Det är alldeles nödvändigt för livets upphälle. Salterna kallas för organiska ämnen. Flere salter än koksaltet äro för livets upphälle lika nödvändiga, men de

ingå i flere födoämnen.

Kalium, natrium, kalcium, järn, fosforsyra, klor.

MåltredlarFlöti- och Vår - terminerna 1902-19034 Oktober.

Middag: Spenätroppa m. störmörgås
 Elgrök med sallad, spenät,
 blomkål, potatis och ris.

Glacé m. mandelprits.
 Kaffe.

Lupé: Bröd (rostade mjukt och hårdt),
 öl, potis. - Grönstaksomelette -
 Stufvad svamp; kalvbrästkroketter;
 Flummestufning; svampkroketter.
 Tjäder m. stufvad blomkål och sallad.
 Öl och pilsner; The med täta och
 saffransbröd.

10 Okt.

Middag: Färsk sköddpaddorppa
med frikabletter. —
Lamstek med stufvade
morötter, potatis och råa. Sallad: Syltad
melon och syltöb. —
Äpplemaräng. — Kaffe.

Måredlar komponerade

af
Emy Godé.

Från 24. 10 1902.

Freitag: Kalops och potatis
Äppleroppa.

Lördag: Jordärtskocksupur
Klütchen

Söndag: Bultjong m. pastajer
Oscrullader med råa och potatis

Katrinsplommon m. vispad gräddde.

Måndag: Bruna bönor och stekta fläsk
äggmjölk

Från den 1 nov.

Lördag: Frukost: Kaffefrukost
Middag: Biffpaj.

Rabattieroppa.
Supé: Plockgädda och maka-
ronipudding. Smörgåsbord och öl.

Söndag: Frukost: Smör, bröd, skinkome-
tet, choklad.

Middag: Blomkålssupur
Flörs med ris
Vinflammeri

Supé: Fyllt fläskkarri och
legumner. — The.

Måndag: Frukost: Fläskkötter à la Naturelle med stufvade jordärtskockor - Kaffe.

Middag: Potatisoppa
Habeljopudding m. skinka.

Supé: The och smörgås

Tisdag: Frukost: Smör, bröd, äggstufning och bräckt köf. - The

Middag: Halvkylning, potatis och pickles. -

Hafersoppa

Supé: Kötbullar och potatis.
Öl och mjölk.

Flusmodersveckan. Från den 28.10

Frukost: Mamma grynpudding med rafsås och lingon. - Tilltallad med skarpås. Fiohlada.
Kaffe och skorpor.

Middag: Bländad puré med rostade bröd. -
Thåmgädda med pepparrotssås och potatis.

Supé: Smörgåsbord.
Halvdans med lingon och mjölk.

D. 29. 10

Frukost: Smörgåsbord med äggklyftor. Fätkött och potatis. - The och chokolad.

Middag: Grönsoppa.
Ugnstekt skinka m. stufvade morötter och potatis samt äppelmos
Plane-margar.

Lupé: Smörgåsbord. Fiskbullar med
hvit caprisås och potatis. - The.

Den 30.

Frukost: Lefverkiöf m. tomatsås och
fiskbullar m. caprisås och potatis.
Kaffe med skorpor.

Middag: Flutkål med frikadeller.
Potatisplättar och pommkaka
med lingon.

Lupé: Smörgåsbord. Halvdan och mjölk.

Den 31

Frukost: Uppvärmad skinka och potatis.
The och skorpor.

Middag: Salt färikött med brynta
kålrotter och potatis. -
Korngrynsoppa

Lupé: Smörgåsbord och korngrynsgröt.

Den 6 Dec.

Frukost: Smör, hårdt och mjukt bröd.
Fiskquadding med smält smör.
Raggn på kalfskänk.
Bräckt kött med potatis. - Kaffe.

Middag: Palibrod med fläsk och mjölkkräm.
Kryddsuppa m. skorpor och vis-
pad gräddor.

Lupé: Smör, hårdt och mjukt bröd, ost.
Korngrynsgröt och mjölk.

Comy Godée.

Lammäternas festmåltider.

26 Okt. Middag:

Klar buljong m. pastajer
 Färdig lammkött med dillsås och potatis
 Äppelkaka med vispad gräddde.
Lney Godée

2 nov.

Middag:

Sparrispuré
 Färdig timbal m. hummersås.
 'Kongelä'; apelsinigelé

Kristina Jonsson

7 nov.

Middag:

Kål och Julienneroppa.
 Rispyramid med pepparsås
 sås och potatis.
 Bruleepudding.

Hilma Orrell.

9 nov. Middag:

Gränsäpuré,
 Beef à la mode m. savajkål
 lingon och potatis; marängkaka
Ester Lundgren

Middag:

Lvansoppa.

Fyllt gäs med potatis och äppelmos.
 Chalote med pistage.

16 nov. Ester Petersson.

20 nov.

Middag:

Blomkålspuré och vauropsoppa.
 Kurrstik, garnerad med potatishot-
 letter; sås och potatis, vauvimbärsylt.
 Plumpudding med gul vinräs.-Kaff.
Brita Simonsson.

23 nov.

Middag:

Soppa på vildt med färsadeller samt
 rostade brödtärningar.
 Rullkalops med potatis.
 Gul crème med sylt.
Gull Eriksson.

27 nov.

Middag:

Skjarsoppa m. rostade bröd.
 Gräskottletter med potatispudding.
 Ostkaka med saffräs.
Sofia Eriksson.

29 nov.

Suppé: Bröd: härde, mjukt, rostade. Smör.
 Angouiseringar, ost, mesost och stiltens.
 Ljupstek med vurst, potkäs, lax, press-
 sylta, rebbensbräde, fläskkarre, svamp-
 omelette, fiskfärs med hummersås.
 Korf med varm potatis, färbog.
 Kalfstek och fågel med varm potatis,
 sås, morotsstufning; sallad: mar-
 lad af rethlo, lingon. - Dricka
 Fruktpudding.

30 nov.

Middag: Svartsoppa. Hjärtasoppa med
 brynä bröddärningar.
 Kalfstek och fågel med sås, varm
 potatis, stufvade morötter, lingon.
 Fruktpudding och Giffas.

Laga Tordfjell.

4 Dec. Middag: Klar kulljong m. sandviseh.
 Ugnstekt gädda med spritsad potatis
 morotsstufning och angouiserås.
 Gräddbakelser med krusbärstyla.
Margareta Nilsson.

7 Dec.

Middag: Blomdad puré
 Griljerad helgeflundra m. potatis
 Sur gräddkaka m. krusbärstyla
Aristina Jonsson

14 dec.

Vegētabilisk middag.
 Vegētabilisk Hjärtasoppa.
 Morotspudding m. caprisås och
 stufvad savojkål.
 Tokia persikor med vispad grädde.
Ester Pettersson.

18 December.

Middag: -
 Blomkålspuré med ostkanapier. -
 Fiskfärs. - Ugnstekt gås och annat vildt med
 stufvad savojkål och morötter, sås, vinbärsgele

och syltök. - Apelsingelé.

Fästerminnen 1903.

Husmoderveckorna

April 13. Middag.

Fläskokobord. - På hvarje kurerst en skifva
limpa och en skifva rostadt bröd. Kurerstbröd
i skålar på bordet, rostadt bröd i ställning.
Embärsdricka, dricka, apollinaris här och där
på bordet.

Matredel.

Pomdwich med dricka, serverad från bricka.

Klar buljong, serverad i koppar, med pastej.

Fiskfärs med champignonsås.

Blomdad köttvätt: Champignonspräckad oxfilet
midt på fatet, ostunga vid ~~hå~~ida

ändar, fylld fläskkavi' rundt omkring. Legymer:
potatis, turkiska bönor, ärtor och morötter i grup-
per på samma fat. Malt smör öfver legymerna.

Fägel: Ugnstekt kalkon, garnerad med oliver
runt om på fatet samt grönsallad och k'ate-
leter med rosor af rädisor samt påsthragar
och grönt. - Flöns på ett annat fat.

Sås. - Sallad: Tomater, krusbärssallad,
vinbärsyft, pickels samt grönsallad med olja.

Aprikosrufflé och apelsingelé. -
Smör, hex och ost.

Kaffe serveradt från bricka.

Supé. Is med citron och påredda mörgäsar,
serveradt från bricka.

Emy Godée.

Annandag påsk.

under the small trees and in the
 open fields. They are very common
 in the mountains and in the valleys.

The birds are very numerous in
 the mountains and in the valleys.
 They are very common in the
 mountains and in the valleys.
 They are very common in the
 mountains and in the valleys.

The birds are very numerous in
 the mountains and in the valleys.
 They are very common in the
 mountains and in the valleys.

The birds are very numerous in
 the mountains and in the valleys.
 They are very common in the
 mountains and in the valleys.

256

257

258

259

260

261

264

265

266

267

Indelningsregister.

	Lid.
Bakelser	4
Dinner för hushållet	209
Djurens styckning	164-173
Efterrätter <i>frusna</i>	29
" <i>halla</i>	36
" <i>varma</i>	60
Inläggning och konservering af grönsaker	143
Konservering af frukt och bär	129
Matredlar	249
Puddingar och kakor	75
Regler för inköp	217-221
Servering	222
Saft och bärvin	119
Sjriabröd	15
Sylt, gelé och marmelad	99
Sylt, saft och marmelad	179
Tårter och mjuka kaffekakor	1

Register.

	Lid.		Lid.
A.		Blistkakor	15
		Blodpudding	75
	31	Blåbärskompost	133
	36	Blåbärssylt	108
	37	Bruté	60
	38	Brunn pudding	
	40	à la Dultgen	75
	116-180	Brödpudding	76
	40	Buljon st. soppor af b-n	209
	123	Färglase	31
B.			
		Cakes	16
		Charlotte m. pistacior	42
		" rutte	43
		Chokladkräm	45
Bakelser	4	" rufflé	70-71
	132	Citronbröd	16
	15	Citronkräm	45
	41	" marmelad	128
Barberisbär			
Bisquit			
Blanc-manges			

Citronpäron 137 Sid.

F.

Fatimabröd	17
Fattiga riddare	77
Fiskmjölspudding	77
Fläskpannkaka	78
Fruken vaniljpudding	34

G.

Giftas	46
Glacedorans medfylln.	29
Glaserade pösmunkar	5
Godrair	18
Gräddbakelse	4
Gräddväfflor	61
Gul crème m. sylt	63
Gurkor färsk	151
" konsev. press-	152
" salt	154
" syltade	152

Gurkor ättika-

Sid.

154

H.

Fläckpudding	79
Hallonsylt	101+102
" saft	119
" rufflé	71
Hjortronmarmelad	115
Hjortron på but.	131

J.

Jordgubbar sylt.	102
Jästpannkaka	79

K.

Kabeljopudding	81
Kabinetspudding	65
Kamapier	6
Katrinsplommon	47
Kex. norsk, hafre-	21

T.

Menät	7
Konjakbröd	18
Konservering af päron och äpplen	141
Korpkaka	82
Korntkaka	8
Krass inlagd	156
Kroppkakor	82
Krusbär - gelé	114
" på buteljer	130
" sylt	106
Kärlpudding	80
Krusbär på buteljer	130
" saft	122
" sylt fin	103
Kött o potatispudding	83
Köttpudding	84

Sid.

L.

Laxpudding	86
Lefverpudding	87
Likör af svarta vinbär	127
Lingon - gelé	115
" på buteljer	129
" rocker -	108
" till sallad	129
Lök inlagd	150
Läderplastik	208

M.

Maiskakaka	48
Makarionspudding	88
Mandel - formar	8
" - kubb	18
" - sprits	19
" - stjärnor	20
Mammagrynplummer	47
" " kaka	88

Lid.		Lid.	P.
20	Marias kringlor	23	Pepparkakor
64	Masängkaka	23	" engelska
48	Melon	147	Pickles
136	" inlagd		Plommon gula
135	Mirabeller t. rallad	136	till rallad
181	Morotsmarmelad	67	Pumpudding i ugn
89	Morotspudding	68	Pumkaka
49	Mosspudding	10	Plättbakelser
211	Märg	94	Plättbullar
66	Märgpudding	182	Pomeransmarmelad
21	Mörbröd o. mörkbrövar	95	Potatisplättar
	N.	90	Potatispudding
93	Njurspudding	137	Päron - citron -
21	Norsk kaffreker	138	" ingefärs -
		139	" i lingonraft
	O.	139	" lingon -
22	Oststänger	140	" senaps - till rallad

P.	Lid.		Lid.
Rabarber - kräm fin	50	Fyllpudding fin	90
" på buteljer	131	" vanlig	91
" raft	123	Skinkpudding	92
Regler för inköp f.	217-221	Smultron	103
Risgrönkaka	94	" - soufflé	70
Rockkakor	25	Smörbakelser	11
Rullbakelser	10	Sockerkaka	3
Råghkakor	25	Sockerspan	26
Ränklor konsev.	134	Spenat inkokt	156
" syltade	111	" inraltad	157
Rönnbärssylt	107	Statsrådspepparkakor	26
		Strupvor	50
		Syr gräddkaka	62
		Svamp inlagd	162
		Syltpudding	52
		Täpa	209
S.			
Saftflammeri	51		
" gelé	51		
Salongspudding	68		
Smörbakelser	11		
Servering	222		

T.	Lid.		Lid.
Tomater gröna incl.	158	Vienertårta	2
" röda	159	Timbärgelé m. kryddor	113
" syltade	159	" mörkröd	112
" -guré	160	" röd, okokt	113
Trulor	12	Timbärsagarmelad	115
Turkiska böror		Timbärstaft svart	121
" insaltade	145	" röd	122
" incl. i rocher	146	" vin hvitt	124
" " (ättiksböror)	146	" " rödt	126
Turkisk pepparkaka	1	Timbärsylt röd	104
Träl	210	" svart	106
		Viktoriahräm	53
		Vindtböjllar	9
Ursalabröd	27	Vinflammeri	53
		Vingelé	54
V.		Vör	28
Kalmötstårta	1	Väfflor	61
Tamigglace	32		
" med ägg	32		

Ä.	
Äggkräm	3
" väfflor	61
Äpple - kaka	72
" - marmelad	117
" - maräng	56
" - munkar	13
" med vispad grädde	57
" -praj	57
" -plättar	96
" - ris	58
" - beigneter	73
Ärtor på buteljser	143, 144
Ättiksböror	147

276

207

Estimating

278

278