

# SVENSK-AMERIKANSK KOKBOK.



# SWEDISH-ENGLISH COOKBOOK.



MED FEMTIO  
ILLUSTRATIONER.

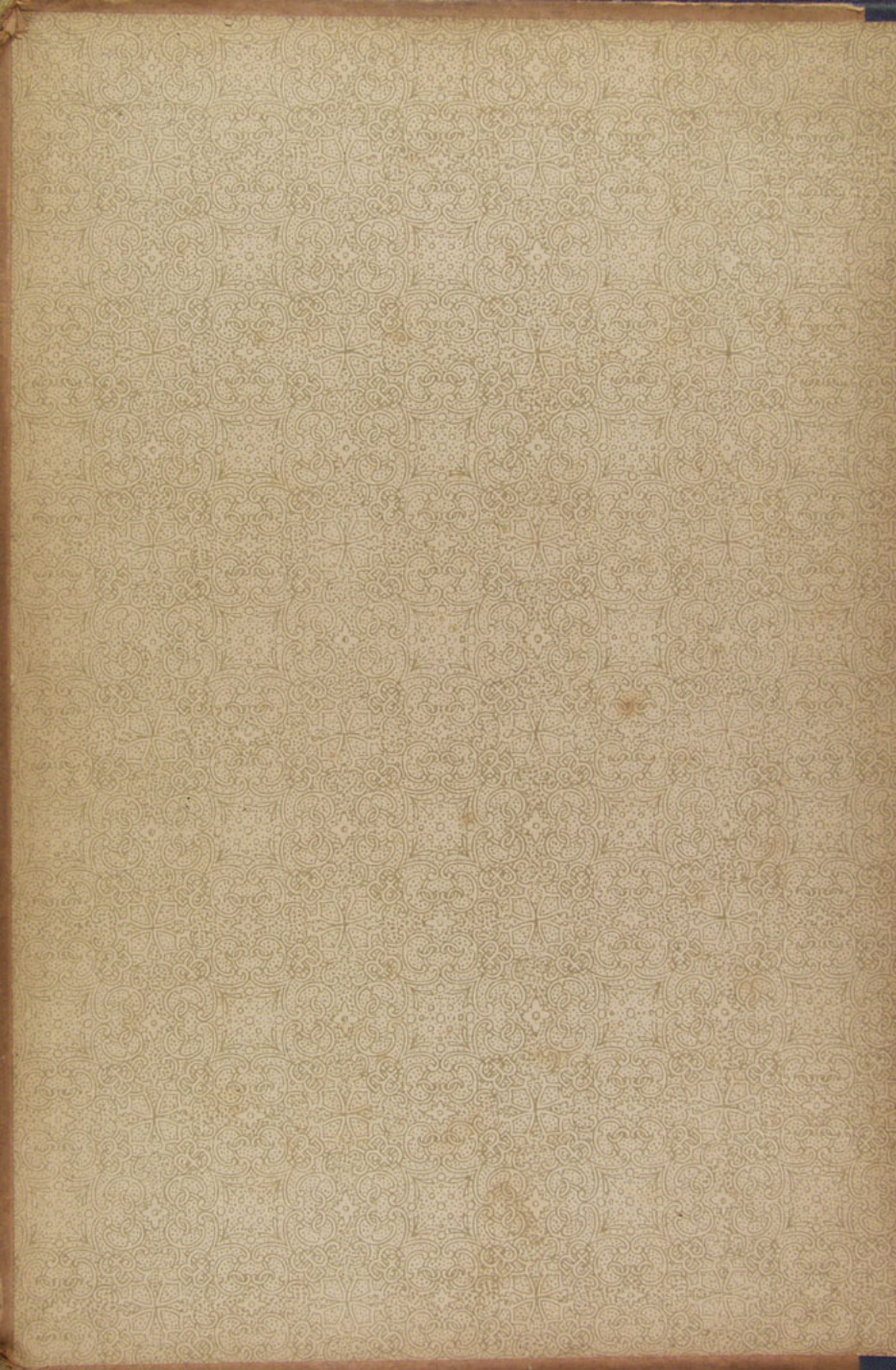


WITH FIFTY  
ILLUSTRATIONS.

CHICAGO:  
THE ENGBERG-HOLMBERG PUBLISHING CO.  
1893.

COPYRIGHTED.

Pris: Kart 1.25. Klothb. 1.50.







1857

FULLSTÄNDIGASTE  
SVENSK-AMERIKANSK KOKBOK,  
  
SWEDISH-ENGLISH COOKBOOK.

MED FEMTIO  
ILLUSTRATIONER.



WITH FIFTY  
ILLUSTRATIONS.



CHICAGO:  
THE ENGBERG-HOLMBERG PUBLISHING CO.  
1897.

COPYRIGHTED.



# INLEDNING.

## Preface.

Till följd af en ofta upprepade efterfrågan lemnas härmed åt allmänheten en ganska innehållsrik Svensk-Amerikansk Kokbok, tryckt i jämnlöpande kolumner.

Många personers sammanlänka begreppet om rikedom med det fullkomliga i kokkonsten; andra åter anse *det* vara så väl ohelsosamt som kostbart, som ej inbegriper i kokning, stekning och halstring. Andra åter veta att helsosam och luxuriös matlagning under inga omständigheter är oförenlig med inskränkta pekuniära tillgångar, samt att under kokning, stekning och halstring mycket som är både närande och välsmakande förloras genom brist i kunskap om hur att tillaga rätterna. All slags mat är helsosam och njutbar i proportion som den närmar sig till ett tillstånd af fullkomlig smältbarhet.

Vid all kokning och stekning är det af vigt att undvika för stark eld. Denna bör vara *jemn*

In response to an often repeated request the public is herewith furnished with a Swedish-American Cook-Book, printed in parallel columns.

Many persons associate the idea of wealth with culinary perfection; others consider unwholesome, as well as expensive, everything which goes beyond the categories of boiling, roasting and the gridiron. Others are aware that wholesome and luxurious cookery is by no means incompatible with limited pecuniary means wilst in roasted, boiled and broiled meats, which constitute what is termed true American fare, much that is nutritive and agreeable is often lost for want of skill in preparing them. Food of every description is wholesome and digestible in proportion as it approaches nearer to the state of complete digestion.

In cooking and roasting it is important not to have too hot fire. Same should be of an

och *lindrig*. Härigenom blir maten mera lättsmält, närande och välsmakande. Mat som är för hårdt stekt eller för hårdt kokt, förlorar sin närande kraft och försvårar och betungar matsmältningen.

Vid den *franska* serveringen framsättas alla rätterna på bordet före måltiden, vid den *ryska* inkomma de från köket varma och skurna i den ordning de skola serveras. Bäst torde vara att begagna sig af dessa båda metoder i förening, så att de kalla rätterna äro framsatta på bordet vid måltidens början, och de varma inkomma från köket just i det ögonblick de skola användas. För öfrigt passar den ryska bäst vid middagar, den franska bäst vid supéer.

Hos oss svenskar är det en gammal regel att inleda måltiden med smörgåsbord, som för många till och med utgör den sammans viktigaste afdelning och tyngdpunkt, i det att de här äta sig mätta. Smörgåsbordet är en uteslutande svensk uppfinning, kan serveras på ett särskildt bord eller ock på blicker kringbäras.

Ett fullständigt innehållsregister börjar på sida 361.

even temperature. The food will then be more digestible, wholesome and of a better flavor. Food which has been cooked or fried too long loses in nutritive strength and renders the digestion difficult.

The *French* way of serving is to put all dishes on the table before the meal, the *Russian* way to bring them from the kitchen warm and carved in the order they are to be served. The best way appears to be to make use of both methods, cold dishes being on the table at commencement of the meal, warm ones brought in as needed. Otherwise the Russian way of serving appears to be best for dinners, the French way for suppers.

An original Swedish institution mentioned in the last chapter is "Smörgåsbord," served before meals either on a small side table or passed around, generally disposed of in a standing position. The "smörgåsbord" is supposed to sharpen the appetite of those participating therein.

A complete alphabetical index will be found commencing on page 370.



# INNEHALLSFÖRTECKNING.

## Table of Contents.

Alfabetiskt innehållsregister åter-		A complete alphabetical index	
finnes å sida.....		will be found on page. ....	
Afdel:g.	Sida.	Part.	Page.
1. Jäst och bröd . . . . .	7	1. Yeast and bread.....	7
2. Köträtter . . . . .	24	2. Meat dishes. . . . .	24
3. Fågel och vildt . . . . .	43	3. Poultry and game. . . . .	43
4. Fiskrätter och ostron. . . . .	61	4. Fish and oysters.....	61
5. Salader och färser . . . . .	79	5. Salads and dressings . . . . .	79
6. Såser och pickels. . . . .	86	6. Sauces and pickles. . . . .	86
7. Ägg och macaronirätter . . . . .	93	7. Dishes of egg and macaroni . . . . .	93
8. Puddingar och pajer. . . . .	104	8. Pudding, pies and pastry. . . . .	104
9. Kakor och bakelser. . . . .	122	9. Cakes and cookies . . . . .	122
10. Geleer och sylter. . . . .	143	10. Jellies and preserves. . . . .	143
11. Inläggningar och förvaringar. . . . .	156	11. Pickles and salted goods. . . . .	156
12. Grönsaker . . . . .	169	12. Vegetables. . . . .	169
13. Soppor och grötar . . . . .	195	13. Soups and mushes. . . . .	195
14. Kustarder, kråmer och glaceer. . . . .	225	14. Custards, creams and ices. . . . .	225
15. Suffler, kompotter och marmelader . . . . .	243	15. Souffles, compotes, marmelades. . . . .	243
16. Konfekter och karameller. . . . .	254	16. Candies and caramels . . . . .	254
17. Kaffe och té . . . . .	258	17. Coffee and tea. . . . .	258
18. Drycker af malt och vin. . . . .	268	18. Malt and wine beverages. . . . .	268
19. Saft och ättika. . . . .	276	19. Juices and vinegars . . . . .	276
20. Garnityrer och färser. . . . .	287	20. Garnishings and farces . . . . .	287
21. Essenser, extrakter m. m. . . . .	301	21. Essences, extracts etc. . . . .	301
22. Hvarjehanda tillredningar. . . . .	308	22. Miscellaneous preparations . . . . .	308
23. Allmänna iakttagelser. . . . .	337	23. General observations. . . . .	337
24. Matsedel . . . . .	345	24. Menu. . . . .	345

## ***Förord till andra upplagan.***

Från Fru Doktorinnan Sophia Lindahl, hafva vi haft nöjet mottaga nedanstående omdöme om "Svensk-Amerikansk Kokbok, som vi taga oss friheten intaga såsom förord till andra upplagan.

Chicago, Maj 1897.

Förläggarne.

*På förläggarnes uppmaning att afge ett omdöme om denna andra upplaga af **Svensk-Amerikansk Kokbok**, är det mig ett nöje, att i hög grad rekommendera densamma såsom en verklig skatt för mindre erfarna husmödrar. Säkerligen skall den som följer denna boks råd dermed inbespara mången dollar hushållsutgifter, och finna sig hulpen ur mången förlägenhet och jag skulle vilja råda alla unga nybegynnarskor i hushållskonst, att ej försumma att låta denna kok-bok bli en af de första artiklar, de inköpa för det nya hemmet. För en intresserad husmoder är det ju alltid af stort värde, att få lära något nytt och något som särskildt passar för det land hvori hon vistas. Denna uppgift synes mig väl löst genom de talrika recepten å anrättningar af för detta land egendomliga produkter, t. ex. majs, tomatos, o. s. v. samt af hvarjehanda så kallade sydfruktar, för hvilkas användande de svenska kokböckerna, helt naturligt, ej meddela några anvisningar.*

SOPHIA LINDAHL.

Chicago i Maj 1897.

# FÖRSTA AFDELNINGEN.

## Part One.

### JÄST OCH BRÖD.

#### Jäster.

Koka tre uns (ounces) humle i tre "quarts" vatten en half timmes tid. Lägg en handfull siktadt mjöl i en stenburk och skälla det med nogaf humlevatt-net för att deraf göra en seg deg. Låt sedan resten af humlevatt-net koka en och en half timme vid sakta eld, håll det sedan genom en sikt å den förut bildade degen utan att omröra denna och låt det sedan svalna. Medan massan ännu är blodvarm lägges deri en handfull malt, hvarpå det omröres väl. Derpå bindes en bomullsduk öfver burken, som ställes åsido för två dygns tid å ett tämligen svalt ställe. Derpå hålles det på flaskor och bevaras i en mörk, kall källare eller annat passande rum.

### YEAST AND BREAD.

#### Yeasts.

Boil three ounces hops in three quarts of water for half an hour. Put a handfull of dry sifted flour into a stone jar, and scald it with enough of the hop-water to make a stiff paste and set aside. Let the rest of the hopwater boil slowly for an hour and a half; strain it on the paste without stirring, and set aside to cool. When bloodwarm add a small handful of malt, mix well; tie a cotton cloth over it and let it stand untouched in a moderately cool place for forty-eight hours; then bottle and keep in a cool, dark cellar or other suitable place.

**På annat sätt.**

Koka en pint humle i två gallon vatten en half timme, sila det derpå i en stenburk och låt det blifva ljumt; lägg sedan två téskedar salt och en half pint brunt socker deri, blanda nu en half pint mjöl deruti och omrör det väl. Tre dygn derefter tillägges tre pounds kokad och sönderstött potatis, hvarpå massan åter väl omröres och lemnas stående ett dygn, hvar efter det silas på stenkrus, hvilka lemnas löst korkade för ett eller ett par dygn. Jästen skulle alltid göras två veckor innan den begagnas, emedan den blir bättre ju äldre den blir. Kruken skakas innan man uthåller något att begagnas.

**Potatisjäst.**

Skala och koka fyra eller fem stora potäter, sönderstöt dem väl, blanda en matsked mjöl deri, en nypa socker och en dito salt, låt det sedan blifva ljumt och håll deri  $1\frac{1}{2}$  gills af redan färdiggjord jäst. Låt det så jäsa i sex timmar.

**Potatisjäst med humle.**

Öfver så mycket humle som man kan taga med båda händerna slås en half gallon vat-

**In another way.**

Boil one pint hops in two gallons water for half an hour, strain into a crock and let it become lukewarm; add two even tea spoons salt and a pint best brown sugar; mix half a pint flour smooth with some of the liquor, and stir all well together. Three days later add three pounds boiled and mashed potatoes, stir well and let stand a day or more; then strain and put in jugs, but for a day or two leave the corks loose. The yeast should be made two weeks or more before using, as it improves with age. Shake the jug well before using.

**Potato yeast.**

Peel and boil five potatoes, mash; add a tablespoonful of flour, a pinch each of sugar and salt and when blood-warm add one and a half gills of stock yeast, and let it ferment for six hours.

**Potato yeast with hops.**

Take two handfuls of hops, put half a gallon water over them in a new coffee pot, and boil

ten i en ny kaffeanna, hvori humlen kokas en timme. Skala och rif ett halft dussin stora potåter uti en tvågallons-burk, lägg dertill en half kopp socker och en matsked salt samt en dito ingefåra, håll häröfver en half gallon af det kokheta humlevattnet och omrör hela tiden. Sedan det blifvit ljumt påhålles en kopp god jäst, hvarpå det stålles i en varm plats till dess att den börjar jäsa, då det förflyttas till en kallare eller annat svalt ställe. Humlevattnet måste genast hållas på potatisen, emedan jästen annars blir mörk. Detta är en värderik anvisning; och sättet att koka humlen anbefalles särskildt.

### Potatisjäst utan humle.

Tag fyra stora potåter; skala, koka och stöt dem; fyra matskedar hvitt socker, en matsked ingefåra, en dito salt och två koppar mjöl blandas med potatisen. Deröfver hålles en pint kokhett vatten, hvarpå allt omröres till dess att alla klimpar försvinna. Sedan det svalnat ihålles en kopp god jäst, hvarpå det låtes stå tills det jäser. Efter jäsningsen slås det i en sten- eller glasburk för att förvaras å något kallt ställe.

slowly for an hour. Pare and grate half a dozen large potatoes into a two gallon stone crock, add a half cup sugar and a tablespoon each of salt and ginger, pour over this half a gallon of the boiling hopwater, stirring all the time. When milk warm add one cup good yeast; set in a warm place until it rises, and then remove to the cellar or other cool place. The hopwater must be added to the potatoes immediately, or they will darken and discolor the yeast. This is a valuable recipe, and the manner of boiling the hopwater is especially recommended.

### Potato yeast without hops.

Take four good-sized potatoes, peeled, boiled and mashed, four tablespoons white sugar, one spoon ginger, one spoon salt, and two cups flour; pour over this a pint of boiling water and beat until all lumps disappear. After it has cooled sufficiently add to it one cup of good yeast, and set aside to rise. When it has risen put in a glass or stone jar, cover and set it aside in a cool place for use.

**Humlejäst.**

En handfull humle kokas i en half gallon vatten 20 minuter. Hälften silas i tre pints siktadt mjöl; dermed blandas nu den andra hälften sedan den svalnat. Vidare inblandas en pint stark bryggjäst. Slås på flaskor och korkas löst till dess att det jäst ut. Korka sedan tätare och sätt i källare.

**BRÖD.****"Boston brown bread."**

En pint råg- eller grahammjöl samt lika mycket indianmjöl, en kopp molasses, ej fullt så mycket sur mjölk, en och en half matsked soda, en och en half pint kallt vatten. Ställes på spiseln öfver kallt vatten som småningom bringas till kokning. Massan tillåtes imkoka fyra timmar, hvarefter den placeras i ugnen att gräddas. Allt bröd blir bättre genom denna stimmingsprocess.

**På annat sätt.**

Två koppar hvetemjöl, två dito graham, en kopp indianmjöl (indian meal), en matsked soda, en kopp molasses,  $3\frac{1}{2}$  kop-

**Hop yeast.**

Boil a handful of hops in two quarts water for 20 minutes; strain one half of it in three pints of sifted flour, and when the other half is cool, mix slowly with the paste. Stir in a pint of strong brewers yeast. Bottle and cork loosely and let it ferment. Next day cork tight and put in cellar.

**BREAD.****Boston brown bread.**

One pint each of rye or Graham flour and as much indian meal, one cup molasses, not quite as much sour milk. One and a half teaspoonful soda, one and a half pints cold water. Put on a stove over cold water, which gradually bring to a boil. Steam for four hours and place in an oven to brown over. All kinds of bread thus prepared becomes better from the steaming.

**Another way.**

Two cups wheat flour, two cups Graham, one cup indian meal, one teaspoon soda, one cup molasses,  $3\frac{1}{2}$  cups milk, and

par mjölk, något litet salt. Blandas väl och imkokas i fem timmar.

### Majsbröd.

Vispa två ägg mycket väl; blanda den med en pint antingen sur mjölk eller tjärnmjölk samt en pint siktadt indianmjöl. Smält en matsked smör med en tesked salt och håll detta i den andra massan. Upplös en tésked soda i en liten del af mjölken och håll det i degen. Arbeta det väl tillsammans och baka i ugnen 45 minuter.

### På annat sätt.

En pint majsmjöl, en half tésked cream tartar, en half tésked salt, ett ägg och tillräckligt mjölk att bilda en seg deg. Grädda i en starkt hettad ugn. Formarne, hvori gräddningen sker, böra värmas och smörjas innan degen ilägges.

### På annat sätt.

En pint majsmjöl, siktadt; en pint hvetemjöl, en pint sur mjölk, två vispade ägg, en half kopp socker, ett stycke smör så stort som ett ägg och slutligen en tésked soda i litet mjölk.

a little salt. Beat well and steam for five hours.

### Cornbread.

Beat two eggs very light; mix with them one pint either sour milk or butter milk and one pint yellow sifted indian meal. Melt one tablespoonful butter with one teaspoon of salt and add to the mixture. Dissolve one teaspoon soda in a small portion of the milk and add finally. Beat all up very hard and bake in a pan in a brick oven for 45 minutes.

### Another way.

One pint Corn meal, one half teaspoon soda, one teaspoon cream tartar, one teaspoon salt, one egg, and milk enough to make a stiff batter. Bake in a hot oven. The pans in which you bake should be hot and well greased before putting in the batter.

### Another way.

One pint corn meal, sifted; one pint wheat flour, one pint sour milk, two eggs beaten lightly; half a cup sugar and a piece of butter as big as an egg; add lastly one teaspoonful soda in

Med äggen förenas mjölken och mjölet litet om sender, men endast ett slag om gången, hvarpå smöret och sockret iblandas på samma sätt. Om söt mjölk begagnas, bör man äfven begagnas en tésked cream tartar. Bakas 20 minuter i en starkt hetad ugn.

### Graham-bröd.

En quart varmt vatten, en half kopp brunf socker eller molasses, en fjerdedels kopp humlejäst och en och en half tésked salt; rör i vattnet mjöl nog att göra en tunn smet; blanda sockret, saltet och jästen deri samt mjöl till dess att smeten blifvit så tjock att den kan röras med en sked; slå det i pannor och låt det jäsa upp. Bakas i jemnhet ugn som hettas starkare efter hand.

### Råg- och indianbröd.

En quart rågmjöl, två quarts skälladt indianmjöl (skällningen sker genom att lägga mjölet i en panna och gjuta kokhett vatten deröfver till dess att det blir vått, men icke så mycket att en smet bildas, hvarjemte man hela tiden omrör med en sked). Vidare tager man en half kopp molasses, två

a little milk; add to the beaten eggs the milk and meal alternately, then the butter and sugar. If sweet milk is used, add one teaspoonful cream tartar. Bake for twenty minutes in a hot oven.

### Graham bread.

One quart warm water, one half cup brown sugar or molasses, one fourth cup hop yeast, and one and a half teaspoon salt; thicken the water with unbolted flour to a thin batter; add sugar, salt and yeast, and stir in more flour until quite stiff; put it into pans and let it rise, then bake in an oven heated to an even temperature, with a gradual rise afterward.

### Rye and indian bread.

Take one quart rye meal, two quarts Indian meal and scald it. The scalding may be done by placing the flour in a pan and pouring over it just enough boiling water to make it wet, not enough to make it a batter, stirring all the time with a spoon. Then take one half cup molasses, two teaspoons



téskedar salt, en tésked soda och en tékopp jäst; omrör det så länge detta låter sig göra med en sked under det att varmt vatten ihålles; derpå tillåtes det stå och jäsa öfver natten. Sedan lägger man det i en stor panna och öfverstryker ytan med kallt vatten. Det sättes i ugnen på aftonen för att gräddas, men lemnas der tills påföljande morgon. I stället för rågmjöl kan man begagna Graham.

## PANNKAKOR, SKORPOR, M. M.

Anmärkning. Soda, Saleratus, Cream of tartar och "baking powder" äro som de förekomma i den amerikanska handelen ofta förfalskade med terra alba eller hvit jord. För att analysera dem upplösas de i vatten; om varan är äkta upplöser sig alltsammans utan att lemna någonting på botten. Somliga "baking powders" innehålla alun, hvilket bör undvikas såsom varande mycket skadligt.

### Graham kakor.

En pint sur mjölk eller tjärnmjölk, en tésked soda och nå-

salt, one teaspoon soda, one teacup yeast; make it as stiff as can be stirred with a spoon, mixing with warm water, and let it rise over night. Next put it in a large pan, smooth the top with cold water, let it stand a short time and bake five or six hours. If you put in oven late at night you may let it remain over night. Graham may be used instead of rye.

## PANCAKES, BISCUITS, ETC., ETC.

Remarks. Soda, Saleratus, Cream of tartar and baking powder, as found in the american market, are often adulterated through mixture with terra alba or white sand. To test them, put a teaspoonful in a glass of water; if pure it will dissolve, otherwise there will be a gathering on the bottom of the glass. Some baking powders contain alum and should not be used, being very injurious.

### Graham gems.

A pint of sour or buttermilk, one teaspoon soda and a little

got salt; röres väl tillsammans, hvarpå islås ett ägg, en matsked molasses och Graham-mjöl tillräckligt att bilda en tjock smet. Blanda väl. Grädda i väl smorda pannor och med stark, hastig hetta.

### På annat sätt.

Tre koppar sur mjölk, en tésked soda, en dito salt, en matsked brunt socker, en dito smält ister (lard), ett vispadt ägg. Till ägget hålles först mjölken, sedan sockret och saltet, derpå graham-mjölet (med sodan uti) samt istret. Gör deraf en tjock smet, så att det droppar, icke rinner ur skeden. Håll pannorna heta, fyll dem med smeten och grädda femton minuter i en ganska het ugn.

### "Indian gems."

Blanda fort en quart indianmjöl med nog vatten att deraf göra en tjock smet; derpå iläggas en tésked salt och blandas. Grädda vid stark hetta i förut upphettade pannor i tio minuter.

### Sötmjölkgems.

Vispa ett ägg väl, slå det i en pint färsk mjölk jemte litet salt och graham-mjöl till dess

salt; beat all well together and add one egg, a tablespoonful molasses and Graham flour sufficient to make a stiff batter. Mix thoroughly. Bake in gem pans well greased and quite hot, in a quick oven.

### Another way.

Three cups sour milk, one teaspoon soda, one spoon salt, one tablespoon brown sugar, one spoon melted lard, one beaten egg. To the egg add the milk, then the sugar and salt, then the Graham flour (with the soda mixed in) together with the lard. Make a stiff batter so that it will drop, not pour from the spoon. Have the gem pans very hot, fill and bake fifteen minutes in a hot oven.

### Indian gems.

Mix quickly a quart of Indian meal with sufficient water to make a thick batter; add a teaspoon of salt and stir thoroughly. Have the pans hot and greased and bake in a quick oven ten minutes.

### Sweet milk gems.

Beat one egg well, add a pint of new milk, a little salt and Graham flour enough to make

att det droppar från skeden med lätthet. Upphetta och smörj pannorna innan smeten ihålles. Grädda sedan i en het ugn 20 minuter.

### Hvete-muffins.

Blanda en pint mjölk, två ägg, tre matskedar jäst och en sked salt jemte nog mjöl att få en tjock smet eller deg. Låt det jäsa tre a fyra timmar. Grädda i s. k. "muffin rings" vid stark hetta tio minuter.

### Graham-muffins.

Begagna Graham istället för hvetemjöl såsom ofvan och tilllägg två matskedar molasses.

### Biscuits.

Upplös en matsked smör i en pint varm mjölk. Sedan mjölken blifvit ljum iröres en quart mjöl, ett vispadt ägg, litet salt och en tékopp jäst. Bearbeta degen tills den blifvit jämn och slät. Vintertiden sättes degen på ett varmt ställe men på sommaren på ett svalt för att jäsa. Nästa morgon bearbetas den igen och kaflas ut till en half tums tjocklek för att åter jäsa sedan den först skurits i bitar. Efter 30 minuter gräddas de.

it thick enough to drop nicely from the spoon. Heat and butter the pans before dropping in the dough. Bake in a hot oven twenty minutes.

### Wheat muffins.

Mix one pint milk, two eggs, three tablespoonfuls yeast and a spoon of salt with flour enough to make a stiff batter. Let it rise four or five hours, and bake in muffin rings in a hot oven for about ten minutes.

### Graham muffins.

Use Graham instead of wheat flour, as above, and add two tablespoons molasses.

### Biscuits.

Dissolve one rounded tablespoon of butter in a pint of hot milk; when lukewarm stir in one quart of flour, add one beaten egg, a little salt, and a teacup yeast. Work the dough until smooth. If in winter set in a warm place, if in summer a cool place to rise. In the morning work softly and roll half an inch thick, and cut into biscuits. Let them rise for 30 minutes, when they will be ready to bake.

### På annat sätt.

Tag en quart siktadt mjöl (helt löst lagdt i träget eller bunken), två rågade téskedar tartaric acid och en väl fylldsked med soda, en tésked salt och tre gills vatten. Forma biscuits med skeden och den mjölade handen.

### Soda-biscuit.

En quart mjöl lägges i en sikt jemte en tésked soda och två téskedar cream tartar (i brist hvaraf man tager tre skedar vanligt "baking powder"), en tésked salt och en matsked hvitt socker. Blanda det väl med mjölet (sedan detta genomgått siktet) och gnid derpå in en jemn matsked ister eller smör (eller hälften af hvardera); med  $\frac{1}{2}$  pint söt mjölk göres nu här af en deg, som kaflas ut till en tums tjocklek, som sedan skäres till biscuits och bakas i het ugn femton-minuter. Om man saknar mjölk, kan man i stället använda litet mer smör eller ister och begagna vatten.

### Kanel-kaka.

När jästbröd bakas så tag en del af degen och kafla ut den till en fjerdedels tums tjocklek, lägg tunna smörskifvor derå och

### Another way.

Take one quart sifted flour (loosely put in) two heaping teaspoons tartaric acid and one moderately heaping teaspoon soda, one teaspoon salt, and three gills of water. Shape biscuits with spoon and floured hand.

### Soda biscuits.

Sift one quart of flour; add one teaspoon soda and two of cream of tartar (or three of good baking powder), one of salt, and one tablespoonful white sugar. Mix all thoroughly and rub in one level tablespoonful of lard or butter (or half of each). Wet with a half pint sweet milk, roll out on board, about an inch thick. Cut with a biscuit cutter or tumbler, and bake in a quick oven fifteen minutes. If you have no milk, use water, but take more lard or butter.

### Cinnamon cake.

When making yeast bread and the sponge is ready to be kneaded, take a portion and roll out to one quarter of an inch; put

beströ med socker och kanel.  
Låt det jäsa väl och grädda.

thin slices of butter on top and sprinkle with cinnamon, and then with sugar. Let it rise. Bake for breakfast.

### Wiener-rullar.

Omrör en matsked smör eller flott i en skål. Tillägg en quart osiktadt mjöl och två rågade téskeदार baking powder; blanda väl med smöret i skålen. Tag tillräckligt söt mjölk att få en tämligen seg deg; lägg en tésked salt i mjölken och rör det i mjölet med en sked. Kaffa ut degen till en half tums tjocklek och skär den med en stor form. Vik den sålunda skurna degen dubbel, så att den blir halfrund, sedan ni först vätt mellanrummet så att de båda halfvorna hålla ihop. Lägg det sedan i smorda pannor, bestryk ytan med mjölk för att göra den skinande. Och grädda genast i en väl hettad ugn 20 minuter. Skadar icke om de stå en halftimme innan de gräddas.

### Vienna rolls.

Have ready in a bowl a tablespoonful butter or lard, made soft by warming a little, stirring with a spoon. Add to one quart of unsifted flour two heaping teaspoons of baking powder; mix and sift thoroughly together, and place in the bowl with the butter. Take enough sweet milk to form a dough of common thickness and put into the milk half a teaspoon salt, and then stir it into the flour etc. with a spoon, forming the dough, which turn out on the board and knead till smooth. Roll out half an inch thick, and cut with a large round cutter; fold each over to form a half round, wetting a little between the foils to make them stick together; place on buttered pans so as not to touch, wash over on tops with milk to give them a gloss and bake immediately in hot oven for twenty minutes. Will not hurt to let them stand half an hour before baking.

**Kafferullar.**

Arbeta in en matsked smör och en half kopp socker i en quart vanlig bröddeg; vidare ingnides ett antal ugnstorkade vinbär, öfver hvilka siktats litet mjöl och socker. Sedan formas små rullar, som doppas i smält smör, hvarpå de placeras i pannorna, der de få jäsa litet innan de gräddas.

**Skorpor.**

Tre pounds mjöl, ett halft pound smör, lika mycket socker, två ägg, en och en half pint mjölk, två matskedar rosenvatten, tre dito stark jäst. Sikta mjölet i en stor panna och gnid in det uti sockret och smöret; vispa äggen mycket tunna och rör dem tillsammans med mjölken, hvari äfven blandas jästen och rosenvattnet. Nu gör man ett hål i degen och islår blandningen, hvarpå allt blandas till en tjock smet; det öfvertäckes och sättes å sido att jäsa, helst vid en eld. Derpå gnides det väl, skäres till små kakor, som hvar för sig gnidas och läggas i låga pannor som först mjölats, på sådantsätt att de ej vidröra hvarandra. Nagga hvar och en med en

**Coffee rolls.**

Work into a quart of bread dough a rounded tablespoonful of butter and half a cup white sugar; add some dried currants (well washed and dried in an oven) sift some flour and sugar over them and work into the other ingredients. Make into small rolls, dip into melted butter, place in tins, let rise a short time and bake.

**Rusks.**

Three pounds flour, half a pound of butter, same of sugar, two eggs, a pint and a half of milk, two tablespoons rose water, three tablespoons strong yeast. Sift the flour into a large pan, and rub it into the butter and sugar; beat the eggs very light and stir into the milk, adding the rosewater and yeast. Make a hole in the dough, pour in the mixture, and slowly work it into a thick batter; cover and set by a fire to rise. When light knead it well. Cut into small cakes, and knead each separately; lay them near to each other, but not touching, in shallow pans well dusted with flour; prick each one with a fork, and set in a warm place to rise

gaffel och sätt dem bort för att jäsa en gång till. Sedan gräddas de i en lagom het ugn. De böra ätas samma dag.

### Lebanon-skorpor.

En kopp stött potatis, en dito socker, en dito hemtillverkad jäst och tre ägg. Blandas väl. När massan fått jäsa slås deri en half kopp flott eller smör jemte mjöl tills en tunn deg bildas. Derpå göres små skorpor, som åter få jäsa innan de gräddas. Om man önskar dem för tébordet på aftonen, gör man degen kl. 9 på morgonen.

### "Johnny cakes."

Skälla en quart indian-mjöl (indian meal) med vatten tillräckligt att bilda en tjock smet; lägg deri två a tre téskedar salt; forma nu med handen små kakor och stek dem i fett. Fettet måste vara tillräckligt att gå öfver dem i pannan. När de blifvit bruna på ena sidan, vändas de. De kokas sålunda i 20 minuter. Derpå klyfvas de och ätas med smör.

### Franska crackers.

Ett och ett halft pound mjöl, lika mycket socker, trefjerdels pound smör, fem ägghvitor.

again. When quite light bake in a moderately heated oven. They should be eaten the same day.

### Lebanon rusks.

One cup mashed potatoes, one of sugar, one of home-made yeast, three eggs. Mix well, when raised lightly add half a cup of butter or lard, and flour enough to make a soft dough; when light, mold into small cakes, and let them rise again before baking. If wanted for tea, set at 9 a. m.

### Johnny cakes.

Scald a quart indian meal with water enough to make a thick batter; add two or three teaspoons salt; mould into small cakes with hands floured. Fry them in fat enough to cover them. When brown on one side, turn them. Boil them thus for 20 minutes. When done, split and eat with butter.

### French crackers.

One and a half pounds flour, the same amount of sugar, three quarters of a pound butter, five

Innan de gräddas öfverstrykas de med ägghvita och doppas i socker.

### Ägg crackers.

Sex ägg, tolf matskedar söt mjölk, sex matskedar smör, en half tésked soda. Formas i mjöl och kaffas tunna.

### Graham-gröt.

Sikta grahammjöl sakta och långsamt i det kokande vattnet under det att det hela tiden omröres. När det blifvit så tjockt som man kan röra med en hand aftages det från elden. Ätes med mjölk eller grädde, eller smör och socker. Saltas under kokningen.

### Hafremjölsgröt.

I två quarts kokande vatten, välsaltadt, lägges en och en half kopp bästa hafremjöl, mjölet vispas naturligtvis i så småningom. När det är färdigt och aftaget, omröres från botten några gånger för att icke klibba fast. Lemnas nu i tre timmar att kallna, under hvilken tid det icke röres. Alla sådana grötar böra kokas i s. k. "custard kettles".

eggs (only the whites). Before baking wash over with egg and dip in sugar.

### Egg crackers.

Six eggs, twelve tablespoons sweet milk, six tablespoons butter, half a teaspoon soda. Mould with flour and roll out thin.

### Graham mush.

Sift Graham meal slowly into boiling water, salted; stir briskly until as thick as you can stir with one hand. Eat with milk or cream, or sugar and butter.

### Oat meal mush.

To two quarts boiling water, well salted, add one and a half cup best oat meal; stir the meal in by degrees, and after stirring up a few minutes to prevent it from settling down in a mass at the bottom, leave it to cool three hours without stirring. (All mushes of this kind should be cooked in a custard kettle). This mush is especially recommended as a breakfast dish, and it is very excellent for children who need muscle-producing food.



**Våfflor.**

Tag en quart mjöl, två téskedar godt "baking powder", en tésked salt och en socker. Blandas väl. Dertill sedan en matsked smör, två ägg samt en och en half pint söt mjölk. Gräddas i väl upphettade våffelformar, smorda.

**På annat sätt.**

En pint mjöl, en pint söt mjölk, tre ägg väl vispade, en klimp smör så stor som ett ägg, litet salt, en rågad tésked cream tartar, en half tésked soda. Smält smöret och irör sedan mjöl, mjölk och ägg.

**Ett tredje sätt.**

En quart mjöl, en tésked salt, en matsked smält smör och mjölk att deraf göra en tjock smet. Blanda och lägg i två vispade ägg, två matskedar tartaric acid och en sked soda.

**Buckwheat cakes.**

Mjölet bör vara det bästa och renaste, fritt från alla råg- och majsblandningar. Uppvärm en pint söt mjölk och en pint vatten tillsammans. Ställ hälften deraf i en stenkruga och

**Waffles.**

Take one quart flour, two tablespoons good baking powder, one spoon salt, and one spoon sugar, all well mixed. Add a tablespoonful of butter, two eggs and a pint and a half sweet milk. Cook in waffle-irons well heated and greased.

**Another way.**

One pint flour, one pint sweet milk, three eggs well beaten, a piece of butter the size of an egg or larger, a little salt, one heaping teaspoon cream tartar, half a teaspoon soda. Melt the butter and stir in flour, milk and eggs.

**A third way.**

One quart flour, one teaspoon salt, a tablespoon melted butter and milk to make a batter. Mix and add two beaten eggs, two teaspoons tartaric acid, and one of soda. Stir well and bake.

**Buckwheat cakes.**

Use buckwheat of the very best kind, free from grit and adulteration with rye and corn. Warm one pint milk and one pint water. Put half of this in-

iägg deri fem koppar af det valda mjölet. Vispa det väl, slå sedan i den andra delen af mjölen och vattnet och slutligen en kopp jäst.

### Buckwheat cakes.

(Utan jäst.)

Två koppar af "buckwheat"-mjöl, en kopp hvetemjöl, litet salt, tre matskedar baking powder. Blanda väl och tag sedan lika mycket mjölk och vatten, till dess att en temligen tjock smet erhållits. Om kakorna icke gräddas väl, så afhjelpes detta med att blanda litet molasses i smeten.

### Franska pannkakor.

Vispa sex ägg och ett halft pound hvetemjöl tillsammans till dess att smeten är fullkomligt slät. Smält sedan fyra uns smör och slå det i smeten, jemte ett uns (ounce) socker och en half pint mjölk. Vispa tills den blir jemn. Håll sedan blott en sked om sender i pannan, hvilken vickas så att smeten sprides tunnt. Låt kakorna grädda tills de blifva bruna.

spoons buckwheat flour. Stir and beat well; add the rest of the milk and water, and lastly a cup of yeast.

### Buckwheat cakes.

(Without yeast.)

Two cups buckwheat flour, one of wheat flour, a little salt, three teaspoons baking powder; mix thoroughly, and add equal parts of milk and water until the batter is thick enough. If they do not brown well, then add a little molasses to the batter.

### French pancakes.

Beat together until smooth, six eggs and a half pound of flour, melt four ounces butter, and add that to the batter with one ounce sugar and a half pint milk; beat until smooth. Put a tablespoonful at a time into the fryingpan, slightly greased, spreading the batter even by tipping the pan about.

**Pannkakor.**

(På annat sätt).

Lägg fyra hela ägg i en stekpanna, dertill en nypa salt, en dito socker, tre skedar mjöl. Blanda med en quart mjölk. Smeten måste vara mycket tunn. Grädda i en stekpanna eller pannkakslägg väl smord med smör. Vänd dem sedan upp och ner på bordet och lägg sylt eller gelé på ena sidan och rulla ihop dem. Lägg dem sedan på en tallrik och sockra dem.

**Pancakes.**

(Another way.)

Put in an earthen pan four whole eggs, a pinch of salt, one of sugar, three spoons of flour; beat with one quart of milk. The preparation must be very light. Bake the pancakes in a frying pan, very thickly spread with butter, turn them upside down on the table, put some currant or other jelly on one side; roll them; put them on a plate; powder them with sugar.



# ANDRA AFDELNINGEN.

## Part Two.

### KÖTTRÄTTER.

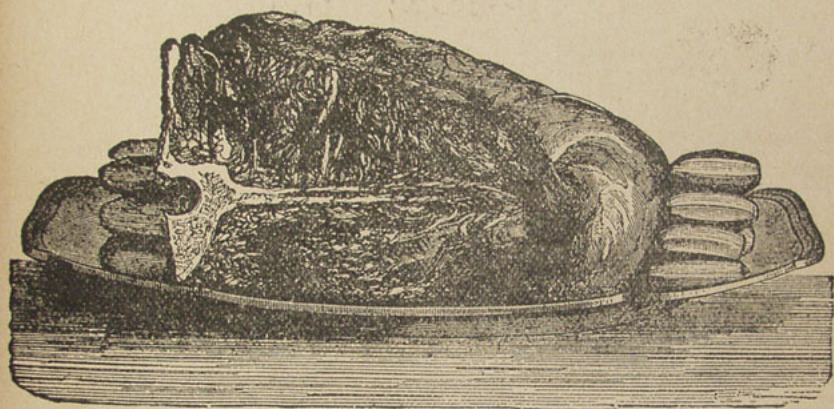
Anmärkning. Om man är nogga med rätterna vinnlägger man sig naturligtvis om att erhålla godt kött. Kött efter gamla magra kreatur har ett groft, skinnartadt fett, medan den magra delen (sjelfva köttet) är mörkrödt. För att pröfva köttet trycker man fingret uti det. Om då den nedtryckta delen genast kommer upp igen, så är det färskt och godt, men om den gjorda fördjupningen helt långsamt sväller ut, så är det gammalt och dåligt. För stekar bör man föredraga hvad som på engelska kallas "sirloin" eller annars "porterhouse". Så kallad "round steak" är seg. Regeln för beredningen af en roast-biff är att låta den stekas lika många fjerdedels timmar som den väger pounds samt femton minuter derutöfver. Till exempel:

### MEAT DISHES.

Remarks. If you desire to obtain very nice and palatable dishes you will, of course, be particular in the selection of meats to be used. Meat from old, lean animals has a coarse, skinny fat, while the lean part (the meat itself) has a dark red color. To test the meat, press the finger into it. If the pressed part immediately swells up again, then it is fresh and good, but if the hole made swells out slowly, you can take for granted that the meat is old and bad. For steaks, sirloin or porterhouse should be used, round steak being tough. The rule to prepare a roast is to fry it as many quarters of an hour as it weighs pounds, and 15 min-

en roast väger, säg 3 pounds — den får då stekas tre gånger femton minuter samt femton minuter på köpet, tillsammans en timme. Är köttet icke det bästa och om man önskar det välstekt, torde det tåla längre tid.

utes extra. For instance, if a roast weighs 3 pounds, then fry it 45 minutes plus 15 or an hour altogether. But if the meat should be inferior, you may have to fry it a little while longer in order to get it properly done.



Roast beef med potatis.

### Roast Biff.

Man tager ett stycke kött (vigt efter behag). Bulta det väl öfverallt, lägg det i stekpannan och håll något smält smör deröfver. Sätt nu in det i en starkt upphettad ugn och öfvergjut det under stekningen med dess egna fett som urpresats af hettan, hvilket har till följd att steken blir både brun och mör. Om såsen blir för brun genom den starka hettan, så slår man ett glas kokvin i

### Roast beef.

Take a chunk of meat (according to pleasure as regards size). Beat it thoroughly all over; lay it in the roasting pan and baste with melted butter; put it in a well heated oven, and while roasting baste it frequently by its own drippings, which will make it brown and tender. If growing to brown through fast roasting, turn a glass of cooking wine into the bottom of the pan, and repeat that as

pannans botten. När steken är färdig saltas och peppras den. Att gjuta litet citronsaft öfver den är bra för smaken.

### Biffstek med lök.

Skär lökarna i tunna skifvor och släpp dem i kallt vatten. Lägg en stek i pannan jemte litet ister (suet). Tag nu upp lökskifvorna och lägg dem på steken; peppra och salta på samma gång, öfvertäck väl och sätt å elden. När löksaften torkat bort och steken blifvit brun på ena sidan, borttages löken och vändes steken, hvarpå lök åter pålægges, hvarpå köttet stekes tills det blir färdigt.

### Halstrad biffstek.

Lägg en tjock stek på ett halster, väl smordt med smör eller ister, och ställ det på heta kol. När det är stekt på ena sidan, lägges det på en tallrick, hvarå finnes litet smör. Den stekta sidan lägges neråt, så att den samlade köttsaften faller på tallricken. Derpå lägges det raskt åter på halstret med den stekta sidan upp. När det nu blir färdigstekt lägges det för andra gången på tallricken, som

often as the gravy cooks away. Season with salt and pepper. You may also squeeze a little lemon juice over it.

### Beef steak with onions.

Slice the onions thin and drop into cold water. Put a steak into the pan with a little suet. Skim out the onions and add them to the steak, season with pepper and salt, cover tightly and put over the fire. When the juice of the onions has dried up and the steak has browned on one side, remove the onions, turn the steak, replace the onions, and fry till done.

### Beef steak broiled.

Lay a thick tender steak upon a gridiron, well greased with butter or suet over hot coals. When done on one side have ready a warmed platter with a little butter on it; lay the steak, without pressing it, cooked side down, so that the juices which have gathered may run on the platter, then quickly place it upon the gridiron again and cook the other side. When done place upon the platter again, spread lightly with butter, season with salt and pepper, and

smorts tunnt med smör. Salta och peppra och håll varmt några minuter öfver ånga, men ej länge nog för smöret att blifva oljigt. Servera på varma tallrickar, dem man garnerar med stekt potatis och andra passande saker.

### Köttstuf.

Värm upp mjölk och vatten (hälften hvardera) och irör ett vispadt ägg samt litet mjölk. När det börjat koka ilägges köttet, antingen skuret eller hugget i små stycken, hvarpå det nästan genast lyftes från elden, emedan ju mindre kokadt, dess bättre. Om köttet är mycket salt bör det ligga i varmt vatten innan det lägges i pannan.

### Frikasse på kött.

Skär köttet i tunna skifvor, tag finhackade palsternackor, skär en liten lök i fyra delar och lägg alltsammans i en stufpanna med ett stycke smör och något soppspad uti. Krydda med salt och peppar och låt det sjuda sakta femton minuter. Blanda sedan i två äggulor och en tésked soja (Worcestershire sauce).

keep warm for a few moments over steam, but not long enough for the butter to become oily. Serve on hot plates. Garnish with sprigs of parsley, fried potato or browned potato balls, placed around the platter.

### Meat stew.

Heat milk and water (about half each) and thicken with a beaten egg and a little flour. When nicely boiled, add the beef, either chipped or sliced as desired, and almost immediately remove from the fire, as the less it is cooked, the better. If the beef is very salt, soak it in warm water before boiling.

### Fricasse of beef.

Cut the beef into thin slices, take som fine cut parsley, cut a small onion in four quarters, and put all together in a stew pan with a small piece of butter and some strong soup stock; Season with salt and pepper; let it simmer 15 minutes; then mix in the yolks of two eggs and a teaspoon Worcestershire sauce.

**Hamburger-stek.**

Hacka (dock ej för fint) ett stycke "round steak;" blanda dermed en finhackad lök, litet starkpeppar (cayenne) samt salt. Stek i litet ister (köttet bör vara fritt från fett). Sätt det sedan i ugnen för att brynas på toppen. Garnera med sellerilöf.

**Hamburger steak.**

Mince, but not too fine, some round steak, and mix with it an onion chopped fine, a little cayenne, black pepper and salt. (Some add a little currie powder, or part of a red pepper pod, if desired hot.) When well mixed, fry in a little lard or clear drippings; when well done dish on a small platter, and set in the oven long enough to brown over the top. Garnish with sprigs of celery top.



Biff a la mode. Beef a la mode.

**Biff a la mode.**

Tag ett stycke kött från bakre delen af kreaturet och gör en öppning deri med en skarp knif; inflicka deri ett stycke fläsk, som först skurits i små tärnin-

**Beef a la mode.**

Into a piece of the rump, cut deep openings with a sharp knife; put in pieces of pork cut into dice and previously rolled in pepper, salt, cloves and nutmeg



gar och rullats i salt, peppar, nejlikor och muskot. Lägg fläskbitar i en stufpanna, derjemte skifvor af en citron (lemon), några lökskifvor, ett par morötter och ett lagerblad (bay leaf). Lägg köttet härpå och betäck det med en brödkant så stor som handen. Öfvergjut det hela med en half pint vin och litet ättika samt senare lika mycket vatten, så att köttet blir halft dränkt deri. Betäck nu pannan väl och låt det koka tills det är färdigt. Tag det ut och låt såsen gå genom en sikt, skumma bort allt fett, lägg i litet sur grädde och lägg det åter i stufpannan för att koka ytterligare tio minuter. Om man så behagar kan man några dagar förut bereda köttet med att hålla det i kryddadt ättika eller vin.

### Köttbullar.

Mört oxkött af innanlåret skäres i tunna skifvor, hvilka bul-tas med träklubba och derefter skrapas fria från senor, hvarpå det hackas fint. Till tre pounds kött blandas ett pound finsku-ren njurtalg eller smör, fyra ägg, fyra smörskorpor, som först blifvit uppblötta i söt mjölk, litet finhackad rödlök samt salt och

In an iron stewpan lay pieces of pork, sliced lemon, sliced onions, one or two carrots, and a bay-leaf; lay the meat on and put over it a piece of bread-crust as large as the hand; pour over all a half-pint wine and a little vinegar, and afterward an equal quantity of water or rich broth, until the meat is half covered; cover the dish tightly and cook until tender; take out, rub the gravy through a sieve, skim off all fat, add some sour cream, and then return to the stewpan to cook ten minutes. If desired, the meat may be prepared some days before in a spiced vinegar or wine pickle.

### Meat balls.

Cut thin slices from the leg of an ox, and be careful that you get the tender portion. Pound the meat well with a wooden club. Scrape away all cords and sinews; chop it very fine. Add to three pounds of meat one pound of good lard or butter, four eggs, four good rusks softened in sweet milk, a little

peppar efter behag. Detta arbetas tills det blifvit väl smidigt samt spädes med söt mjölk, så att det blifver lagom löst. Sedan formas deraf små eller stora bullar, efter behag. Dessa beströs med rifvet bröd och stekas gulbruna i smör. Dertill anrättas alla slags grönsaker, äfven potatis.

finely chopped onion and salt and pepper to suit. This you work until it becomes consistent, then dilute it with sweet milk to make it sufficiently thin. Then you form balls in size to suit. Strew them with grated bread and fry in butter until brown. Serve with any kind of greens and also potatoes.



Stufvadt kött. Stewed beef.

### Stufvadt kött.

Hacka upp ett stycke kall roast biff, med fett, slå i en liten stufpanna bestruken med clove of garlic, vatten, en half lök, peppar och salt, och låt koka till dess att löken blifvit riktigt mjuk. Lägg sedan i det hackade köttet med en del af dess sås och låt det stufvas sakta utan att koka. Lägg nu små brödskeffor omkring kanterna af en varm skål eller annat kärl; slå litet ättika öfver stufven. Rätten är färdig.

### Stewed beef.

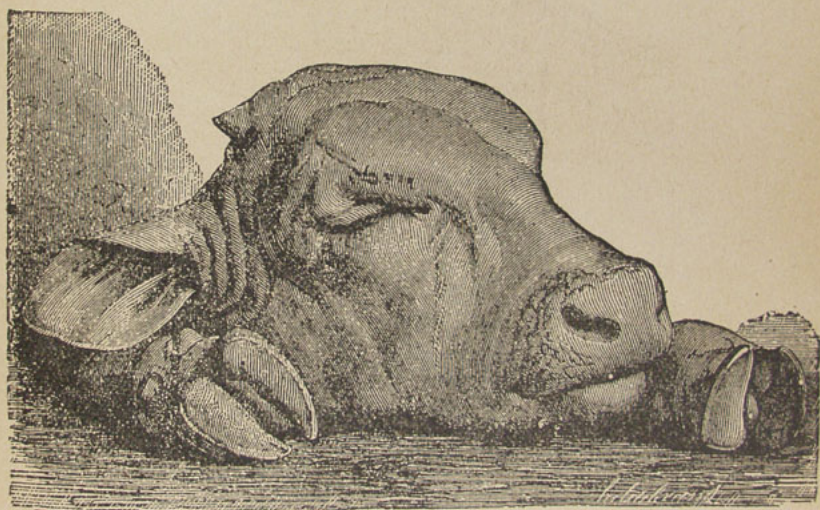
Mince some cold and rare roast beef including the fat; put in a small stew pan, rubbed with a clove of garlic, a little water, half a small onion, pepper and salt, and boil it until the onion is quite soft; then add the minced beef with some of its gravy and stew gently, but do not let it boil. Prepare toasted bread cut in small pieces and lay around the edge of a small dish; add a little vinegar to the stew and pour over it.

**Ragout.**

Skär en eller ett par skifvor salt fläsk i tärningar och stek dem bruna; håll derpå litet spad eller vatten, hvori kokas tre a fyra potäter skurna, en bit palsternacka, ett lagerbärsblad samt salt och peppar. En half timme före serveringen ilägges några skifvor kall roast biff jemte litet ättika.

**Ragout of beef.**

Cut one or two slices of salt pork into dice, and fry until brown; pour in a little stock or water, in which cook three or four potatoes cut in slices, a sprig of parsley, thyme, and a small bay-leaf, pepper and salt. Half an hour before serving, put in slices of cold roast beef, adding a dash of vinegar if you like.



Kalfhufvud. Calfs head.

**Stufvadt kalfhufvud.**

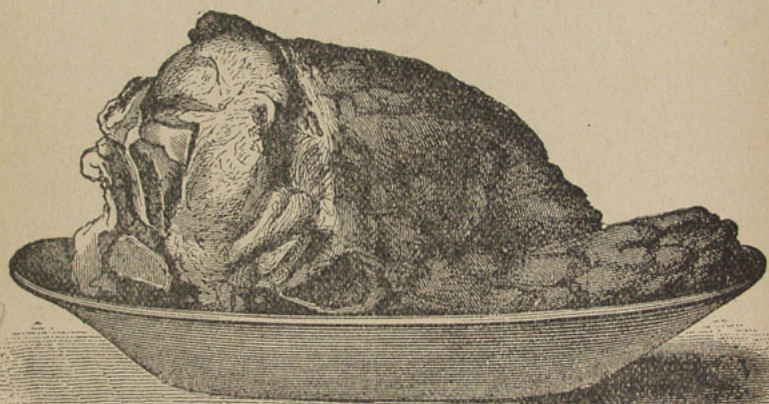
Kalfhufvudet skällas och put-sas väl, klyfves, tvättas och sät-tes på elden med vatten att ko-ka tills köttet kännes mjukt; det upptages och när mesta hettan

**Stewed calfs head.**

Scald a calfs head, cut it in two, clean well and let it boil until it gets soft. Remove and separate all bones and other matter that cannot be used

är afgången tages benen och allt odugligt bort, hvarpå köttet skäres i skifvor. En kastrull sättes på elden med ett stycke smör och en näfve hvete-mjöl. När detta börjat fräsa, spådes det med den buljong som hufvudet kokat i. När såsen har kokt iläggas köttet, litet salt och hvitpeppar, och man gifver det smak med sherry eller ma-deiravin.

and cut the meat in slices. Put a pan on the fire with water in which stir a handful flour and an egg. Pour on it the bouillon made by boiling the head. When the gravy is done. you put the meat in it together with some salt, pepper and sherry wine to give it an agreeable flavor.



Kalfstek. Veal Steak.

### Kalfstek.

Ur ett tjockt kalflår skäres skifvor på tvären; de bultas och öfverströs med litet peppar och salt. Man fräser smör i en stekpanna på stark eld, lägger steken deri, att hastigt genomhet-tas på båda sidor, hvarpå den med smöret lägges i en annan panna, och då alla skifvorna på detta sätt äro stekta, hällas allt

### Veal steak.

Cut some slices from a thick calfs leg. Pound them well and strew some salt and pepper over them. Melt a little butter in a frying pan over a hot fire, put the veal in the pan and let it heat through quickly on both sides. Then place the veal with the butter in another pan, and when all the slices are done in

smöret tillbaka i pannan och fräses med en nypa mjöl. En slef stark buljong och några droppar soja slås dertill, vispas väl och hålles straxt öfver biffen på varm karott, samt serveras till ägg eller grönt.

### Kotletter af kalf.

Sedan kotletterna blifvit skurna så, att ett ben qvarsitter vid hvarje, formeras köttet rundt och hackas öfver med en knif (men ej med den hvassa sidan); derefter beströs de med salt och peppar, och kunna på så sätt hålla sig ett par dagar. När de skola nyttjas, doppas de i skirdt smör, vältras i rifvebröd, som är blandadt med finhackad persilja, stekas i tackjerns-panna och serveras till grönsaker eller stekt potatis.

### Glacerade kotletter.

Dessa tillredas på samma sätt som de föregående, och stekas på en het kopparplåt, eller i en tackjerns-panna; med mycket häftig värme och blott några minuter före anrättningen. Som de tagas från plåten, doppas de uti en varm köttsky, som man förut har tillreds, läggas som en krans omkring fatet eller karotten, tillika med champignonner, eller hvad grönt man behagar.

this way, pour the butter back in the pan together with a pinch of flour. A spoon strong beef tea and a few drops soy are added thereto; beat and pour over the veal on a warm dish. It is served with eggs or greens.

### Veal cutlets.

When they are cut so that one bone remains with each the meat is made into a round shape and chopped across with the dull side of the knife; then they are sprinkled with salt and pepper. In this state they can be kept two days. When to be used dip them in melted butter, roll in bread crumbs, mixed with chopped parsley, and fry in cast iron pan. Serve with vegetables.

### Glazed cutlets.

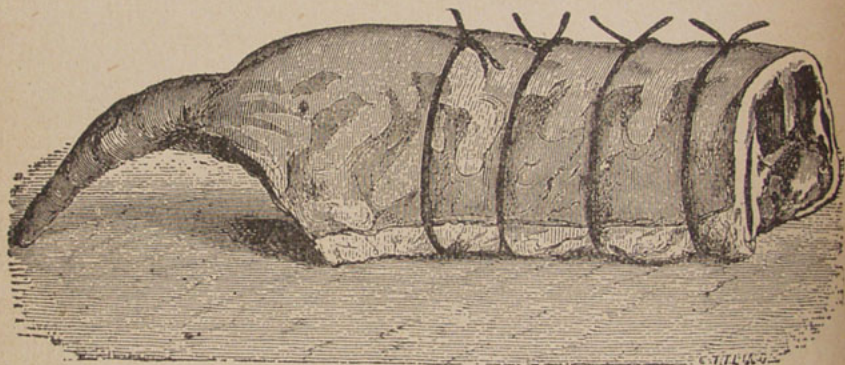
These are prepared as the next preceeding and are fried on a hot copper plate or cast iron pan with very strong heat and but a few moments before serving. When taken from the frying pan they are dipped in warm meat juice and placed in a wreath around the plate with mushrooms or greens.

## FÅR OCH LAM.

Anmärkning. Fårköttet bör alltid vara rätt fett, och fettet åter bör vara klart, hårdt och hvitt. Om det är gult, så är köttet gammalt och bör då förkastas. Den magra delen af ett fett får är saftigt och mört och dess färg är mörkröd. Ju längre köttet tillåtes hänga in-

## MUTTON AND LAMB.

Remarks. Mutton should always be quite fat. The fat should be clean, hard and white. If it is yellow the meat is old and should not be used. The lean part of a fat sheep is soft and tender, with a dark red color. The longer the meat is allowed to hang before cooking the more



Fårstek. Roast mutton.

nan det kokas, desto mörare blir det. Om man tvättar köttet med ättika hvar dag och derpå låter det torka, så håller det sig länge. Om sommaren kan man hålla flugorna borta från köttet genom att gnida det med peppar och ingefära. För en roast utser man skuldran eller låret, för kokning läggen, och för stufning sidorna.

tender it gets. Mutton can be preserved by washing daily with vinegar. During summer flies are kept away from the meat by rubbing pepper and ginger into it. For a roast select from the shoulder or thigh, for cooking take the shanks or for stew the breast.

**Fårstek med ris.**

Hacka till tärningar stycken af kallt fårkött, lägg en kopp kalla, kokta risgryn till hvarje kopp af det hackade köttet; smörj en såspanna väl, håll deri något vatten, lägg sedan i köttet och risgrynen och omrör medan det upphettas, då två lindrigt vispade ägg iläggas, hvar på åter röres medan det kokar. Beströ rätten med peppar och salt.

**Mutton with rice.**

Mince into dice, pieces of cold mutton, add one cup of cold boiled rice to each cup of meat; butter a sauce pan well, pour in a little water, add the mutton and rice, and stir until hot. Then pour in two eggs, slightly beaten and stir until cooked. Sprinkle with pepper and salt.



Fårstek med ris. Mutton and rice.

**Kokadt fårkött.**

I en stor gryta med kokande vatten lägger man en näfve salt. Utse en fårlägg med hårdt, klart, hvitt fett. Tvätta den och ingnid salt i hvarje del deraf. Om ni önskar den halfrå eller deromkring, kokas den två timmar, annars tre timmar eller längre. Sås beredes af en pint

**Boiled mutton.**

Into a large pot of boiling water put a handful salt. Select a leg of mutton, with the fat clear and white; wash it and rub salt into every part. If desired rare, cook two hours; if well done three hours or more. Makesauce

varm mjölk med en handfull mjöl iblandadt, samt smör, salt, peppar och två téskedar kapris. Servera å värmda tallrickar.

### Lamfötter med gulsås.

Skålla fötterna och lägg dem i vatten några timmar. Sedan kockas de med salt, lök och peppar. När de äro mjuka, upp-tagas de; de större benen bort-tagas och fötterna skäras i två delar. Nu göres sås af fräst smör och mjölk, som spåds med det spad, hvori fötterna kokat. Tre ägg vispas med två skedblad kryddättika och litet salt, som slås i såsen.

### Lamfrikasse.

Bringan eller bogen knäckes, sköljes och kokas i litet vatten. När köttet kännes kokt, upp-tages det och skäres i små stycken. Sedan göres en sås af sammanfräst smör och mjöl, hvarpå spådes af den bouillon, i hvilken köttet kokat; dertill kommer litet socker, salt och det rifna skalet af en citron; saften af citronen klämnes deruti, hvarjemte några förvållda och i smör frästa murklor tilläggas, och sist ilägges det skurna köttet. När detta har kokt upp, ivispas

by a pint of hot milk thickened with flour; add butter, salt, pepper and two teaspoons capers, serve on hot plates.

### Lamb feet with yellow sauce.

Scald the feet and put them in water a few hours. Boil them with salt, onion and pepper, when soft take them up. Pick away the large bones and cut the feet in two parts, make sauce of melted butter and flour, thinned with the water wherein the feet have boiled. Beat two eggs with two tablespoonsful of vinegar and a little salt, which all add to the sauce.

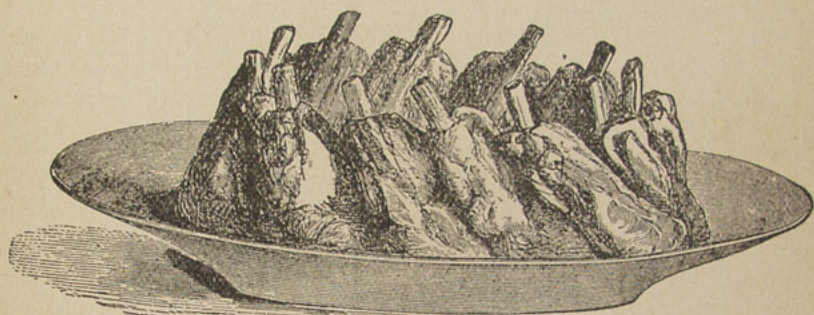
### Mutton frikasse.

Break the breast or loin of a lamb, clean and boil in a little water. When the meat seems to be cooked, take it up and cut in small pieces. Then make a sauce of butter and flour fried together, to which add some of the bouillon from the meat. Add further some sugar, salt and the grated rind of a lemon; squeeze the juice of the lemon into the sauce also; add mushrooms frizzled in butter and lastly the meat. When brought to boiling, beat



3 äggulor och ett skedblad söt grädde samt omskakas varsamt, men får ej koka, ty då skär det sig. Frikassen garneras med stekta bröd-cretonger eller med små, trekantiga smörbakelser.

three yolks of eggs and a table-spoon cream, but see that it does not boil, as it then is apt to curdle. Garnish the fricasse with roasted bread or pastry.



Lamkotletter. Mutton chops.

### Lamkotletter.

Rulla dem i salt och peppar uti en stekpanna. Betäck dem och låt dem steka fem minuter, vänd blott en gång. Doppa dem sedan i ett vispadt ägg, och derpå i brödsmlor. Stek tills de blifva bruna på båda sidorna.

### Griljeradt lamhufvud.

Ett väl skålladt lamhufvud klyfves midt itu och lägges i vatten öfver natten, så att allt blod blifver väl utdraget. Det kokas i salt vatten tills köttet

### Mutton chops.

Roll them in salt and pepper, put in a frying pan; cover them and fry five minutes, turning but once. Then dip in a well beaten egg, and then in cracker or bread crumbs. Fry until brown on both sides.

### Broiled lambs head.

A well scalded lambs head is cut in two and placed in water over night, so that all the blood is drawn out. Boil in salted water until the meat feels ten-

kännes mört och benen lossna. Sedan upptages det, och alla benen borttagas samt putsas och skrädes väl; allt det hvita skinnet borttages tillika med öronen och det odugliga af ögonen. Det upplägges på ett fat, peppras och saltas. Sedan det väl kallnat, doppas det i vispade ägg och vältras i rifvebröd samt stekes gulbrunt i smör eller godt flott uti en tackjerspanna.

### Lam-paj med potatis.

Hacka kallt lam-kött med litet lök, salt och peppar, gör sås nog att få det saftigt och tillägg något kapris. Lägg det i en med smör smord puddingform och sprid stött potatis öfver det; insätt det sedan i ugnen. När det blifvit riktigt hett, strykes en bit smör öfver ytan. Stekes till det blir brunt.

### FLÄSKRÄTTER.

Anmärkning. Man måste vara mycket noga vid valet af fläsk. Både den feta och magra delen bör vara mycket hvit och svålen slät och kall att taga på.

der. Take up the meat and remove all the bones, all the white skin, as well as the ears, and everything that cannot be used, you also remove. Put the good parts in a large plate, salt and pepper; when cool, dip them in beaten eggs and roll them in bread crumbs. Then fry them brown in butter or lard.

### Mutton and potato pie.

Mince cold mutton with a very little onion, salt and pepper, and put in gravy enough to make it quite moist: also a few capers. Put it into a buttered pudding-dish, spread the top with mashed potato, and set in the oven. When very hot, rub a piece of butter over the top, and brown in the oven.

### PORK.

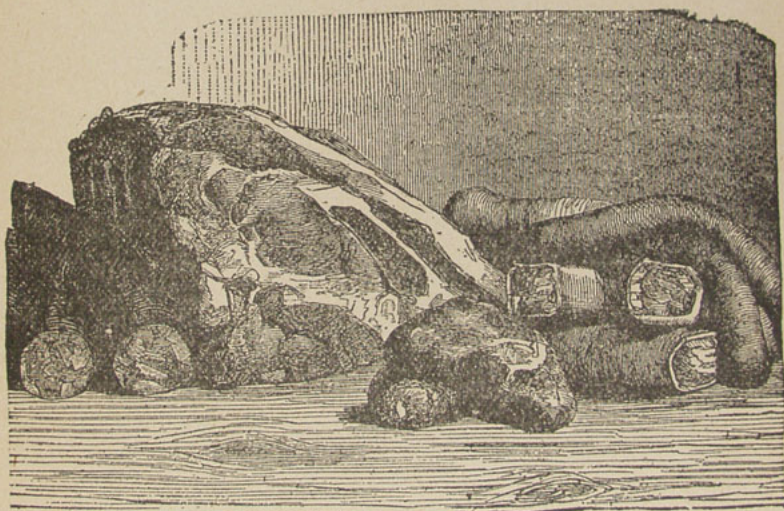
*Remarks.*—Be very particular in the selection of pork. Both the fat part and the lean one, ought to be very white, and the rind smooth and cold to the touch.

### Fläsk-kotletter.

Man steker dem vanligtvis, men om de halstras, så skär man bort det mesta fettets samt den magra delen tre tum från lilländan. Låt dem nu riktigt genomhettas, under det att man ofta vänder dem. Lägg dem sedan på en het tallrick, peppra och salta, och om allt fett förut borttagits, så begagnas smör till dem. De serveras med palsternackor omkring tallrickskanterna.

### Pork chops.

Pork chops are usually fried, but if broiled, trim off most of the fat, and the meat for three inches from the small end, neatly; cook them thoroughly through, turning frequently; put on a hot platter; salt, pepper, and if most of the fat has been removed, butter them. Garnish the platter with sprigs of parsley around the edge.



Fläskrätter. Pork.

### Refbenspjell.

Skär bort de grofva ändarne, bräck refbenen i midten, gnid dem med salt och peppar, vik

### Roasted ribs.

After trimming off the rough ends crack the ribs through the middle, rub with salt and pep-

dem i hop och fyll mellanrummet med tre skedar brödsulor, finhackad lök och litet salvia (sage); sy ihop och lägg i pannan med en pint vatten der refbenet ofta öfvergjutes med det urstekta fett. Vänd en gång, så att båda sidorna blifva stekta och få en rik brun färg.

### Kokad skinka.

Anmärkning. Den bästa skinkan har tunntskinn med fast fett samt ett litet, kort ben, som aftager mot ändan; dess vikt bör vara från åtta till femton pounds. Pröfva skinkan med attränna en knif längs kött sidan tätt till benet. Om knifven utkommer ren, så är skinkan god; är den smörjig, så är den osund eller "tainted" som det heter på engelska).

Man tager ett stycke skinka i storlek efter behag, håller kokande vatten öfver den, låter sedan detta svalna, så att man kan rengöra stycket; lägges sedan i en renskurad panna eller gryta med kallt vatten nog att betäcka; när det börjar koka placerar man det på spisens bakre del för att der sjuda några timmar eller till dess att det blifvit mört. Var noga med att icke låta vattnet koka hårdt. Skinkan bör vändas ett par

per, fold over where cracked, and stuff with three teaspoons of bread crumbs, chopped onions and a little sage. Sew up tightly, put in the dripping-pan with a pint of water, baste frequently, turning once, so as to bake both sides evenly, until a rich brown.

### Boiled ham.

*Remarks:*—The best ham always has a thin skin, the fatty part being firm; a small short bone, thinning out toward the end. The weight should be from eight to fifteen pounds. Test by running a knife along the lean part close to the bone, if the knife remains clean the ham is good, if greasy it is unsound or tainted.

Take a ham, say of ten to twelve pounds, pour boiling water over it, and let it cool enough to wash and scrape it clean; put it in a perfectly clean boiler, with cold water to cover it; bring it to the boiling point, then place it on the back part of the stove or range to simmer steadily six or seven hours, or until it is tender, when test it with a fork. Be careful to keep the water at low boiling point, and do not allow it to get much

gångar under kokningen. När det är färdigkokt placeras det i en stor tennpanna der skinnet aftages. Doppa händerna i kallt vatten, tag skinnet emellan tummen och fingrarne och drag neråt från knotan. Sätt det sedan i en varm ugn med magra sidan neråtvänd; om ni nu så önskar kan ni strö bröd deröfver och låta steka en timmes tid. Derigenom utpressas fettet och skinkan blir bättre.

### Skinka a l'Anglaise.

Vattna ur skinkan, koka den i vatten, men så att den ej är alldeles fullkokt, låt den kallna, drag af svålen och öfverströ skinkan med rifvet bröd, stryk vispade ägg deröfver, lägg den på en lång panna i ugnen och låt den nästan brynas; tag ut den, gör ett litet men djupt hål i köttet, töm ett glas madeira deruti och låt den sedan stå i ugnen  $2\frac{1}{2}$  timme. Vira ett utklippt papper om läggen och servera skinkan med sås af saften och litet madeira.

above it. If not suspended in the pot, (the better way,) the ham should be turned once or twice in the water. When done, place in a large pan to skin; dip the hands in cold water, take the skin between finger and thumb, and pull downward from the knuckle. Set it in a moderate oven, placing the lean side downward; and if you wish it breaded, sift over it powdered crackers, and take one hour. Baking brings out a great quantity of fat, leaving the meat more delicate, and the ham will keep much longer in warm weather.

### Ham a l'Anglaise.

Soak the ham, boil it in water, but not fully, leaving it a trifle rare. Then let it cool. Pull off the rind and cover the whole ham with bread crumbs, and then make a covering of beaten eggs. Thus prepared, put the ham in a pan and place it in the oven, where let it become almost brown. Then take it out and make a small but deep hole in the meat, fill with a glass of madeira wine, and let it remain in the oven  $2\frac{1}{2}$  hours. Wrap a paper around the leg and serve the ham with sauce made of meat juice and madeira wine.

**Halstrad skinka.**

Skär skinkan i skifvor lagom tjocka, lägg dem på ett hett halster och stek till dess att fettets uttrinner och köttet är ljusbrunt; aftag det från elden med knif och gaffel och släpp det i en panna full af kallt vatten; lägg det åter på halstret; gör om detta flera gånger till dess att skinkan är färdig. Lägg den nu på en het tallrick och bred smör öfver för att genast servera. Om skinkan är för fet, bortskäres en del. Det är mycket svårt att halstra skinka utan att bränna fettets, men detta försämrar icke smaken. Salta fläskskifvor kunna beredas på samma sätt.

**Fläskkotletter på svenskt sätt.**

Dessa kotletter sitta bredvid ryggen på svinet. Man hugger sidobenen så långa som man vill hafva kotletterna stora till, ett ben för hvarje kotlett. Sedan bultas de väl och beströs med peppar och salt på båda sidor, hvarefter de få ligga så en timme. Stekas sedan i panna eller halster. De ätas med brynt surkål eller macaroni.

**Broiled ham.**

Cut the ham in slices of medium thickness, place on a hot gridiron, and broil until the fat readily flows out and the meat is slightly browned; take it from the gridiron with a knife and fork, and drop into a pan of cold water, then return again to the gridiron; repeat several times, and the ham is done. Place on a hot platter, spread it with sufficient butter, and serve quickly. If the ham is too fat, trim off a part. It is very difficult to broil ham without burning the fat, but this does not impair the flavor. Slices of salt-pork or bacon may also be cooked in same way.

**Pork chops, swedish way.**

These chops are taken from the side of the back of the pig. Cut them in size according to desire, one bone for each chop. Pound them and put salt and pepper on both sides. Leave them thus an hour. Fry in a pan or on gridiron. Serve with browned cabbage or macaroni.



Fågel och vildt. Poultry and Game.

## TREDJE AFDELNINGEN.

### Part Three.

#### FÅGEL OCH VILDT.

##### Stekta kycklingar.

Klyf dem på längden, lägg dem i vatten för en half timme, torka dem väl, lägg dem i en panna med bensidan ner, utan vatten; om ugnen är het och kycklingarne äro unga, böra de vara stekta på en half timme. Tag dem ut och krydda med salt och peppar samt smör. Lägg dem nu tätt på

#### POULTRY AND GAME.

##### Fried chickens.

Split them lengthwise, soak half an hour in cold water, wipe perfectly dry, and put in a dripping pan, bone side down, without any water. If the oven is hot and the chickens young, they should be done in half an hour. Take out and season with salt, pepper and some but-

hvarandra i en panna kokande vatten, hvori de placeras tätt på hvarandra.

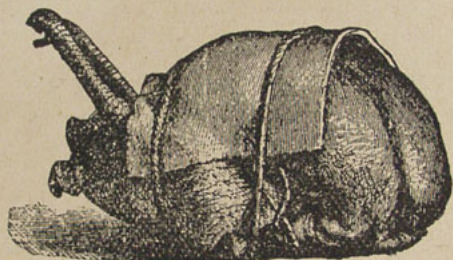
### Stekta höns med palsternackor.

Tvätta och sönderskär några palsternackor; koka dem i 20 minuter. Tag en kyckling eller höna, öppna dess rygg, lägg i en stekpanna, skinnsidan upp, lägg palsternackor deromkring,

ter, let them then boil in a pan of water, wherein they lie placed close on top of each other.

### Baked chickens with parsnips.

Wash, scrape and quarter a few parsnips; parboil for twenty minutes; prepare a young chicken by splitting open at back; place in a dripping pan, the skin side up, lay parsnips around the chicken, sprinkle



Stekt kyckling. Fried Chicken.

beströ med salt och peppar samt en smörklump så stor som ett ägg eller några fläskbitar. Håll vatten i pannan att förhindra vidbränning och låt steka i ugn tills både höns och palsternackor äro bruna. Servera kycklingarne på ett särskildt fat; håll såsen öfver palsternackorna.

with salt and pepper and add an egg-sized lump of butter, or two or three nice pieces of pickled pork; put enough water in the pan to prevent burning, place in oven and bake until both the chickens and parsnips are done a delicate brown. Serve the chicken separately on a platter, pouring the gravy in the pan over the parsnips.



**Frikasse på höns.**

Hönsen plockas, urtagas och tvättas väl; hvarefter de sättas på elden att koka i vatten, hvaruti lägges litet salt. Vid första uppkokningen skummas det väl, och derefter pålägges en bit krossad ingefära, några skrapade och sköljda persiljerötter samt litet kryddpep-

**Fricasseed chickens.**

When the chickens are all cleaned and prepared, let them boil a little in salted water. Skim well and put in a little ginger, a few roots of parsley and also some pepper. Put some butter and flour on the



Frikasse på höns. Chicken fricassee.

par. Smör och mjöl sättes på elden att fräsa och uppvispas med hönsbouillon, hvaruti kramas litet saft af en citron, för att gifva det god smak; derefter uppvispas ett par äggulor med litet söt grädde, och slutligen vispas detta deruti. Hönsen sönderhuggas i vackra bitar och läggas i såsen; alltsammans omskakas väl, men får ej koka.

fire, to be beaten together with the chicken bouillon, into which squeeze some juice of lemon. Beat two yolks of egg with sweet cream and add that to the other, cut the chickens in nice pieces and put them in the sauce. Shake well but do not boil.

**På annat sätt.**

Lägg hönan, väl rensad, med skinnsidan ned i litet vatten, som bringas upp till kokning. Krydda med peppar, salt och lökskifvor. Låt det koka tills det blifvit mörkt. Tag upp hönan och islå en half pint mjölk eller grädde för såsen; låt koka några minuter; lägg i litet hackad persilja, och servera. Man kan också pålägga litet hvit selleri från den nedre delen af stjelken.

**Persiljekylling.**

Sedan kycklingarne äroplockade, urtagna och sköljda, skäras de i fyra eller flera delar, allt som de äro stora till; derefter nedläggas de i en väl lyckt förtennd kastrull hvarftals med smör, plockad persilja, en nypa sammanblandadt salt och hvitpeppar samt ett skedblad mjöl eller rifvet bröd. Då allt detta är nedlagt, påhålles en pint kalf- eller hönsbuljong, hvarmed kycklingarne få koka, tills de kännas möra, hvarefter de upptagas och såsen vispas öfver elden; om den ändå skul-

**In another way.**

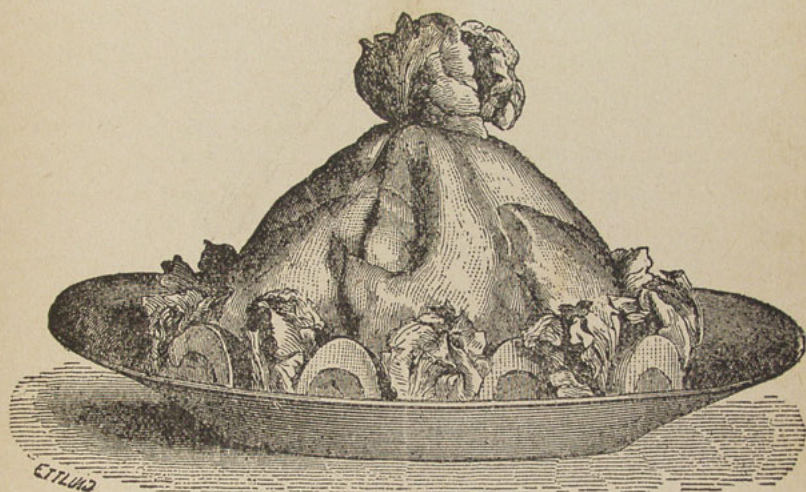
Cut up and put on to boil, skin side down, in a small quantity of water; season with pepper and salt, also slices of onion if liked; stew gently until tender; remove the chicken, and add half a pint of milk or cream to the gravy; thicken with butter and flour rubbed smoothly together in a little of the gravy; let it boil a few minutes; add a little chopped parsley, and serve. A few slices of clear white celery from the bottom of the stalk may be added, if that flavor is liked.

**Parsley chicken.**

When the chickens have been picked and washed, cut them in four or more parts, according to their size; then put them in a well tinned kettle, (which cover closely,) together with butter, parsley, a pinch of salt, some white pepper, and a spoonful flour or bread crumbs. These things are to be laid in layers alternately with the chickens. Over it all pour a pint chicken or veal bouillon, and boil until the chickens feel tender. Then take out. Stir the sauce over the fire; if too

le vara för tunn, invispas en eller två äggulor, hvarefter såsen hälls öfver kycklingarne, som garneras med i trekant skurna hvetebrödsskifvor, stekta i skiradt smör.

thin, add two yolks of eggs. Finally pour the sauce over the chicken and garnish with slices of bread cut in triangular form and fried in butter.



Persiljekyckling. Parsley Chicken.

### Kyckling med champignoner.

Fullväxta kycklingar sönderskäras och fräsas öfver frisk eld i smör med hackade champignoner, litet peppar och salt. Brynes lätt på alla sidor. Sedan tillsättes mjöl och buljong så att det blir en tjock sås. Efter några minuters fräsning uppläggas kycklingarne på ett varmt fat. Såsen redes med

### Chicken with champignons.

Take some fullgrown chickens, cut them and fry them slightly over a brisk fire in butter and champignons, pepper and salt. See that they are a little brown on all sides. Add flour and bouillon, making a pretty thick sauce. When they have fried a few minutes, put up the chickens on a warm platter.

äggulor; några droppar citron-essens ihålles och såsen slås med champignonerna öfver kycklingarne.

### Höns med lök.

Ett höns styckas och lägges i en kastrull sedan blodet tillvaratagits) med ett ounce smör, litet peppar och salt. Brynes lätt, beströs med mjöl och omröres några minuter. En quart buljong tillsättes jemte en pint rödt vin. Tolf ounces förväld spansk lök, drifven genom sikt, samt en kryddqvast tillsättes. Efter en halftimmes kokning iläggas 15 små i smör brynta champignoner och litet citronsaft, hvarefter såsen afredes under vispning med det tillvaratagna hönsblodet. Hönset upplägges och såsen slås öfver.

### Kycklingpaj.

Styckat två kycklingar i nog vatten att öfvertäcka dem, och slå på mer vatten i den mån det kokar bort, så att det blir nog öfver för pajen samt för såsen. Låt koka tills det blifvit mört. Tag en gallon-gryta och bestryk sidorna med godt baking powder eller soda biscuit deg en fjerdedels tum tjockt; ilägg

The sauce is finished with yolks of eggs; also pour in it a few drops of lemon essence, and then pour the sauce and the champignons over the chickens.

### Chickens with onions.

Cut a chicken in pieces and put in a kettle, (but preserve the blood in a vessel,) boil with pepper and salt: Let it brown lightly. Sprinkle with flour and stir a few minutes. Add a quart bouillon and a pint of red wine. Force 12 ounces Spanish onions through a sieve; add that with spices. Thirty minutes later add 15 small champignons, browned in butter, and a little lemon juice. Thicken the sauce with the blood set aside for this purpose, and pour the sauce over the chicken.

### Chicken pie.

Cut up two young chickens, and place in hot water enough to cover them, and as the water boils out add more, so as to have enough for the pie, and also for a gravy to serve with it; boil until tender; line the sides of a four or six-quart pan with a rich baking powder or soda-biscuit dough a quarter

nu en del af kycklingarne, krydda med salt och peppar samt smör; vidare pålägges något deg, derpå den öfriga delen af kycklingarne som kryddas liksom förut. Några vispade ägg eller några färska potäter sommartiden kunna också användas. Nu tages det vatten, hvori kycklingarne kokat jemte smör, salt och peppar; en del deraf slås på pajen och öfvertäckes med den formade skorpan, som hoprullats till en tjocklek af en fjerdedels tum med ett hål i midten så stort som en tékopp. Fortsätt med att slå spadet deröfver, emedan man icke kan få för mycket sås. Baka det en timme i en lagom het ugn. Om man tycker om selleri, kan en del af stjelkens nedre del iläggas med degskifvorna. I så fall garnerar man pajens topp med små ljusa selleriblad, nätt ordnade i en rundel.

### A la daube på gås.

När gåsen är rengjord och urtagen, knäckas vingar, hals och lår, och man lägger så väl gåsen, som krås, hjerta, lefver, vingar, hals och lår, uti friskt vatten i sex timmar,

inch thick, put in part of the chicken, season with salt, pepper and butter, lay on a few thin strips or squares of dough, add the rest of the chicken and season as before; five or six fresh eggs beaten, or a few new potatoes in their season, may be also added; Take the liquor in which the chicken was boiled, with butter, salt and pepper, add part of it to the pie, and cover with the crust rolled a quarter inch thick, with a hole in the center the size of a teacup. Keep adding the broth as needed, and plentiful, as there cannot be too much of the gravy. Bake about an hour in a moderate oven. If the flavor of celery is liked, a few inside layers or slices of the bottom of the stalk may be put in with the strips of dough. In that case, garnish the top of the pie with small, bright celery leaves, neatly arranged in a circle.

### Goose a la daube.

When the goose is cleaned, break the wings, the neck and the upper part of the legs; put all of the fowl (heart, liver, etc.) in fresh water to remain for six hours; also in the same

tillika med 4 skållade kalf-fötter. Sedan ställes allt detta på elden att koka i friskt vatten med en näfve salt. När detta uppkokar, skummas det väl. Derefter påläggas en bit krossad ingefära, nejlikor, lagerblad, timjam samt 2:ne persiljerötter; litet franskt vin eller ättika tillsättes. Det får koka sakta, tills gåsen kännes kokt, då den upptages och ställes att kallna; men kalf-fötterna med det öfriga får koka tills det går sönder och spadet blifver lagom ihopkokt, så att det räcker till dauben. Sedan uppsilas det, ställes att kallna, och allt det feta afskummas. Garnera med lagerbärsblad, rödbetor och hårdkokta ägg.

### Stekt gåslefver.

Gåslefvern skäres i skifvor, hvilka beströs med mjöl och salt, doppas i vispadt ägg, rullas i rifvebröd, stekes i smör och serveras.

### Gås med rofvor.

Sedan gåsen blifvit plockad, urtagen och tvättad, kokas den hel med buljong eller vatten. under tiden brynas rofvor i smör tills de blifva gulbruna.

water, four scalded calfs feet. Then put all on the fire to boil with a little salt. Skim when boiling. Then add a piece of ginger, a few bay leaves, some cloves and roots of parsley; also French wine and vinegar. Boil until the goose seems tender; then take it up and let it cool, but let the calfs feet and the other parts of the fowl boil until they fall to pieces and the water becomes thick enough for the daube. Take up and strain it and let it cool; then skim off the fat. Garnish the daube with bay leaves, red beets and hard boiled eggs.

### Goose liver fried.

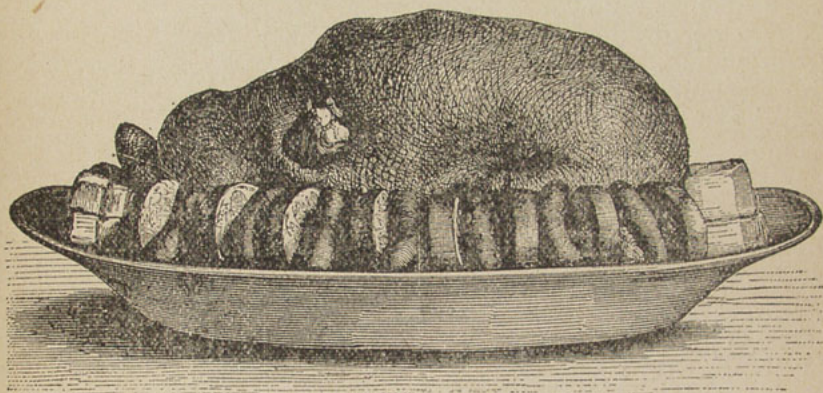
The goose liver is cut in slices which sprinkle with flour and salt, whereupon dip them in beaten eggs, roll them in crumbs of bread, fry in butter and serve.

### Goose with turnips.

Pick the goose, take out the insides and wash it well. Boil it whole in water or some bouillon. Meanwhile brown some turnips in butter. Then

Smör fräses med litet mjöl, buljongen som gåsen kokat uti, tillspådes; såsen gifves färg med litet soja (Worcestershire sauce). Gåsen upplägges på ett djupt fat, garneras med rofvorna; såsen slås deröfver och rätten serveras.

melt a little butter together with some flour, to which add a part of the bouillon or water wherein the goose has boiled. Color the sauce with some worcester sauce. Put the goose in a deep dish, garnish it with the turnips, pour the sauce over it and serve.



Gås med pepparrot. Goose with horse radish.

### Gås med pepparrot.

En gås svedes, förvälles, urtages, rengöres och kokas i vatten nog att öfvertäcka gåsen. Upptages och saltas. Såsen silas, kokas med något rifvebröd, socker och två matskedar pepparrot och afredes med tre ägg-gulor och litet grädde. Serveras hel eller skuren i skifvor med såsen i fatet eller särskild skål.

### Goose with horse radish.

Take a goose, pass it over a hot fire, scald it, free it from the inside, boil it in enough water to cover it in the kettle. Take up and salt it. Strain the gravy and boil it with some grated bread, sugar and two tablespoons horse radish; thicken with three yolks of egg and some cream. Serve whole or cut in slices with the sauce in the platter or in separate dish.

### Stekt anka.

En anka plockas, urtages och sköljes väl; hufvud och fötter borttages. Smör sättes på elden att fräsa, hvarefter ankan ilägges jemte litet salt. Under stekningen ser man noga efter, att ankan ej blir för mycket stekt utan endast mör, hvilket bäst kännes, om låren lossna lätt från sidan. Upplägges, när den är färdig, och såsen uppvispas med litet mjöl och buljong, sedan först det feta väl afskumrats. Skulle såsen icke vara nog brun, kan litet köttspad iläggas, hvarefter den silas. Ankan serveras med sin egen sås jemte salad.

### Anka med oliver.

En ung anka behandlas som i föregående nummer, men när såsen är färdig ilägges rensade och hackade oliver. Såsen får ej koka, utan blott puttra en stund. Ankan hugges i bitar, som uppläggas på fatet och skalade oliver läggas i små grupper deromkring. Skumma fetet och vispa väl.

### Kalkon, tryfferad på franskt sätt.

På en kalkon om 7 eller 8 pounds vigt uttages allt innan-

### Baked duck.

Take a duck, pick it, remove the inside, clean well, and cut off head and feet. Put some butter on the fire to melt, put the duck into it with some salt. While frying, see to that it does not fry too hard, only enough to make the meat tender, which you easily find when the legs loosen from the side. Take up when done, and then prepare the sauce with a little flour and bouillon, from which the fat is skimmed. If the sauce is not brown enough, add some meat juice and strain. Serve with some salad if desired.

### Duck with olives.

Take a young duck and treat as above. When the sauce is ready, add some cleaned and chopped olives. The sauce must not boil, only simmer a while. Cut the duck in pieces and put on the dish with peeled olives around the edges. Skim the fat from the sauce and boil it well.

### Turkey stuffed in French manner.

Remove from turkey weighing from seven to eight pounds



mätet, hvarefter den torkas med en ren handduk, men sköljes ej. Sedan tager man 5 pounds kött af en tjurkalf, hvilket skrapas fritt från alla senor och hackas. Deruti blandas ett halft pound njurtalg, ett halft pound oxmärg och en liten burk tryffel. Denna färs arbetas tills den blifver fin och smidig, uppblandas med 3 ägg, salt och peppar efter smak, och ett vanligt vinglas fransysk konjak och arrak tillsamman. När allt detta är väl blandadt, fylles dermed der kräfvan har sutit; men öfverst på färsen, innanför skinnnet, instoppas tryffelskifvor, som äro skurna tvärs öfver. På samma sätt fortfar man att fylla skrofvat. Sedan sys kalkonen väl ihop och barderas med stora fläskskifvor. Denna kalkon bör ligga så fylld 3 eller 4 dagar, så att den riktigt tager smak af tryffel. Den stekes helt lös och lemnas hel in på bordet. Erinras bör, att färsen sväller; hvadan man af den ej får ifylla för mycket.

### Stekt kalkon på engelskt sätt.

Slakta kalkonen flera dagar före anrättningen och lät den hänga vid fötterna tills den an-

all the inside matter; then dry it with a clean towel, but use no hot water. Take five pounds of meat from a young steer calf, scrape away all cords and chop it. Mix the minced meat with half a pound of kidney lard, half a pound of ox marrow and a portion of stuffing. Work this for a while until it becomes fine and smooth; then add three eggs, salt and pepper to suit, also a wine glass of French brandy. Mix well again and fill with it that part of the turkey where it had the crop, but on the uppermost part below the skin, put in slices of dressing. The stomach is filled in the same manner. Next sew the turkey together and line it with large slices of pork. The turkey ought to lie filled in this way three or four days in order to get the taste of the stuffing in the meat. Roast it but slightly and put it whole on the table. Remember that the stuffing swells. Hence do not fill to much.

### Roast turkey in English way.

Kill several days before cooking, and let it hang by the legs until used. Prepare in the

vändes. Gör den färdig för kokning på vanligt sätt; fyll den med brödsmlor (men begagna icke brödkanterna) som väts i smör och två ägg, och lägg sedan in salt, peppar, persilja, salvia och söt mejram. Sy nu upp och ställ in i ugnen att stekas; vänd den der och pålägg några smörklimpar samt pep-

usual manner; stuff with bread crumbs—rejecting the crust—rubbed fine, moistened with butter and two eggs, and seasoned with salt, pepper, parsley, sage and sweet marjoram; sew up, truss and place to roast in a rack within the dripping-pan; spread with bits of butter, turn it and baste it frequently with



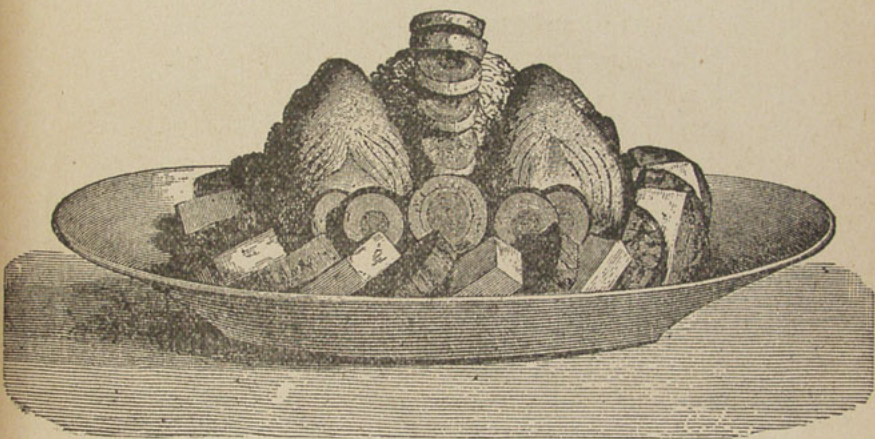
Stekt kalkon, på engelskt sätt. Roast Turkey in English way.

par, salt och vatten; upptag med en sked eller slef, hvad som genom stekningen afdryper och slå det åter öfver kalkonen. När den är färdigstekt, glaceras den med en ägghvita. Tag nu upp den, afhåll den största delen af fett; tag det förut afhuggna kalkonkråset och vattnet, hvori det kokat, och afred detta med mjöl och smör sam-

butter, pepper, salt and water; a few minutes before it is done glaze over with the white of an egg; take up the turkey, pour off most of the fat, add the chopped giblets and the water in which they were boiled, which thicken with flour and butter rubbed together: stir all in the dripping pan, let it boil well, and serve in a gravy

magnidet. Omrör alltsammans i en panna och låt det koka. Servera med sellerisås och stufvade krusbär. Garnera med stekta ostron. Välj en kalkon, som väger åtta a tio pounds. Om kalkonen under stekningen blir för brun, så lägg hvitt papper bestruket med smör öfver den.

dish. Serve with celery-sauce and stewed gooseberries or cranberries. Garnish with fried oysters. Select a turkey of eight to ten pounds. If in roasting it is likely to brown to much, cover with a white paper, buttered.



Stekt kalkon på amerikanskt sätt. Roast Turkey, in American way.

### Stekt kalkon på amerikanskt sätt.

Bered kalkonen på vanligt sätt; gnid den både på in- och utsidan med salt och peppar, hvarefter den bör ombindas med snöre. Låt kalkonen koka i två timmar eller tills den börjar blifva mör. Under tiden bör locket som oftast lyftas och kalkonen lätt stänkas med salt.

### Roast turkey in American way.

Dress and rub the turkey well, inside and out, with salt and pepper; truss or twine it; put in a steamer and steam two hours, or until it begins to grow tender, lifting the cover occasionally and sprinkling lightly with salt; then take out, loosen the legs, and rub the

Sedan kalkonen kokat tillräckligt uttages den, snöret aftages, innanmätet gnides igen med salt och peppar. Fyllningen tillredes på följande sätt: Tag en bulle (loaf) gammalt bröd, afskär kanterna, genomblöt den i hett vatten och söndersmula brödet, som sedan blandas med ett halft pound smält smör, en tésked salt och en dito peppar. Aftappa vattnet från en quart goda ostron, uppkoka det, skumma och håll det öfver brödsmlorna, tillsammans med den uppblötta brödkanten samt ett par ägg; blanda det väl med händerna och islå litet mjölk, om det är för torrt. Slutligen islå de hela ostronen varsamt, så att de ej brytas, hvarpå fyllningen sättes i kalkonen. (Det kan äfven ske på så sätt att fyllningen och ostronen hvarfals sättes i kalkonen tills den blir full.) Sedan fyllningen gjorts lägges en mjöljad duk öfver öppningarne, hvarpå kalkonen åter tillsnöres eller hopsys. Den bestrykes sedan med smör, salt och peppar, lägges i en stekpanna och sättes i en het ugn. Lägg i en half pint vatten och låt steka i två timmar. Öfvergjut ofta med varmt vatten, smör, salt och peppar, som tillhandahålles i en särskild panna.

inside again with salt and pepper. Make the stuffing as follows: Take a loaf of stale bread, take off the crust and soften it in a pan of boiling water; drain off immediately and cover closely; crumble the soft part of the bread very fine, and add a half pound melted butter, or more if to be very rich, and a teaspoon each of salt and pepper. Drain off the liquor from a quart of nice oysters, bring to a boil, skim and pour over the bread crumbs, adding the soaked crust and one or two eggs; mix thoroughly with the hands, and if too dry, moisten with a little milk; lastly, add the oysters, being careful not to break them; or first put in a spoonful of stuffing and then three or four oysters, and so on until the turkey is filled, stuffing the breast first. Flour a small cloth and place over the openings, tying down with twine; spread the turkey all over with butter, salt and pepper; place in a dripping-pan in a well heated oven; add a half pint water, and roast two hours, basting often with a little water, butter, salt and pepper, kept warm in a tin placed on the back of the stove. A swab is better than a spoon to baste with. Turn

Vänd på kalkonen tills den blir brun på alla sidor. Ungefär en half timme förr än den är stekt bör den öfvergjutas med smält smör. Lägg sedan i pannan något mjöl, hvilket gifver kalkonen ett aptitligt utseende. Om mycket fett finnes i pannan då kalkonen är färdig att serveras tager man det jemte kråset, som förut kokats mört och stufvar det till ungefär en pint. Lägg ett par skedblad mjöl (hälften brynt) i en pintskål, blanda med grädde eller mjölk samt sedan med såsen. Låt det koka några minuter hvarunder det oupphörligt bör omröras. Kalkon serveras med tranbär, iukokta äpplen eller vinbär.

### Dufvor a l'Anglaise.

Sätt upp fyra dufvor, lägg dem i en kastrull, betäck dem med fläskskifvor, späd dem med kraftsoppa af höns, lägg smordt papper öfver dem, sätt lock på kastrullen och låt dem koka tills de äro möra. Stek ett stycke hvetebröd, som bör vara tre tum högt, två tum bredt nedtill och en tum upptill. Tillred blomkål, morötter och turkiska bönor såsom till garnering. Låt duf-

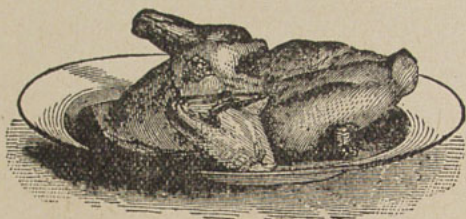
until nicely browned on all sides, and about half an hour before it is done, baste with butter alone and dredge with a little flour, which will give the turkey a frothy appearance. When the turkey is dished, if there is much fat in the pan, pour off most of it and add the giblets, together with the water in which they have previously been cooked until tender, now stewed down to about a pint; place one or two tablespoons flour (half of it browned flour) in a pint bowl, mix smooth in a little cream or milk, and add to the gravy in the pan; boil several minutes, constantly stirring and pour into a gravy tureen. Serve with currant or apple jelly.

### Doves a l'Anglaise.

Prepare four doves, put them in a kettle, cover them with pork slices, dilute with strong bouillon of chicken, cover them with buttered paper, put the lid on and boil until they become tender. Fry a piece of wheat bread, which ought to be three inches high, two inches wide below and one inch at the top. Prepare cauliflower, carrots and Turkish beans, as

vorna rinna af, ställ brödstycket midt på fatet och res dufvorna deromkring, fyll mellanrummen med buketter af legymer; ställ en krustad på toppen af brödpelaren och fyll den med turkiska bönor, ös beckamelsås på dufvorna, men ej så mycket att det rinner ned på legymerna och servera samma sås till anrättningen.

if for garnishing. Drain the doves, place the bread in the middle of the platter and arrange the doves on end around the bread, and fill the spaces between with the vegetables; put a crustad on top of the bread pyramid and fill it with Turkish beans, pour Bechamel sauce on the doves, and serve.



### Stekta dufvor.

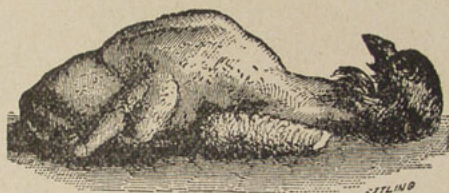
Rengör dufvorna, hvarpå de stoppas på samma sätt som kycklingar. Fötterna böra ej afskäras. Dufvorna doppas i skållande hett vatten hvarpå skinnet aftages. De sammanbindas sedan öfver benen, hvarpå fötterna kunna afskäras. Hufvudet kan, om så önskas, kvarlemnas. I så fall bör samma skållas och rengöras. Vingarne vändas bakåt, levern sättes mellan högra och hufvudet vändes mellan venstra vingen och kroppen. Dufvorna gnidas med

### Roast pigeons.

Clean and stuff the pigeons in the same manner as chickens; leave the feet on, dip them into scalding water, strip off the skin, cross them and tie them together below the breast-bone or cut them off; the head may remain on; if so, dip it in scalding water and pick it clean; twist the wings back, put the liver between the right wing and the body and turn the head under the other; rub the outside of each bird with a mixture of pepper and salt; spit

blandad peppar och salt. Derpå stekas de, hvarunder vatten spådes i stekpannan. För hvar dufva bör en klump smör isättas. Dufvor böra stekas i het ugn en half timme, samt ofta öfversköljas med vätskan de koka uti. Då de äro nära på färdiga iröres något hvetemjöl i pannan, hvarpå dufvorna åter böra öfversköljas, samt sedan vändas så att de blifva bruna på båda sidorna. Sedan de

them and put some water in the dripping pan; for each bird add a bit of butter the size of a small egg, put them before a hot fire and let them roast quickly, basting frequently; in about half an hour they will be done; when nearly done, dredge them with wheat flour and baste with the butter in the pan; turn them, that they may be nicely and easily browned; when done take them up, set the pan over the fire, make a thin batter of



Stekt dufva. Roast pigeon.

stekts tagas de upp, pannan sättes öfver elden, en tunn smet göres af en tésked hvetemjöl och kallt vatten; då smeten kokat vispas den i pannan några minuter tills allt blir brunt hvarpå det hålles genom ett såll uti en säskål samt serveras med dufvorna.

### Dufvor på spett.

Bröstsinnen, helst på unga dufvor, afdragas; dufvorna ingnidas med fint salt och omvändas med fläskskifvor som lin-

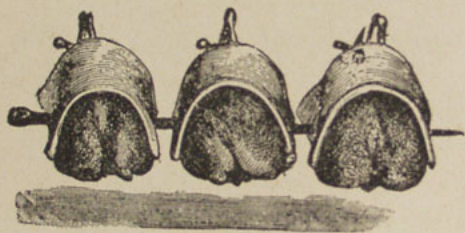
a teaspoonful of wheat flour and cold water; when the gravy is hot stir it in, continue to stir it for a few minutes until it is brown, then run it through a gravy sieve into a tureen and serve with the pigeons.

### Pigeons on the spit.

The breast skin, especially on young pigeons, should be removed, the pigeons rubbed with fine salt and tied around with

das med segelgarn. Klor, hals och vingar borttages dessförinnan. De uppträdas i rad på spettet och få stekas ungefär fem minuter framför frisk eld. Öfverhålles med skiradt smör när de läggas på fatet, som bör vara varmt. Segelgarnet borttages men fläsket får sitta kvar. Skäras itu längs efter. Tillsmöret i fatet slås litet stark sky. Servera med någon legym.

slices of pork, as shown on cut, whereupon they should be put on the spit to roast for about five minutes before a brisk fire. Put them on a warm plate and pour melted butter over them. Remove the string but not the pork. Slice the pigeons in two lengthwise. To the butter in the plate add a little worcestershire sauce. Serve with greens.



Dufvor på spett. Pigeons on the spit.



# FJERDE AFDELNINGEN.

## Part Four.

### FISKRÄTTER OCH OSTRON.

Anmärkning. När fisken är färsk och god, äro ögonen alltid fulla och klara, fenorna äro klarröda och kroppen styf, lukten icke oangenäm. Laxens smak och aptitlighet beror isynnerhet på färskheten. Gammal makrill, d. v. s. icke fullkomligt färsk sådan är så godt som oduglig. All större fisk kokas vanligtvis, medelstor fisk kokas eller halstras, liten fisk stekes, mycket stor fisk skäres i skifvor för kokning eller ugnstekning. Fisk är mindre närande än kött, med undantag af lax. Hvit fisk är minst närande, den feta mest hårdsmält. All fisk bör kokas eller stekas väl och serveras varm.

### FISH AND OYSTERS.

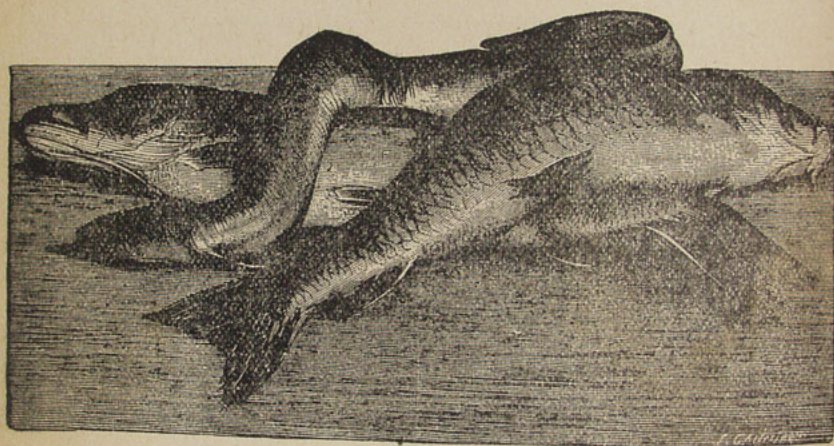
Remarks. When the fish is fresh and good the eyes are always full, protruding and clear, while the fins are of a clear red, the body stiff, and the smell not disagreeable. Salmon in order to be palatable, ought especially to be fresh. Mackerel that is not perfectly fresh, is of no use. All large fish are generally boiled, medium size fish are boiled or broiled, while small fish are best fried, very large fish are cut in slices for boiling or baking in the oven. Fish is less nutritious than meat, excepting salmon. White fish is the least nutritious, fat fish the hardest to digest. All fish ought to be well cooked and served warm.

**Gädda med pepparrot.**

Gäddan fjällas och rensas väl, men aktas att den ej gallspränges, skäres sedan i stycken och sköljes. Koka den i en kastrull med litet vatten, samt salt, peppar och lagerbärsblad. Gäddan är kokt, när fenorna börja lossna. Serveras med skirdt smör och rifven pepparrot.

**Pike with horse radish.**

Select a good sized pike, scale and rinse, but take care not to cut the gall; divide in pieces and boil in a pan with salt, pepper and a few bay leaves. The fish is done when the fins fall off. Serve with melted butter and grated horse radish.



Ål och gäddor. Eel and Pike.

**Gädda med persilja.**

Gäddor vägande från tre till fyra pounds utses, emedan de större icke äro så goda. Fjälla, fläk och uttag benen. Om gäddorna äro små, kunna de skäras i bitar. Koka i en kastrull smord med kallt smör. Bestro fisken med litet mjöl, blott nog att göra den fast.

**Pike with parsley.**

Select a pike weighing no more than three or four pounds, as fish of larger size are not as good. Scale, split and bone. If the pike is smaller, cut it instead of splitting. Cook in a pan buttered with cold butter. Sprinkle some flour on the fish, no more than to thicken the

Härtill lägges nu fint hackad persilja samt några citronskifvor, hvilka borttagas vid serveringen. Kastrullen skakas ofta under kokningen.

### Stekt gädda.

Gäddan fläkes, rengöres och benas, hvarpå den skäres i bitar, hvilka skåras och saltas. Får ligga så en timme. Sedan klappas den upp i en handduk tills den blir torr. Två a tre ägg vispas i mjölk; deri läggas fiskstyckena, som sedan vältras i rivebröd och mjöl för att derpå stekas.

### Lax a la Chambord.

Laxen beredes för kokning på vanligt sätt. Sedan låtes den afrinna, hvarefter skinnet försigtigt aftages; fisken torkas, glaceras med fiskgelé och sedan pålägges fyra fileter (smala bitar af gös, laxöring eller flundra, hvilka fästas med litet fiskfärs och beläggas med smöradt papper. Sedan insättes laxen i ugnen tills fileterna blifva färdiga, då papperen borttagas och den upplägges på en sockel af ris samt prydes med fem kottletter af kräftor, tryffel och champignoner. En ragu af fiskfärs, frikadeller, karpmjölke,

surface a little. Add parsley finely chopped, a few slices of lemon, which are removed before serving. Shake the pan often while cooking.

### Baked pike.

Spilt and take away all bones; cut the pike in pieces and salt. Let them stand an hour. Then dry in a towel. Beat three eggs in as much milk, put the fish pieces into it and next roll them in grated bread mixed with flour, whereupon it is ready for frying.

### Salmon a la Chambord.

Prepare the salmon as for common cooking. Let the water run off; then remove the skin carefully. Dry the salmon and make it glossy with fish jelly. Next put on it four pike fillets or such of trout, which fasten with some fish meat and cover with buttered paper. Now place it in the oven until the fillets are ready, when you remove the papers and put the salmon up on a short pillar of rice where you garnish it with five slices of crab meat, fish meat and champignons. Now make a ragout of fish, carp milt

tryffel, champignoner och mager spansk sås, sammankokad med essens af tryffel och champignoner slås på fatet och sockeln döljes under små grupper af karpmjölke, fiskfrikadeller, kräftor och tryffel.

### Amerikansk ål.

Flå ålen, skär den midt itu på längden, tag bort ryggen och koka den med hvitt vin, salt, peppar, litet lök samt persiljeqvistar; lägg den i lätt press då den är färdigkokt; skär den i vackra skifvor, doppa dessa i smält smör och halstra dem. Servera ålen med tjock sammankokt spansk sås, hvari peppar lagts.

### Stufvad lake med ostron.

Lägg den rensade laken i en kastrull med litet salt och några pepparkorn och låt den koka i sitt eget spad en liten stund. Under tiden tillvaratager man saften efter ostronen. Denna saft kokas 15 minuter för att sedan användas till såsen. Färskt smör och mjöl lägges i en kastrull och uppvispas med det afsilade ostronspadet jemte spad af fisken. När såsen är färdig lägger man deride minsta ostro-

meat, champignons and spanish sauce; pour in the platter and hide the rice with small groups of carp milt, small meat balls and crabs.

### American eel.

Flay the eel, cut it in two lengthwise; remove the back bone and boil the eel in white wine, salt, pepper, some onion and a little parsley. Then put it under a light pressure; cut it in nice slices, dip these in melted butter and broil them. Serve the eel with thick boiled Spanish sauce with pepper.

### Stewed turbot with oysters.

Clean the turbot and put it in a pan or kettle with some salt and pepper and let boil. Meanwhile boil some oysters. But boil the oyster water separately 15 minutes for the sauce. Put some fresh butter and flour in a pan and beat together with the oyster water and a little of the water in which the fish has boiled. Now put the smallest oysters in the sauce, and garnish the fish

nen, medan man med de stör-  
re garnerar fisken då den skall  
användas. Såsen syras med  
citronsaft.

### Stekt nors.

Sedan fisken väl rensats, dop-  
pas den i ägg, salt, rifvebröd,  
hvarpå den stekes i flott eller  
smör. Serveras på fat med per-  
silja och några citronskifvor.

### Stufvade kräftstjertar.

Stora kräftor kokas och allt  
köttet uttages. En matsked  
godt smör fräses med en hand-  
full hvetemjöl öfver elden och  
spådes under jemn vispning med  
söt grädde till en simmig sås,  
som afredes med 2 a 3 skedar  
grädde uppvispad med 2 a 3  
ägg-gulor samt litet socker och  
muskotblomma. Kräftköttet  
ilägges och kastrullen omska-  
kas väl och ställes öfver svag  
eld, der allt nu upphettas utan  
att koka. Serveras med små  
trekantiga smörbakelser.

### Gös med ostronsås.

Sedan fisken blifvit rengjord  
kokas den 12 minuter i buljong,  
upptages, får afrinna på en ser-

with the largest when serving.  
The sauce should be flavored  
with lemon juice.

### Fried smelts.

Clean, rinse and remove  
the bladder. Then dip in  
beaten eggs, to which has been  
added some salt. Next roll it  
in grated bread and fry in  
lard or butter. Serve with  
parsley and lemon slices.

### Stewed crab tails.

Select big crabs, boil and  
take out the clean meat. Melt  
a tablespoon butter with a hand-  
ful flour and, while heating,  
dilute with sweet cream until  
a sauce, not too thick, is ob-  
tained; to this add 2 or 3  
tablespoons cream beaten with  
3 yolks of eggs and also a little  
sugar and nutmeg. Now put  
the crab meat in and shake  
the pan well, boil over a low  
fire. Serve with small three  
cornered bits of pastry.

### Black bass with oyster sauce.

Prepare the fish in the usual  
way and boil 10 or 12 minutes  
in strong bouillon. Take it up

vet och serveras med ostron-sås.

### Filet a l'Orly.

Gör fileter af fisk omkring fyra tum långa och lägg dem i ett fat, hvarpå slås litet citronsaft, vatten, salt, peppar, skuren lök och persilja. Då fisken legat häri omkring en timme, lägges den uppå ett linne att afrinna, hvarefter den neddoppas i Beignetdeg och stekes i flottyr. Då fileterna blifvit gulbruna och hårda, tagas de upp, läggas på gråpapper och sedan å en servet å anrättningsfatet. Serveras med stekt persilja samt god ansjovis-sås.

### Kokad aborre.

En mycket enkel anrättning. Fjälla, rensa, skölj och lägg i kokande vatten med salt och några qvistar persilja. Sedan beredes persilje- eller smörsås. Ätes med kokt potatis, helst råskalad.

### Stockfisk-bullar.

Lägg fisken i varmt vatten tills den blifvit blöt; skär den i småbitar, tag bort skinn och ben, lägg dem i kallt vatten och sätt på elden. När det börjat koka, ombytes vatten, hvar-

and let the bouillon run off, then serve with oyster sauce.

### Fillet a l'Orly.

Make fillets of fish about 4 inches long and put them on a platter; cover them now with lemon juice, water, salt, pepper, sliced onion and parsley. After an hour take up and place on a linen cloth for the water to run off; then dip in so called Beignet dough and fry in lard. When the fillets are brown, take them up and put them on paper and then on a napkin, placed over a platter. Serve with fried parsley.

### Boiled perch.

When the fish are scaled and cleaned from all the inside, boil in water with salt and a little parsley. Serve with boiled potatoes and parsley sauce or butter sauce.

### Codfish balls.

Soak codfish, cut in small pieces, about an hour, in lukewarm water; remove the skin and bones; put in cold water and place on stove; when it boils change the water and let

på det åter får koka. Under tiden gör man stött potatis färdig med smör uti. Lägg nu hälften af fisken tillsammans med potatisen; medan båda äro riktigt varma; dermed blandas ett vispadt ägg, hvarpå massan formas till bullar eller tjocka kakor, dem man steker i ister eller smör. Man kan också låta dem koka i flott.

### Stufvad stockfisk.

Fisken bultas och vattenlägges 36 timmar, upptages, urbenas och sönderplockas. Förvälles och upptages när den blifvit mör. Fräs tillsammans en näfve mjöl och ett stycke smör i en kastrull, derpå så mycket mjölk att man får en simmig sås. När den kokar ilägges fisken, hvarjemte man kan tillsätta potatis eller sönderskurna morötter. Kokas med peppar och salt.

### Hvitling på engelskt sätt.

Sedan fisken är rensad och väl tvättad, doppas den i ägg och rifvet bröd, hvarefter den stekes ljusbrun och lägges att

it boil again. Have ready some boiled potatoes, mashed and seasoned with butter. While both are hot, put half the codfish with the potatoes; mix in a well beaten egg and mould into round balls or thick cakes; then fry them in hot lard or drippings, or drop them, like doughnuts, in fat, hot enough to float and skim out. By reheating them, cold potatoes may be used, in which case add a little cream, or milk and butter, and mix while hot.

### Stewed codfish.

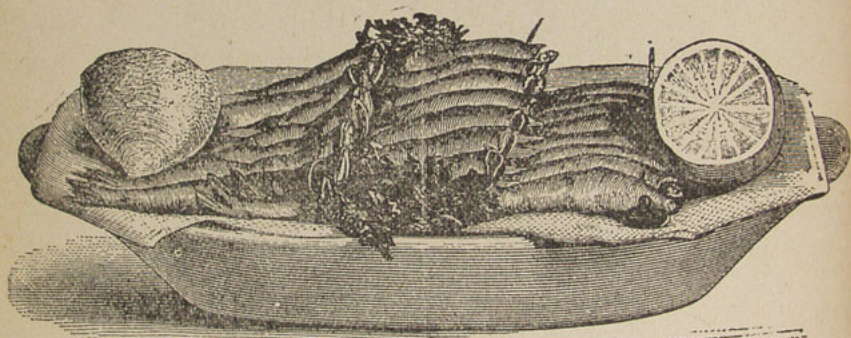
Pound the fish and soak 36 hours; take up, remove the bones and pick it to pieces, boil until tender. Melt in a pan a piece of butter together with a handful flour and add milk enough to make a somewhat thick sauce. Boil it and put the fish into it. Potatoes or cut carrots might be added. Season with pepper and salt.

### Whitling, English way.

Prepare the fish by cleaning and washing; dip it in egg and grated bread, and then fry until lightly brown. Now let it

kallna. Under tiden göres en sås af smör, som lägges i en kastrull med litet hvetemjöl samt uppvispas med buljong, i hvilken ett par lökar, ett par morötter och några färska grönsaker förut blifvit kokade. När såsen är färdig ihålles en pint kurry (en sorts pepprad sås). Fisken lägges i såsen och uppkokas hastigt, hvarefter den upplägges på ett djupt fat, och såsen silas öfver fisken, då den serveras.

get cold. Meanwhile make a sauce, place some butter in a pan with some flour and beat together with bouillon in which you have previously boiled two onions, two carrots and some greens. When the sauce is ready, add to it a pint of curry. Now put the fish in the sauce and let it boil, but only a minute. Dish it up on platter and strain the sauce over the fish.



Hvitling på engelskt sätt.

Whitling, English way.

### Halstrad salt s. k. hvitfisk.

Uppfriska fisken under natten uti tjärnmjök eller annars söt mjök (äfvén skummad mjök duger.) Doppa den sedan i mjöl, ägg och rifvebröd; vänd bitarne under stekningen, så att de blifva bruna på båda sidorna. Servera med sås af het grädde med litet smör uti.

### Broiled salt white fish.

Freshen over night in sufficient buttermilk or sweet milk (skimmed milk will answer) to cover, placing it flesh side down. Serve with a gravy of hot cream, to which is added a half spoon of butter; salt to taste.



**Ostron i skalet.**

Öppna skalen och behåll de djupaste för särskildt bruk; smält något smör, blanda deri hackad persilja och peppar. Sedan detta svalnat, så rulla deri hvar ostroon särskildt och lägg det i ett af skalen. Lägg nu litet citronsaft dertill, täck öfver med rifvet bröd, placera det i en stekpanna och grädda i het ugn. Salta nyss förinnan de äro färdiggräddade. Servera i skalen.

**Råa ostron på halft skal.**

De bästa ostronen att äta råa äro kända under namnen "Blue points", "Shrewsbury" och "Cherry Stones". Tvätta dem väl, öppna dem och borttag det öfre skalet, hvilket sker med att afskära den sammanhållande muskeln. Servera sex a nio per tallrick med en fjerdedels citron och hvita kålblad.

**Halstrade ostron.**

Utse stora ostron, rengör skalen, öppna dem utan att låta vattnet afrinna. Lägg ostronen i kokande vatten för några mi-

**Oysters in the shell.**

Open the shells, keeping the deeper ones for use; melt some butter, season with minced parsley and pepper; when slightly cooled, roll each oyster in it, using care that it drips but little, and lay it in a shell; add to each a little lemon juice, cover with bread crumbs, place in a baking pan, and bake in a quick oven. Just before they are done, add a little salt. Serve in the shells.

**Raw oysters on half shell.**

The finest for eating raw, are those known as Shrewsbury, Blue Points or Cherry Stones—the names of the beds from which they are taken. Wash the shells, open them, and detach the upper or deep shell; loosen from the under shell by cutting the muscle clear—some term it the heart: serve 6 or 9 to a plate, with a quarter of a lemon—to squeeze over them—in the center. Serve finely shaved white cabbage with them.

**Broiled oysters.**

Select large ones, clean the shells, and open, saving the juice; put the oysters in boiling water a few minutes; take out

nuter; uttag dem och lägg hvar och en i ett djupt skal jemte en del af saften eller vattnet. Lägg dem nu å ett halster öfver en stark eld, och när de börja sjuda pålägg smör, salt och peppar samt några droppar citronsaft, om så önskas. Servera på halfskal med selleri.

### Griljerade ostron med fläsk.

På en ståltråd böjd i form af en hårnål trådes ett stort ostron och en salt fläskbit efter hvarandra till dess att tråden är fylld; fäst ändarne i ett stort trädhandtag och håll öfver elden till dess att de alla äro väl brynta. Servera med eller utan fläsket, allt efter behag. Krydda med peppar.

### Kokta ostron i skal.

Tvätta skalen väl; lägg dem i en ståltråds korg och häng den i en kokande vattenkittel; när skalen öppna sig, lyftes korgen ut och borttages den öfre skalhalfvan. Servera i detta skick.

### Ostron-frikasse.

Tag en skifva af en råskinka, ej rökt, men saltad; blöt den i kokande vatten i en halftimmes

and place each in a deep shell, with some juice; place on a gridiron over a brisk fire, and when they begin to simmer season with butter, salt and pepper and a drop of lemon juice if desired. Serve on the half shell, with celery as a relish.

### Grilled oysters with pork.

On a small wire, bent in shape of a hairpin, string alternately, first a large oyster, then a small slice of salt pork, until the wire is full; fasten the ends into a long wooden handle, and hold before the fire until all are well browned. Serve with or without the pork, as preferred, seasoned with pepper.

### Broiled oysters in shell.

Wash the shells very clean, put in a small wire basket, suspend in a kettle of boiling water, and when the shells open lift the basket, remove the upper shell, and serve on a hot platter unseasoned.

### Fricasseed oysters.

Take a slice of raw ham, which has been pickled, but not smoked, and soak it in

tid; skär den i mycket små bitar och lägg dem i en stekpanna med ej fullt en pint höns- eller kalkköttspad, som först silats, dertill vattnet från en quarts-låda ostron, en sönderhackad lök, litet hackad persilja och peppar. Låt detta sjuda i 20 minuter och sedan hastigt koka 3 minuter; skumma väl och lägg sedan uti en knapp matsked corn starch blandad med en tékopp mjölk, omrör, och när det kokar iläggas ostronen samt ett ounce smör, hvarefter det åter får koka upp, då ostronen läggas i ett djupt fat. Vispa ett ägg och späd det småningom med det heta spadet, hvarpå slå det i pannan och rör om; krydda med salt och håll alltsammans öfver ostronen. Krama en citron öfver det, då det serveras.

### Stekta ostron.

Tag stora ostron, sila dem från vätskan, lägg dem i en ser- vet tills de blifva torra. Upp- hetta en matsked ister eller fett från biff i en stekpanna, tillägg en nypa salt; doppa hvar ost- ron i hvetemjöl eller i smulor från "crackers", lägg dem i pan-

boiling water for half an hour; cut it in quite small pieces and place it in a sauce pan with two thirds of a pint of veal or chicken broth, well strained, the liquor from a quart of oysters, one small onion minced fine, and a little chopped parsley and pepper. Let all simmer for 20 minutes and then boil rapidly 3 minutes. Skim well and add one scant tablespoon corn starch mixed in a cup of milk. Stir constantly, and when it boils, add the oysters and one ounce butter, after which let it come to a boil and remove the oysters to a deep dish. Beat one egg and add to it gradually some of the hot broth and when cooked, stir it into the pan. Season with salt, and pour the whole over the oysters. When placed upon the table squeeze the juice of a lemon over it.

### Fried oysters.

Take large oysters from their liquor on to a thickly folded napkin to dry them off; then make a tablespoonful of lard or beef fat hot, in a thick bottomed frying-pan, add to it half a saltspoonful of salt; dip each oyster in wheat flour, or cracker

nan, hvilken hålles öfver en sakta eld tills ostronen blifva brynta, hvarpå de vändas med gaffel. De stekas på så vis i fem minuter. Ostron kunna stekas i smör, men det är bättre att bruka hälften flott. Ostron kunna äfven, sedan de torrats, doppas i vispade ägg förrän de rullas eller doppas i "crackers".

### Ostronpudding.

Två matskedar buljongsubstans, två matskedar grädde, peppar och salt, bröd eller "cracker" smulor, smält smör. Skälla ostronen i ostronvätskan hvarefter de uttagas och vätskan silas. Ett ounce smör sättes i stufpanna samt smältes, hvarpå mjöl nog att göra en smet tillsättes; tillägg buljongsubstansen, grädden samt den silade vätskan och låt alltsammans koka en kort stund. Lägg sedan i ostronen, peppar och salt, hvarpå alltsammans genomhettas, men ej kokas. Sedan genomhettningen skett läggas bröd eller "cracker" smulor, samt ostronen hvarfvis om hvarandra i ett fat, hvarpå det brynes i ugnen. Ostronpudding serveras mycket het.

rolled fine, until it will take up no more, then lay them in the pan, hold it over a gentle fire until one side is a delicate brown; turn the other by sliding a fork under it; they will fry in five minutes. Oysters may be fried in butter but it is not so good, lard and butter in equal parts being best. Oysters, to be fried, after dipping as directed, may be dipped into beaten egg first, then into rolled cracker.

### Scalloped oysters.

Two tablespoonfuls of beef substance, two tablespoonfuls of cream; pepper and salt to taste; bread or cracker crumbs, and oiled butter. Scald the oysters in their own liquor, and boil. Put in the oysters and seasoning; let them gradually heat through, but do not boil.

Put the bread or cracker crumbs and oysters in alternate layers in a baking dish, whereupon brown in oven. Serve very hot.



Pyramid af kräftor. Pyramid of crabs.

## HUMMER OCH KRÄFTOR. | CRABS AND LOBSTERS.

Anmärkning. Humrar äro goda året rundt, men bäst emellan mars och oktober. Hanhummerns kött är fastare, men honhummern är mest omtyckt på grund af rommen, som begagnas för såser och garneringar. I motsats till den allmänna meningen kan det sägas att hummerns alla delar äro goda och hälsosamma med undantag af

Remarks: Lobsters are good the year round, but are preferable between March and October. The meat of the male is the most solid, but the female is generally preferred on account of the eggs, which are used for sauce and garnishing. Contrary to general belief all the parts of a lobster are good and nutritious, with the exception of

magen, som ligger straxt bakom hufvudet samt en blåaktig ådra som löper från hufvudet ner till stjerten. Borttag därför dessa delar efter kokningen. Lefvern, som ofta förkastas, emedan den är grönaktig efter kokningen, är dock hummerns delikataste del. Små humrar äro bäst. Om man köper redan kokta humrar pröfvar man deras godhet med att draga stjerten sakta utåt, ty om den då åter far tillbaka lik en fjeder, var hummern lefvande, när den lades i för att kokas, i motsatt fall var den död och är nu icke god.

### Stufvad hummer.

Urtaq allt kött från hummern. Skal och rom stötes med ett stycke smör och fräses sedan öfver elden samt spådes med kokande vatten; kokas en half timme. Afskumma det röda hummersmöret, sila och fräs med litet hvetemjöl och späd med söt grädde. När såsen kokar tillsättes stött socker och muskotblomma efter smak, och hummerköttet ilägges.

the stomach, which is situated at the back of the head and a bluish vein which extends from the head to the tail. These parts should therefore be excluded after cooking. The liver, which is often rejected on account of its green color after cooking, is the best part of the lobster. Small lobsters are to be preferred. If lobsters are purchased ready cooked, their soundness are proved by drawing the tail outwards slowly. If the tail returns to its former position in the same manner as a spring, the lobster was alive when put to boil, otherwise it was lifeless and should not be used.

### Stewed lobster.

Take the meat from the lobster. The shell and the eggs you pound with some butter and put over the fire, adding water. Boil 30 minutes. Skim away the red lobster fat, strain and heat with flour added and also some sweet cream. While the sauce is boiling add powdered sugar and nutmeg to suit. Now put in the lobster and stir.

**Kokad hummer.**

Hummern plågas mindre, om den lägges i kallt vatten som gradvis upphettas, än om den lägges i kokande vatten. Köttet blir äfven fastare på detta sätt. Det fordras omkring 30 minuter att koka medelstor hummer, kanske en timme för en större. Klyf den efter kokningen och borttag magen och ådran.

**Ångkokad hummer.**

Mången tycker att hummern är bättre såsom ångkokad, än som kokad på vanligt sätt. Köttet blir då hårdare och finare. Lägg dem i en s. k. "steamer" eller en fiskkittel, så att icke det kokande vattnet räcker upp till hummern, och låt den koka på detta sätt 20 a 30 minuter eller till dess att den blir klarröd. Upptag den sedan och bered den för bordet på samma sätt som om den kokats i vatten.

**Hummer-kroketter.**

Tag den hummer som fins kvar på bordet efter en måltid och bulta den tills den blir rätt fin och blanda den sedan med ej fullt så mycket rifvet bröd.

**Boiled lobster.**

Put the lobster in cold water and let it gradually rise to boiling. A medium sized lobster requires 30 minutes boiling, a large one perhaps an hour. After boiling split the lobster and remove stomach and vein.

**Steamed lobsters.**

Many persons think the lobster quite superior when steamed instead of boiled, the meat then being dryer and finer. Place them in a steamer or fish-kettle, the boiling water below, not high enough to reach the fish, and steam 20 or 30 minutes or until it turns bright red. Take out and dress as if water boiled.

**Lobster croquettes.**

Take any lobster remaining from table and pound it until the dark, light meat and coral are well mixed; put with it not quite as much bread crumbs;

Krydda med salt, vanlig peppar och starkpeppar (cayenne); lägg dertill ett par matskedar smör; gör nu äggformade bullar, rulla dem i ägg och rifvet bröd och stek i kokande fett.

### På annat sätt.

Man tager hummer som icke är allt för salt och skär den i små tärningar. Vill man öka mängden, så tager man hälften så mycket fiskfärs. Man gör en sås liksom till kräftstufning, hvori denna blandning lägges; den uppslås sedan för att kallna. Sedan formeras kroketter som i nyssföregående nummer beskrivits och stekas på enahanda sätt.

### På annat sätt.

Gör hummersmör af de röda skalen och lägg i en kastrull med en näfve mjöl eller mer. När det fräser, späd med grädde, som vispas tills det blir tjockt som gröt; då ilägges litet socker och muskotblomma; deri ilägges hummerköttet, omskakas och ställes att kallna. Derpå formas bullar eller kakor, hvilka rullas i rifvet bröd och vis-

season with pepper, salt and a very little cayenne pepper; add a little melted butter, about two tablepoons, if the bread is rather dry; form into egg-shaped or round balls; roll them in egg, then in fine crumbs, and fry in boiling lard.

### In another way.

Take lobster meat which is not too salty and cut it in small dice shaped pieces. If you desire to increase the quantity without adding more lobster, you can add some fish meat, similarly prepared, but do not take more than half as much of the latter. Mix both substances well and proceed as in the above description.

### In another way.

Make a sort of butter of the lobster shells by grinding them. Put them in a pan with flour, and when it simmers, add some sweet cream, which beat until it becomes thick as mush. Then add some sugar and nutmeg; put in the lobster meat, shake a while and let it cool.



pade ägg. En half timme före serveringen kokas de i skiradt smör.

### A la daube på kräftor.

Begagna små runda bakelseformar å hvilkas bottnar lägges hjorthorns-salt. Derpå lägges ett förloradt ägg med kräftstjertar omkring, samt hjorthorns-salt så att det står väl öfver formen. I stället för ägg kan man lägga ostron och kräftstjertar i en krans deromkring. När denna daube anrättas, doppas formen hastigt i hett vatten, aftorkas och dauberna uppstjelpas på fatet med ett ägg eller en citron mellan hvarje daube. Ätes med skarp sås.

### Stufvade kräftstjertar med hvitsås.

Koka kräftorna och urtag allt köttet. I en å elden satt kastrull lägg en matsked smör och en näfve hvetemjöl som under vispning spädes med grädde så att såsen blir som tunn välling, då deri vispas 3 äggulor med lika mycket söt grädde, litet socker och muskot. Lägg kräftstjertarne deri och upphetta, men får ej koka. Tag upp och garnera med smörbakelser.

Now make balls and roll in grated bread and beaten eggs. Boil in butter.

### Crabs a la daube.

Use small round cake forms, on the bottoms of these put some deers horn salt, on top of this place a poached egg and around that crab tails. But instead of eggs you can use oysters, forming a crescent or circle. When ready to be finished, place them hastily in hot water, dry them and put up in a platter, with an egg or lemon between each daube.

### Stewed crab tails with white sauce.

Boil the crabs and take out the meat. Put a spoonful butter and a handful flour in a pan and dilute with cream while beating. Then add 3 yolks of eggs and as much sweet cream, a little sugar and nutmeg. Put the crab tails into this and heat it up without boiling. Garnish with pastry.

### Kräftstjertar med olja och ättika.

Kräftorna kokas hastigt utan salt. Kräftköttet urtages så helt som möjligt och tarmen borttages från stjertarne. Der- efter göres en sås af hårdkokade och sönderkramade äggulor, två matskedar grädde och två matskedar god matolja, vinät- tika, senap, stött starkpeppar och socker efter smak, hvaruti kräftköttet lägges, blandas väl och stjelpes på anrättningska- rotten och serveras med förlo- rade ägg.

### Stekta kräftor.

Bered kräftorna genom att bortskära omkring en fjerde- dels inch af munnen, och skra- pa bort fötterna från båda sidor- na under kräftan; tvätta derpå i kallt vatten. Stek i fett till dess att de bli litet bruna. När de äro nästan röda aftagas de. Somliga föredraga att rulla dem i brödsmlorsåsom ostron. Ser- veras med toast och smörsås, garnera med några persiljeqvi- star och lökskifvor.

### Crab tails with oil and vinegar.

Boil the crabs quickly with- out salt. Take out the meat as whole as possible and re- move the vein from the tail. Make a sauce of hard boiled yolks of egg, mashed, two table- spoons cream, two tablepoons olive oil, vinegar, mustard, cay- enne pepper and sugar to suit. Put the crab meat in this, but do not boil. Serve with poached eggs.

### Fried crabs.

Prepare the crabs by cutting off one fourth of an inch of the front part of the mouth, and scrape off both sides under the shell, afer which rince in cold water. Fry in butter or lard until a little crisp. Some prefer them breaded the same as oysters. Serve on toast with but- ter sauce. Garnish with a few sprigs of parsley and slices of onion.



Queneller af färs till soppa. Dumplings for soup.

## FEMTE AFDELNINGEN.

### Part Five.

#### SALADER OCH FÄRSER.

Anmärkning: Salader äro af så många olika slag att de utgöra ej blott behagliga bi- eller mellanrätter, utan ofta till och med ett helt godt mål. Vigtigt är att alla grönsaker, som ingå deri, äro fullkomligt färska, alla köttslag väl kokta och all ättika eller annat fluidum af bästa sort. Den använda oljan bör vara den bästa franska eller italienska mat- eller olivoljan.

#### SALADS AND DRESSINGS.

Remarks: Salads are of so many different kinds that they constitute not only agreeable middle dishes at a dinner, but make very often a sufficient meal in themselves. It is of great importance that all the vegetables that enter into a salad are perfectly fresh, all meats well cooked, and all vinegars or other fluids used should be of the best quality. Oil used should be the best French or Italian olive oil.

**Selleri.**

Man krusar selleri genom att lägga det två timmar i isvat-  
ten innan det serveras. Stjel-  
karne fransas på följande sätt:  
stick ett antal grofva nålar i en  
stor kork och drag stjelken half-  
vägs från toppen genom nålar-  
ne några gånger, hvarpå den  
lägges på is att krusas.

**Pepparrot.**

Denna angenäma rot har en  
särdeles god och frisk smak på  
våren. Den skrapas eller rif-  
ves fin och sättes på bordet i  
en liten täckt kopp eller skål.  
En stor del af den i flaskor  
köpta är förfalskad med rifna  
rofvor.

**Persilja.**

Ett af de oundgängaste i sitt  
slag för köket. Den begagnas  
äfven för vissa salader och för  
garneringar. Persiljan är bäst  
då den är grön, men låter väl  
torka sig för att bevaras för vin-  
tern. Häng den då på ett torrt  
ställe med rötterna uppåt.

**Celery.**

To crisp celery let it lie in  
ice water two hours before serv-  
ing. To fringe the stalks,  
stick several coarse needles in-  
to a big cork and draw the stalk  
half way from the top through  
the needles several times, and lay  
them in the refrigerator to curl  
or crisp.

**Horse radish.**

Horse radish is an agreeable  
relish and it has a particularly  
fresh taste in the spring. It  
should be scraped or grated,  
and placed on the table in a  
covered cup or bowl. Much of  
the horse radish bought in  
bottles is adulterated with  
turnips.

**Parsley.**

Good parsley is indispensable  
for a well regulated kitchen. Be-  
sides for other dishes, it is often  
used with salad and as garnish-  
ings. It is best green, but can  
be dried and preserved for win-  
ter use, when it should be hung  
in small bundles with the root  
ends up.

**Rädisor.**

Det finnes åtskilliga slag af dessa. Man rengör dem väl och placerar dem i ett vattenglas å bordet.

**Salad a la Raspail.**

Salt och peppar smältes först i ättika i en saladskål; derefter iröres olja; sedan arbetas saladen i denna sås så länge som möjligt. Till salad af selleri lägger man senap i såsen. Salad för frukostbordet tillredes med hårdkokta ägg samt litet torkad gräslök.

**Grön salad.**

Laktuk (lettuce) och krasse (cress) rensas och sköljes väl, hvartill göres en sås af 2 a 3 hårdkokta äggulor, som sönderkramas, lika många skedblad fin matolja, lika mycket ättika samt stött starkpeppar, salt och socker, alltsammans efter smak. När såsen är väl omblandad, röres den in med den gröna saladen, som då bör vara upplagd på anrättningskarotten.

**Kycklingsalad.**

Koka en kyckling mör och hacka köttet fint. Hacka sedan

**Radishes.**

There are several varieties, all of which are served at table placed in a glass of water, having been previously cleaned by scraping.

**Salad a la Raspail.**

Melt pepper and salt in vinegar in the salad bowl; then stir in the oil; work it well in the bowl as long as possible. For salad of celery, add some mustard in the sauce. Salad for the breakfast table is prepared with hard boiled eggs and some dried chives.

**Lettuce salad.**

Take lettuce and cresses, half of each, and clean them well. Then prepare a sauce with 3 hard boiled yolks of eggs, which crush to crumbs, 3 tablespoonfuls fine olive oil, the same quantity vinegar, some cayenne pepper, and salt and sugar to suit. Put the green salad on a platter and stir in the sauce.

**Chicken salad.**

Boil one chicken tender, and chop fine; chop fine the whites

fint 12 hårdkokta äggulor; ilägg sedan hackadt selleri och kålblad, lika mycket af hvardera; sönderkrama gulorna och tillsätt 2 matskedar smör, två dito socker, en tésked senap, peppar och salt, och slutligen en half kopp god ättika af äppelsaft. Slå i saladen och omrör.

### Laxsalad.

Man hackar små tärningar af salt lax (icke urvattnad), kallt kött, kall, kokt potatis. Ett par äpplen, inlagda rödbetor, två hårdkokta ägg, en liten saltgurka och några krassknoppar skäras äfven fint. Hälften af hvardera skärningen blandas samman med laxen o. s. v.; det andra lägges vackert upp, hvarje sort för sig, kring och öfver saladen, som bör ligga hög på fatet. Man kan garnera med en krans af förlorade ägg, med en kräftbit och persilja emellan hvarje ägg.

### Rysk salad.

Inlagda rödbetor skäras i skifvor och urtagas med formjern i stjernfason. Turkiska bönor, inlagda som pickles skäras i bitar. Kokta morötter och bitar af hårdkokta ägghvitor urtagas

of twelve hard-boiled eggs; add equal quantities of chopped celery and cabbage; mash the yolks fine; add two tablespoons butter, two of sugar, one teaspoon mustard; pepper and salt to taste; and lastly, one-half cup good cider vinegar; pour over the salad and mix thoroughly.

### Salmon salad.

Cut salt boiled salmon in small, square pieces. Mix these with similarly cut pieces of cold meat and cold potatoes. Then cut two apples, two pickled beets, two hard boiled eggs, a salt cucumber and a few buds of cress. Half of each cut mixed with the salmon; the other half you put up each part separately, on and around the salad, which ought to lie high on the platter. Garnish with a circle of poached eggs, parsley and crabs.

### Russian salad.

Preserved red beets are cut in slices and fashioned into figures by a moulding iron kept for such purposes. Then cut in small pieces so called Turkish beans or lima beans. Pieces

afven med formjern i figurer. Selleri och sockerrötter, först kokta, skäras sedan de kallnat. Alltsammans blandas med olja, ättika, salt och peppar. Användes mest som garnityr.

### Italiensk salad.

Morötter, rofvor, potatis, rödbetor, lika mycket af hvarje slag, kokas i saltadt vatten eller buljong. Får afrinna och kallna; skäres i jemna, lika stora skifvor. Olja, ättika, salt och peppar tillsättes. Saladen upplägges inom en krans af smördeg.

### Potatissalad.

Skala sex a åtta stora potatiser och koka dem; skär dem i skifvor medan de äro varma; skala och sönderskär en hvit lök och blanda den med potatisen; skär i bitar några mindre fläskskifvor, nog att fylla en tékopp och stek det brunt; tag upp fläsket och håll tre téskedar ättika i flottet; håll sedan denna säs med fläsket öfver potatisen och löken. Serveras varmt.

of boiled carrots and hard boiled whites of eggs are also formed into stars and other figures by an iron. Then cut celery and mix it all with olive oil, vinegar, salt and pepper. Used mostly for garnishing with.

### Italian salad.

Boil in equal quantities, carrots, turnips, potatoes and red beets in salted water. Then let the water and the substance cool; now cut it in slices of even form and equal size. Add olive oil, vinegar, salt and pepper. Serve the salad within a circle made of pastry dough.

### Potato salad.

Pare 6 or 8 large potatoes and boil till done, and slice thin while hot; peel and cut up a white onion into small bits and mix with the potatoes; cut up some breakfast bacon into small bits, sufficient to fill a tea cup, and fry a light brown; remove the meat, and into the grease stir 3 tablespoons vinegar, making a sour gravy, which with the bacon pour over the potatoes and onion; mix lightly. To be eaten while hot.

**Saladtryffel af kål.**

Koka en kopp ättika; upplös en smörklimp, så stor som en valnöt, deri; sammanvispa ett ägg och en matsked senap, med en dito socker, en dito salt, en dito mjöl, en half dito peppar. slå den kokheta ättikan öfver denna blandning och omrör väl, hvarpå ställ det åter på elden för att koka upp och håll det slutligen öfver kålmassan.

**Ostronsalad.**

Skölj ostronen; skär hummerkött i bitar och lägg bägge delarne i en väl blandad sås af hårdkokta äggulor, matolja, vinättika och peppar.

**Körsbärssalad.**

Tag stora, bruna, friska, väl mogna bär; klipp af halfva stjekarne, mät upp bären och lägg sedan ner dem i en burk tillika med några lagerbärsblad. Tag en quart franskt vin, en half pint konjak, en pint vinättika, och  $1\frac{1}{2}$  pound socker, några hvitpepparkorn och åtta nejlikor till en gallon körsbär. Koka upp lagom, skumma den väl och töm sedan öfver körsbären då den blifvit kall. Den bindes öfver för att förvaras.

**Cabbage salad dressing.**

Boil one cup vinegar; melt a piece of butter the size of a walnut in it, beat together one egg and one teaspoon each of mustard, sugar, salt, flour and half a teaspoon pepper, pour the boiling vinegar on this mixture; stir it well, then put it back on the stove to boil again about a minute, and pour it over the cabbage.

**Oyster salad.**

Clean the oysters; cut lobster meat in small pieces; put these two parts in a well mixed sauce of hard boiled yolks of eggs, olive oil, vinegar and pepper.

**Cherry salad.**

Take large, brown, fresh and ripe cherries; clip off half of the stems; measure the berries and put them in a jar together with some bay leaves. Now take one quart French wine, one half pint Rhine wine, half a pint of cognac, one pint vinegar, a pound and a half of sugar, a little white pepper and a few cloves to about a gallon of cherries. Boil and skim well; then, when cold, pour over the cherries. Cover it for preservation.



**Svensk salad.**

Man skär en marinerad sill i små tärningar, tillsätter lika mycket stekt oxkött, potatis, rödbetor, äpplen och fyra urvattnade ansjovis — allt skuret i lika stora tärningar. Sedan inblandar man en full matsked af hvar och en af följande saker: torkad kapris, finhackade peppargurkor, hackade hårdkokta ägg, samt två matskedar hackad körfvel. Man kryddar saladen med salt, ättika och olja så att smaken blir pikant. Sedan upplägger man den, tager 24 ostron ur skalen och belägger saladen med dem.

**Indiansk krasse.**

Rengör krassen och låt den afrinna å rent linne, hvarefter lägg den i en stenburk och begjut den med kokhett vinättika. Betäck burken väl. Sedan den kallnat slås den i glasburk för att användas till olika såser.

**Swedish salad.**

Take a salted herring and cut it in small dice shaped pieces; add to that as much beef, potatoes, red beets, apples and four soaked anchovis, all cut and chopped in the same way. To this add one tablespoonful of each of the following substances: dried caper, finely chopped cucumbers, chopped hard boiled eggs. Season the salad with salt, vinegar and olive oil making it taste a little odd but agreeable. Now put up and cover the salad with 24 oysters.

**Indian cress.**

Clean the cresses; let the water run off, place in an earthen jar and pour over it boiling hot vinegar. Cover the jar until cool: then put in glass jar and use to different kinds of sauces.

# SJETTE AFDELNINGEN.

## Part Six.

### SÅSER OCH PICKELS.

Anmärkning. Såserna äro långt ifrån den minst viktiga delen af kokkonsten. Mången annars förträfflig bit af kött eller fågel förstöres genom serveringen af en dålig eller opassande sås till densamma; hvar emot, å andra sidan, en god, väl tillredd och för tillfället passande sås i hög grad upphjelper en annars dålig rätt. Man tror i allmänhet att såser äro kostbara, men detta är icke händelsen, hvilket vi snart skola bevisa. Namnet af en sås bör alltid bestämmas efter dess huvudbeståndsdel.

#### Äppelsås.

En mycket enkel, men ofta användbar sås. Man stufvar helt enkelt äpplena, dem man

### SAUCES AND PICKLES.

Remarks. Sauces are by far not the least important part of the art of cooking. Many a piece of meat, otherwise good, is often spoiled through being served with a poor or altogether unsuitable sauce. On the other hand a good, well prepared sauce will improve an otherwise poor dish. The general belief is that sauces are costly, but such is not the case, which we shall soon prove. The name of a sauce is always derived from its component part.

#### Apple sauce.

A very simple but often used sauce. Made by stewing the apples, while adding some nut-

gifver pikant smak med litet socker och kanel eller också muskotblomma. Användes för grisstek och gås för det mesta.

### Kaprissås för kokadt lamkött.

Hacka kaprisen något, såvida den icke är mycket liten. Smält en half pint smör och lägg kaprisen deri jemte en matsked af det spad, hvori den ligger, när man köper den. Låt det sjuda och håll upp det i ett fat.

### Grön tomatosås.

Skär upp en pint gröna tomatos; tag något mer än en half pint svart senapssäd, tre matskedar torr senap, två och en half matskedar svart peppar, en och en half matsked kryddpeppar, fyra skedar salt, två skedar sellerifrö, en quart hackad lök och lika mycket socker, två och en half quarts god ättika, samt litet rödpeppar. Vispa och koka allt tillsammans.

### Ansjovis-sås.

Två téskedar af ansjovis-essens (erhålles i större groceries) hålles i redan gjord hvit-

meg, sugar and cinnamon to make the taste piquant. It is usually served with pork steak or goose.

### Caper sauce for boiled mutton.

Chop the capers a little unless quite small. Melt half a pint of butter and put the capers into it, adding a tablespoon of the juice in which you buy the capers.

### Green tomato sauce.

Cut up a pint of green tomatoes; take 3 gills of mustard seed, 3 tablespoons mustard,  $2\frac{1}{2}$  spoons black pepper,  $1\frac{1}{2}$  spoons allspice, 4 spoons salt, 2 spoons celery seed, one quart chopped onion, as much sugar,  $2\frac{1}{2}$  quarts good vinegar and a little red pepper to suit. Beat the spices and boil all until done.

### Anchovy sauce.

Add two teaspoons anchovy essence (to be had in every first class grocery,) to already made

sås eller smörsås. Användes för kokad fisk.

### Hummersås.

Hugg köttet från hummerns klor och stjert och hacka det, men ej för fint. En half timme före måltiden slår man hummerköttet i en half pint smält smör- eller hvitsås.

### Citronsås.

Uppskär tre citronskeffor i mycket små tärningar och lägg dem i skiradt smör. Låt det hettas upp till kokpunkten och håll det öfver kokt fågel.

### Chili sås.

Man tager 26 medelstora tomatos, mogna, två lökar, två koppar ättika, två matskedar salt, lika mycket peppar, tolf skedar brunt socker, två skedar ingefära, två skedar malen kanel, en sked nejlika, två skedar kryddpeppar, en sked muskot. Kokas sakta i två timmar.

### Cranberry sås.

Bortrensa alla sämre bär och tvätta resten väl. Skälla dem

white sauce or butter sauce. Should be used for boiled fish, especially cod.

### Lobster sauce.

Chop the meat from the claws and tail of a good sized lobster, but do not make it too fine. Half an hour before dinner, put it in half a pint drawn butter or white sauce.

### Lemon sauce.

Cut three slices of lemon into very small dice, and put them into drawn butter; let it come just to boiling point, and pour over boiled fowls.

### Chili sauce.

Use twentysix medium sized ripe tomatoes, two onions, four teaspoons pepper, two cups vinegar, two tablespoonfuls salt, twelve spoons brown sugar, two spoons ginger, two spoons ground cinnamon, one spoon cloves, one of allspice, and one of nutmeg. Boil gently for two hours.

### Cranberry sauce.

After removing all imperfect or soft berries, wash thoroughly;

i två minuter; skumma under tiden eller sila sedan. För hvarje pound bär tag  $\frac{3}{4}$  pound socker i en half pint vatten och stufva sakta. Rör icke om, men skaka pannan, om det är fara att bli vidbrändt. Kokas från 5 till 7 minuter; håll upp i ett djupt fat och låt det kallna.

### Smörsås.

Smör och mjöl fräses tillsammans och omröres med en visp eller sked, så att det ej fäster sig. Om det skall brukas för fisk påspådes af det spad, hvori fisken kokas; Litet peppar iströs.

### Äggsås.

Lägg ett godt stycke smör i en kastrull och fräs tillsammans med litet mjöl, som uppspådes med fiskspad. När det kokar, iröras två a tre hårdkokta ägg, litet senap kan användas.

place for about two minutes in scalding water; skim out or drain, and to every pound of fruit add  $\frac{3}{4}$  of a pound granulated sugar, a half pint water, and stew over a moderate fire. Be careful to cover, but don't stir the fruit, occasionally shaking the pan if in danger of burning. The berries will thus retain their shape and add to their appearance. Boil from five to seven minutes; remove from fire; turn into a deep dish, and set aside to cool. If to be kept, they can be put up in air-tight jars.

### Butter sauce.

Melt butter with flour in a frying pan and stir all the time, as it will otherwise fasten to the pan. If to be used for fish, add some of the water in which the fish has boiled. Sprinkle with pepper.

### Egg sauce.

Put a large piece of butter in a pan and melt with some flour, which increase with water from the boiling fish. When boiling add 2 or 3 hard boiled eggs, finely chopped. Add some mustard.

**Dillsås.**

Smör och mjöl fräses tillsammans i en kastrull; derpå hålles bouillon och sammanvispas. När det har uppkokat, afredes det med 2 ägg-gulor, hvilka äro uppvispade med litet bouillon. Sist iläggas finhackad dill och ditslås litet ättika.

**Italiensk sås.**

Tag litet mer än en half pint Chablisvin och koka ihop det till hälften, påspäd en quart spansk sås, en fjerdedels pint brun kalbuljong och lika mycket örtsås. Låt alltsammans koka i fem minuter. Skumma och servera.

**Ostronsås.**

Förväll 36 ostron såsom till ostronsoppa. Koka en quart tysk sås, ilägg sedan ett godt stycke smör och en half matsked citronsaft, en qvist persilja och slutligen ostronen.

**Tysk sås.**

Tag en half pint höns-essens, hälften så mycket champignon-

**Dill sauce.**

Melt butter with flour in a pan and dilute it with bouillon or juice of boiling meat. When boiling add 2 yolks of eggs, beaten in bouillon. Lastly put in finely chopped dill and some vinegar.

**Italian sauce.**

Boil down little more than a pint Chablis wine to a quarter of a pint, then add one quart of Spanish sauce, a quarter of a pint brown veal bouillon and as much herb sauce. Let it all boil. Skim and serve.

**Oyster sauce.**

Scald 36 oysters as if for oyster soup. Make a quart of German sauce, add to that a big lump of butter and half a tablespoon lemon juice, also a little parsley, and finally the oysters.

**German sauce.**

Half a pint chicken-essence and half as much champignon-

essens och  $1\frac{1}{2}$  pint köttsås. Låt detta koka ihop och afred med 4 äggulor och litet smör. Spädes med hönskraftsoppa.

### Persiljesås.

Smör och mjöl sammanfräses och uppvispas med litet fiskspad samt spädes sedan med det spad, hvaruti fisken har kokat. Då såsen är färdig, ditlägges finhackad persilja och litet salt

### Senapsås.

Ett stycke smör, ett skedblad mjöl och två skedar senap sammankokas med så mycket fiskspad, att såsen blifver lagom simmig. Litet socker och en sked ättika ditslås, medan den kokar.

### Brinnande sås.

En tredjedels pint konjak värmes helt litet och slås i skålen öfver hälften så mycket pudersocker. I samma ögonblick såsen skall serveras, antändes den, då konjaken bör vara ljum för att lätt taga eld. Denna sås bör serveras i silfverskål.

essence and  $1\frac{1}{2}$  pints strong meat sauce. Let it boil down and finish with 4 yolks of eggs and some butter. Add chicken soup.

### Parsley sauce.

Beat butter and flour together with a little fish juice (water that fish has boiled in) and then add to it the same kind of juice to please. When ready, put in fine chopped parsley and salt.

### Mustard sauce.

A piece of butter, a table-spoonful milk, two spoons mustard. Boil this down in fish juice, until the sauce becomes sufficiently thick. Then add some sugar and vinegar while boiling.

### Burning sauce.

A third of a pint of cognac or French brandy is heated slightly and poured in a bowl over half as much powdered sugar. Just when the sauce is to be served, it is put on fire. It should be a little warm to burn. Should be served in a bowl of silver.

**Sås till fasan.**

Skrof och vinge af 6 fasaner stötas i en kastrull med en rödlök, 2 nejlikor, 1 morot, 1 nypa rifven muskot,  $1\frac{1}{2}$  pint madeira. Får småkoka med en kanna consommé (buljong) och skummas väl samt silas. Till denna sats tages 6 raphöns eller annan småfågel, hare eller kanin.

**Sursås.**

Blanda en och en half kopp socker och en half matsked mjöl i litet vatten. Tillsätt två matskedar ättika och litet citronsaft, en fjerdedel af en muskot (rifven) samt en nypa salt. Håll deröfver en och en half pint kokande vatten och låt koka tio minuter. Tillsätt en matsked smör nyss före upp-tagandet.

**Söt sås för pudding.**

Ihoprör en half pint skiradt smör med mjölk och tre matskedar pulveriseradt socker, litet citronskal, och kanel, allt rifvet. Andra essencer kunna brukas till smeten om så önskas. Serveras med ris eller brödpudding.

**Sauce for pheasants.**

The stomach and wings of 6 pheasants place in a pan or kettle together with one onion, two cloves, one carrot, one pinch of grated nutmeg and  $1\frac{1}{2}$  pints madeira wine. Let it boil slowly in 3 quarts of bouillon. Skim and strain.

**Sour sauce.**

Mix  $1\frac{1}{2}$  cups sugar and  $\frac{1}{2}$  a tablespoon flour in a little water; add 2 tablespoons vinegar or lemon juice, a quarter of a nutmeg grated and a pinch of salt, pour over it  $1\frac{1}{2}$  pints boiling water, and boil ten minutes; just before taking up add a tablespoon of butter.

**Sweet sauce for pudding.**

In  $\frac{1}{2}$  a pint of melted butter with milk, stir three tablespoons powdered or granulated sugar, a little grated lemon-rind, nutmeg or powdered cinnamon; other flavoring fancied may be added to the milk in preparing the butter; is served with rice, batter or bread puddings.



# SJUNDE AFDELNINGEN.

## Part Seven.

### ÄGG- OCH MACARONI- RÄTTER.

### DISHES OF EGG AND MACARONI.

Anmärkning. Äggets närande egenskaper äro större än köttets, ehuru ägg af olika fågelarter äro något skilda i detta afseende. Hönans ägg äro emellertid utan tvifvel de allra bästa; kalkonägg äro nästan lika goda, hvilket också kan sägas om gåsägget. Ankägg smaka kanske bättre, men böra icke ätas utan andra rätter. Äggets fina natur gör det särdeles lämpligt för invalider, detta särskildt hvad gulan vidkommer. Jufärs-kare ägget är, dess hälsosammare och smakligare är det. Ingenting är förargligare för en kock eller husmor än att ofta påträffa skämda ägg. Man bör alltså vara mycket nog på inköp af denna vara.

Remarks: The nutritious qualities of the egg are greater than those of meats, although eggs of different kinds of birds differ somewhat in this respect. Hens eggs are no doubt the very best; turkey eggs are good, which also is true of the goose egg. Duck eggs may be more agreeable to the taste, but ought not, nevertheless, be eaten without other dishes. The fine and delicate nature of the egg, makes it especially suitable for invalids, the yolk more particularly so. The fresher the egg, the more wholesome it is. For a cook or housekeeper, there is nothing more provoking than to come across spoiled eggs often, consequently it is of im-

Tro ej blindt det nästan alltid gjordapåståendet att "äggen äro fullkomligt färska", utan undersök sjelf hvart och ett. Fle- ra sätt att anställa sådan un- dersökning finnas. Ett är att föra äggets storända till tungan. Om den kännes något varm, är ägget friskt, annars icke. Ett annat sätt består uti att hålla ägget mot ljuset (i solen eller lampskenet i ett mörkt rum) ty är det genomskinligt är det bra. Ett tredje sätt är att lägga äg- gen i vatten nog att betäcka dem. De, som då ligga på si- dan, äro goda, men de, hvilka stå på ända, äro dåliga. Ägg, som gifva ifrån sig sqvalpande ljud, när de skakas, äro ruttna.

### Att koka ägg.

Ett allmänt misstag med hän- syn till kokning af ägg är att de kunna kokas hur som helst. Emellertid måste ägget för att bli godt och hälsosamt att äta, kokas så jemnt som möjligt, så att både gulan och hvitan blifva ungefär lika fasta eller lösa, som man önskar. På det vanliga sättet att koka ägg hastigt 3 a 4 minuter, blir hvi-

portance to be particular in buying eggs. Do not put im- plicit faith in the often made declaration that "the eggs are perfectly fresh", but examine every egg yourself. There are several ways to make such ex- aminations. One of these is to put the largest end of the egg to the tongue, if it feels warm, then the egg is fresh, otherwise not. Another way is to hold the egg against the light, (in the sun or lamp light in a dark room,) for if transpar- ent it is good. A third way is to put the eggs in water deep enough to cover them. Those which then lie on the side are good, but those stand- ing on end are bad. Eggs that give a gurgling sound when shaken are bad.

### To boil eggs.

There is a general mistake a- bout boiling eggs. To be health- ful and most digestible, the eggs should be cooked evenly, the white and yolk alike; in the rapid boiling by the usual rule of three or four minutes for soft, or five minutes for medium, the white becomes toughened before the yolk is scarcely cooked. To remedy

tan hård, innan gulan är kokt. För att förekomma detta och göra äggen ej blott aptitligare, utan mera närande och mera lättsmälta bör man koka dem uti en med tätt åsittande lock försedd kittel (en vanligs. k. "dinner pail" lämpar sig ganska bra). Man ilägger först äggen och håller så kokande vatten öfver dem; omkring en half gallon vatten till ett dussin ägg. Täck kärlet väl och tag från stoven. Efter sju minuter borttages locket och vändas äggen, hvarpå de få kvarblifva ännu sex minuter, då de äro färdiga utan att ha kokat. Detta då äggens antal är 3 a 4.—om 8 a 10, böra de stå tio minuter i det kokheta vattnet.

### Förlorade ägg.

Vatten kokas upp med ett par droppar ättika, ett ägg sönderslås varsamt öfver en kopp och får sedan sakta glida ner i vattnet, som ej bör vara så högt, att det står öfver ägget. Då hvitan stannat upptages ägget, helst med hålslef, och afputsas nätt. Flera ägg kunna iläggas på samma gång, om man blott gör det försigtigt, så att de icke sammanflyta. Man kan äfven slå äggen i små kop-

this and render them not only more palatable and nutritious, less indigestible, boil them in a vessel having a tight fitting cover, (a common tin pail will answer admirably,) put in the eggs and pour boiling water upon them, about two quarts of water to a dozen eggs; cover tight and set off the stove; in about 7 minutes remove the cover, turn the eggs, replace the cover, in 6 or 7 minutes more they will be done, if but 2 or 3 eggs; if more, in about 10 minutes.

### Poached eggs.

Bring a kettle of water to boil and put in a few drops vinegar. Break an egg carefully over a cup and let it glide slowly down in the water, which must not be deep enough to cover the egg. When the white part of the egg is firm take up the egg. More than one egg can be put in at once, only be careful that they do not float together. You can also put the eggs in cups or forms

par eller formar smorda med smör, hvilka nedsättas i det kokande vattnet. Äggen få ej koka tills gulan stannar.

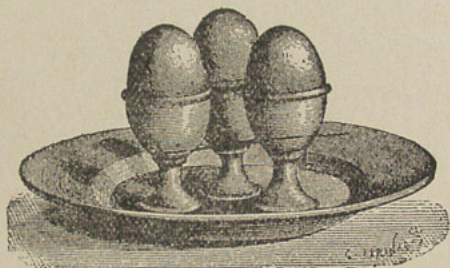
### Ägg-mjök.

Koka upp en pint mjök med litet kanel uti och irör sedan ett par förut med socker vispa de äggulor.

greased or buttered and place these in boiling water. Let them boil until the yolk becomes firm.

### Egg milk.

Boil a pint of milk with some cinnamon. Beat two yolks of eggs with a little sugar, then beat that into the milk and serve.



Äggkoppar. Eggcups.

### Ägg på franskt sätt.

Sönderslå så många ägg som önskas och lägg dem bredvid hvarandra på ett fat, och ställ detta på kaminen (stoven) så att de stadgas. Beströ med litet peppar. Sedan lägges en half ansjovis på hvarje ägg och serveras.

### Egg in French way.

Break as many eggs as you want and put them side by side on a platter or plate, which place on the hot stove until they become firm, meanwhile strewing some pepper on them. Then put half an anchovy on each egg and serve.

### Ägg med vinsås.

Fräs smör och mjöl tillsammans och hopvispa med litet kokt

### Egg with wine sauce.

Mix some flour in drawn butter and beat it together

vatten. När det kokas iläggas några väl sköljda korinter. Då dessa äro kokta, uppvispas två ägg-gulor med franskt vin efter behag. Denna sås hålles öfver förlorade ägg, upplagda å ett fat. Serveras till någon lättare supé.

### Kokta ägg med kapris.

Så många ägg, som behöfvas, kokas ej hårdare än att man utan svårighet kan skala dem. Till sås derpå sönderröres, med en träsked, fyra hårdkokade ägg-gulor med två skedblad matolja och lika mycket vinättika; sedan silas såsen och litet mera ättika tillslås, att den blir tunn, men simmig. Ett par skedblad hackad kapris blandas i såsen, som derefter slås öfver äggen, sedan de upplagts på anrättningskarotten, hvilken garneras med stekta hvetebröds-skifvor.

### Ugnstekta ägg.

Slå sönder åtta ägg i en med smör smord panna, hvari lägges vidare peppar och salt, smörklumpar och tre matskedar gräddde. Sätt det i ugnen och låt det gräddas i 20 minuter.

with boiling water. Boil and add a few well cleaned dried currants. When boiled, beat two yolks of eggs with French wine to suit. Have ready on a platter poached eggs and pour the sauce over them. This dish is mostly served for a light supper.

### Boiled eggs with capers.

Boil as many eggs as you need, but no harder than you can peel off the shells. Then for sauce prepare four hard boiled yolks of eggs, which beat with two tablespoons olive oil and as much vinegar; strain and add a little more vinegar until the sauce gets thin enough. Two spoonfuls chopped capers is the next addition to the sauce, which pour over the eggs on the plate. Garnish with fried slices of bread.

### Baked eggs.

Break 8 eggs into a well buttered dish, put in pepper, salt, bits of butter and three table-spoons cream; set it in the oven, bake twenty minutes and serve hot.

### Kokta ägg med hvitsås.

Till en vanlig karott tages åtta a tio ägg, hvilka hårdkokas, skalas och afskåras i ena ändan; de uppställas nu på anrättningsfatet, som sättes på kaminen (stoven) eller i vattenbad att hålla sig väl varmt. På hvarje ägg lägges en halfva af en itußläkt sardell. En sås af en matsked färskt smör, som fräses tillsammans med ett halft skedblad hvetemjöl, spädes med hönsbuljong. När såsen kokar, ilägges litet fint rifven muskott och socker efter behag; sist vispas två a tre råa ägg-gulor deruti, hvarefter såsen ej får koka, utan hålles genast öfver de uppställda äggen, som serveras varma.

### Ägg med ansjovis.

Bered äggen som till ägggröra och håll vispningen i en blecklåda, smord med smör, hvarpå iläggas sönderskurna ansjovisar och derpå rest af äggvispningen. Gräddas i ugn.

### Ägggröra.

Ägg söndersläs och vispas väl; en struken tésked salt och en dito hvetemjöl röras tillsammans

### Cooked eggs with white sauce.

Boil 8 or 10 eggs hard, pick off the shells and cut off one of the ends. Place them on a big platter and place it on the stove or in warm water to keep hot. Put on each egg one half of a split sardine. Next prepare a sauce of one tablespoon fresh butter melted with half a spoonful flour and diluted with chicken bouillon, when the sauce begins to boil, add a little nutmeg finely grated and some sugar to suit. Lastly beat 2 yolks of raw eggs in the sauce, which, after boiling, pour over the eggs and serve them warm.

### Egg with anchovis.

Prepare as in foregoing; put the egg mixture in a tin pan, buttered; place cut up anchovis on top, then add the balance of the mixture. Bake in hot oven.

### Scrambled eggs.

Break the eggs and beat them well; beat one small tablespoonful flour with a teaspoon salt

och blandas i äggen. En pint eller mer söt mjölk vispas med äggen. En jernpanna ställs på glöde, 1 skedblad färskt smör lägges att fräsa upp och äggblandningen slås deruti. Man rör sakta med en träsked, tills det blir varmt, då pannan sättes på en svagare eld. Då äggvröran börjar stanna eller tjockna, tages upp med skeden så stora stycken man kan få, upplägges vackert och en krans af finhackad persilja lägges omkring äggvröran, som serveras varm till stekt skinka.

and mix with the eggs. Add further a little more than a pint sweet milk. Put a pan on the fire, melt a spoonful butter in it and pour in the egg mixture. Stir gently with a wooden spoon until hot, when place the pan on a slower fire. Take it up when it begins to thicken. Do this with a spoon in as large pieces as possible and garnish them with parsley chopped fine. Serve hot with fried ham or bacon.



Färserade ägg. Stuffed eggs.

### Färserade ägg.

Under 8 a 10 minuter hårdkokas ägg, som ställas att kallna och skäras sedan i tvenne delar, antingen på tvären eller

### Stuffed eggs.

Boil eggs 8 or 10 minutes, after which allow them to cool off; cut them in two, either length- or crosswise. Take out

längden. Äggulorna urtagas, läggas i en mortel och blandas med ett halft ounce smör, något hackad persilja och champignoner, muskott och peppar, samt ett par ansjovisar. Härmed fyllas ägghvitorna och sätas på en plåt, införs i ugnen att genomvärmas, serveras garnerade med stekt persilja.

the yolks and put them in a mortar; mix the yolks with half an ounce butter, some chopped parsley, mushrooms, nutmeg, pepper and a couple of anchovis. Put this mixture in the boiled eggs, which put on a dish; heat them in the oven. Garnish with fried parsley.



Omelettpanna. Omelet pan.

### Fransk omelett.

Skilj hvitorna från gulorna i 6 ägg; blanda de senare med fem ounces pulvriseradt socker och en matsked mjöl (rismjöl är bäst); gif det smak med litet vanilla, orange eller citronskal. Omrör det väl, vispa ägghvitorna och blanda den i det öfriga. Lägg 3 ounces smör i en

### Omelet souffle.

Separate the yolks from the whites of six eggs; add to the former five ounces powdered sugar and a tablespoon of flour (rice flour is best), and flavor with vanilla, orange, flower water or lemon rind; stir all well together; whip the whites of the eggs and mix them



såspanna, smält det öfver sakta eld, och när omeletten är bildad, vänd kanterna så att den får oval form; lägg den sedan på en sten- eller porslinstallrick, som först smorts med smör, och ställ den i en het ugn, der omeletten gräddas på 15 minuter. Beströ den med fint socker och servera genast.

### Omelett med spenat.

Man stufvar färsk spenat och gräddar omeletten och då spenaten är upplagd på djupt fat låter man omeletten glida deröfver, så att den betäcker spenaten, samt serverar dertill någon köttsort som åberopas i föregående recept, eller skuren spickeskinka och holländsk sill.

### Macaroni.

En tomatokanna om två pounds tömmes i en vanlig såspanna och tillåtes småkoka tre a fyra timmar eller till dess att innehållet blir tjockt och gelé-lik. Under tiden tager man ett halft pound salt fläsk och en stor lök. Skär båda delarne i små bitar och stek dem bruna, men akta att de icke

lightly with the batter; put in a sauce-pan 3 ounces of butter, melt it over a bright but gentle fire, and when the omelet is set turn the edges over to make it of oval form and turn it off on to a granite or porcelain pie plate previously well buttered; place in oven and bake 12 to 15 minutes; sprinkle finely powdered sugar over it and serve immediately; is sufficient for 3 or 4 persons

### Omelet with spinach.

Stew fresh spinach and make omelets as above directed; put the spinach on a platter and let the omelet glide over so it covers the spinach. Serve with meats, salted salmon or raw, salted herring.

### Macaroni a la Ricadonna.

Put the contents of a two-pound can of tomatoes in a sauce-pan and let simmer 3 to 4 hours, until they become quite thick and jelly-like; in the meantime take  $\frac{1}{2}$  pound salt pork and a large onion, both cut into small pieces, and fry to a nice brown, taking care not to burn; pour them

brännes. Sedan håller man detta i tomatomassan och låter båda satserna koka smått och stadigt. Koka nu macaroni i 25 minuter; låt vattnet rinna af på en tallrick. Slå tomatosåsen öfver macaroni och beströ nu hela blandningen med rifven ost.

### Macaroni, enkelt sätt.

Koka macaroni i vatten till de blifva möra, som vill säga 20 minuter. Blanda en dessertsked mjöl med en matsked smör; tillsätt en half kopp mjölk, en half tésked senap, lika mycket salt och peppar, en qvarts tésked Cayenne-peppar och fyra ounces rifven ost. Omrör massan och koka tio minuter. Låt vattnet afrinna från macaronerna och häll öfver dem den tillredda färsen. Låt det koka upp och servera varmt.

### Ugnstekt macaroni.

Italienska macaroni brytas i bitar af 5 a 6 inches och läggas i kokande buljong; när de äro mjuka och utsvälda, påläggas ett stycke färskt smör, salt, hvitpeppar samt till sist rifven ost och grädde. Derefter läg-

into the tomatoes and let the whole simmer together; cover the macaroni with boiling water and boil for 25 minutes; drain, put on a platter and pour over it the tomato sauce and put a generous sprinkling of grated cheese over the whole.

### Macaroni, in simple way.

Boil the macaroni in water until tender, which will be about 20 minutes; mix a dessert-spoon of flour with a tablespoon butter; add half a cup milk, a half teaspoon mustard, the same of salt and pepper, a quarter teaspoon cayenne and four ounces grated cheese; stir all together and boil 10 minutes; drain the water from the macaroni and pour over it the dressing; boil up once and serve hot.

### Baked macaroni.

Break Italian macaroni in pieces of 5 or 6 inches in length and put them in boiling bouillon. When soft and swollen add to them a lump of butter, salt, white pepper and lastly

gas de i en karott och insättes i lagom ungsvärme, de tåla endast stå tills de blifva gulbruna. Sedan serveras de som mellanrätt eller också till kötträtter.

### Stufvade macaroni.

Grof pip-macaroni sönderbrytes i bitar så långa eller korta man vill hafva dem och läggas sedan i kokt vatten med smör uti. När de äro mjuka upptagas de, och i samma kastrull sammanfräses smör och mjölk tillsammans med litet buljong. Härei läggas macaroni jemte litet grädde. Sist ihälles litet grädde, salt, hvitpeppar och ost, rifven.

grated cheese and cream. Take up and put on a platter. This place in a hot oven and let them bake until they become light brown. Is usually served with meat dishes.

### Stewed macaroni.

Break macaroni in pieces in length to suit and put them in boiling water in which some butter is melted. When soft take up. Melt in the same pan or kettle, butter and flour, adding some bouillon. In this you steep the macaroni, season with cream, salt, pepper and grated cheese.

# ÅTTONDE AFDELNINGEN.

## Part Eight

### PUDDINGAR OCH PAJER

M. M.

Anmärkning. Det är till att börja med högst nödvändigt att alla för pudding använda ämnen skola vara alldeles färska, emedan en enda mindre god beståndsdel i detta fall förstör det hela. Om man icke är säker på de ägg, som skola användas, slår man sönder hvar och ett i en särskild kopp innan de tillsammanblandas. Ett skämdt ägg får då icke tillfälle att förstöra de friska. Om man vispar hvitorna och gulorna hvar för sig, blir det lättare att få puddingen eller kakan pösigt. Russin och andra torkade frukter böra plockas och rensas väl, innan de användas; i de flesta böra äfven kärnorna uttagas.

### PUDDING, PIES AND PASTRY.

Remarks. To begin with it is of the greatest importance that all the ingredients used for pudding should be fresh, as anything that is not strictly fresh will spoil the whole pudding. Eggs should be broken separately so as not to risk mixing an unsound one with those that are fresh. If the white and yolk of the egg are beaten separately it will be easier to get the cake or pudding to swell. Raisins and other dried fruit should be picked and rinsed before using and the stones in most cases taken out. For puddings the dough should

Puddingdegen skall alltid vara fullkomligt fri från klimpar. I och härför blandar man mjölet med blott en liten del af mjölken, hvarpå återstoden tillsättes småningom. Är degen eller smeten ännu ojemn så låt den gå genom en sil. Kokade puddingar böra påsättas i kokande vatten, som icke får stanna i kokningen; puddingen måste också under kokningen alltid vara helt och hållet under vatten. Så snart den upptages bör den doppas i kallt vatten, hvarigenom duken förhindras att sitta fast. Puddingduken skall naturligtvis alltid hållas ytterst ren, men man akte sig från att använda tvål eller såpa vid tvättandet, emedan man annars löper faran att såpsmak vidläder puddingen. Puddingar böra serveras omedelbart efter de äro färdiga, emedan de blifva hårda och oaptitliga, om de få stå och kallna.

### Äppelpudding.

En quart mjölk, tre ägg, tre skedblad baking powder, två skedar smält smör och tillräckligt mjöl att få en deg så tjock som pannkakssmet. Nu fylls en panna till hälften med sön-

be freed from the lumps by mixing the flour with a small part of the milk to be used, the balance of the milk being added later. If the dough or batter is still uneven, run it through a cullender. Cooked puddings should be put on the stove while the water is boiling and kept there until ready. It should also be kept under water. When ready take up and dip in cold water, which will loosen the towel from the pudding. The pudding towel should of course always be very clean, but it should not be washed with soap as there will be danger of getting a soapy taste to the pudding. Puddings should be served immediately when ready, otherwise they will become hard and unappetizing.

### Apple pudding.

One quart milk, 3 eggs, 3 teaspoons baking-powder, 2 spoonsful melted butter, flour to make a batter like griddle cakes; fill half a pan full of sliced apples

derskurna äpplen, öfver hvilka smeten hålles. Derpå ingå de i ugnen för att gräddas två timmar. Ätes med söt sås.

### Engelsk plum-pudding.

Hopvispa lätt 6 ägg-gulor och 4 hvitor och tillsätt 1 glas söt mjölk; sedan iröres efter hand ett fjerdedels pound gammalt bröd, rifvet, 1 pound mjöl,  $\frac{3}{4}$  pound socker och 1 pound finhackad njurtalg jemte samma vigt torra, väl rensade vinbär samt i mjöl inknådade russin; omröres väl, hvarpå tillsättes två muskotar, ett skedblad muskotblomma, 1 skedblad kanel eller nejlikor, 1 vinglas konjak eller brandy, 1 tésked salt och slutligen 1 glas mjölk till. Det kokas i fornar 5 timmar och serveras med sås gjord af smör, vin, socker och muskot. Denna pudding håller sig flera månader. När man önskar använda, kokar man upp en del en timme före serverandet. Ett pound sötmandel kan tillika användas.

### Enkel fruktpudding.

Tag  $1\frac{1}{2}$  kopp mjöl, 1 kopp brödsmlur eller rifvet bröd, en kopp russin,  $\frac{1}{2}$  kopp vinbär, 2

and pour the batter over them; bake two hours and eat with a sweet sauce.

### English plum pudding.

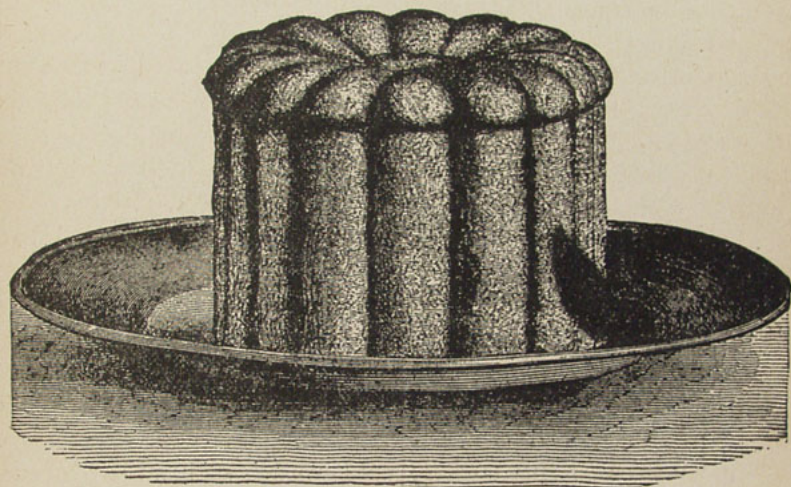
Beat 6 yolks and 4 whites of eggs very light, add to them a tumbler of sweet milk, stir in gradually  $\frac{1}{4}$  of a pound grated stale bread, a pound of flour,  $\frac{3}{4}$  pound sugar and a pound each of beef suet chopped fine, currants nicely washed and dried and stoned raisins well floured; stir well and add two nutmegs, a tablespoon mace, one of cinnamon or cloves, a wine glass brandy, a teaspoonful salt and finally another tumbler milk, boil in bowls or moulds five hours and serve with a sauce made with drawn butter, wine, sugar and nutmeg. It will keep several months; when wanted, boil an hour before serving; a pound of citron or blanched sweet almonds will add to the richness of the pudding.

### Plain fruit pudding.

One and a half cups flour, 1 cup bread crumbs or grated bread, 1 cup raisins,  $\frac{1}{2}$  cup cur-

stycken muskot, 1 kopp köttfett (ister) fint hackadt, 2 matskedar socker, 4 ägg, 1 vinglas brandy, 1 vinglas sirap och litet mjölk om så fordras. Blanda väl, inknyt det i en duk och låt det koka 5 a 6 timmar. Serveras med vinsås.

rants, 2 nutmegs, 1 cup suet, (chopped fine), 2 tablespoonfuls sugar, 4 eggs, a wine glass brandy, 1 wine glass syrup and a little milk if necessary. Tie it hard in a cloth and boil 5 or 6 hours. Serve with wine sauce.



Charlotte Russe.

### Charlotte Russe.

Vispa 1 quart tjock grädde till ett hårdt skum, hvarefter det bör silas väl. Till 1 knapp pint mjölk lägges 6 ägg hvilka vispats lätt. Lagg i tillräckligt med socker samt vanilj. Kokas öfver hett vatten tills det blir en tjock kustard. Blöt 1 ounce Cox's gelatin i litet vat-

### Charlotte Russe.

Whip 1 quart rich cream to a stiff froth, and drain well on a nice sieve. To 1 scant pint of milk add 6 eggs beaten very light; make very sweet, flavor high with vanilla. Cook over hot water till it is a thick custard. Soak 1 full ounce Cox's gelatine in a very little

ten och värm det öfver hett vatten. När kustarden är afkyld ivispas gelatinen samt den vispade grädden. Bekläd botten af formen med papper smordt med smör. sidorna med "sponge cake" eller "lady fingers" sammanfästade med ägg-hvita. Fyll med grädden; sätt på en kall plats, eller på is om det är sommar. Till att få geleen att lossna från formen doppas den senare för en minut i hett vatten. Då den vispade grädden silas kan den grädde som går genom silen åter vispas.

### Snöpudding.

Ett halft paket af Cox' gelatine. Hållderöfver 1 kopp kallt vatten, tillsätt  $1\frac{1}{2}$  kopp socker; när det blifvit mjukt, påslås 1 kopp kokande vatten och saften af en citron (lemon); vidare hvitorna af 4 vispade ägg. Vispa det hela till dess att det blifvit pösigt eller till dess att gelatinen ej längre sätter sig på botten af fatet. Slå upp det på ett glasfat och servera det med custard gjord af en pint mjölk, fyra ägg-gulor och ett rifvet pomeransskal, sammankokadt.

water, and warm over hot water. When the custard is very cold, beat in lightly the gelatine and the whipped cream. Line the bottom of your mold with buttered paper, the sides with sponge cake or lady fingers fastened together with the white of an egg. Fill with the cream, put in a cold place or in summer on ice. To turn out, dip the mold for a moment in hot water. In draining the whipped cream all that drips through can be rewhipped.

### Snow pudding.

One-half package of Cox's gelatine; pour over it a cup of cold water and add  $1\frac{1}{2}$  cups sugar; when soft, add 1 cup boiling water and the juice of a lemon; then the whites of 4 well beaten eggs; beat all together until it is light and frothy or until the gelatine will not settle clear on the bottom of the dish after standing a few minutes; put in a glass dish, and serve with a custard made of 1 pint milk, the yolks of 4 eggs and the grated rind of a lemon.



**Fiskpudding.**

En gädda vägande 3 a 4 pounds fläkes och skrapas väl fri från ben och senor, hvarefter den hackas med  $\frac{1}{2}$  pound smör. Sedan det hackats något, lägges det i en stensmortel och stötes. Under stötningen påspädes efter hand 1 pound skiradt smör, och blandningen arbetas väl tills den släpper morteln och är som en seg deg. Deri arbetas nu 6 a 8 ägg, 1 i sender, under jemn omröring; dertill tages vidare ett par näfvar godt hvetemjöl, salt och hvit peppar, jemte så mycket söt grädde att blandningen blir lagom lös. Formen smörjes med kallt smör och mjölas. Deruti slås blandningen, men formen får ej blifva för full. Den sättes sedan i kokande vatten att koka i tvänne timmar. Serveras med kräftsås eller vinsås.

**Fransk plumpudding.**

Härtill användes  $\frac{1}{2}$  pound mjukt hvetebröd, som blötes i mjölk. Ett pound njurtalg eller oxmärg rensas och hackas fin. Nu kramas mjölken väl ur det blötta brödet genom linne, hvarefter den blandas med talgen tills det blifver smidigt. Då vispas sju ägg med två skedblad

**Fish pudding.**

Take a pickerel or pike weighing from 3 to 4 pounds, cleave it in two, rince it and scrape away all bones and cords. Then chop it with  $\frac{1}{2}$  pound cold butter. After chopping a while, put it in a stone mortar and pound it, meanwhile adding gradually a pound drawn butter; work this until it turns into a consistent dough that does not stick to the mortar. Now add 6 or 8 eggs, 1 at a time and stir well; add also 2 handfuls flour, salt and white pepper and also sweet cream enough to make it moderately thin. Grease the moulds with cold butter and flour them. Pour in the dough, but do not fill the mold or pan, whichever is used. Put it in boiling water for 2 hours and serve with wine sauce.

**French plum pudding.**

Place  $\frac{1}{2}$  a pound wheat bread in milk to soak. Then clean a pound of suet or ox marrow and chop it fine. Squeeze the milk through a linen cloth from the bread and mix it with the suet until it assumes the consistency of a batter. Next beat 7 eggs with 2 tablespoons of

mjök samt slås till talgen och brödet tillika med tre skedblad socker, ett halft pound förvål- da russin och en nypa salt. När detta är väl blandadt smör- jes en form, som bör vara för- sedd med täppt lock, med kallt smör och mjölas, massan stjel- pes deri och formen sättes i kokande vatten eller lagom het ugn att gräddas. Sedan kan puddingen antingen uppstjel- pas på fat eller sättes servet omkring formen, då den serve- ras. Den ätes med vin- eller arrackssås.

### Sillpudding.

God sill vattenlägges i trenne timmar, hvarefter man fläker och får den samt borttager be- nen. Derefter lägges den i litet söt mjök 1 timme och upplägges sedan på ett rent lin- ne att vätskan urdrages. En form smörjes väl och deruti bredes ett hvarf kokt och i skif- vor skuren potatis, och deref- ter sill; emellan hvarje hvarf strös med rifvebröd, och 2 sked- blad skirdt smör slås deröfver. När formen sålunda blifvit full, vispas 3 eller 4 ägg med 1 quart grädde eller mjök; hvilket slås deröfver. Formen ställes i lag-

milk and add it to the bread and suet and put in at the same time 3 spoonfuls sugar,  $\frac{1}{2}$  pound scalded raisins and a pinch of salt. When well mixed butter a mould with cold butter and flour it. Pour in the mixture and put the mould (which must have a tight fitting cover) in boiling water or in a moderately hot oven to be cooked or baked. It is ser- ved with wine or brandy sauce.

### Herring pudding.

Soak good herring in water for 3 hours; then cut in two, flay it and remove all bones. Put it in sweet milk for 1 hour, then place it in a linen cloth to drain. Butter a mould well and put in a layer of boiled potatoes, cut in slices and up- on that a layer of herring, con- tinuing as long as the herring lasts. Between each layer strew grated bread and 2 tablespoons drawn butter over it. When the mould is thus filled, beat 3 or 4 eggs with  $\frac{1}{2}$  pint milk or cream and pour over it. Place the mould in a hot oven for

om ugnsvärme en timme, och då puddingen har höjt sig och fått vacker färg, anrättas den med serviette omkring formen. Dertill ätes skiradt smör eller rörd smörsås.

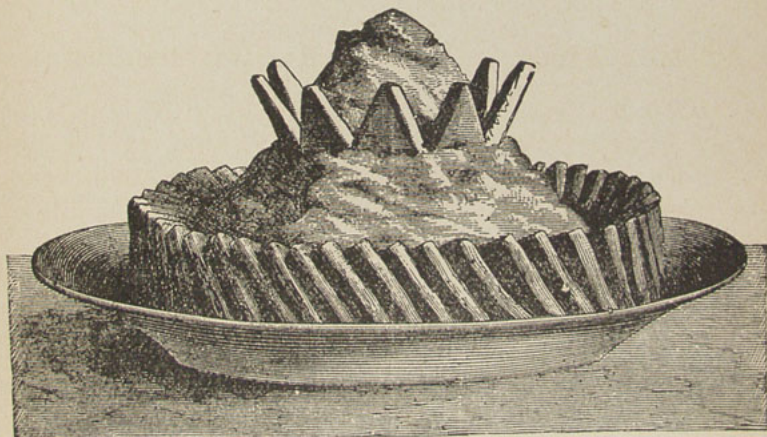
### Njurtalgpudding.

Fyra koppar mjöl, en kopp molasses, 1 kopp njurtalg (suet) sönderhackad,  $\frac{1}{2}$  tésked soda,  $\frac{1}{2}$  pound russin,  $\frac{3}{4}$  kopp mjölk, litet salt och kanel. Kokas  $2\frac{1}{2}$  timmar. Ätes med sås.

an hour or until it raises and gets a nice color. When about to put on the table, cover the mould with a napkin. Serve with melted butter.

### Suet pudding.

Four cups flour, 1 cup molasses, 1 cup suet chopped fine,  $\frac{1}{2}$  pound raisins,  $\frac{3}{4}$  of a cup of milk,  $\frac{1}{2}$  teaspoon soda and a little salt and cinnamon; boil two and one half hours. To be eaten with sauce.



Kall rispudding. Cold rice pudding.

### Kall rispudding.

Något mer än  $\frac{1}{2}$  pound risgryn kokos i något mer än  $\frac{1}{2}$  gallon grädde 1 timmes tid öfver sakta eld, nedsättes sedan

### Cold rice pudding.

Boil a little more than half a pound rice in a little more than half a gallon cream for an hour on a slow fire; then set it

uti is och arbetas med träspade tills massan är till hälften frusen, då iblandas 2 stora krossade marenger och sedan fint skurna syltade frukter, såsom päron, ananas, körsbär och aprikoser, som fått afrinna väl. Blandningen slås i form, lockets fogningar smörjas med smör så att intet vatten kan intränga och formen nedsättes i is två timmar. Uppslås på ett med servet belagdt fat och serveras.

### Viktoriapudding.

Grädde 1 quart, rifvet bröd dito, finstött sötmandel blandad med litet bittermandel 6 ounces; detta kokas upp. Sedan tillsättes fyra ounces vaniljsocker, lika mycket potatismjöl, 10 ägg-gulor, en om sender, och till sist 8 vispade ägg-hvitor. Denna massa slås i en med kallt smör smord form, beströdd med finhackad pistacié. Formen, med tätt lock sättes i en panna med kokande vatten och får koka 2 a 3 timmar.

### Potatispudding.

Man kokar potatis och hackar den fin som gryn; derefter uppblandas den med 3 ägg-gu-

in ice and work it there with a big wooden spoon until it freezes slightly; mix into it several kinds of preserved fruit, such as pears, cherries, apricots, etc., which have been drained. Put the mixture in a mould and butter all the joints of the cover so that no water can penetrate. Then set the mould in ice for 2 hours. Dump it on a platter over which a napkin has been spread.

### Victoria pudding.

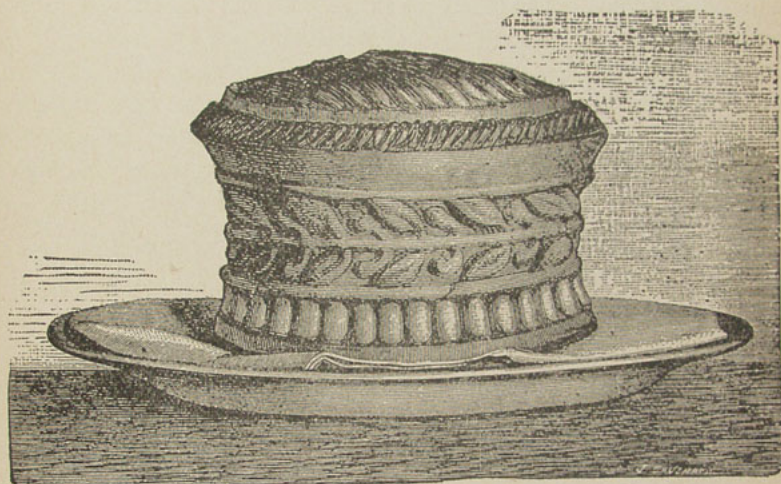
One quart cream, the same amount grated bread, 6 ounces pounded sweet almonds mixed with some bitter almonds. Boil this and then add 4 ounces of vanilla sugar, the same amount of potato starch (or corn starch). 10 yolks of eggs, (one at a time) and lastly 8 beaten whites of eggs. This mixture you now pour into a mould well buttered with cold butter and then sprinkle it with fine chopped pistachio.

### Potato pudding.

Boil and chop potatoes very fine and mix it with 3 yolks of eggs, 4 tablespoons butter, mel-

lor, 4 skedblad smält smör, 4 dito söt grädde, litet rifvet muskot och ett rågadt skedblad hvetemjöl. Sättes i form och gräddas.

ted, 4 spoons cream, grated nutmeg and a spoonful flour. Put in mould and bake in hot oven.



Potatispudding. Potato pudding.

### Kokt biscuit- eller mandelpudding.

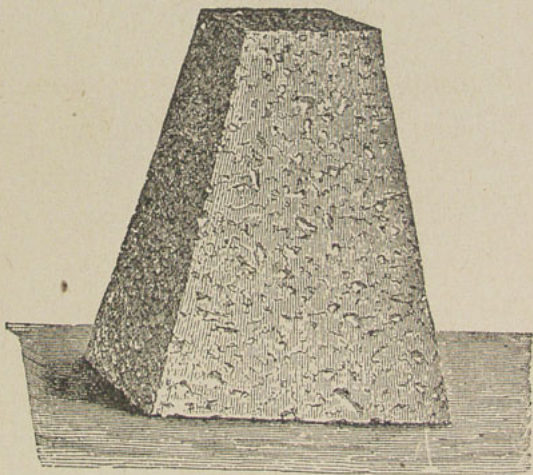
Till 10 äggulor tages 1 pound strösocker hvilket arbetas väl tillsammans, hvartill sättes ett halft pound potatis eller hvetemjöl samt lika mycket sötmandel och 1 ounce bittermandel och rifvet skal af 1 citron. De till ett hårdt skum uppvispade äggvitorna och ett halft pound smält smör blandas till den öf-

### Boiled biscuit or almond pudding.

To 10 yolks of eggs add 1 pound granulated sugar and work the two parts well together. Then add to this one half pound wheat flour and as much sweet almonds and 1 ounce bitter almonds, together with the rind of a lemon, grated. Having beaten the whites of the eggs to a hard froth, mixing

riga massan, som sedan fyller i en smord form, hvilken täckes med lock och sättes i med vatten fyld, äfvenledes täckt kastrull, der den får koka 30 a 45 minuter. Serveras med sås gjord af vin, blandad med röd saft och vatten och afredes med 1 tésked potatismjöl. Såsen kan också blandas med apelsinsaft och socker, hvare först kokats 1 i skifvor skuren apelsin.

with it halfapound of melted butter, you now pour it all into a mould and cover it with a tight fitting lid. Put this mould in a pan or kettle filled with water and provided also with a tight cover. Then boil from 30 to 45 minutes. This pudding is served with sauce made of wine mixed with red juice of fruit and water; thicken with a spoonful flour. Or you may mix the wine with the juice of lemon with sugar.



Kokt biscuit- eller mandelpudding. Boiled biscuit or almond pudding.

### Apelsinpudding.

Af 4 apelsiner och 2 citroner afgnides det gula skalet på ett stycke socker, och saften kramas derur till sockret, hvilket

### Sweet orange pudding.

Rub the yellow rind from 4 sweet oranges and 2 lemons; then squeeze the juice over some sugar, which put over

sedan sättes på elden att koka med en pint gelatin. Dertill vispas 3 ägg samt  $\frac{1}{4}$  pint franskt vin. Sedan detta är kokt, ställes det att afvalna. Söt grädd- de vispas till hårdt skum och nedröres i blandningen, som nu slås i en form på is för att stelna. Då den skall anrättas, doppas formen hastigt i hett vatten, puddingen uppstjelpes på fat och garneras med i sockerlag kokade apelsin-klyftor, på hvilka skalen äro aftagna; en biscuit lägges emellan hvarje klyfta.

### Varm citronpudding.

Det gula skalet af 4 citroner afgnides på ett stycke socker, hvarefter saften kramas ur dem. Ett mått som håller 1 pint fylles med hälften franskt vin och hälften vatten, hvartill man tager 20 ägg-gulor och socker efter smak, hvilket allt sättes på frisk eld att koka under flitig vispning och aflyftes genast när det tjocknar, samt ställes att svalna litet. Under tiden vispas hvitorna till hårdt skum, hvilket sakta nedröres i crémen, som genast hålles i en silfverkastrull, beströs med socker och införes i lagom ugnsvärme. Då puddingen höjt sig, uttages den och serveras genast.

the fire to boil together with a pint gelatine, 3 beaten eggs and  $\frac{1}{4}$  of a pint French wine, (bordeaux). When it has boiled let it cool. Beat sweet cream to a hard froth and mix it in and place all in a mould on ice to freeze. When ready to serve dip the mould quickly in hot water and dump the pudding on a platter; garnish with orange slices boiled in sugar. Put a biscuit between each piece.

### Warm lemon pudding.

Rub the rind from 4 lemons; squeeze out the juice on a piece of sugar. Fill a pint bowl with half French wine and half water; add 20 yolks of eggs and sugar to suit; put on stove and boil, beat and remove when it gets thick. Beat the whites of the eggs well and mix them with the rest; place all in a silver pan, sprinkle with sugar and put in oven to bake. It is done when it rises.

**Laxpudding med risgryn.**

Tvätta 1 pint risgryn 3 gånger i varmt vatten och koka den sedan i 3 pints söt mjölk och ett halft pound smör tills de äro utsvålda. Då blandas deri 6 ounces socker, litet muskot och 3 a 4 ägg; två pounds salt lax, vattnad och hackad, lägges i ett fat; deri blandas litet om sender af risgröten, tills allt är sammanblandadt, då massan lägges i en väl smord och beströdd form och gräddas i ugn, Då puddingen höjt sig lägges den på fat och serveras varm med kaprissås.

**Äggpudding.**

Åtta ägg, en half sked mjöl, 1 tesked salt; 1 quart mjölk kokas med en sked smör och slås under vispning på äggen; bakas i het ugn och serveras med köttbullar.

**PAJER.****Deg för pastejer.**

Ett pound mjöl, dessutom något mjöl att strö på rullen samt bakbrädet. Ett halft pound smör och något ister. Skär smöret och istret genom mjölet,

**Salmon pudding with rice.**

Wash 1 pound of rice thoroughly 3 times in warm water and boil it in 3 pints sweet milk and a half pound butter until it has swelled. Then add 6 ounces sugar, a little nutmeg and 3 or 4 eggs. Meanwhile have ready on a big platter 2 pounds salt salmon, which has then well soaked and chopped; mix that slowly together with the rice and finally put all in a well buttered mould and bake in oven, when the pudding rises bake it out and put it on a plate and serve with caper sauce.

**Egg pudding.**

Beat 8 eggs with half a spoon of flour; boil a quart of milk with a spoonful butter and pour over the eggs, beating briskly while so doing. Bake in hot oven and serve hot with meat balls.

**PIES.****Paste for pies.**

One pound of flour, a little more for rolling-pin and board, half a pound of butter and same amount of lard. Cut the butter and lard through the



som först bör silas. Smeten blandas sedan med kallt vatten, så att den rullar lätt. Den bör ej knådas eller vidröras med händerna mer än som är nöd-igt.

### Pösig deg.

Till hvar pound af mjöl ta- ges ett pound smör samt närma- re en half pint vatten. Mjölet och smöret böra noga vägas så att det blir i lika proportioner. Krama smöret så att det blir fritt från vatten, hvarefter det torkas med en duk; mjölet bör silas och vara alldeles torrt. Degen tillredes på följande sätt: Ett pound mjöl arbetas till en jemn smet, med ej fullt en pint vatten, hvarunder en knif brukas att blanda med. Om för mycket vatten brukas blir bakelsen seg då den blir färdig. Degen rullas ut tills den blir af en jemn tjocklek af 1 tum. 4 ounces smör skäres i små stycken samt ställes på degen. Något mjöl silas deröfver hvar på degen hopvikes, åter utrullas, hvar på åter fyra ounces smör tillsättes. Detta upprepas tills

flour (which should be sifted) and mix with sufficient ice-water to roll easily. Avoid kneading it and use the hands as little as possible in mixing.

### Puff paste.

To every pound of flour allow one pound of butter, and not quite half a pint of water. Carefully weigh the flour and butter and have the exact proportion; squeeze the butter well to extract the water from it, and afterwards wring it in a clean cloth, that no moisture may remain. Sift the flour; see that it is perfectly dry, and proceed in the following manner to make the paste, using a clean pasteboard and rolling-pin. Supposing the quantity to be 1 pound flour, work the whole into a smooth paste, with not quite half a pint water, using a knife to mix with; the proportion if water must be regulated by the discretion of the cook; if too much be added to the paste, when baked, it will be tough. Roll it out until it is of an equal thickness of about an inch; break 4 ounces of butter into small pieces; place these on the paste, sift

degen rullats och smör tillagts fyra gånger, eller lika mycket smör som mjöl brukats. Glöm ej att hvar gång degen rullats något mjöl bör silas öfver så väl degen som bakbrädet och rullen, till att hålla dem från att klibba vid hvarandra. Degen bör handskas så litet som möjligt och bör ej pressas hårdt med rullpinnen. Det nästa att se till är ugnen, enär bakningen af porös deg kräver synnerlig uppmärksamhet. Degen bör ej ställas i ugnen förr än den senare är tillräckligt het att bringa degen att jäsa sig emedan den bäst tillagade deg, om ej ordentligt bakad, blir af intet värde. Om degen borstas för hvar gång den rullas ut och blandas med smör, och ägghvita tillsättes, gifver det ett godt resultat vid pösningen. Denna metod bör därför föredragas.

### Mince paj.

Denna i Amerika så allmänt brukade pajsart tillredes som följer: 2 stora koppar eller spilkummar skurna äpplen, en dito

over it a little flour, fold it over, roll out again, and put in another 4 ounces of butter. Repeat the rolling and buttering until the paste has been rolled out 4 times, or equal quantities of flour and butter have been used. Do not omit, every time the paste is rolled out, to dredge a little flour over the paste and the rolling-pin to prevent from sticking. Handle the paste as lightly as possible and do not press heavily upon it with the rolling-pin. The next thing to be considered is the oven, as the baking of pastry requires particular attention. Do not put it into the oven until it is sufficiently hot to raise the paste, for the best prepared paste, if not properly baked, will be good for nothing. Brushing the paste as often as rolled out and the pieces of butter placed thereon, with the white of an egg, assist it to rise in leaves or flakes. As this is the great beauty of puff-paste, it is well to try this method.

### Mince pie.

Use 2 bowls chopped apples, 1 of chopped meat,  $\frac{1}{4}$  pound chopped suet, the grated rind and

finhackadt kött,  $\frac{1}{4}$  pound hackad talg (suet) saften och det rifna skalet af en citron (lemon) två tékoppar molasses, 1 tésked kanel, en dito nejlikor, en dito muskott fint rifven, 1 pound russin utan stenar, ett halft pound vinbär,  $\frac{1}{4}$  citron (lemon) fint skuren, 1 quart cider och salt samt socker efter behag. Allt detta blandas och gräddas.

### Citron paj.

Saften och det rifna skalet af 1 citron (lemon), 1 rågad matsked corn starch blandas med vatten; tillsätt 1 kopp kokhett vatten och låt det sedan koka litet. Blanda nu de båda satserna. Vispa 1 ägg-gula och slå den uti det andra; vispa nu 2 ägg-hvitor tills det blifver skum med något socker deri och håll detta öfver pajen sedan den gräddats. Pajen sättes derpå åter i ugnen för att ytan må brynas.

### Pumpkin paj.

För 3 pajer tages: 1 quart mjölk, 3 koppar kokad och silad pumpkin,  $1\frac{1}{2}$  kopp socker,  $1\frac{1}{2}$  dito molasses, 4 ägg, litet salt, samt 1 tésked hvardera ingefära och kanel. Har man icke pumpkin, kan man begag-

juice of a lemon, 2 tea cups molasses, 1 large teaspoon each of cinnamon and cloves, 1 nutmeg grated fine, 1 pound stoned or seedless raisins, half a pound currants, a quarter of a lemon cut fine, 1 quart cider and sugar and salt to taste.

### Lemon pie.

Grate the yellow rind and take the juice of 1 lemon, 1 cup sugar; take a heaping tablespoon of corn-starch and mix it with cold water; add a cup of boiling water, and cook a little; turn together; beat the yolk of 1 egg and add to the mixture; beat the whites of 2 eggs to a froth with a little sugar and put over the top after the pie is baked and set in the oven to slightly brown.

### Pumpkin pie.

For 3 pies; 1 quart of milk, 3 cups of boiled and strained pumpkin, one and a half cups sugar, half cup molasses, 4 eggs, a little salt and 1 teaspoon each of ginger and cinnamon. Boston marrow or Hubbard squash may

na s. k. Boston marrow eller Hubbard squash, som af många föredrages såsom besittande en mildare smak.

### Äppel paj.

För 3 pajer stufvas suräppelen tills de blifva riktigt lösa, ehuru med så litet vatten qvar som möjligt uti dem; för hvarje paj vispas nu 3 ägg, och för de 3 pajerna användas tillsammans 1 kopp smör och 1 dito mjöl, samt muskott efter behag.

### Paj med grädde.

Vispa mycket väl tillsammans  $\frac{1}{2}$  kopp socker, 1 ägghvita och 1 matsked mjöl; dertill sättes vidare 1 kopp god söt mjölk, eller mjölk och grädde tillsammans. Grädda pajen med endast underskorpa (under crust) och beströ den öfversta sidan med rifven muskott.

### Aprikos-paj.

Bestryk en pajpanna med puffsmet, fyll den sedan med skalade aprikoser (peaches) skurna i halfvor eller fjerdedelar och betäck dem väl med socker; gör en skorpa öfver den och grädda den.

be substituted for pumpkin, and are much preferred by many, as possessing a less strong flavor.

### Apple pie.

Stew sour apples until soft and not much water is left in them and rub them through a collender; beat 3 eggs for each pie and use 1 cup butter and one of flour for 3 pies: nutmeg seasoning.

### Cream pie.

Thoroughly beat together half a cup sugar, the white of an egg and a tablespoon flour; then add a cup of rich milk, or part cream; bake with only an undercrust, and grate nutmeg over it.

### Peach pie.

Line a pie-tin with puff-paste, fill with pared peaches, cut in halves or quarters, well covered with sugar; put on an upper crust and bake.

**Körsbärspaj.**

Bestryk pannen väl med smet (paste), fyll den sedan med mogna körsbär och socker efter behof, allt som körsbären äro mer eller mindre söta. Betäck med skorpa och grädda. Ätes kall med hvitt strösocker.

**Falsk mince paj.**

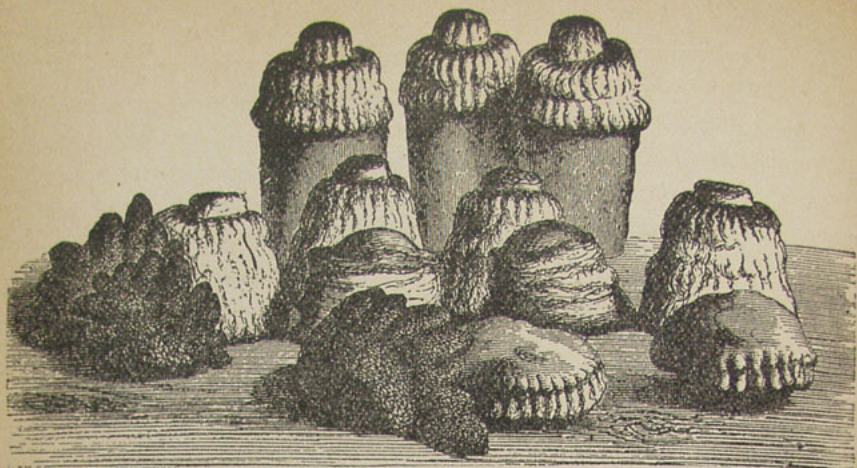
1 ägg, 3 a 4 crackers,  $\frac{1}{2}$  kopp molasses, lika mycket socker, lika mycket ättika, half kopp starkt té, 1 kopp hackade russin, ett stycke smör. Grädda.

**Cherry pie.**

Line the dish with a good crust and fill with ripe cherries, regulating the quantity of sugar you scatter over them by their sweetness. Cover and bake. Eat cold with sugar sifted over the top.

**Mock mince pie.**

One egg, 3 or 4 crackers, half cup molasses, half a cup sugar, half cup vinegar, half a cup strong tea, 1 cup chopped raisins, a piece of butter. Bake.



## NIONDE AFDELNINGEN.

### Part Nine.

#### KAKOR OCH BAKELSER.

Anm. Allt mjöl och socker, som skall användas, måste siktas och vägas. Mycket hårdt smör bör värmas något, men ej smältas; är det salt och packadt, bör det friskas upp i kallt vatten sedan det först brutits i bitar. Blott när man begagnar sur mjölk kan man begagna soda, men med söt mjölk måste man använda cream of tartar eller "baking powder". För alla hvita och fina cake-sorter användes pulvriseradt socker; för s. k. rich cake begagnas bitsocker jemte

#### CAKES AND COOKIES.

Remarks: All sugar and flour to be used should be sifted and weighed. Very hard butter should be warmed a little but not melted; if salted and packed, freshen it with cold water since first broken in pieces. It is only when sour milk is used that soda can be used, but with sweet milk cream of tartar must be used or baking powder. For all white and fine kinds of cake, use powdered sugar; for so called "rich cake", use crushed sugar and powdered

pulvriseradt, och för mörka slag tager man brunt socker. Gamla och vana cake-tillverkare pläga först röra mjölken och alla bi-ännen tillsammans med smöret och sockret, derpå ägg-gulorna, sedan hvitorna och till sist mjölet.

### Chokolad-kaka.

En kopp smör, 2 koppar socker, 5 ägg, af hvilka 2 ägg-hvitor utelemnas, en knapp kopp mjölk, 2 téskedar "baking-powder"; blanda väl i 3 koppar mjöl, hvarpå bakning sker i 2 långa tennpannor. De 2 öfverblifna ägghvitorna vispas väl, blandas sedan med närmare en och en half kopp socker, litet vanilj, samt 6 téskedar rifven chokolad. Kakan bestrykes med denna smet sedan den bakat och kallnat.

### Kejsarkaka.

1 pound mjöl, ett halft pound smör, 12 ounces socker, 4 ägg, ett halft pound vinbär (väl tvät-tade) en half tésked soda, upp-löst i varmt vatten, en half citron (lemon) rifven, och en tésked kanel. Bakas i små kakor å papper smordt med smör.

mixed, and for dark cakes, use brown sugar. Old cake makers with experience are in the habit of beating the milk and all minor ingredients with the butter and the sugar, then the yolks of the eggs, then the whites and lastly the flour.

### Chocolate cake.

One cup butter, 2 of sugar, 5 eggs, leaving out 2 of the whites, 1 scant cup of milk, 2 teaspoonfuls of baking powder; mix well in 3 cups of flour, bake in 2 long shallow tins. Dressing: Beat the whites of 2 eggs to a stiff froth, add a scant cup and a half of sugar; flavor with vanilla, add 6 table-spoons of grated chocolate; add the dressing when the cake is cold and cut in diamond slices.

### Imperial cake.

One pound of flour, half a pound of butter, 12 ounces of sugar, 4 eggs, half a pound currants, (well washed), half a teaspoon soda dissolved in hot water, grated rind and juice of half a lemon, and 1 teaspoonful of cinnamon. Drop from a spoon upon a well buttered paper, lining a baking pan. Bake quickly.

**Fin brud-kaka.**

Tag 4 pounds siktadt mjöl, 4 pounds godt, färskt smör, uppvispadt likt grädde, 2 pounds hvit pulvriseradt socker; vidare 6 ägg för hvarje pound mjöl, 1 ounce muskott eller muskottblomma och en matsked af citron (lemon) extrakt eller orangeblom-vatten.

**Drottning-kaka.**

Uppvisa 1 pound smör till grädde, blandadt med en matsked rosenvatten; tillsätt sedan 1 pound fint hvitt socker, 10 väl vispade ägg och 1 pound (eller något mer) siktadt mjöl. Blanda det väl tillsammans och tillsätt ett halft pound skalade mandlar som först blötts och förvandlats till deg. Smörj tennpannor med smör, belägg kanterna med hvitt papper, fyll i massan till ett djup af en och en half tum och grädda en timme.

**Svamp-kaka.**

Två personer böra vara med vid tillredningen af denna sorts cake. Medan den ene vispar ägg-gulorna, vispar den andre

**Rich bride cake.**

Take 4 pounds sifted flour, 4 pounds sweet, fresh butter, beaten to cream, 2 pounds powdered sugar; take 6 eggs for each pound of flour, 1 ounce mace or nutmeg and a tablespoonful of lemon extract or orange flower water.

**Queen cake.**

Beat a pound of butter to cream and mix with a tablespoonful rosewater; add a pound fine white sugar, 10 beaten eggs and a pound and a quarter sifted flour. Mix well and beat, and then add half a pound of shelled almonds, blanched and beaten to a paste. Butter tin basins, line them with white paper, fill in the mixture one inch and a half deep, and bake for 1 hour in a quick oven.

**Sponge cake.**

The desirable feature of good sponge cake is its lightness, which is only attained by long continued hard beating; to do this well requires 2 persons. While one beats the yolk for 15 or 20 minutes, as light and



hvitorna 15 a 20 minuter; derpå invispas  $\frac{3}{4}$  pound socker med rosenvatten tills det blir tunnt. Nu tages den vispade hvitan och vispas tillsammans med  $\frac{1}{4}$  pound socker. Den sista satsen slås derefter tillsammans med den första och mjölet tillsättes. Detta sker genom att gradvis och i små portioner vispa det ena uti det andra. Men vispningen bör ske sakta, emedan massan annars hårdnar. Fyll pannorna omkring halffulla, kanske något mer, strö socker deröfver och grädda med ej allt för stark hetta. Materialerna äro dessa: 10 ounces mjöl, 1 pound pulvriseradt socker, 12 ägg, två skedblad rosenvatten samt vanilj och citron (lemon) efter behag.

creamy as possible and then beats in  $\frac{3}{4}$  of a pound of sugar with rose water until thick and light, another person should beat the whites until well frothed, then slowly beat into them the remaining  $\frac{1}{4}$  pound of sugar and whisk it until it no longer stiffens, or until the former preparation is complete. Now, lightly and steadily add the last mixture and the flour with the first, a little of each alternately, stirring only enough to mix them well, avoiding hard beating which would toughen the whole. The buttered pans should be ready, and whether round, square or patty pans, fill them half to  $\frac{3}{4}$  full: sift sugar over them and bake in a moderate oven. Material: Ten ounces of sifted pastry flour, a pound powdered sugar, 12 eggs, 2 tablespoons rose water, or other flavors may be used, as almonds, using an ounce blanched bitter almonds; lemon, use the grated rind and juice of 2 large lemons, mixed and strained after standing an hour, vanilla, use a tablespoon of vanilla sugar, beat in with the yolks at first—the 2 others mix with the sugar.

**Födelsedags-kaka.**

Ett och ett halft pound fint socker, lika mycket smör, 3 och ett halft pounds torkade vinbär, 2 pounds hvetemjöl, ett halft pound sockradt citronsskal, ett halft pound mandel, 2 ounces kryddor, det rifna skalet af 3 citroner (lemons) 18 ägg,  $\frac{1}{4}$  pint brandy. Låt det grädda i 3 timmar.

**Guld- och silfver-kaka.**

*Gulddelen:* 8 ägg-gulor, 1 knapp kopp smör, 2 koppar socker, fyra koppar mjöl, 1 kopp sur mjölk, 1 tésked soda, 1 matsked cornstarch samt litet citron och vanilla. *Silfverdelen:* 2 koppar socker, 1 kopp smör, 4 koppar mjöl, 1 kopp sur mjölk, 1 tésked soda, 1 dito corn starch, 8 ägghvitor samt litet mandel. Pannan ifylles med ett skedblad af guld och ett skedblad af silfver-delen om hvartannat.

**Kaka i hast.**

2 ägg-gulor och 2 hela ägg vispas med 3 matskedar socker tills det hvitnar. Då iröres litet citronrasp och några stötta bittermandlar samt ett rågadt matskedblad potatismjöl; gräddas i en smörad och med rifvebröd bestruken form.

**Birthday cake.**

$1\frac{1}{2}$  pound fine sugar, the same amount of butter, three and a half pounds of dried currants, 2 pounds of flour, half a pound candied peel, half a pound almond, 2 ounces spices and the grated rinds of 3 lemons, 18 eggs and a gill of brandy. Bake in oven 3 hours.

**Gold and silver cake.**

*Gold part:* 8 yolks of eggs, 1 cup of butter, 2 cups sugar, 4 cups flour, 1 cup sour milk, 1 teaspoon soda, 1 teaspoon corn starch and some lemon or vanilla. *Silver part:* 2 cups sugar, 1 of butter, 4 of flour, one of milk, 1 teaspoonful soda, 1 teaspoon corn starch, 8 whites of eggs and some almonds. Put in 1 spoon of each part alternately.

**Hasty cake.**

Two yolks and 2 whole eggs you beat with 3 tablespoonfuls sugar until it whitens. Then stir in a little grated lemon rind and a few pounded bitter almonds and a heaping spoonful of corn starch. Bake in moulds buttered and breaded.

**Blixtar.**

1 pound smör röres med ett halft pound socker tills det pöser och bildar blåsor. Då iröras två hela ägg, vispade tillsammans med 2 hvitor, litet stött kanel och bittermandel, 1 téskedblad hjorthornssalt och 1 pound mjöl. Massan slås ut på plåtar, gräddas och skäres i rutor. De kunna torkas och bevaras en tid.

**Emmys kaka.**

Äpplen skalas och klyfvas, katrinplommon (eller annan sort) förvälles och urkärnas, båda delarne kokas i godt sockerlag. Ett stycke socker hastigt doppadt i vatten sättes på elden i en tackjernskastrull att smälta tills det blir brunt, men akatas noga att det ej brännes. Det hålles i en förut uppvärmd form; de kokta äpplena och plommen läggas på sockret och öfverslås med en god äggstadning. Gräddas i ugn, uppstjelpes och serveras med vaniljsås.

**Lightnings.**

Stir a pound of butter together with half a pound sugar until it rises and forms small bladders. Then add 2 whole eggs, beaten with 2 whites, a little pounded cinnamon and bitter almonds, a spoonful gelatine and a pound of flour. Pour out the mixture on flat pans, bake, and cut in squares. This cake can be dried and preserved for some time.

**Emmy's cake.**

Pare and cut in 2 a number of apples, scald some plums, and remove their kernel stones and then boil both parts together in strongly sugared water. A big piece of sugar, quickly dipped in water, must now be put in a wrought iron pan over the fire to be browned, but carefully guarded against burning. Place the sugar in a previously heated mould and put on the top the boiled apples and plums, which cover with beaten eggs. Bake in oven, tip over plate when ready, and serve with vanilla sauce.

**Frukt-kaka.**

En kopp smör, 1 kopp brunt socker, en half pint sirup, 2 ägg, en kopp sur mjölk, 1 tésked soda, 1 pound mjöl, ett och ett halft pound korinter, ett och ett halft pound russin samt kanel och kryddpeppar.

**Ekonomisk kaka.**

Man tager: 1 pound mjöl,  $\frac{1}{4}$  pound socker,  $\frac{1}{4}$  pound smör, eller ister,  $\frac{1}{2}$  pound korinter (vinbär) 1 tésked soda, 4 ägg-hvitor och  $\frac{1}{2}$  pint mjölk! Anmärkas bör att man, om man vill vara sparsam, kan undvara både äggen och korinterna och ändå få en rätt god kaka. Uppvispa hvitorna till smörets tjocklek och iblanda alla andra beståndsdelar utom sodan, som tillsättes sist, då allt är väl arbetadt. Lägg kakan i en smörad form och grädda den i lagom ugnshetta en och en half timme.

**Kalifornia-kaka.**

2 koppar socker, 1 kopp smör, 1 kopp mjölk, två hela ägg, 3 téskedar baking powder och 3 koppar siktadt mjöl jemte den frukt man önskar samt s. k. "flavors." Detta är nog för 2 kakor.

**Fruit cake.**

One cup butter, 1 cup brown sugar, half pint sirup, 2 eggs, 1 cup sour milk, 1 teaspoon soda, 1 pound flour, one and a half pounds currants, same of raisins and cinnamon and spices to suit.

**Economical cake.**

One pound flour,  $\frac{1}{4}$  pound sugar,  $\frac{1}{4}$  pound butter or lard, half pound currants, 1 teaspoon soda, 4 whites of eggs and half a pint milk. To be real economical you can make a very good cake even if you leave out the eggs and currants. Beat the batter to a cream and stir in all the ingredients but the soda which add lastly when all is well worked. Put the cake into a buttered mould and bake in a moderate oven one hour and a half.

**California cake.**

Two cups sugar, 1 cup butter, 1 cup milk, 2 whole eggs, 3 teaspoonfuls baking powder and 3 cups sifted flour. Also fruit and flavors to suit. This recipe is enough for 2 cakes.

**Mördeg till bakelser.**

1 pound smör sättes på elden och när det är väl smält, häles det upp i ett fat, men akatas derunder att ej saltet medföljer. Det vispas eller röres sedan tills det blir hvitt som grädde. Derpå tillsätts 5 eller 6 ägg-gulor och så mycket godt hvetemjöl, att det blir som en lös deg. Sist röres  $\frac{1}{4}$  pint grädde deruti. Degen ställes sedan att väl stelna. Under tiden smörjer man de formar, man skall använda, med kallt smör och strör derpå litet hvetemjöl. Sedan tages med en träsked af den stelnade degen och strykes jemnt öfver formarna dermed till en half tums tjocklek. Denna deg passar till allt slags kött, hvaraf man vill göra pastej.

**På annat sätt.**

Ett pound mjöl,  $\frac{3}{4}$  pound smör, ett halft pound socker, 2 ägg och litet citronrasp arbetas väl till en deg, som lägges att hvila, hvarefter den begagnas till tébröd, kringlor m. m.

**Savarinbakelser.**

Ställ  $1\frac{1}{2}$  pound hvetemjöl att torka i närheten af stoven. Gör ett hål i mjölet och slå deri  $\frac{1}{2}$

**Dough for fine cookies.**

Put a pound of the best butter you can get, over the fire, and when it is well melted, pour it up on a platter, taking care that the salt does not go with it. Then beat it until it becomes white and frothy like cream. Add 5 or 6 yolks of eggs and enough fine sifted flour to make a thin dough. Mix  $\frac{1}{4}$  pint cream in this, and put the dough aside to become stiff, meanwhile you butter the moulds to be used with cold butter, which cover with flour with a wooden spoon, you now take the stiffened dough and line the moulds with it to a depth of half an inch. This dough is suitable to make pastry of for any kind of meat dish.

**In another way.**

One pound flour,  $\frac{3}{4}$  pound of good butter, half a pound of sugar, 2 eggs and a little grated lemon rind. Work it well and set aside to be used for tea bread, etc.

**Savarin cookies.**

Put one and a half pounds of flour to dry near the stove, make a hole in it and put in  $\frac{1}{2}$

ounce jäst blandad med litet söt mjölk ( $\frac{1}{4}$  pint). Rör om detta så att det blir en tunn deg, och när denna börjar höja sig, tillsättes 8 hela ägg,  $\frac{1}{2}$  pound socker, något litet mjölk och  $\frac{3}{4}$  pound färskt och något arbetadt smör, hvarefter alltsammans väl blandas med handen och lägges på ett bakbord. Der arbetas den och lägges sedan i smorda formar, som ställas att jäsa. Gräddas och doppas i sockervatten med vanilj uti.

### Vaniljbakelser.

Ett halft pound smör med 1 quart vatten sättes på elden; när det kokar, iröres så mycket mjöl, att det blir som en vanlig deg, hvarefter det aflyftes, och 6 hela ägg iröras, blott ett i sänder, dertill socker efter smak. När detta är väl inarbetadt, upplägges det på en kopparplåt, hvarpå det får ligga tills det blir kallt. Då tager man deraf ett stycke i sänder och gör rullar, hvaraf skäres tärningar, hvilka kokas i flottyr, hvarunder de vändas. Då de äro gulbruna uppläggas de på grått papper, att flottet må dragas ur dem. Derefter uppläggas de högt på ett fat samt öfverströs med vaniljsocker.

ounce yeast and  $\frac{1}{4}$  of a pint milk. Beat to a thin dough, and when it rises, add 8 whole eggs, half pound sugar, some milk and  $\frac{3}{4}$  pound of well worked butter. Mix well with the hand and put on a baking table and work it until it no longer sticks to the table. Put in buttered moulds, bake, and then dip in sugar water mixed with vanilla.

### Vanilla cookies.

Put half a pound butter and a pint and a half water over the fire; when boiling stir in flour enough to make a common dough. Lift it off and add 6 whole eggs, 1 at a time and sugar to suit. When well worked, put it up on a metal plate, copper preferred and let it remain until cold. Then take a piece at a time and make rolls, out of which make dice and cook in lard, turning them all the time. When brown put them up on paper to be drained from the lard. Finally place them in a heap on a platter and sprinkle vanilla sugar over them.

**Mandelbakelser.**

Från  $\frac{1}{2}$  pound smör skires saltet väl och röres tills det har höjt sig och synes hvitt. Sedan röres deruti  $\frac{1}{2}$  pound hvete-mjöl; 8 ägg-gulor röras tillsammans med  $\frac{1}{2}$  pound finsiktadt socker åt en sida mycket väl, hvarefter detta med det förra sammanblandas. Hvitorna vispas till hårdt skum och iröras sist. Man lägger ett papper på en plåt och tager sedan med en sked små plättar af massan och lägger derpå. De öfverströs derefter med finskuren söt- och bittermandel, blandad med socker, och insättas sedan i ugnen.

**Äggbakelser.**

8 ägg, 1 tékopp socker och 4 matskedar smält smör arbetas med så mycket godt mjöl, att det blir som en lös deg, hvilken utkaflas tunn. Här af utskäras sedan små rundelar som fasttryckas i små formar, smordas med skiradt smör samt prickas med en nål. Gräddas ljusbruna i ugnen, stjelpas ur formarna och fyllas med citronkräm eller vispad grädde, blandad med sylt.

**Almond cookies.**

Work half a pound drawn butter until white; mix in half pound flour. Beat 8 yolks with half a pound fine sugar and add this to the other part. Beat the whites of the eggs to a froth and stir them in at last. Put paper on a pan and upon it in small portions, the dough, and cover with sugar and almonds. Place in oven and bake until light brown.

**Egg cookies.**

Eight eggs, 1 teaspoonful sugar and 4 of butter should be worked together with flour enough to make a moderately thick dough, which then should be rolled out quite thin. Of this cut small round cakes and put them in small moulds buttered with melted butter and prick them with a needle. Bake them till they become a light brown, dump them on platters and fill them with preserves

**Pepparkakor.**

Blanda 1 quart sirap,  $\frac{1}{2}$  pound socker, 6 skedar grädde, 4 ägg, från hvilka 2 af hvitorna borttagits.  $\frac{1}{2}$  ounce pottaska och 1 pound mjöl; tillsätt pomeransskal, fint skurna nejlikor och anis; kanel; vidare  $\frac{1}{2}$  pound mjöl; arbeta det och låt det hvila en stund. Kafia ut och grädda i blickformar.

**Smörbakelser.**

Vanlig smördeg utkafas till  $\frac{1}{4}$  tums tjocklek och formas med bleckmått i halfmånar. En smet göres af socker och mandelmasa samt röres med vispad ägg-hvita så att den blir smidig och låter smeta sig och bredes derefter med en knif tunnt på bakelsen, som beströs med fint socker och införes i ugn att gräddas. Anrättas i pyramid.

**Vienerbakelser.**

Man tager 10 skedblad skirdt smör och rör det tills det höjer sig och ser hvitt ut. Deruti röres 4 ounces hvetemjöl; sedan vispas 8 ägg-gulor väl med 5 ounces finstött och siktadt socker; detta blandas tillsammans med det förra. Då ugnen är tillreds, hvilken ej får vara

**Molasses cookies.**

Mix 1 quart sirup, half a pound sugar, 6 tablespoons cream, 4 eggs, from 2 of which remove the whites, half an ounce potash (salts of tartar) and 1 pound flour; add orange peels, cloves cinnamon, anis seed and half a pound flour. When well worked let it rest awhile and then roll it out, cut and place in tin moulds to bake.

**Butter cookies.**

Common butter dough, prepared for similar purposes, is rolled out to a thickness of a  $\frac{1}{4}$  of an inch. Then make a thin batter of sugar and almonds, beaten with the whites of eggs so as to become pliable; mould the cookies and line them with this batter and finally strew them with sugar and bake them. Serve them in pyramids.

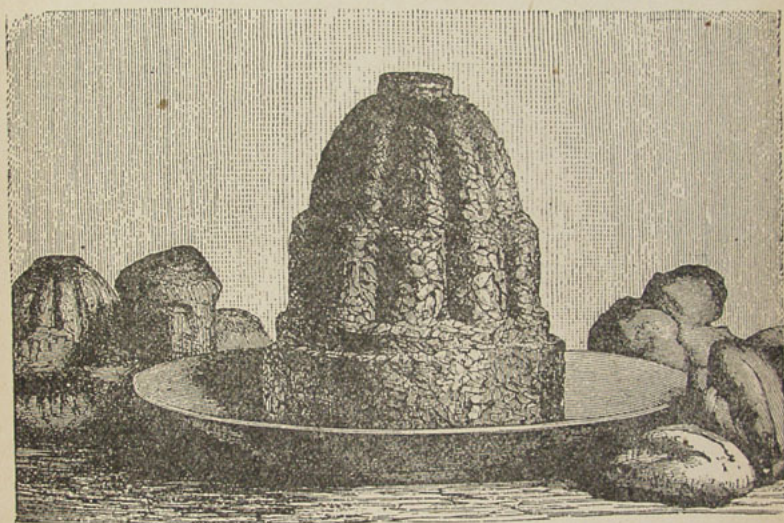
**Vienna cookies.**

Beat 10 tablespoonfuls melted butter until it rises and assumes a white appearance; stir in 4 ounces flour. Next beat 8 egg yolks with 5 ounces sifted sugar. Mix both parts. When the oven is ready, (the



hetare än att ett papper, som lägges deri blir brunt, så har man tillreds små formar smorda med kallt smör, uti hvilka smeten hälles, men ej så att de blifva för fulla; de insättas genast att gräddas.

oven must not be hotter than to make a white paper brown when put into it), put the batter in small moulds, buttered with cold butter and bake.



Tårtor. Tarts.

### Spansk smörtårta.

Vanlig smördeg utkaffas till en slants tjocklek; af den skäres en botten efter anrättningsfats storlek. Sedan skäres en dylik, men mindre och tunnare, och vidare så många man behagar, allt mindre och mindre, vanligtvis dock 6 eller 7. De läggas nu hvar för sig på

### Spanish butter tart.

Roll common tart dough to the thickness of a 25 cent piece. Out of this cut a bottom according to the size of the platter intended for serving. Then cut a smaller and thinner and so on until you have cut it up in smaller and smaller pieces, commonly 6 or 7. Put

en smord plåt att gräddas i lagom varm ugn. De anrättas med sylt emellan hvarje botten — den största underst och den minsta öfverst. Sedan vispas några ägghvitor till skum och deri blandas ett halft pound siktadt eller pulvriseradt socker samt några droppar citronsaft. Detta strykes nu jemnt öfver tårtan och derpå hvitt groft socker. Gräddas 15 minuter i svag ugnsvärme.

### Engelsk blindtårta.

En botten af smördeg tillskåres efter fatets storlek samt lägges på en plåt med smordt papper under, hvarefter något slags sylt bredes derpå, men ej för nära kanten; nu vätes den med vatten, och en dylik botten lägges deruppå samt skäras litet med en bakelsesporre och öfverpenslas med uppvispad ägghvita; derefter föres den in i ugn att gräddas, och när den är gräddad, öfversiktas den med socker, införes åter i ugn och glaseras.

### Mandeltårta.

Man tager 1 pound mandel och 1 pound socker, hvilket stötes hvart för sig; sedan sönderslås 24 ägg med hvitorna för

them separately on a buttered plate to be baked. When baked and ready to be served, place the largest undermost and the rest in order of size. Beat some whites of eggs to a froth and mix it with half a pound fine sugar and a few lemon drops. Polish the tarts with this and sprinkle the surface with coarser sugar. Put it in a moderate hot oven for a few minutes and then serve.

### English blind tart.

Take already prepared tart or cake dough and proceed as in the foregoing number. When cut, put it on a platter spread with buttered paper and put some preserves on top; then wet with water and another cut on the first one. Then take a feather dipped in whites of eggs and pass it lightly over the surface. Bake in oven and when done sprinkle with sugar after which pass into the oven again to be glazed.

### Almond tart.

Take a pound of almonds, 1 pound sugar, and pound them separately; break 24 eggs and part the yolks from the whites,

sig; till gulorna slås sockret, hvilket omröres med en slef, och sedan mandeln, som nu röres tills det bladdrar sig. Tolf ägghvitor vispas till hårdt skum och tilläggas slutligen; hvarefter alltsammans slås i en väl smord form, hvilken insättes i lagom ugnsvärme. Den, som vill hafva tårtan glaserad, kan uppvisa ägghvitor med socker till hårdt skum och bestryka tårtan dermed.

### Brödtårta.

Härtill tages, för omkring 18 personer, 12 ägg-gulor och 5 hvitor, hvilka röras åt en led med ett halft pound socker tills det börjar höja sig, då man ilägger ett halft pound skållad och stött mandel, 3 ounces stött och finsiktad kryddlimpa, ett skedblad stött kanel och 2 stöta nejlikor. De öfriga ägghvitorna vispas till hårdt skum och nedröras sist, hvarefter massan hålles i en smord form och insättes i svag ugnsvärme en timme. Tårtan uppstjelpes på fat och serveras med sylt.

### Pudertårta.

Tjugu ägg-gulor röras åt en led en timme tillsammans med  $1\frac{1}{2}$  ounces skalade och fint stöt-

add the sugar to the yolks and mix well and then add the almonds. Finally add 12 beaten whites and now put the whole into a mould to be placed in the oven, which must not be too hot. If you wish the tart glazed, beat whites of eggs with sugar and pass with a feather over the surface.

### Bread tart.

Supposing you have 18 persons to serve, take 12 yolks of eggs and 5 whites, which mix well with half a pound of sugar until it rises, when you add half a pound pounded almonds scalded, 3 ounces pounded bread, 1 tablespoonful pounded cinnamon and 2 spoons cloves. Beat the other whites to a hard froth and add them also, and then put it all in a buttered mould and place in the oven, taking care that the heat is not too strong. Serve with preserves.

### Powder tarts.

Twenty yolks and one and a half ounces shelled and pounded bitter almonds; mix this and

ta bittermandlar hvarefter ett halft pound rifvet och siktadt socker, 5 ounces puder som något förut fått torka och sist 16 ägghvitor, vispade till hårdt skum, sakta iröras. Nu har man tillreds en med skiradt smör smord och med mjöl bestruken form, hvori tårtan gräddas i svag ugnsvärme.

### Fransk tårta med sylt.

Tag 12 ägg-gulor, 4 hela ägg, och 3 pints pulvriseradt socker, som arbetas tills det börjar blifva hvitaktigt; då hålles  $\frac{1}{3}$  pint skirat smör deruti, hvarpå inarbetas så mycket mjöl att degen låter kafra sig så tjock som ett femtiocentsstycke, hvarur sedan skäras 9 a 10 kakor, runda eller aflånga allt efter behag. Dessa sättas på plåtar, smorda med smör och piggas med en nål, att de ej blifva blåsig, hvarefter de gräddas bruna. Läggas sedan på fat med olika sylt emellan hvarje kaka. Sedan kokar man socker i vatten tills det börjar tråda sig; man doppar sedan fingret eller en sticka i kallt vatten och derpå i sockret, och åter i kallt vatten; om då sockret fäster sig som glas omkring fingret,

add half a pound fine powdered sugar, 10 whites of eggs, beaten into a hard froth. Have ready a mould, buttered with melted butter and floured. Put the batter in and bake with slow heat.

### French tart with preserves.

Work together 12 yolks, 4 whole eggs, and 3 pints powdered sugar until it begins to appear white; then pour in an eighth of a pint melted butter and add fine flour, sufficient enough to allow the dough to be rolled into a thickness of a half dollar. Out of this cut 9 or 10 cakes, round or oblong according to taste. Place these in buttered pans and prick to prevent bubbling. Bake them brown and put up on a platter, placing different kinds of preserves between them. Boil sugar in water until it fastens around the finger after it has

så lyfter man af det, doppar en visp deri och öfverspinner tårtan med sockret.

### Sockertårta med sylt.

10 ägg vägas och vispas en timme jemte lika mycket socker. Sedan iröres halfva vigten mjöl. Degen gräddas i botten i en tårtpanna; mellan hvarje botten lägges syltade krusbär eller annan icke för saftig sylt. Eljest gräddas tårtan hel och skäres till tébröd.

### Våfflor.

Arbeta tillsammans 8 ägg-gulor, något mindre än en half pint mjölk, halft pound mjöl, några stötta kardamummor och 4 ounces smält smör. De 8 äggvitorna jemte en quart grädd- de uppvispas till ett hårdt skum hvarefter alltsammans omblan- das. Sedan våffeljernet blifvit varmt, smörjes det med en fläsk- svål och ett skedblad af smeten slås i jernet, som sättes öfver elden och vändes under grädd- ningen.

been dipped in cold water. Dip a beater in the sugar water and sprinkle the tarts until covered.

### Sugar tarts with preserves.

Weigh 10 whole eggs, break them and beat them for 1 hour, with the same weight of sugar. Then work in half that weight of flour. Bake the dough in layers between which place preserved currants or some other fruit that is not too juicy. Otherwise you may bake the tart whole and afterwards cut it into tea-bread.

### Waffles.

Take 8 yolks of eggs, a little less than half a pint milk, half a pound flour, some cardamoms and 4 ounces melted butter. Beat to a hard froth the 8 whites together with a quart cream and then mix the 2 parts well. Warm the waffle iron and grease it either with a piece of pork or a piece of linen dipped in butter. Pour in a spoonful of the batter at a time and place the iron over the fire. Turn while baking.

**Sockervåfflor.**

Man vispar hårdt 6 ägg-gulor och ilägger ett halft pound pulvriseradt socker, allt under flitig vispning; 4 matskedar skiradt och svalnadt smör iröres samt ett halft pound hvetemjöl. Sist islås de till ett hårdt skum vispade ägghvitorna och massan arbetas väl tillsammans. Om mjölet icke är af det bästa slaget, så torde man få taga litet mer. Våfflorna gräddas på vanligt sätt och serveras med sylt.

**Mandelformar.**

Man rör tillsammans i ett fat: 1 ägg, 6 ounces socker, 1 ounce söt och ett halft ounce bitter-mandel, båda delarne skållade och finstötta. Detta arbetas tillsammans med 6 ounces tvätadt smör och 10 ounces hvetemjöl. När degen är väl arbetad strykes den tunnt i bakelseformar och gräddas i lagom ugnsvärme.

**Gräddvåfflor.**

En pint söt eller sur grädde uppvispas till hårdt skum, och deruti röres så mycket mjöl, att det kännes någorlunda tjockt

**Sugar waffles.**

Beat 6 yolks and add half a pound of powdered sugar, beating fast all the time; then stir in 4 tablespoons of melted and cooled butter and half a pound of flour. Finally add to all of this the whites, previously beaten into froth, when you once more work the whole mixture. If the flour is not of the very best, you may add more of it. Bake as usual and serve with preserves.

**Almond moulds.**

Take a bowl and mix in it 1 egg, 6 ounces sugar, 1 ounce sweet and half an ounce bitter almonds, both kinds pounded fine, after having been scalded. Work this together with 6 ounces washed butter and 10 ounces flour. When well mixed, pour the dough thin in waffle moulds and bake in not too hot oven.

**Baked waffles.**

Take a pint sweet or sour cream and beat to a fast froth; then stir in flour until it feels quite steady for the beater;

för vispen; sist ihålles en half pint vatten. Under tiden upphettas våffeljärnet på elden och smörjes med litet hvitt vax; derefter gräddas våfflor af smeten. Första våfflan pröfvas; skulle den vara för hård, så spädes smeten med vatten; är den för lös, tillägges mjöl.

### Jästvåfflor.

6 ägg vispas väl med litet mjöl och en half pint smör, tillika med ett halft stop söt mjölk, uppvärmd, så att den är litet mer än ljun. Sedan vispas deri så mycket hvetemjöl, att smeten blifver tjock som en välling; derefter 2 skedar god jäst. Detta får väl jäsa upp, och sedan gräddas våfflor på vanligt sätt.

### Gräddmunkar.

1 pint sur grädde vispas tillsammans med 4 ägg-gulor, ett halft ounce hvetemjöl, 2 skedblad stött socker och 2 fint stöta kardemummor. Under tiden vispas ägghvitorna till hårdt skum och nedröres sist i smeten, hvarefter munkarne genast gräddas i munkpanna.

pour in half a pint of water. Meanwhile warm the waffle-iron and grease it with a little white wax or butter, and proceed with the baking. Test the first waffle and if not hard enough, add more flour, if too hard, more water.

### Yeast waffles.

Beat 6 eggs together with a little flour and half a pint butter and a pint sweet milk, made tepid over the fire. Mix flour enough to make the batter as thick as porridge; lastly 2 spoons of good yeast. Let it rise and bake in the usual way.

### Cream monks.

Beat 1 pint sour cream with 4 yolks of eggs, half an ounce of flour, 2 tablespoons powdered sugar and 2 cardamoms, pounded fine. Meanwhile beat the whites into a hard froth and stir into the batter; then bake the monks in a so called monk iron.

**Gräddmunkar utan ägg.**

2 pints tjock, sur grädde vispas till hårdt skum; i ett annat kärl vispas så mycket hvetemjöl att det blifver som en gröt, för hvilket ändamål begagnas en half pint vatten; detta blandas med det första och derpå gräddas munkarne i en förut upphettad munkpanna, smord med skiradt smör. Observera att munkarne ej få läggas på hvarandra när de äro gräddade, utan hvar försig på grått papper tills de skola anrättas, då de placeras på anrättningsfatet och öfversållas med strösocker.

**Dough nuts.**

2 koppar mjölk, en kopp socker, en half kopp smör, en half kopp flott, 1 kopp jäst deg (sponge yeast), 2 ägg; tillsätt nog mjöl att åstadkomma en styf deg och låt den jäsa. Då den är utjäst, baka den. När "dough nuts" uthuggits få de stå kvar på bakelsebordet tills de jäst upp. De stekas i kokhett flott och doppas medan ännu varma i pulvriseradt socker.

**Cream monks without eggs.**

Beat 2 pints thick sour cream into a hard froth; in another vessel make, by beating, a pretty thick mush of half a pint water and flour; mix this with the first and bake the monks in a iron, buttered with melted butter. When ready, do not pile them, but put them separately on a gray paper until serving, when place them on a platter and strew them with sugar.

**Doughnuts.**

Two cups milk, 1 cup sugar, half a cup butter, half a cup lard, 1 cup sponge yeast and 2 eggs; then add enough flour to make a pretty stiff dough, which must rise. When the doughnuts have been cut out, let them remain on the baking board until they rise, and then bake. They are then boiled in lard and after that dipped while still hot in powdered sugar.



**Vanliga våfflor.**

1 quart mjöl, 1 tésked salt, en matsked smält smör, och nog mjölk att göra en tjock smet; detta sammanblandas väl, hvar på tillsättas 2 vispade ägg, 2 rågade skedblad tartaric acid och 1 skedblad soda. Blandas väl och gräddas.

**På annat sätt.**

1 pint mjöl, 1 dito söt mjölk, 3 ägg, ett stort stycke smör, salt, 1 sked cream of tartar, en half sked soda. Smält smöret och irör mjölet och det andra.

**Frasvåfflor.**

1 pint tjock grädde vispas med litet socker till hårdt skum. Då röres sakta deruti 1 kopp hvetemjöl, som först spädes med en half pint vatten och sedan med en half kopp kokhett smör. Under tiden har man våffeljernet på elden, så att det blir mycket hett, och smörjer det vid första våfflan.

**Common waffles.**

Take 1 quart flour, a teaspoon salt, a tablespoon melted butter and milk sufficient to make a thick batter; mix thoroughly; add 2 wellbeaten eggs, 2 heaping teaspoons tartaric acid and 1 moderately heaping teaspoon soda; stir well together and bake at once in waffle-irons.

**In another way.**

One pint flour, 1 of sweet milk, 3 eggs well beaten, a piece of butter the size of an egg and a half, a little salt, 1 heaping teaspoon cream-tartar, half a teaspoon soda; melt the butter and stir in flour, milk and egg. Sift the cream-tartar and soda through a fine sieve the last thing.

**Frothy waffles.**

One pint thick cream and a little sugar is beaten into a hard froth. Thereupon stir in a cup of flour beaten into half a pint water and further is added half a cup melted butter, meanwhile have the waffle-iron on the fire,

Så fortfares med gräddningen tills smeten är slut. Sedan put-sas de och anrättas högt på fa-tet samt öfverströs med soc-ker.

### Franska våfflor.

Späd ut 2 ounces färsk drick-jäst med 1 pint god mjölk och inblanda två pints hvetemjöl. Ställ denna smet på en varm plats för att jäsa. Blanda den sedan med en half ounce soe-ker, två hela ägg och 4 gulor samt litet rifvet citronskal eller orangedroppar; rör väl om och tillsätt slutligen 12 ounces ljunt smör, 4 ägghvitor och 2 skedar grädde, vispade till skum. Den-na smet ställes sedan på varmt ställe och får der jäsa till sin dubbla storlek. Grädda våfflor-na som vanligt.

making it real hot; grease it and bake. The waffles are placed on a platter and covered with sugar.

### French waffles.

Dilute 2 ounces fresh beer yeast with 1 pint milk and stir in 2 pints flour. Put it in a warm place to rise. Then mix in half an ounce of sugar, 2 whole eggs and 4 yolks, and also some grated lemon peeling. Mix well again and finally add 12 ounces butter a little warm, 4 whites of eggs and 2 spoons cream, beaten into a froth. Put this batter in a warm place to rise until double its size. Bake in the usual manner.

# TIONDE AFDELNINGEN.

## Part Ten.

### GELEER OCH SYLTER.

Anmärkning. Bland de många olika saker, hvare socker ingår som en hufvudsaklig beståndsdel äro: geléer, sylter, krämer, marmelader, konfekter m. m. Vid tillverkandet här af är det viktigt att veta hvad och huru mycket man bör använda af de olika ingredienserna liksom att förstå sjelfva anrättningsmetoden, emedan man härvidlag lätt löper risken att få betala inbesparad tid med materialier. All använd frukt måste vara riktigt frisk och god samt om möjligt är, plockad på morgonen och i torrt väder, emedan de då gifva den bästa aromen och hålla sig längst sunda. Hvad sedan sockret beträffar, så bör det alltid vara det allra bästa för liknande an-

### JELLIES AND PRESERVES.

Remarks: Among the many different things where sugar enters as a chief ingredient are: jellies, preserves, creams, marmalades, candies, etc. When making jellies, it is important to know how much to use of the different parts and also to know for a certainty the way to make them, as one in this case easily may run the risk, to pay saved time and trouble by the waste of materials. All fruit used must be strictly fresh and good and if possible picked in the morning and in dry weather, as it then possesses the best aroma and keeps the longest. Concerning the sugar be it enough to say that it must be of the very best. Then is to be remembered that

damål. Vidare får ihåggkommas att kärnen böra vara af porslin, granit, tenn eller metall, såsom koppar eller messing. Begagnar man dessa tre metallslag, så är det mycket nödvändigt att man håller dem blankskurade. Att röra med användes träskedar i företräde till tenn- och silfverskedar. Geléer bevarar man helst i glasburkar, öfvertäckta med hvitt papper, som på insidan öfverstrukits med ägg-hvita.

### Rödt vinbärsjelé.

Vinbären plockas och kokas med litet vatten samt silas genom silduk. Efter saftens vigt tages lika mycket socker som jemte saften sättes på elden att koka tills det håller jelé-profvet. Derefter hålles det genast i glasburkar att förvaras. Den, som önskar hallon eller smultronsmak derpå, kan lägga sådana bär ibland vinbären, när dessa kokas.

### Gul jelé.

När vingelé blir svalt men ej stelnadt, hålles det i en djup skål, hvilken ställes på is, och

the vessels must be of porcelain, granite, tin or finer metals, as copper or brass. If vessels of the last named metals are used, they must be kept shining by scouring. For stirring use wooden spoons rather than such of tin or silver. Jellies are best kept in glass jars covered with white paper, coated with whites of eggs on the inside.

### Red currant jelly.

As soon as the berries are picked and cleaned, boil them with some water and after that strain them through a cloth. Then weigh them and add their weight in sugar; put them for the second time over the fire and let them boil until as thick as jelly, then pour in glass jars for preservation. If you desire strawberry or raspberry flavor, put some such berries in while boiling.

### Yellow jelly.

Take some wine jelly (quantity according to taste) and let it cool, but not enough to become stiff. Pour it into a deep

geléet vispas tills det frasar sig och ser hvitt ut; upphålles sedan i formar och serveras.

### Äppelgelé.

Syrliga äpplen sköljas, skäras i skifvor med skal och kärnor; ty dessa gifva god smak, kokas med litet vatten; när det mosar sig samt blir saftigt, slås moset i en silduk, så att saften får afrinna. Saften väges och dertill tages lika mycket socker; litet citronsaft gjutes derpå. Detta får sedan koka på sakt koleld, tills det börjar tjockna, hvarunder det skummas väl klart och profvas. Geléet upphålles i glasburkar och förvaras i kallt rum.

### Apelsingelé.

Man gnider socker på 5 a 6 apelsiner och klämmer saften ur dem tillika med saften ur 2 citroner öfver en sil. Detta hålles i en kastrull jemte litet brunnsvatten och något gammalt franskt vin, så att geléet får smak deraf, ett godt stycke hjorthornssubstans samt ett par uppvispade ägghvitor. Detta sättes på frisk eld att ko-

bowl and place it on ice, meanwhile beating it into a froth. It is then ready to preserve.

### Apple jelly.

Wash some apples (somewhat sour) and cut them in slices with rinds and kernels, as that imparts a good flavor, then boil in a little water; when the apples begin to mash and become juicy, take them up and place in a straining cloth, where the juice is allowed to run off. Weigh the juice and add its weight in sugar and some lemon juice. Let it all boil over a slow cool fire until it thickens, skimming it all the time in order to make it clear. Preserve in glass jars in cool room.

### Orange jelly.

Rub sugar on 5 or 6 oranges and then squeeze the juice out of them over a strainer. Pour the juice into a pan, add a little well water and some old French wine, (enough to flavor the jelly); also a good sized piece of gelatine and 2 beaten yolks of eggs. Put it on a brisk fire

ka upp 2 a 3 gånger, hvarefter geléet uppsilas och hålles på formar.

### Saftgelé.

Man tager körsbärs- och hal-lonsaft, samt dertill en pint brunsvatten eller mer, efter smak, ifall saften är mycket tjock. Detta sättes på elden i en malmgryta och tillägges substans efter 3 ounces husbloss. Detta silas sedan genom en ny florsikt, och när geléet kallnat, slås det uti en vacker form att frysa omkring 3 eller 4 timmar.

### Gelé med frukt.

Botten på en vacker form betäckes med hjorthornsgelé (gelatin) och derpå lägges här och der en vindrufva och ljusröda körsbär eller bigarråer, hvarftals, så att geléet ser prydligt ut, när det uppstjälpes. När man lagt ett hvarf med bär, så hålles derpå gelé, och när det har stelnat åter ett hvarf, så vidare till dess att formen är full, hvarefter den nedsättes att frysa. På samma sätt kan man äfven nedlägga i geléet, i en djup kri-

to boil 2 or 3 times. Then strain and preserve in bowls or moulds.

### Juice jelly.

Take one pint and a half cherry and raspberry juice, and add to it 1 pint well water, or more if you desire. Put over the fire in a cast iron pan and increase the contents with 3 ounces isinglass jelly. Strain through a new cloth; and when it has cooled place it in some nice shape according to taste and let it freeze 3 or 4 hours.

### Jelly with fruit.

Cover the bottom of a nice mould with gelatine and on the top of that scattering here and there, some grapes and red cherries in layers, in order to make the jelly look beautiful when ready and put up. When you have made a layer of berries, pour jelly over them and when this has become stiff, repeat with a new layer and so on, until the mould is filled, and set it down to freeze. In the same manner you may put in the jelly oranges and slices of apples and other kinds of

stallskål, apelsiner eller äppelklyftor. Skålen klädes med en krans af frukt upptill och en blomma i midten.

### Citrongelé i skal.

Man skär citroner midt i tu på längden och gräfvor ur allt inkråmet; derefter ställas skalen i vacker ordning på ett fat. Då har man tillreds citrongelé och fyller dermed skalen, hvarefter man låter dem stelna. Derpå serveras de upplagda på flata kristallskålar.

### Äpplen i gelé.

Hjorthorns-gelée upphålles i små släta formar, hvilka fyllas dermed och ställas derefter att kallna. Sedan urtages med en tesked, gelé, något mer än att en äppelklyfta, som förut är kokt till compote och kallnad, kan der få rum. En sådan klyfta ilägges; derefter smältes det urtagna geléet och formarne fyllas dermed samt ställas åter att stelna. När de serveras, doppas de i hett vatten, aftorkas och uppstjälpas på en flat kristall. De anrättas högt i form af en pyramid.

fruit. Ornament the bowl with a wreath of fruit at the top, and a flower in the middle.

### Lemon jelly.

Cut the lemons in two lengthwise and dig out all the inner part and then arrange the rinds in a pretty way on a platter. Keep lemon jelly on hand and fill the rinds with it, which now leave to cool and stiffen. Serve on flat glass dishes.

### Apples in jelly.

Fill a few small and smooth moulds with gelatine and then put them aside to cool. Now remove with a spoon a piece of the jelly big enough for a piece of apple which has been boiled and cooled. Fill the hole with a part of the apple. Melt the removed jelly and pour it back into the forms, which is again allowed to stiffen. When they are to be served, dip them in hot water, dry them and tip them on a glass plate in the shape of a pyramid.

**Vingelé.**

Tag ett ounce gelatin, en half pint vin, ett pound socker, ett rifvet citronskal samt saften af två citroner. Gelatinen begjutes med vatten och får stå en half timme; sedan hålles deröfver en och en half pint kokhett vatten vintertiden (sommartiden blott en pint) och tillsättes vin, socker och citron.

Afsilas sedan genom en mycket fin sikt eller en grof handduk öfver en form eller i koppar och ställes på en sval plats.

**SYLTER.****Syltade hallon.**

Till 3 pounds hallon tages saften af ett pound röda vinbär. Fem pounds socker dopas i vatten och sättes på elden jemte vinbärssaften att koka tills det blir en tjock sirup; då islås hallonen och kokas några minuter. De skummas flitigt och upptagas sedan med en hälslef, men sockerlagen kokas tills den håller det prof, att, när en droppe deraf hålles på en tallrick, den icke vidgar sig. Derefter ihålles hallonen och omskakas, tills mesta hetan är afgången.

**Wine jelly.**

Take 1 ounce gelatine,  $\frac{1}{2}$  a pint wine, 1 pound sugar, a grated lemon rind and the juice of 2 lemons. Pour water over the gelatine and let it stand  $\frac{1}{2}$  an hour. Then pour over it  $1\frac{1}{2}$  pints boiling water, (in the winter, for in the summer 1 pint is enough); add wine, sugar and lemons. Finally strain it through a fine sieve or a coarse towel, over a mould or in cups, which put in a cool place.

**PRESERVES.****Preserved raspberries.**

For 3 pounds raspberries, take the juice of 1 pound red currants. Soak 5 pounds sugar in water and put it over the fire; together with the currant juice let it boil until it has turned into a thick syrup. Then add the raspberries and continue the boiling a few minutes. Skim incessantly and take it up with a big spoon. But the sugar must boil until a drop of it dropped on a plate remains whole, without spreading the least. Then put in the raspberries and shake well.



**Syltade körsbär.**

När kärnorna äro borttagna, tages lika mycket socker som bären väga. Sockret doppas och kokas till en deg. Derefter islås bären för att koka 15 minuter. De upptagas med slef. Sockerdegen kokastills den blir tjock, då bären iläggas för att uppkokas, hvarunder de skummas väl. Derefter omskakas de tills de svalna och se fulla ut och hällas i burkar att förvaras.

**Syltade röda krusbär.**

På bären borttagas stjälkar och blomsnoppar, hvarefter de sköljas, och vattnet får afrinna. Sedan tages lika mycket socker, som bären väga, och af detta kokas en deg, som får kallna, hvarefter bären slås deruti och får stå på det sättet öfver natten. De sättas nu på elden att koka tills de synas klara, då de aflyftas och skakas tills mesta hettan är afgången, hvarefter de genast ösas i burkar att förvaras. Dessa bär kunna också genast kokas i sockerdegen, men de vilja då gerna gå sönder.

**Preserved cherries.**

Remove the stones and then take as much sugar as the berries weigh. Dip the sugar in water and boil until it becomes quite thick. Then put in the berries to boil 15 minutes. Take them up with a big spoon. Let the sugar continue boiling until real thick. Then add the berries and let them boil a minute, skimming while boiling. Shake well, cool and put up in jars.

**Preserved red gooseberries.**

Remove the stalks and the hulls from the berries; then rinse them and let the water run off. Weigh the berries and take their weight in sugar, of which make a thin paste; let that cool and then put in the berries and let them remain over night. In the morning put them over the fire and let them boil until they appear clear, then remove them from the fire and shake them until most of the heat has passed off. Then they are immediately put in jars for preservation.

### Att sylta röda plommon med sprit.

Till 5 pounds plommon tages 4 pounds finstött socker. Plommonen nedläggas hvarftals med sockret uti en stenburk, hvilken öfverbindes med en oxhinna, och ett lock eller en tallrick sättes derpå. Burken ställes i en djup, dertill passande stengryta, uti hvilken hålles så mycket vatten, att det står jemt med plommonen. Grytan ställes på koleld och får sakta koka i 5 timmar. Derefter upptages burken, och öfver plommonen slås  $\frac{1}{2}$  pint fin, stark sprit; hvarefter burken öfvertäckes och får förblifva i vattnet tills mesta hettan är afgången. Derefter upphållas plommonen i en glasburk och förvaras på vanligt sätt.

### Syltade pomeransskal.

Pomeranserna skäras itu på längden och allt inkråmet uttages, äfvensom litet af det hvita skalet. Halfvorna läggas i friskt vatten ett dygn, men vattnet ombytes derunder fyra gånger. Sedan kokas de i friskt vatten tills de kännas mjuka, hvarefter de uppläggas på ett rent linne, att vattnet blir väl ur-

### Red plums preserved in alcohol.

For 5 pounds plums take 4 pounds powdered sugar. Put the plums in alternate layers with the sugar in a stone jar, which cover with the bladder of an ox or something similar and put a plate on the top. Place the jar in a deep iron or stone pan and pour in water to the height of the plums. Put the pan over the fire and boil for 5 hours. Then take up the jar and pour over the plums fine, strong alcohol; then cover the jar and let it remain in the water until it has cooled. The plums are now ready for preservation.

### Preserved orange peelings.

Cut the oranges in two lengthwise and remove all the meat and also some of the white rinds. Put the halves i fresh water for 24 hours, changing the water four times. Then boil in fresh water until soft, when put them on a clean cloth to

draget. Derefter kokas en tjock sockerdeg, som slås på skalen, så att den står öfver dem. När de så hafva stått i 8 dagar, och degen är tunn, silas den från skalen och kokas ihop med mera socker, att den blir väl tjock, och hålles sedan på skalen så het som den är, hvar efter de omskakas och skummas samt sedan förvaras i burkar på vanligt sätt.

### Syltade päron i ingefära.

En peck päron af något hårdt slag, dock icke stenpäron, skalas, kärnhuset urskäres med en pennknif uppifrån blomändan. Dertill tages en gallon mellansirap, som slås i en syltkittel. Päronen iläggas jemte ett pound ingefära, som bör hackas sönder i helt små bitar. Detta kokas på sakta eld med lock, men omskakas ofta och skummas; skulle det ej blifva nog starkt, kan man tillägga mera ingefära. Då det kokat så, att päronen kännas mjuka, plockas de varsamt upp i en burk; hvarefter lagen påsilas genom en grofsil. Man kan äfven stöta ingefära och lägga den på botten i en tunn påse; men då drager det mera sirap bort från frukten utan att smaken derigenom blir starkare.

drain. Make a strong sugar water and when cold, cover the peelings with it for 8 days. Then take the water and boil it with more sugar until thick when pour it over the peelings while hot. Shake and skim, and preserve in jars.

### Preserved ginger pears.

A peck of pears of rather a hard kind; peel and remove the kernels with a pen knife from the stalk end. Then take somewhat less than a gallon of medium quality syrup, and pour it in a kettle. Add to it the pears and a pound ginger, chopped into quite small pieces. Boil it over a gentle fire and have it covered, but shake it often and skim. If not strong enough add more ginger. Having boiled until the pears feel soft, pick them up carefully and put them in a jar and pour the juice over them through a strainer.

### Syltade persikor.

När persikorna äro halfmog-  
na upplockas de och sättas på  
elden i en syltkittel med kallt  
vatten uti, nog att stå öfver  
dem. När de kännas mjuka  
upptagas de och läggas på ett  
rent linne; derefter klyfvas de  
itu, kärnorna uttagas och ska-  
len afdragas. Sedan kokas en  
tjock lag af socker, hvilket se-  
nare skall vara af samma vigt  
som frukten; dertill saften af  
en citron; persikorna ditläggas  
äfvén. Derefter kokas dessa  
tills de blifva klara, och om  
lagen är för tjock, omskakas  
den litet tills den mesta hettan  
är afgången, hvarefter en sked  
brandy bör tilläggas. Nu upp-  
läggas de i glasburkar, och om  
de vilja jäsa, så uppkokas vatt-  
net med mera socker, hvarefter  
äfvén persikorna iläggas för att  
kokas några minuter.

### Syltade aprikoser.

De behandlas på samma sätt  
som persikor; men man kan äf-  
ven låta dem vara hela och  
oskalade, om man så vill; men  
då fordras det mera socker till  
syltningen. De tåla uppkokas  
en gång mera än persikor och  
böra sedan noga efterses, eme-  
dan de ganska lätt jäsa.

### Preserved peaches.

Pick the peaches when only  
half ripe and put them in a  
kettle over the fire, being then  
covered with cold water. When  
they feel soft, take them up and  
place them on a clean linen.  
Cut them in two and remove the  
skin and stones. Next cook a  
strong sugar water, using sugar  
equal to the weight of the pears  
the juice of a lemon is added  
and then the peaches. These  
are now boiled until they  
appear lucid; if the water seems  
to thick, shake until the heat  
has passed off and then add a  
tablespoonful of brandy. The  
peaches are put in glass jars  
for preservation. If they later  
on are inclined to rise, boil the  
water once more and add more  
sugar, whereupon the peaches  
themselves are put in and  
boiled.

### Preserved apricots.

Treat them in the same way  
as the peaches, but you may  
leave them unpeeled, if you so  
desire. They may sometimes  
need one more boiling. Be also  
careful that they do not rise  
after being put up.

**Syltade qvitten.**

Man skalar frukten, hvarpå den placeras i syltkitteln med något mer vatten än att skyla dem. Den får nu koka omkring 30 minuter eller till dess att den börjar blifva mör, då den upptages och silas genom en ylleduk. Till hvarje pound frukt tages nu 4 ounces socker, hvarpå de båda delarne sammankokas i 30 minuter eller mer. Om lagen blir för tjock, spädes den med litet vatten under kokningen.

**Qvitten stekta i ugn.**

Vackra, mogna qvitten stekas hastigare än äpplen. Sedan uppskåras de och kärnhusen borttagas. Strö socker på dem och servera dem, innan de helt och hållet kallnat, med grädde och socker.

**Syltäpplen.**

Man tager ett halft pound socker till ett pound äpplen. Sockret smältes i kallt vatten och den sålunda erhållna sirupen uppkokas, slås öfver äpplena och får kallna. Äpplena ställas sedan på elden och kokas långsamt 25 a 30 minuter.

**Preserved quinces.**

Peel the quinces and put them in a kettle with water enough to more than cover them. Let them boil about 30 minutes or until they become tender; then take them out and strain the water in which they have boiled through a woolen cloth. For each pound of fruit take 4 or 6 ounces sugar, sometimes  $\frac{1}{2}$  a pound, all depending on the sweetness of the fruit). Boil and if the syrup is too thick, dilute with water.

**Baked quinces.**

Bake some nice ripe quinces in a heat stronger than used for baking apples. Then cut in two and remove the cores. Sugar them and serve them with cream and sugar before they have had time to become cold.

**Preserved apples.**

For a pound of apples take  $\frac{1}{2}$  a pound sugar. Let the sugar melt in cold water. Then let the syrup thus obtained, boil up and now pour it over the apples, which are allowed to cool before they are placed over the fire to boil for half an hour.

### Syltade vindrufvor.

Skala drufvorna och stufva dem lösa, sila af saften och lägg skalen i desamma, utspäd med litet vatten samt koka dem tills de blifva mjuka, hvartill må åtgå en half timme eller mindre. Till sist iläggas lika mycket socker som drufvorna väga, hvarpå det hela uppkokas.

### Syltade meloner.

De meloner, som växa på hösten, äro de bästa, emedan de ej böra vara mogna, men något stora; de gröna äro äfven de finaste. De skalas samt skäras i fyra delar, och kärnorna borttagas. Den, som så behagar, kan äfven späcka dem som gurkor; men helst böra de vara ospäckade. De förvällas i vatten och uppläggas sedan på ett rent linne. Derefter kokas en sockerlag med en gill vinätika till hvarje pound socker. Melonerna läggas i denna lag, för att koka litet tills de börja klarna. Då upptagas de, och sockerlagen får koka tills den blir som en sirap. Melonerna nedläggas i en burk och lagen hålles öfver dem, så het den är. När de skola användas, skäras de i skifvor.

### Preserved grapes.

Peel the grapes and stew them slightly; part the juice from them by straining and put the peelings in the juice, diluting it with some water and boil until they become soft, or about 30 minutes. Then add as much sugar as the grapes weigh and boil again.

### Preserved water-melons for salad.

Melons grown late in the season are the best for this purpose, as they need not be ripe but large; the green are as a rule the finest. Peel them and cut them in 4 parts and also core them. Scald them and put them on a cloth. Then make a syrup of sugar, with  $\frac{1}{2}$  pint vinegar to each pound sugar. Immerse the melons in this syrup and let them boil until they appear clear. Take them out, but let the syrup boil on until quite thick. Put the melons in jars and pour the syrup over them, while it is boiling hot. Cut them in slices when you serve.

**Syltade rödbetor.**

Rödbetorna kokas med litet vatten, och när de kännas halvkokta, upptagas de, påsaltas och inlindas i en handduk; när de kallnat, aftages det yttre skalet, hvarefter de nedläggas i en burk, i hvilken hålles vinättika, hvarjemte litet kummin ditlägges.

**Syltade lingon eller  
"cranberries".**

Lingonen tagas så tidigt på hösten man kan få dem, då de äro allenast ljusröda. Till hvarje pound lingon tages 12 ounces socker. Vatten uppkokas samt hålles på lingonen, hvilka genast slås på en hårsikt, så att vattnet får väl afrinna, och bären utbredas derefter på ett rent linne. Nu kokas sockerlagen, och lingonen med litet pulveriserad violrot läggas, samt få koka en half timme. Sedan ösas de i burkar att förvaras.

**Red beets.**

Boil the beets in a little water, and when half cooked take them out, salt them and wrap them in a towel. When cold remove the outer skin and put them in a jar, into which pour vinegar and a little caraway.

**Preserved cranberries.**

Pick the berries early in the fall, when they are of a light red color. For each pound of berries, take 1 pound of sugar. Boil the water and pour over the berries and put them immediately in a sieve so that all the water may run off. Then spread the berries on a cloth. Meanwhile prepare the syrup as directed, and when ready, immerse the berries, which boil for half an hour. Fill the jars with the preserve and keep until needed. Remember to skim industriously while the berries are boiling and immediately after.

# ELFTE AFDELNINGEN.

## Part Eleven.

### INLÄGGNINGAR OCH FÖR- VARINGAR.

#### Att förvara dill.

Dillen tages medan den är fin och plockas fri från stjelkar, hvarefter den skäres så fin som den behöfs till såser och lägges uti en hackho samt derpå godt smör; dillan inknådas väl uti smöret och packas sedan i glasburkar, med litet salt öfverst och derpå ett lager af smält och stelnad fårtalg. När den sedan skall användas, tages smöret, som följer med dillan; hvadan något annat smör är öfverflödigt.

#### Att förvara persilja.

Med persiljan förfäres på samma sätt som med dill i smör

### PICKLES AND SALTED GOODS.

#### To preserve dill.

Gather the dill while fine and pick it free from the stalks; next chop it as fine as you need it for sauces and put it in a chopping trough and put good butter on it. Rub the butter well into the dill and then pack it in glass jars, with some salt on top and over that a layer of cold sheep tallow. When using it, you take the butter with it, needing no other.

#### To preserve parsley.

Proceed exactly as with the dill, but with the difference



men den får allenast plockas, och ej skäras förr än den skall begagnas.

### Att insalta persilja.

Härmed förfares på samma sätt, som med dillinsaltningen, med den skilnad, att persiljan hopbindes i små knippor, äfvensom några små knippor selleri tilläggas när den nersaltas; den sköljes väl då den skall anrättas.

### Att insalta dill.

Dillen tages som den föregående, men sönderskäres ej, utan den nedlägges och saltas emellan hvarje hvarf, och öfver den lägges ett passande lock med tyngd ofvanpå. När den skall nyttjas, sköljes den väl innan den kokas.

### Att inlägga diverse grönsaker.

Spenat, sallad, blomkål, ärtskidor, spritade ärter, sparrisknopp, ärtskockor och det fina gröna af ett selleri — allt detta nedlägges uti bleckburkar med litet kallt färskt smör,

that parsley must not be chopped before it is served. Pickle it whole.

### To salt down parsley.

Tie the parsley together in small bunches. These together with a few bunches of celery, are put in layers, between which place salt. On top of all put a cover or something similar with some heavy weight on, to press the parsley. Rinse it well before using.

### To salt down dill.

Pick the dill as for pickle, but do not chop it. Put it in layers like parsley, with salt in between each layer. Then press it as above and do not forget to rince it well when you want to use it.

### To pickle various kinds of greens.

Spinach, cabbage, cauliflower, peas or beans, asparagus buds, the fine green part of celery, all this may be placed in tins, together with some cold, fresh butter, which has been melted

som förut är skiradt och väl skummadt. Burkarne fyllas väl, och sedan förvaras de i källare eller andra svala rum. Dessa grönsaker begagnas med fördel om vintern till grönsoppor. Den, som har mindre burkar, tager en för hvarje gång; men har man inlagt grönsakerna uti större burkar, smältes en smörbotten ofvanpå för hvarje gång man tager deraf.

#### Att göra saltgurkor färska.

Vanliga saltgurkor, små eller stora, som äro gröna i sig sjelfva, men som se bruna ut af saltningen, läggas först ett dygn i vatten, som sedan afhålles, hvarefter gurkorna uppläggas på rent linne att urdragas. Sedan läggas de i en syltkittel, hvilken ställes på elden med stark ättika uti, så att den står öfver gurkorna tillika med litet kryddpeppar, krossad ingefära och lagerblad. Det får endast sjuda på sakta eld tills gurkorna synas gröna, hvarefter de uppslås i en burk, hvilken öfverbindes och ställes sedan att förvaras i kallt rum.

and skimmed. Fill the tin vessels, cover them well and keep them in a cellar or other cool place. These greens are used with great advantage for soups in the winter season. If small cans, use 1 at a time; but if they are large, put a layer of butter on the top, every time you have taken some.

#### To freshen salt cucumbers.

Common salt cucumbers which are green but have assumed a brown appearance by being salted, may be made green again by soaking in water for a day after which they are put in a kettle with vinegar, and placed on the fire, with some pepper, bay leaves and ginger. Do not boil, but let it all cook on a slow fire, until the cucumbers begin to look green. Then put them back in the jars.

**Att förvara sparris.**

Härtill tages hvit, grof och mör sparris, hvilken jemnas, och allt fnaset borttages väl. Derefter nedlägges den mycket tätt uti aflånga blecklådor med knopparne åt samma led. Sedan förfäres dermed som ofvan men sparrisen kokas två och en half timme.

**Att torka morötter.**

Fullväxta morötter tvättas väl rena och förvällas i vatten tills de bli något mjuka, läggas upp på linne, skrädas väl rena och skäras på bräde i fina, lagom långa strimmor. Dessa bredas ut på tallrickar, belagda med skrifpapper, och torkas under flitig tillsyn i svag ugnsvärme. Då man vill begagna deraf till soppor böra de läggas i ljumt vatten aftonen förut, eller 6 a 8 timmar innan man lägger dem i soppan; vill man ömsa vatten så kan det sista tagas med i soppan.

**Att torka spenat.**

Spenaten bör ej uppskåras då dagg eller regn fallit derpå, utan i torrt väder; den rensas

**To preserve asparagus.**

Take white, coarse and brittle asparagus, and free it from all downy attachments. Then put it compactly in oblong tin boxes, with the buds one way, and now proceed as directed in foregoing numbers, but remember that the asparagus must boil  $2\frac{1}{2}$  hours before serving.

**To dry carrots.**

Take fullgrown carrots, wash them well and scald them until they become somewhat soft, when put them on a linen cloth, sort them and cut them in slices to suit, which place on plates lined with white paper, and dry in a not very hot oven, while looking carefully that they do not dry too hard. When wanted for soups, put them first in tepid water, 6 or 8 hours. If the water is changed you may use the last for the soup.

**To dry spinach.**

The spinach ought not to be cut when covered with dew or rain, only in dry weather. It

väl, men får ej sköljas; ugnen bör ha en svag värme. Väl rengjorda jernplåtar smörjas helt litet med skiradt smör, derpå strös spenaten helt tunnt och införes i ugnen under jemn tillsyn. Efter en liten stund uttagas plåtarna, och med en knif eller pannkaks-spade lossas spenaten, som breddes ut på linne att i varmt rum eftertorka. Vid begagnandet deraf bör spenaten läggas i 2 ljumma vatten, som efter en stund afsilas; sedan förvälles den i ren malmgryta med helt litet salt, slås upp att afrinna, hackas och stufvas som färsk eller användes till spenat-pudding.

### Att torka blomkål.

Täta blomkålshufvuden skäras i små klyftor, som skrapas och putsas väl samt uppträdas i stjelken med fin stoppnål på starka trådar, hållas några minuter i kokande vatten, läggas på linne och spänns sedan upp i ett varmt rum eller på en varm vind (der solen ej skiner på dem). De bredas ut med stora mellanrum; blomkål torkar långsamt och blir brun i färgen. Vid kokning deraf bör kålen ligga 4 timmar i ljumt vatten, som sedan afhålles, så

must be well cleaned, but not rinsed. The oven ought to be moderately hot. Well cleaned iron plates are used. Butter them with melted butter, over which spread the spinach thinly and put in oven. Take it out after a little while and cut the spinach loose with a knife and then spread it on a linen to dry in a warm room. When to be used, put it in tepid water for 2 hours and then scald it in an iron kettle. Lastly chop it and stew it as if fresh.

### To dry cauliflower.

Cut cauliflower heads in small pieces, which clean neatly and string up by the stalk on strong threads. In that way hold them boiling, and then put them on linen, which suspend in a warm room or a garret, where the sun does not reach them. Spread them with big spaces between each. It dries slowly and becomes brown. Before cooking

åter i ljunt vatten, och om äfven detta blir brunt afhålles det, och blomkålen förvälles i kokande vatten med litet salt uti, upplägges att afrinna och stufvas.

### Att bevara rödlök.

Väl mogen, hård rödlök lägges i luftigt rum att långsamt torka, lägges sedan i en vid korg eller ask, och förvaras i rum der det icke fryser, ej heller är för varmt. Spansk lök förvaras lika som den röda; portugisisk lök bindes i knippor och upphänges i svalt rum; hvitlök bindes i kransar och förvaras på samma sätt.

### Att förvara rötter i sand.

Man bör ha en trälåda, hvar i är afdeladt flera rum, samt ordinärt fin sand, som ej är för våt eller för torr, utan endast något fuktig. I ett af rummen ställes sellerirötter, hvori den gröna blasten är till en del

let it lie 4 hours in warm water. Should this then turn brown also, put the cauliflower in boiling water and then stew.

### To keep red onion.

Perfectly ripe and hard onions, should be kept in an airy, well ventilated room, in order to dry slowly, then to be put in a big basket or box, which is to be kept in a place where it cannot freeze, although it, at the same time, must not be too warm. What is called Spanish onion is kept in the same way; but Portuguese onions should be tied up in small bunches and hung up in a cool place, while white onion is tied in wreaths and kept in the same manner.

### To keep roots in sand.

Take a wooden box divided into several small spaces; then procure ordinarily fine sand, not too wet nor too dry, but a little damp. Deposit some celery roots in one of the spaces, but do not do so, until you

bortskuren, och man strör väl med sand emellan dem. I ett rum ställes purjolök, hvarpå halfva blasten är afskuren och strös väl med sand emellan, så att denna går upp på blasten; i ett annat rum läggas palsternackor med sand emellan; i åter ett annat morötter; i ännu ett annat pepparrot, m. fl. olika slags rötter tills hålen äro fyllda, alltid med sand emellan och öfver dem. Sålunda ställas de i källare, och emedan de under vinterns lopp få en obehaglig källarsmak, upptagas de och vattenläggas några timmar före begagnandet.

### Att förvara rötter i jorden.

Om man har tillgång på trädgård eller annan jord, så kan man förvara palsternackor, morötter, pepparrot och andra rötter på det sätt, att man gräfver små gropar en yard djupa, nedlägger deri de sorter man vill förvara friska till våren, en sort i hvarje grop, packar väl med jord och nedsätter en käpp att märka hvad sort det är. Om kölden på vintern nedtränger till rötterna, skadas de dock ej, emedan luften och solen utestänges.

have cut away the green growth around it, (but not all of it) and strew sand between them. In one of the other spaces, place onions, and proceed as with the celery; then put in parsnips, then horse radish, etc., always remembering to put in the sand over and between them. Put them in the cellar to keep over the winter, and if they contract a disagreeable cellar taste, you have only to put them in water a few hours before using, to restore them.

### To keep roots in the ground.

If you have access to a garden, or some other plat of cultivated soil, you may keep parsnips, carrots, horse radish and many other kinds of roots, simply by digging holes 1 yard deep, and depositing therein the things you want to preserve, 1 kind in each hole. Fill the holes with the earth and pack it well and then put up a stick to indicate what kind of root there is in each hole.

**Att inlägga tomatoes.**

Tag runda, släta, gröna tomatoes, lägg dem i salt vatten, betäck kärlet och sätt det på elden, så att frukten förvälles; nu tager man af kitteln och upptager tomatoes, hvilka läggas i kallt vatten. Under tiden fylles ett annat kärl med ättika jemte en tillsats af helpeppar och senap. Nu skäras de kallnade tomatoes itu, fröna utskakas, insidan torkas med en duk, och derpå läggas de i glasburkar, som fyllas med ättikan. Burkarne tillstoppas naturligtvis mycket tätt, så att luften icke intränger.

**Mogen tomato-pickel.**

För 7 pounds mogen tomatoes tages 3 pounds socker, och en quart ättika. Detta kokas i femton minuter. Sedan upptagas tomatoes, medan lagen kokar några minuter längre. Man kryddar efter behag med kanel och nejlikor

**"Tomato catsup."**

Tag en gallon tomatoes, hvarifrån skinnet borttagits, fyra matskedar salt, fyra dito svart-

**To pickle tomatoes.**

Take round, smooth, green tomatoes; put them in salt water, cover the kettle and place it over the fire, so that the tomatoes become scalded, which is done by bringing it only to the boiling point. Take out the tomatoes. While the tomatoes now stay in cold water, have another vessel filled with vinegar, to which is added common pepper and mustard. The tomatoes are cut in two, the seeds shaken out and the insides dried with a cloth. They are now put in glass jars and the vinegar poured on. Must be kept air tight.

**Ripe tomato pickle.**

To 7 pounds ripe tomatoes add 3 pounds of sugar and a quart vinegar. Boil for 15 minutes. Take out the tomatoes, but let the syrup boil a few minutes longer. Spice to suit with cinnamon and cloves.

**Tomato catsup.**

Take a gallon tomatoes, skinned, 4 tablespoons of salt, 4 spoons black pepper,  $\frac{1}{2}$  a spoon

peppar, en half sked kryddpeppar, åtta rödpepparkorn och 3 matskedar senap. Koka dessa delar tillsammans för en timme, och sila det sedan genom en duk eller sil. Sedan det kallnat slås det på burkar att förvaras.

### Favorit-pickel.

En quart rå kål, finskuren, en quart kokade rödbetor, också finskurna, två koppar socker, en matsked salt, en tésked svartpeppar, en fjerdedels tésked röd peppar, en tékopp rifven pepparrot. Kall attika slås häröfver, hvarpå det hålles lufttätt.

### Att sylta surkål.

Alla gröna blad afskrädas af hvitkålshufvuden, hvarefter de hackas så fina som helgryn; sedan nedstöttes kålen i en mycket ren tunna eller fjerding; men emellan hvarfven gjutas några droppar attika samt strös några friska berberisbär och några dillkronor. Då nu kärlet är fullt, lägges en passande botten derpå och tyngd derofvanpå. På detta sätt blifver kålen stående tills den upphört

allspice, 8 pods of red pepper, and 3 tabléespoons mustard. Boil all for 1 hour, and strain through a sieve or a coarse cloth. Let it cool, and then put it in jars to keep.

### Favorite pickle.

One quart raw cabbage chopped fine, 1 quart boiled beets chopped fine, 2 cups sugar, 1 tablespoon salt, 1 teaspoon black pepper,  $\frac{1}{4}$  teaspoon red pepper, 1 teacup grated horse radish. Cover with vinegar and keep from the air.

### To pickle cabbage.

Cut away all green leaves from the heads and then chop them as fine as possible; next pack the cabbage compactly in a barrell or box, in layers, putting a few drops of vinegar, some dill slips and a few barberries on each layer. When the vessel is full, put a bottom on it and a heavy weight on top. Then it remains standing until it ceases to ferment, when remove the weight and skim



att jäsa; nu tages tyngden bort, och möglet bortskummas af saften. Kärlet sättes i ett kallt rum att förvaras öfver vintern, och en mindre sten pålägges, för att nedhålla bottnen.

### Att insalta oxkött.

Ett lårstycke klyfves, benen fränskäras och stycket jemnas, så att det får vacker fason, hvarefter det ingnides med tillsammanblandadt socker och saltpeter och derefter genast med vanligt salt, samt blifver liggande ett dygn. Under tiden kokas en lake af en kanna brunsvatten och tre näfvar salt; under uppkokningen skummas den väl och aflyftes sedan för att kallna. När den är väl kall, slås den på köttet, som vändes hvar annan dag, om ej laken står öfver det. Detta kött kan kokas efter 14 dagar, med lindrig vattenläggning förut.

### Att torka päron.

Stora päron förvällas, skalas och skäras längs efter, samt insättas på torkållor i svag ugnsvärme. Sedan kokas skalen tills all musten är urkokad, då de fränsilas och saften hopkokas

off the mold, if any. Then place the vessel in a cold room to be kept over the winter, a smaller weight is then placed on the top.

### To salt down beef.

Cut a piece of the loin in two, cut out the bones and trim the beef into a nice shape. Then rub into it sugar and saltpeter and immediately thereafter with common salt. Let it rest a day; meanwhile prepare a brine of a gallon well water and 3 handfuls salt, skimming well while it is boiling. When cold pour it on the beef, which is turned every other day, in case the brine does not cover it. This beef can be cooked two weeks later.

### To dry pears.

Scald large pears, peel them and cut them lengthwise; then put them in an oven to dry slowly. Next boil the peelings until the substance is out; strain and boil the juice into a syrup.

till en lag. Då päronen blifvit väl genomvarma, tagas de ur ugnen och doppas i förutnämde lag, hvarefter de genast insätas i ugnen; på detta sätt fortfares så länge något af lagen är kvar, hvarefter de fulltorkas i ugnen.

### Att torka äpplen.

Dertill tages lös frukt, som skalas och skäres i halfvor; kärnhuset borttages och äppelhalfvorna utbredas på tork-ållor (ej på plåtar, emedan äpplena deraf blifva svarta) samt insätas i svag ugnsvärme, hvarest de blifva stående tills de kännas torra.

### Att insalta fläsk.

Hufvud och fötter afskäras på svinet, istret borttages, ryggen frånhugges, refbensspjell och skinkor fränskäras, och af mellanstycket skäres så stora delar man vill. Styckena gnidas med finstött salt och salpeter och nedläggas, med skinnsidan nedåt, i passande kärl med gröfre salt på botten. Så fortfares tills fläsket är slut, och mellan

When the pears are heated through, take them out and dip them in the syrup, and replace them into the oven. Continue thus as long as there is any syrup left.

### To dry apples.

For this purpose use soft apples, which peel and cut in  $\frac{1}{2}$ , removing the cores. Place them in the oven to become dry, but do not use common plates for this purpose, as the apples then become black.

### Salting pork.

Cut off head and feet from the hog, remove the suet, part the back from the body, separate also the ribs and the hams and then cut from the middle part as big slices as you want. These pieces are now to be rubbed with fine salt and saltpeter, whereupon put them, skin side down, in a proper vessel, as a tub, with coarse salt on the bottom. Keep on thus as long as there is any pork left, sprinkling

hvarje hvarf strös groft salt. Derpå lägges sedan en botten med tyngd, och fläsket förvaras i kallt rum eller källare.

### Att röka skinka på vestfaliskt sätt.

Skinkorna skäras ifrån svinet, läggas tre dagar i kallt rum, så att de få frysa eller åtminstone stelna, saltas sedan väl med fint salt och få ligga åtta dagar. Sedan upptagas de ur saltet och läggas mellan två breda träskifvor med stark tyngd uppå, så att all blodlaken utpressas; nedsalta dem åter. Efter tre dagar upptagas de ur saltet och hängas i kall enrök en hel månad. När de äro färdigrökta hängas de under taket i ett rum, hvarest dagligen eldas, och två eller tre veckor i en bod eller vind.

### Att röka skinka på amerikanskt sätt.

En skinka af omkring 10 pounds vigt ingnides med 2 ounces salpeter, hvarefter den får ligga ett dygn. Tre pounds fint salt, ett pound fint socker

coarse salt between each layer. Finally put a plate on the top and on that a heavy weight. The pork is kept in a cool room.

### To smoke ham in the Westphalian way.

Cut the hams from the hogs and let them lie 3 days in cold water, so as to freeze or get stiff at least; then salt them well with fine salt and let them lie that way for 8 days. Put them between 2 wide planks and press the blood out of them. Put again in salt and saltpeter; after 3 days they are ready to take up and smoke in cold juniper smoke for a month; when ready hang them in the ceiling of a room where a fire is kept.

### To smoke ham in the American way.

Rub 2 ounces saltpeter into a ham weighing about 10 pounds and then let it rest 24 hours. After that time rub into it 3 pounds fine salt, 1 pound fine

och en näfve krossade enbär blandas och dermed ingnides skinkan. Sedan får den ligga i två dagar, och vändes derefter på andra sidan. Under loppet af 14 dagar vändes och ingnides skinkan några gånger med dessa kryddor, hvarefter den är färdig att rökas. Rökningen bör ej vara stark. Skinkan inlindas derunder i gammalt linne, som genast efter rökningen aftages.

sugar and a handful crushed juniper berries, all first well mixed together. Let the ham lie 2 days before turning it, and having turned it, let it remain 14 days, turning it and rubbing it with the above mixture. It is now prepared to be smoked. The smoking need not be hard, and during that process, have it wrapped in old linen, which take off when through.



## TOLFTE AFDELNINGEN.

### Part Twelve.

#### GRÖNSAKER.

Anmärkning. Ju friskare alla grönsaker äro, destobättre, emedan de då äro ej blott smakligare, utan äfven helsosammare. Sättet att pröfva huruvida de äro friska eller ej är att böja eller bryta dem. Om de då visa sig sköra och gå af lätt, äro de goda, hvaremot de äro delvis skämda, om de visa sig sega eller lätt böjligen. För öfrigt är det ju lätt att på de flesta grönsakers utseende dö-

#### VEGETABLES.

Remarks: The fresher all the greens are, the better, as they then are not only better tasting, but also more wholesome. The way to test whether fresh or not, is to bend or break them. If they show themselves brittle, easily breaking, then they are good, but at least partly spoiled if they are flexible and tough. Otherwise it is easy enough to judge by the appearance of a

ma till huru friska de äro eller tvärtom. I allmänhet kan man till friskhet återställa delvis vissnade trädgårdsalster genom att bestänka dem med kallt vatten och placera dem i kallare eller annat mörkt och svalt rum. I fråga om kokning bör ihågkommas att lent vatten är mycket bättre än brunnsvatten. Före kokningen böra alla grönsaker ligga i kallt vatten några timmar. Om brunnsvatten måste begagnas, så är det bäst att lägga litet soda deri innan det sättes på elden. Vidare får man ihågkomma att grönsaker måste kokas väl, som vill säga hvarken för litet eller mycket, emedan de blifva förstörda i båda fallen, och härvid är att märka att unga grönsaker tåla mindre kokning än äldre och mognare. Vattnet bör alltid vara väl saltadt och sakerna icke iläggas förrän vattnet börjat koka, emedan de hårdna genom att ligga i vattnet innan det kokar. Lök bör blötas i varmt saltadt vatten före kokningen. Bönor, majs, o. s. v. beredes ej för kokningen innan vattnet är färdigt att mottaga dem. Morötter, rofvor och lök klyfvas ej, utan skäras i ringar på tvären för att koka så mycket lättare. Vidare underrättelser med-

vegetable whether it is fresh or not. Generally it is possible to restore comparative freshness of partly wilted products of the garden by simply sprinkling them with cool water and putting them in a cellar or other cold and dark room. As to cooking, remember that soft water is much to be preferred to well water. All greens ought to lie in cold water a few hours before boiling. If well water must be used, then put some soda in it, before placing it over the fire; moreover it must be borne in mind, that vegetables must not boil too long or too short a time as they in either case will be spoiled, and in connection with this is to be noticed that young vegetables stand less boiling than older and more ripe ones. The water should always be well salted and the greens not put in before it has begun to boil, because they only harden by laying in the water waiting to boil. Onions should be soaked in warm salted water before boiling. Beans, corn, etc., need no preparation for the boiling. Carrots, turnips and onions should not be split, but cut in rings sidewise in order to cook so much easier. For further

delas längre fram under denna afdelning, då vi komma till potatis, tomatoes m. fl.

### Att plocka sparris.

Man plockar medan den ännu har morgondaggen på sig; man skär icke af stjelken, utan bryter den, lemnande den hårda träaktiga delen. Sedan bildas små knippen, med 8 a 12 stjelkar till hvarje knippa, allt efter storleken. När man köper sparris får man dem i mycket större knippen, hvilka då böra delas. Om den skall bevaras någon tid före begagnandet (hvilket icke bör vara mer än en dag), så ställer man knippan upp och ner i en half inch högt kallt vatten. De större stjelkarne bereder man med hvit säs, eller stekas de, hvar emot de mindre bäst användas såsom man anrättar gröna ärter.

### Sparris.

Lägg den gröna delen i saltat vatten och koka 5 minuter; afhåll nu vattnet och fyll i nytt kokhett vatten och koka 10 a 15 minuter. Ilägg litet smör, salt och peppar; torka tre tunnna brödskefvor, bred smör på

particulars see under the head of potatoes.

### Gathering asparagus.

Gather with the morning dew upon it; do not cut it off, but snap it, avoiding the hard or woody part of the stalk; tie in bunches, 8 to 12 stalks to the bunch, according to size; when purchased the bunches come in much larger sizes, and should be divided. If to be kept some time before using (never more than a day), place the bunch upright in about  $\frac{1}{2}$  an inch of cold water, and keep cool. The larger stalks, or first cut, are prepared vinegrette, with white sauce, or fried; the small ones or second cut, like green peas, and are better if taken from the water when still firm; if boiled soft they loose their flavor.

### Asparagus.

Put the green part into boiling water, slightly salted; boil 5 minutes and pour off the water; add more boiling water and boil 10 to 15 minutes; then put in a lump of butter; salt and pepper (some stir in a thickening made of 1 teaspoon flour mixed with cold water); toast 3 thin

dem, lägg å en tallrick och håll sparrisen deröfver.

### Gurkor, kokta eller stekta.

Skala och klyf dem på längden i fyra delar, tag ut alla frön och skär dem i inch-långa stycken. Lägg dem i kokande vatten, som är något saltadt, och låt dem koka tills färdiga. Derpå upptagas de och läggas på en handduk att torka. Sätt en stekpanna på elden och lägg något smör deri. När den blifvit riktigt het, ilägges litet finskuren persilja, salt och peppar. Två minuter senare ilägges gurkorna, som stekas några minuter, hvarunder de vändas hit och dit.

### Råa gurkor.

Utse sådana som äro medelstora samt riktigt friska, sådana som icke legat i solen, och lägg dem i vatten en half timme. En timme före användandet skalas och skäras de i stycken med en tunn knif eller annat passande verktyg. Man måste börja skärningen vid den tjocka ändan, emedan de annars blifva beska. Lägg skifvorna i en panna kallt vatten, der de förblifva tio minuter. Vattnet

slices bread; spread them with butter, put in a dish and turn the asparagus over it.

### Cucumbers boiled or fried.

Peel and split them lengthwise in 4 parts; take out the seeds, and cut in pieces about an inch long; put them in boiling water with a little salt and boil until done; put them in a towel to dry; put some butter in a frying-pan, and place it over a good fire; when hot put in some chopped parsley, salt and pepper; 2 minutes after put in the cucumbers, fry a few minutes, tossing them now and then, and serve.

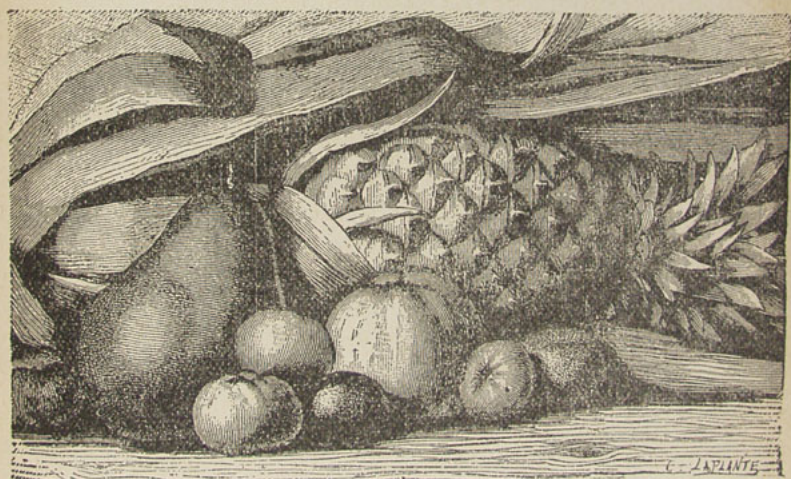
### Raw cucumbers.

Select those of medium size and very fresh, which have not lain in the sun before gathering, and put them in cold water for  $\frac{1}{2}$  an hour; an hour before they are required peel thin, and slice on a slaw cutter set close, or very thin with a knife commencing with the thick or blow end, or they are very likely to be bitter; let the slices drop into a pan of cold water, in which let them lie



får afrinna för att ersättas med nytt ett par gånger. Sedan be-  
täckas gurkorna med is och  
ställas i en afkylare (refrigera-  
tor) tills de skola serveras, då  
man slår salt, peppar och ätti-  
ka öfver dem, samt olja, om  
man behagar. Så beredda, blif-  
va gurkor, som annars äro hardt  
när osmältbara och därför farli-  
ga, ej blott helsosamma, utan  
äfvén riktigt aptitliga.

for 10 minutes; pour off the  
water and replace once or twice;  
finally cover them with ice, and  
set away in the refrigerator  
until wanted to serve, when  
salt and pepper them and pour  
over good cider vinegar; some  
add salad oil also. From being  
an indigestible, strong and dan-  
gerous edible, by this process  
they become wholesome and  
very relishable. Sliced onions  
are also served with them, but  
they should be mild, the Ber-  
muda onions being the best.



Dessert. Dessert.

### Fylldt kålhufvud.

Skär ut den innersta delen  
af ett stort friskt kålhufvud,  
hvilket sker genom att försig-

### Stuffed cabbage.

Cut out the heart of a large fresh  
cabbage by gently spreading  
back the leaves, to do which with-

tigt vika bladen tillbaka sedan man först hållt hett vatten öfver dem. Fyll nu tomrummet med hackadt kalfkött eller hönskött som rullats till små bullar uti ägg-gula. Bind sedan ihop hufvudet, lägg det i en duk och koka det ett par timmar. Man får på detta sätt en fin rätt.

### Brynt hvitkålhufvud.

Ett hårdt hvitkålhufvud rensas från alla gröna blad, och stocken frånskäres. Litet salt och peppar, sirap eller socker iläggas der stocken sutit, och kålhufvudet omlindas med segelgarn. Derefter lägges det jemte ett stycke smör i en kastrull med tätt lock att koka i sin egen saft på sakta eld tills det blir gulbrunt och mört. Man får ofta se efter att det ej vidbrännes. Kålhufvudet uppläggas på en karott, och den i kastrullen kvarvarande saften afsimmas med litet mjöl. Denna hålles sedan öfver kålhufvudet, hvilket ätes till hvad kötträtt man behagar.

out breaking, pour over it boiling water; fill the vacancy with finely chopped and boiled veal or chicken rolled into balls with the yolk of an egg. Tie firmly together with twine, or tie it in a cloth and boil in a covered kettle 2 hours. This is a very fine dish and quite economical in using cold meats.

### Browned white cabbage.

Take a hard white head, clean it from all green leaves and cut away the stem. Take a little each of salt, pepper and sugar or syrup and put that in where the stem was. Tie up the head with strong cords and place it with a piece of butter in a pan or kettle, provided with a tight cover and there let it boil in its own juice, until light brown and tender. Meanwhile you must look carefully, to see that it does not burn; when cooked take it out, and mix a little flour in the remaining juice, which pour over the cabbage. Serve with meat.

### Hvitkål stufvad med grädde.

Ett kålhufvud rensas, stocken fränskäres och hufvudet delas i små klyftor, som förvällas i kokande vatten, tills det blir mjukt, då de uppslås på ett durchslag att afrinna. Sedan sammanfräses smör och mjöl, samt spådes med hälften grädde och mjölk; socker, muskott och salt tillsättas efter smak. När såsen uppkokar, vispas två ägg-gulor deri, och kålen ilägges samt omskakas väl, men får ej koka, utan blott hållas väl varm vid elden. Anrättas på fat eller karott och ätes till kötträtter.

### Rödkål a la Orleans.

Tag ett medelstort kålhufvud, koka det i en half gallon buljong, hvari lägges en lök späckad med nejlikor och två glas godt rödvin. Krydda starkt och stufva det hela.

### Blomkål med kräftor.

Några tjocka förvälda kräftor ränsas, köttet tillvaratages, och skalen stötas samt beredas till

### White cabbage with cream.

Clean a cabbage head and cut away the stem; then cut it in small parts, which scald in boiling water until soft. Take it out and place it in a strainer for the water to run off. Melt some butter with flour and mix into it milk and cream,  $\frac{1}{2}$  of each; sugar, salt and nutmeg to suit. When the sauce boils stir into it 2 yolks; then put in the cabbage and shake well without boiling, only heating. Serve on platters with meat dishes.

### Red cabbage a la Orleans.

Take a head of middle size, boil it in  $\frac{1}{2}$  gallon bouillon, wherein place an onion lined with cloves, and 2 glasses red wine. Then spice it quite strong and stew it. Makes a very fine dish.

### Cauliflower with crabs.

Take a few fat crabs and clean them, scald them, and take good care of the meat,

kräftsmör. Under tiden förvälles hvit blomkål i litet salt vatten med ett stycke smör. När den kännes mjuk, upplägges den på ett durchslag, men öfvertäckes under tiden så att den håller sig varm. Af kräftsmöret göres en simmig sås, hvilken spådes med kålspadet och litet grädde; socker, salt och muskotblomma tillsättas efter behag. Kräftköttet lägges i såsen och omskakas väl öfver elden så att det blir riktigt upphettadt. Blomkålen anrättas midt på ett fat med kräftstufningen omkring. Serveras som mellanrätt.

### Spenat.

När den är plockad, sköljd och förväld lägges den några minuter i kallt vatten och uppsilas, urkramas väl och hackas med litet mjöl. Smör fräses i en kastrull och spenaten lägges deruti, omröres och spådes efter behof med söt mjölk och får koka upp endast en gång. Litet salt, muskot och socker tillsättes efter smak.

while pounding the shells and preparing them for a crab butter. Meanwhile scald some white cauliflower in salt water, having added a piece of butter. When it is soft take it out and let the water run off. While this is done, cover the cauliflower to keep it warm. Make a somewhat thick sauce of the crab butter and dilute it with the juice of the cauliflower and a little cream; add sugar, salt and nutmeg, or mace to suit the taste. Put the crab meat into the sauce and shake over the fire without boiling. Serve the cauliflower on a platter, with the crab stew arranged around it. Use as middle dish.

### Spinach.

When picked, cleanse and scald it; then put it in cold water for a few minutes; now strain and squeeze it, then chop fine with a little flour. Melt some butter in a kettle, put in the spinach and stir well, diluting according to need with sweet milk. Must not boil long, only a minute; add sugar, salt and nutmeg.

**Ugnstekt lök.**

Tag stor spansk lök, som är bäst för detta ändamål; tvätta den, men skala den ej, och lägg den i en såspanna i vatten lindrigt saltadt; låt den koka en timme, och fyll på med hett vatten i den mån det bortkorkar. Lägg sedan löken på en duk att torka; rulla hvarje lök i papper smordt med smör. Vrid om papperet (det bör vara sidenpapper) så att löken kvarhålls, och grädda den en timme i lagom unghetta tills den blifvit mör. Lägg den nu i ett djupt fat, sedan den först skalats. Sedan brynes den i uggen och kryddas med salt och peppar.

**Ärter stufvade i grädde.**

Man lägger tre eller fyra pints unga gröna ärter i en panna med kokande vatten, och innan de blifvit fullt kokta, aftagas de, och vattnet får afrinna. Nu smälter man två ounces smör i en vanlig stufpanna, blandar deri litet mjöl, och håller det så öfver elden utan att låta det

**Baked onions.**

Use the large Spanish onion, as the best for this purpose; wash them clean, but do not peel, and put them into a sauce-pan, with slightly salted water; boil an hour, replacing the water with more, boiling hot, as it evaporates; turn off the water and lay the onions on a cloth to dry them well; roll each one in a piece of buttered tissue paper, twisting it at the top to keep it on and bake in a slow oven about an hour, or until tender all through; peel them, place in a deep dish, and brown slightly, basting well with butter, for 15 minutes; season with salt and pepper, and pour some melted butter over them.

**Peas stewed in cream.**

Into a sauce-pan of boiling water, put 2 or 3 pints of young green peas and when nearly done and tender, drain in a collender dry; then melt 2 ounces butter in a clean stew-pan, thicken evenly with a little flour and hold it over the fire, do not let it brown; mix in a

brynas; man iblandar sedan en gill grädde och en och en half tésked hvitt socker, låter detta koka och ilägger då ärterna, som få koka ett par minuter. Det är nu färdigt att anrättas.

### **Stekta palsternackor.**

Skrapa dem och skär dem på längden omkring  $\frac{1}{4}$  inch tjocka och stek dem bruna i smör eller klart köttfett. Man kan koka dem först för att så mycket lättare kunna steka dem.

### **Kokade palsternackor.**

Tvätta dem och skrapa dem och borttag hvarje svart eller mörk liten fläck och rand, och skär de stora i fyra delar. Koka dem i vatten saltadt med en rågad matsked salt för hvarje half gallon vatten. Låt dem koka snabbt tills de blifva mörka, låt vattnet afrinna och servera med salt fisk eller kött.

### **Stufvade palsternackor.**

Tvätta, skrapa och skär dem i en halfinch tjockaskifvor; lägg dem i stekpannan med en half

gill of cream, add half a teaspoon white sugar, bring to a boil, pour in the peas, and keep the pan moving for 2 minutes, until well heated when serve hot.

### **Fried parsnips.**

Scrape and slice them lengthwise, about  $\frac{1}{4}$  inch thick, and fry brown in a little butter or clear beef drippings; if previously boiled, they will fry sooner, or the remnants of those boiled for dinner may be used.

### **Boiled parsnips.**

Wash and scrape them, and remove any black spots or blemishes and if quite large, quarter the thick part. Put them into boiling water, salted with 1 heaping tablespoon to  $\frac{1}{2}$  gallon water; boil rapidly until tender, drain, and serve in a vegetable dish; are usually served with salt fish, boiled pork or beef.

### **Stewed parsnips.**

Wash, scrape and slice  $\frac{1}{2}$  inch thick, put in a frying-pan with half a pint hot water and

pint hett vatten och en matsked smör; krydda och täck väl öfver, och stufva tills vattnet försvunnit.

### Att rengöra morötter.

Bortskär alla mindre rötter, tvätta och skrapa dem varligt, tvätta dem igen, skär dem i skifvor  $\frac{1}{4}$  inch tjocka, antingen på längden eller bredden, hvilket gör detsamma.

### Kokade morötter.

Bered dem som ofvan och lägg dem i en såspanna med litet salt och vatten nog att skylla dem; låt dem koka tills de äro färdiga och afsila vattnet.

### Torra bönor.—Lima, hvita och bruna.

Torkade bönor böra alltid ligga i vatten innan de kokas — från 5 till 10 och 24 timmar, om de äro från ett till två år gamla. Är man oviss om deras ålder, skadar det dock icke att

a tablespoon butter, season, cover closely, and stew until all the water is cooked out, stirring to prevent burning: they should be a cream light brown.

### To clean and prepare carrots.

Trim off the small roots; wash and scrape them gently, the skin only; wash well; drain and cut in slices  $\frac{1}{4}$  inch in thickness, either across or lengthwise.

### Boiled carrots.

When prepared as above, put them in a sauce-pan with a little salt and enough water to more than cover; boil gently until tender, then drain; the time will depend upon how young and tender they are.

### Dry beans, Lima, white or colored.

Dry beans should be soaked in water for some time, from 5 or 10 to 24 hours, if a year or two old; if doubtful as to the age, it will do them no harm to soak them the longer time,

låta dem blötas så länge som helst. Ibland de hvita bönorna äro de minsta alltid de bästa. Såsom näringsämne äro bönor kanske för högt uppskattade, dock qvarstår som sanning uppgiften att de i detta afseende äga stort värde.

*Att koka dem.*—Lägg bönorna i en vanlig såspanna i kallt vatten och låt dem koka sakta, tills de blifva möra. Fyll på med kallt vatten i den mån det bortkogar. Begagna aldrig salt vid kokandet af torkade bönor, emedan saltet hindrar kokningen. Afsila vattnet när de äro färdiga, då de kunna stekas eller användas som de äro.

*Med fläsk eller skinka.*—Koka en quart bönor efter ofvanstående anvisning; skär ett halft pound salt fläsk i tärningar och sätt det på elden i en såspanna; när det är halfstekt iläggas bönorna och omröres, ställes sedan i varm ugn i 20 minuter. När det är färdigt strös hackad persilja, peppar och salt öfver det.

and drain. If white beans are used, the smaller sized ones are the best. Their nutriment although overrated, is great, and for making a very palatable and cheap soup are very valuable.

*To boil*—Put the beans in a sauce-pan with cold water, and boil gently until tender; as the water evaporates, fill up with cold water. Never use any salt in boiling dry beans, as it prevents their cooking. When boiled tender, drain, and they are ready to be baked, or used as they are.

*With pickled pork or bacon*—Boil a quart of beans as directed above; cut in dice,  $\frac{1}{2}$  a pound of salt pork or bacon—about medium fat and lean—and put it in a sauce-pan over the fire; when half fried, add the beans, mix and stir for a minute, and place in a warm oven for about 20 minutes, stirring occasionally; when done, sprinkle on the top some chopped parsley, pepper and salt to taste, if not already sufficiently salt. Ham or fresh pork may be used instead of salt pork or bacon, if preferred.



**Bostonböror, stekta.**

En quart små hvita böror läg-  
gas i blöt öfver natten i friskt  
vatten. På morgonen ombytes  
vattnet, börona läggas i en  
porslinskittel. Kokas tills skin-  
nen rynkas. Afsila vattnet och  
salta börona, hvilka nu läggas  
ienstenpanna (tennduger icke);  
lägg en bit salt fläsk med en  
skåra uti midt ibland börona.  
Blanda en matsked molasses, en  
tésked senap och en half tésked  
"baking powder" i en kopp och  
håll det öfver börona. Fyll  
pannan med varmt vatten, lägg  
locket tätt och stek i lagom  
ugnshetta hela dagen, och se  
till att vattnet icke upptorkar.  
Vid tretiden på eftermiddagen  
upphör man att påhålla vatten,  
men börona få stekas ännu  
en timme.

**Spenat med buljong.**

Spenaten ränsas och sköljes,  
förvälles 5 minuter öfver friskt  
vatten och omröres, så att den  
fort kallnar till att behålla sin

**Boston baked beans.**

Soak in fresh water over  
night a quart of small white  
beans; in the morning change  
the water and put them in a  
porcelain kettle, with water  
enough to cover, and parboil  
until the skins wrinkle; then  
pour off that water, mix the  
beans with salt, and put them  
in an earthen bean-pot (do  
not use a tin pan); take a  
piece of fat salt pork, score  
the top and place in the mid-  
dle of the beans; in a cup mix  
a tablespoon molasses, a tea-  
spoon dry mustard, a half tea-  
spoon baking soda, and pour  
over the beans; fill the pot  
with warm water, cover the top  
with the earthen lid, and bake  
in a slow oven all day, being  
careful not to let the water  
dry out, and thus dry the beans;  
keep replacing the water until  
about 3 o'clock, and then let  
them remain in the oven un-  
touched until 4.

**Spinach with bouillon.**

Pick the spinach and clean  
it, then scald it for 5 minutes  
over a brisk fire; put it imme-  
diately in fresh water and stir  
so as to make it cool quick

färg. Urkramas noga, hackas fin med mjöl. Smör fräses i en kastrull, spenaten ilägges, kokas några minuter under jemn omröring, och spädes med god buljong. Sedan kan spenaten anrättas, garnerad med hackade, hårdkokta ägg, förlorade ägg eller hvetebrödsskifvor, skurna i trekanter och brynta i smör.

### Stufvad sparris.

Öfverblifven kokt sparris, äfvensom de smärre sparrisen, kan härtill användas, då den skrapas och kokas som vanligt, hvarefter den skäres i  $1\frac{1}{2}$  tums långa bitar; derefter göres en sås af sammanfräst mjöl och smör, hvarpå spädes, under jemn vispning med buljong eller i brist deraf med det spad, hvari sparrisen kokat. När denna sås uppkokas, ivispas två a tre skedblad söt grädde och 1 eller 2 ägg-gulor, allt efter myckenheten af sparrisen; derefter ilägges den sönderskurna sparrisen, som omskakas väl i såsen, hvarefter den är färdig att anrättas på fat. Nu bör man hafva till reds stufvade kräftstjertar, hvilka läggas som en krans kring sparrisen.

and retain its color. Now squeeze out the water and chop it fine together with flour. Melt butter in a pan, put the spinach in it for a few minutes, while stirring, dilute with bouillon or the juice of the spinach. The spinach can be served with chopped, hard boiled eggs, poached eggs or slices of bread cut small and browned in butter.

### Stewed asparagus.

Leavings of boiled asparagus, as also the smaller parts of the plant, may be used for this purpose. Prepare it as usual and cut in pieces  $1\frac{1}{2}$  inches long. Now make a sauce of melted butter and flour, and dilute it, while stirring all the time, with bouillon or the juice in which the asparagus has boiled. When the sauce boils stir in 2 or 3 tablespoons sweet cream and 1 or 2 yolks of eggs, all according to the quantity of the asparagus. Immerse the asparagus, stir well and serve on a platter. Then have ready some stewed crab tails with which to garnish the asparagus, as if with a wreath.

**Stekt selleristjolk.**

Selleriet skalas och skäres något tjockare än till salad. Sedan blandas tillhopa rifvet bröd och socker; 3 ägg sönderslås och vispas mycket väl; selleriskifvorna doppas i äggen och vältras i det hopblandade brödet och sockret. Derefter läggas de i en pannkakspanna med smält smör och stekas gulbruna på bägge sidor. De äro då färdiga att serveras, hvarefter smöret vispas upp med äggulorna och hvitt vin till sås. Garneras med stekt persilja.

**Bondbönor.**

Bönorna urspritas och förvällas, hvarefter skalen aftagas. Smör och mjöl fräsas, uppvispas med buljong och tillsätts sedan med bönorna, som få småputtra. När de skola anrättas, afredes de med söt gräddde, och en ägg-gula ivispas; derefter tillsättes litet salt, socker, muskott och persilja; serveras till kokta kötträtter.

**Hvita bönor.**

Dessa blötas en timme i kallt vatten och sättas derefter med

**Fried celery stalks.**

Peel the celery and cut it somewhat thicker than for salad. Then mix grated bread or bread crumbs and sugar; break 3 eggs and beat them well; dip the celery in the egg and roll it in the bread and sugar. Next put it in a frying pan with butter and brown it on both sides. It is now ready to be served. Sauce is prepared by beating the butter and the eggs with white wine. Garnish with fried parsley.

**Welch beans.**

Shell and scald the beans; then stir some flour and butter together, diluting it with bouillon; put the beans into the sauce and boil gently. They are finished by adding some sweet cream and a yolk beaten with the cream; season with sugar, salt and nutmeg, also a little parsley. Can be served with meat dishes.

**White beans.**

Soak them an hour in cold water; then put them in cold

salt vatten och smör på elden att koka. Man tillägger salt, litet hvitpeppar och några droppar citronsyra.

### Bruna bönor.

De blötas i kallt vatten en timme och sättas sedan att koka med kallt vatten öfver lagom stark eld, tills de blifva mosiga. Sirap och ättika tilläggas efter smak. Användas till salt kött, fläskrätt, stekt fisk o. s. v.

### Gröna ärter.

Ärterna äro bäst, när de plockas och spritas straxt före kokningen. Lagg dem i kokt vatten med litet salt och koka dem väl tills de blifvit möra. När de äro färdiga, tagas de upp med skumslef; salt och smör tillsättas efter smak.

### Stekt äggplanta.

Plantan skäres i skifvor  $\frac{1}{3}$  inch tjocka, hvarpå dessa doppas i vispade ägg, hvari blandats litet salt och peppar. Sedan rullas de i brödsmlur och stekas i mycket hett flott.

water over the fire; put some butter in the water. In order to impart a good flavor, add some drops of lemon juice, besides salt and pepper.

### Brown beans.

Soak in cold water for 1 hour; then they are put on the stove in cold water to boil until mushy, when syrup and vinegar are added according to taste. They are then served with salt meat, pork, fried fish, etc.

### Green peas.

Peas are always best when picked just before shelling and cooking. Place them then in boiling water with a little salt and let them boil until tender. Then add salt and butter to suit.

### Fried egg plant.

Cut the plant in slices  $\frac{1}{3}$  of an inch thick and dip these in beaten eggs mixed with some salt and pepper. Then roll them in bread crumbs and fry them in hot lard.

**Fylda ugnstekta tomatoes.**

Skär en tunn skifva från blom-  
ändan af ett dussin mogna goda  
tomatoes och uttag med en liten  
sked innanmätet utan att bryta  
skalet; hacka ett litet kålhuf-  
vud och en lök och iblanda rif-  
vet bröd jemte det uttagna in-  
nanmätet; krydda det med pep-  
par, salt och socker, och tillsätt  
en kopp grädde. Fyll tomato-  
skalen härmed, ditsätt de af-  
skurna skifvorna och lägg toma-  
toes i en med smör smord bak-  
bunke med de skurna ändarne  
upp; ihåll sedan litet vatten i  
bunken, lägg en liten smörklimp  
på hvarje tomato och låt dem  
stekas en half timme. Lägg  
åter en smörbit på dem och  
servera.

**Stufvade tomatoes.**

Skala och förväll dem och  
lägg dem i en stufpanna; kryd-  
da dem och låt dem sjuda (få  
ej koka) i 45 minuter. De  
kunna kokas med rifvet bröd  
eller brödtärningar, då man be-  
gagnar ungefär lika mycket  
bröd som tomatoes.

**Stuffed and baked tomatoes.**

From the blossom end of a  
dozen tomatoes—smooth, ripe  
and solid—cut a thin slice, and  
with a small spoon scoop out  
the pulp without breaking the  
rind surrounding it; chop a  
small head of cabbage and a  
good-sized onion finely, and  
mix with these fine bread crumbs  
and the pulp; season with pep-  
per, salt and sugar, and add a  
cup sweet cream; when all is  
well mixed, fill the tomato  
shells, replace the slices, and  
place the tomatoes in a buttered  
baking-dish, cut ends up, and  
put in the pan just enough  
water to keep from burning;  
drop a small lump of butter on  
each tomato, and bake  $\frac{1}{2}$   
hour or so, till well done; place  
another bit of butter on each,  
and serve in same dish

**Stewed tomatoes.**

After scalding and peeling,  
cut them into a stewpan; season  
and let them simmer (not boil)  
for  $\frac{3}{4}$  of an hour. May be  
cooked with soft bread crumbs  
or small squares of bread, using  
nearly as much bread or crumbs  
as tomato, adding it after they  
are nearly done.

## POTATIS.

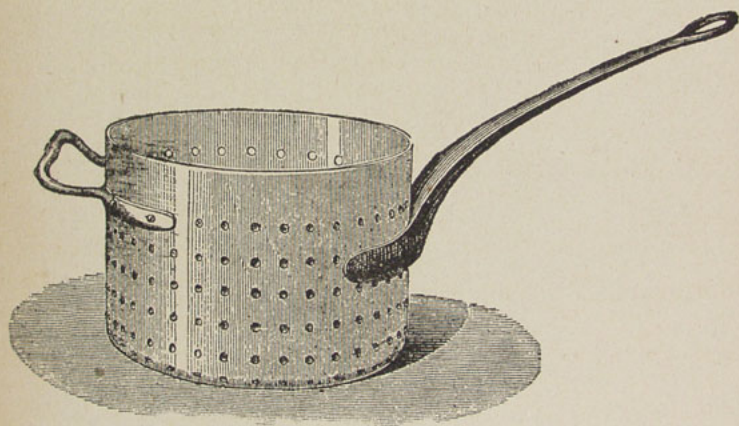
## Val af potatis.

I allmänhet gäller som regel att ju mindre ögonen äro desto bättre är potatisen. Utse den medelstora sorten, som är slät och jemn. Om man afskär en skifva i storändan kan man säga om den är frisk eller ej, ty om den då visar sig fläckig

## POTATOES.

## To select potatoes.

As a general rule the smaller the eyes the better the potato. Choose those of medium size, and as smooth as possible. By cutting a slice off the larger end it may be discovered if sound; if spotted or having a large hollow they are not, and



Durkslag af koppar. Copper strainer.

eller ihålig kan man taga för gifvet att den är skämd. Hvilken särskild sort man bör välja beror på årstiden, somliga sorter hålla sig längre än andra, somliga åter förruttna innan vintern är öfver. De böra alltid förvaras i en mörk men kall och framförallt torr källare för att förhindras från att gro.

therefore inferior. Of the variety to select from depends greatly on the season; some sorts keep better than others; others decay and go out of market as the season advances; Potatoes should be kept in a dark but cool and dry cellar, to prevent vegetating.

**Att bereda notatis.**

Gammal potatis bör skalas innan den kokas eller stufvas, och om den ej genast användes efter skalningen, bör den läggas i kallt vatten medan den väntar; de bibehålla derigenom sin klara färg, emedan luften gör dem mörka. Torka hvarje potatis innan den ilägges att koka. Om potatisen skäres i skifvor, så böra äfven dessa ligga i kallt vatten tills de skola kokas.

**Att koka potatis.**

Att ångkoka potatisen anses nu allmänt som det bästa sättet. För det första går det lättare, för det andra fortare, och för det tredje blir potatisen smakligare, emedan den bibehåller mera af sin stärkelse och blir mjöligare. Att veta när den är kokt är mycket viktigt, emedan den ofta blir vattnig och oaptitlig. I och härför bör man

**To prepare potatoes.**

Old potatoes should be peeled before boiling or stewing, and immediately dropped into cold water, to remain until required, in order to save them clear in color, as exposure to the air darkens them; wipe each one dry before cooking; for the same reason, when sliced, let the slices drop into a pan of cold water.

**To cook potatoes.**

Steaming is now generally regarded as far preferable to boiling potatoes; first, from being more easily accomplished, and next, they cook a little sooner, and if watched, frequently tested, and taken up as soon as done, will preserve the starch, *i. e.*, be more mealy and dry. The great point in steaming, boiling or baking is to know when done, and act accordingly, or they will be watery or "soggy," as it is homely, but expressively termed. For this reason too, it is essential that potatoes of a uniform size should be selected for each cooking, commencing

välja jemnstor potatis, och om den är mycket stor, bör den sönderskäras i lika stora stycken. Gammal potatis göres mycket bättre genom att läggas i blöt öfver natten. Är den blöt i sig sjelf, göres den fastare med litet kalk i vattnet under kokningen. Ny potatis bör kokas i två vatten. Medelstor potatis kokas eller stekes på 20 a 30 minuter.

### Potatis a la francaise.

En quart kall kokad potatis skäres i små tärningar; sedan tages tre matskedar smör, en matsked hackad lök och en dito hackad persilja, jemte peppar och salt; krydda potatisen med pepparn och saltet, stek löken i smöret, och när löken är gulbrun ilägges potatisen. Omrör med en gaffel, men se till noga

with the largest, and continuing each time until the supply is exhausted. Quite large potatoes, for steaming or boiling, should be cut in 4 parts, smaller ones in 2; remove the middle or core, if hollow or defective, also all worm holes or other blemishes. Very old potatoes may be vastly improved by soaking in water over night; if quite watery, a small piece of lime dropped into the water in which they are boiling will cause them to cook dryer than without. New potatoes should be boiled in 2 waters. Medium sized new potatoes will cook—boil or bake—in 20 to 30 minutes; matured or old ones in about double that time, and either, when peeled, some 15 minutes sooner.

### Potatoes in French style.

One quart cold boiled potatoes cut into dice, 3 tablespoons butter, 1 of chopped onions and 1 of chopped parsley, pepper and salt; season the potatoes with the salt and pepper, fry the onions in the butter, and when they are yellow add



att potatistärningarne icke gå sönder. När massan är riktigt het ilägges persiljan, och nu kokas alltsammans två minuter längre.

### Potatis för hvarje dag i veckan.

Skala, ångkoka och mosa potatis på söndagen. Tillsätt mjölk, smör och salt. Låt det koka upp och omrör det väl tills det blir som en tjock smet. På måndagen steker man potatis med skalen på. Se då till att de då upptagas innan de bli skrynkliga. Om de ej ätas genast, så bevaras de i servetter. På tisdagen stekes potatis skalad tillsammans med rostbiff. På onsdagen bereder man potatisen efter seden i Kentucky (se härnedan). På torsdagen skalas den, ångkokas och serveras hel. På fredagen skalas den, skäres i skifvor på längden, beströs med peppar och salt och stekes i flott eller smör. På lördagen kokas den i skalen.

the potatoes; stir with a fork, being careful not to break them; when hot add the parsley, and cook 2 minutes longer.

### Potatoes for every day in the week.

On Sunday, peel, steam and mash; add milk, butter and salt and then steam and beat like cake batter until nice and light; the longer the better.—Monday, baked potatoes in the skins; be sure to take them up when done, or they will be wrinkled and watery; if not served immediately, do them up in a napkin and tie close to keep hot.—Tuesday, peel them and bake with roast beef, cooking them under the meat.—Wednesday, prepare in Kentucky style, (see below).—Thursday, peel, steam and serve whole.—Friday, peel, cut in thin slices lengthwise, sprinkle with pepper and salt, and fry on a griddle greased with butter or beef drippings, and turn like pancakes.—Saturday, potatoes boiled in their jackets.

### Potatis på Kentucky- metoden.

Skär potatisen i tunna skifvor öfver en panna med vatten uti och låt den stå en half timme, hvilket gör den hård. Lägg den sedan i en puddingform eller större stekpanna med salt, peppar och en pint mjölk; låt den stekas en timme; uttag den och tillsätt en smörklump så stor som ett ägg (smöret strös i små bitar öfver potatisskifvorna. Det bör alltid vara tillräckligt mjölk att bli något öfver såsom sås.

### Potatis i smör.

Skala och skär potatis; skölj och aftorka den väl på en ren handduk. Töm en klump smör i en panna och låt det smälta, men ej brynas och lägg sedan potatisen deruti. Låt den sjuda i smöret under 3 a 4 minuter eller tills den erhållit en jemn, ljusgul färg; när den kännes mjuk för fingret är den färdig, och bör då genast serveras.

### Stekt potatis.

Skala 6 potatis, som äro så jemnstora som möjligt, och skär

### Potatoes in Kentucky style.

Slice potatoes thin on a slaw cutter placed over a pan of water, and let stand  $\frac{1}{2}$  an hour, which hardens them; put them in a pudding-dish or dripping-pan, with salt, pepper and about half a pint of milk; bake for an hour, take out and add a lump of butter  $\frac{1}{2}$  the size of an egg cut in small bits and scattered over the top. The quantity of milk cannot be exactly given; enough to moisten the potatoes, with a little left as a gravy.

### Potatoes in butter.

Peel and cut the potatoes; wash them and wipe them with a towel. Put a piece of butter in a pan and let it melt but not brown. Add the potatoes and let them remain 3 or 4 minutes or until they become light brown. When they feel soft to the finger, take them off the fire and serve while hot.

### Fried potatoes.

Peel 6 potatoes of middle size and cut them in pretty

dem i tämligen tjocka skifvor. Lägg ett godt stycke skumfett i en panna och låt det smälta vid frisk eld. Lägg sedan potatisen i den heta flottyren och rör emellanåt om den med en skumslef, så att den blir jemnstekt. Efter 10 a 12 minuter bör den vara färdig att läggas på ett halster öfver stoven att afrinna, beströs sedan med fint salt och användes till garnityr. Den, som tycker om potatis med hård stekt ytterskorpa bör låta den stekas ytterligare i 5 minuter.

### Potatislåda.

Potatisen skalas, kokas och får kallna; sedan rifves den på rifjern eller stötes tillsammans med ett godt stycke smör, att deraf blifver en mos, som uppblandas med ett skedblad rifvet bröd, litet socker och några stötta bittermandlar, peppar, salt, ett par skedblad söt gräddesamt samt fyra ägg. Sedan formas massan på en karott och föres in uti ugnen att gräddas. När potatisen höjt sig är den färdig att anrättas till rostbiff eller biff a la mode. Af den här beskrifna potatismassan kan äfven göras rouletter, som dop-

thick slices. Put quite a big lump of skimmed fat in a pan to melt over a brisk fire. Immerse the potatoes in the fat and stir with a big spoon so that the potatoes become evenly fried; it ought to be ready in 10 or 12 minutes; then put it over a griddle to drain; sprinkle it with fine salt and use it for garnishing. If potatoes with a hard fried crust are wanted, fry them 5 minutes longer.

### Potato box.

Peel the potatoes, boil them and let them cool. Then grate or pound them and mix with a large lump of butter so as to make a kind of mash, which mix with a tablespoonful of bread crumbs, a little sugar and pounded bitter almond, salt, pepper, 2 tablespoons sweet cream and 4 eggs. Shape the mixture on a platter and put it in the oven to bake. When the potatoes have puffed up it is ready, and can be served to roast beef or beef a la mode. Of potatoes thus prepared you can also make roulets, which

pas i ägg och rifvet bröd och stekas i skiradt smör eller flottyr.

### Potatis med sås.

Man bryner i en kastrull smör med 3 fint hackade rödlökar eller en skuren portugisisk lök; när detta är väl brynt, påspädes litet vatten och sedan ilägges den skalade potatisen, skuren i tu eller i flera bitar, allt efter dess storlek, samt salt, peppar, persilja och gräslök. Detta får koka på sakta eld. Serveras som mellanrätt med sås gjord på följande sätt.

Man smälter smör eller fläskflott i en kastrull, strör litet hvetemjöl derpå tillika med några portugisiska lökar. När löken börjar brynas, späder man med köttspad och kryddar med salt, peppar och muskot. Detta får nu koka tills löken alldeles sönderkokats. Några droppar ättika ihålles vid serveringen.

### Råstekt potatis.

Man skalar potatisen, skär den i strimmor och lägger ett stycke smör i en kastrull att fräsa öfver frisk eld; häri lägges potatisen att lätt brynas. När den är mjuk lägges den på ett upp-

dip in egg and bread crumbs, and fry in butter or lard.

### Potatoes with sauce.

Brown in a pan butter and 3 red onions chopped fine; otherwise 1 chopped portuguese onion will do. When brown pour on some water, and immediately thereupon put in the potatoes, which should be peeled and cut in 2 or more pieces, all according to their size; add salt, pepper, parsley and chives. This is to boil over a gentel fire. It is served as a middle dish with sauce made as follows: Melt butter or lard in a pan; sprinkle flour on top, and also a few onions. When the onions are brown, dilute with bouillon and season with salt, pepper and nutmeg. Let it boil until the onions fall to pieces. Just before serving, add a few drops vinegar.

### Potatoes fried raw.

Peel the potatoes and cut in fillets. Put a lump of butter in a pan and let it melt over a strong fire. Brown the potatoes in the butter; and when soft put them on a warmed plat-

värmdt fat och öfverströs med litet fint bordssalt. Har man mycket små potatis, kunna de sålunda helkokas i smör eller het flottyr.

När potatisen stekes i flottyr bör den brynas hårdare och läggas på läskpapper, så att flottet utdrages.

### Potatissnö.

Tag stor och mycket hvit potatis, fri från fläckar och knölar, och koka den oskalad i salt vatten tills den blifver mör men ej sprucken; torka och skala den sedan. Sätt ett varmt fat framför elden och krama potatisen genom en sikt å fatet. Rör sedan icke vid den, utan servera den så het som möjligt. 6 potäter är nog för 3 personer.

### Sötpotatis.

Rengör dem och stek dem i ugn en timme eller imkoka från 30 till 45 minuter, eller ock låt dem blifva något mer än halfkokta för att derpå ugn-

ter and sprinkle with fine salt. If the potatoes are very small, you may cook them whole in butter or lard. If in lard, they should, when done, be laid on fine blotting paper for the fat to be absorbed.

### Potato snow.

Take large and very white potatoes, as free from spots or blemishes as possible, and boil them in their skins in salt and water until perfectly tender, but not overdone; drain and dry them thoroughly near the fire, and peel; put a hot dish before the fire, and rub the potatoes through a coarse sieve on to it; do not touch them afterwards or the flakes will fall; serve as hot as possible. Six potatoes are enough for 3 persons.

### Sweet potatoes.

Dress, clean and bake them in an oven for an hour, or place in a steamer and steam from  $\frac{1}{2}$  to  $\frac{3}{4}$  of an hour; or when steamed and nearly done

stekas en timme. Ett annat sätt är att sönderskära dem sedan de kokats i vatten eller ånga och steka dem i smör; vidare kan man skala och stycka dem råa och steka ett hvarf om gången på ett halster eller en stekpanna i litet flott, då man måste tillse att de icke stekas för länge, emedan de lätt blifva hårda. Åter ett annat sätt består uti att lägga dem hela i stekpannan och vända dem tills de blifva brynta å alla sidor. Slutligen kan man skära dem i halfvor eller fjerdedelar och steka dem i ugn tillsammans med rostbiff, då man ofta öfverhåller dem med det fett, som utpressas ur steken.

scrape and peel them, place in a pan and bake  $\frac{1}{2}$  an hour; or, cut them (steamed or boiled) in slices and fry in butter or lard; or, peel and slice when raw, and fry a layer at a time on a gridle or in a frying-pan, with a little melted lard, using care not to cook them too long, or they will become hard; or drop in boiling lard in a frying-pan, turn them till a nice brown on both sides; or, halve or quarter them and bake in a pan with roast beef, basting them often with its drippings.



Soppterrin m. m. Soup tureen etc.

## TRETTONDE AFDELNINGEN.

### Part Thirteen.

#### SOPPOR OCH GRÖTAR.

##### Svag fiskbuljong.

Härtill användes endast fiskar med fast kött, såsom karp, gädda, abborre flundra, o. s. v. Och man förfar på sätt som följer;

Man lägger den utsedda i en förtend kopparpanna. Till omkring  $2\frac{1}{2}$  pounds fiskkött tages en gallon vatten. Soppan får koka upp och skummas; derefter ilägges lök, morötter och purjo. Kokningen, som sker vid mycket svag eld fortsättes tills fisken är fullkomligt mjuk.

#### SOUPS AND MUSHES.

##### Weak fish bouillon.

For this purpose use only fish with solid meat, such kinds as carp, perch, pike, flounder, etc. Proceed as follows:

Put the fish selected in a copper pan. For each  $2\frac{1}{2}$  pounds fish with bones, take a gallon of water. Let it boil and skim; now add to it onions and carrots. Continue the boiling with a very slow fire until the fish boils to pieces.

**Fiskbuljong.**

För hvarje pound fisk användes en quart vatten och morötter, selleri, persilja, lök, ett par nejlikor, ett halft lagerblad och ett stycke smör kokas tillsammans dermed tills fisken gått sönder. Buljongen slås

**Fish bouillon.**

For each pound fish use 1 quart water, and boil it together with carrots, celery, parsley, onions, a couple of cloves, half a bay leaf and a piece of butter. Let it boil until the fish goes to pieces. Then let the bouil-



Kroketter af soppkött. Soup-meat croquettes.

genom en sikt, och fisken får afrinna utan pressning. Buljongen kan afredas med några vispade ägg-gulor och försättes med förut under en halftimme i smör frästa färska grönsaker. Rostadt bröd lägges i skålen, soppan slås derpå och serveras med rifven ost.

lon go through a sieve, while the fish is drained without pressure. Finish the bouillon with a few beaten yolks of eggs and enrich it with fresh greens fried for  $\frac{1}{2}$  an hour in butter. Put roasted bread in the plate and pour the soup over it. Then serve with cheese.



**Rysk fisksoppa.**

För denna soppa begagnas abborre, gädda eller annan sort. Den skäres i stycken, hvar på den öfvergjutes med svag fiskboullion och kryddas med 1 lök, 2 nejlikor, 1½ ounces persilja, 2 lagerbärsblad, en nypa salt, en dito muskott. Detta får koka tills fisken är mjuk, då spadet silas genom sil eller duk. Nu skäres fisken i små bitar som åter läggas i soppan, hvilken får koka efter ens smak och tycke. Någraskifvor citron eller ett glas hvitt vin kan tillsättas för att gifva bättre smak åt soppan.

**Spenatsoppa.**

Skuren spenat fräses med smör och mjöl, och man tillspäder under lindrig kokning så mycket buljong som behöves. Två pints kall kokt gräddesammanvispas med 5 ägggulor och tillsättes till soppan under fortsatt ifrig vispning. Soppan serveras tillsammans med stekta brödsrifvor.

**Soppa på gurkor.**

Skala 5 stycken gurkor, skär dem i tvänne delar och borttag kärnorna. Skär dem i skifvor och koka dem mjuka i vatten,

**Russian fish soup.**

For this soup is used perch, pike or other fish. Cut it in pieces, pour weak fish bouillon over it and spice it with 1 onion, 2 cloves, 1½ ounces parsley, 2 bay leaves, 1 pinch of salt, and the same of nutmeg. Let it boil until the fish is soft and then pour it through a sieve or cloth. Cut the fish in small pieces or chop it fine and then put it in the soup, which boil to suit the taste. Add some slices of lemon if agreeable. A glass of white wine will tend to enrich it.

**Spinach soup.**

Chopped spinach fried slightly in butter and flour, place in a pan to boil, and while boiling slowly it is diluted with bouillon. Beat five yolks of eggs with 2 pints cold boiled cream and pour that into the boiling soup, stirring while so doing. Serve the soup with fried bread slices.

**Soup on cucumbers.**

Peel 5 cucumbers and cut in two, removing the cores. Then cut them in slices and boil them until soft, then drain

hwarefter de få afrinna. Nu brynas de i en kastrull med litet smör och en nypa socker. Derpå ihälles två matskedar köttgelé och 10 skedblad gräddsås. Detta inkokas hastigt några minuter, hvarpå det drifves genom en tagelsikt och slås åter i en kastrull för att blandas med god bouillon. En liten stund före den skall anrättas saltas och peppras den samt tillsättes med litet smör, och till soppan serveras särskildt stekta bröds kifvor.

### Grönärtsoppa.

1 pint sockerärter, 1 dito engelska gröna ärter (eller i brist deraf, 1 gallon af de förra), 1 pint i fina tärningar skurna morötter och några socker-rötter kokas tillsammans i svag buljong. Har man sparris, så tillägges litet sådan kort förrän kokningen är slutad. När allt detta är väl kokt, afredes soppan med litet smör och mjöl jemte hackad persilja, salt, socker och muskotblomma efter smak, samt anrättas genast.

them. Brown them in a kettle with a little butter and a pinch of sugar. Add 2 tablespoonfuls beef jelly and 10 spoons cream sauce. Let boil briskly a few minutes, and then force it through a hair sieve. Next put it back into a kettle, mixed with good bouillon. Just before serving season it with salt and pepper, and a little butter. To be eaten with fried slices of bread.

### Green peas soup.

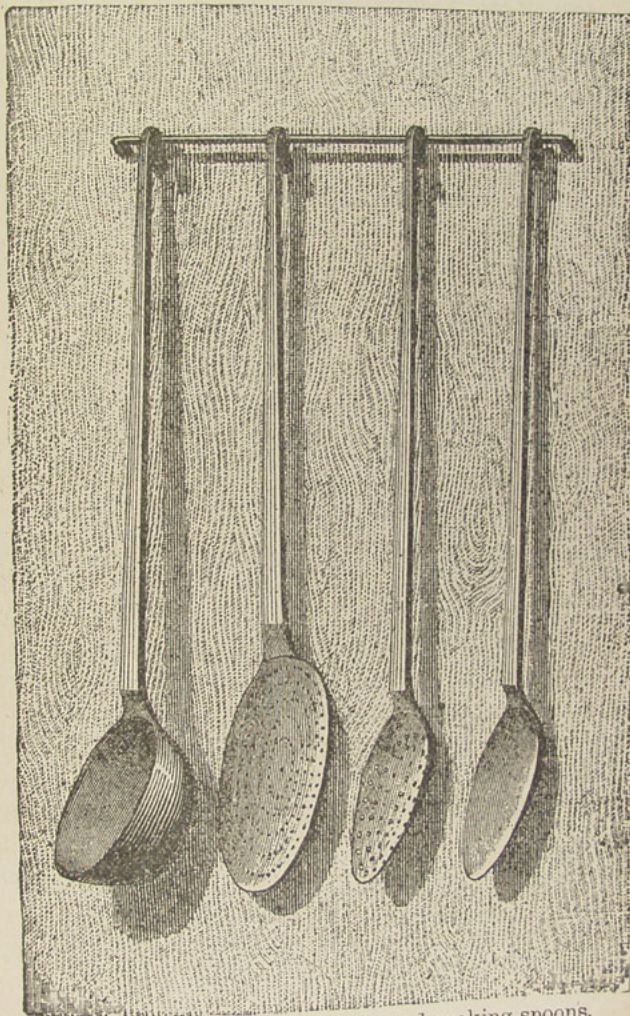
Take  $1\frac{1}{2}$  pints sugar peas, the same quantity of English green peas (or if you have none of the latter, take so much more of the former), less than a pint of carrots cut in small dices, and boil it all together in weak bouillon. Add some asparagus, if handy, shortly before the peas are ready boiled. When it is all boiled, finish the soup with a little butter and flour and chopped parsley, salt, sugar and nutmeg or mace. Serve hot.

**Soppa a la Colbert.**

Forma 20 små runda kulor  
af fina morötter, 20 dito af kål-

**Soup a la Colbert.**

Form 20 small round balls  
of fine carrots, 20 others of



Skum och kokslevar. Skim and cooking spoons.

rötter och lika många af blom-  
kål. Förväll morötterna och | turnips and as many of cauli-  
flower. Scald the turnips and

kålrötterna i hvar sin kastrull, och sedan de fått afrinna, läggas de ånyo i skilda kokkärler och begjutas med kraftsoppa af höns. Lägg  $\frac{1}{4}$  ounce socker i hvarje kastrull, låt soppan koka in i legymerna och då detta skett, slås legymerna tillsammans i en kastrull med  $1\frac{1}{2}$  pint soppa, som kokas upp, hvarpå de få afrinna. Förväll under tiden blomkålsklyftorna i saltvatten och låt dem afrinna, lägg slutligen alla legymerna i soppskålen och töm 3 quarts kokande kraftsoppa deruti. Servera soppan med 12 förlorade ägg på ett fat.

### Äkta sköldpaddsoppa.

Afhugg sköldpaddans hufvud och låt blodet afrinna i 15 timmar. Skär upp henne och tag ut inelfvorna, afhugg de 4 simfenorna och säga henne i 4 delar, koka dem och fenorna i vatten; tag upp, när skalen lossna, rensa bort alla slemmiga delar, lägg henne i en kastrull med en kryddqvast, morötter, lök, salt och peppar, skumma väl och koka i 4 timmar. Tag sedan 3 gallons vatten till 10 pounds sköldpaddkött. Koka, skumma, krydda med salt, peppar, lök, nejlikor och en krydd-

carrots in separate kettles; drain them, and put them once more into separate vessels and pour over them strong chicken soup. Put  $\frac{1}{4}$  ounce sugar into each of the kettles, let the soup boil in the vegetables and then put the carrots and turnips together in a kettle with  $1\frac{1}{2}$  pints soup, which bring to boiling, and then drain. Meanwhile scald the cauliflower cuts in salt water and let them drain; now put all the vegetables together in the soup bowl and add to them 3 quarts boiling strong soup. Serve the soup with 12 poached eggs on a platter.

### Genuine turtle soup.

Cut off the head of the turtle and let the blood drain 15 hours. Take out the inside; cut off the 4 fins and saw her in 4 parts. Boil them and the fins in water; take up when the shells loosen, clear away all slimy parts, put her in a kettle with a bouquet, carrots, onions, salt and pepper; skim and boil 4 hours. Take 3 gallons of water to 10 pounds of turtle. Boil, skim and season with salt, pepper, onion, cloves and boil 4 hours. Take 8 pounds cut up beef, 8 pounds

qvast, koka i 4 timmar. Tag 8 pounds uppskuret oxkött, 8 pounds kalkkött,  $\frac{1}{2}$  ounce basilika, 1 ounce mejram, 1 ounce rosmarin, 1 ounce timjam, 1 ounce lagerblad, 6 ounces persilja, 30 ounces lök, 20 ounces persiljrötter, 50 dito champignon, 2 ounces selleri och en nypa cayennepeppar. Lägg allt detta i en kastrull och bryna med 12 ounces smör och lika mycket mjöl. Späd sedan med  $2\frac{1}{2}$  gallons sköldpaddssoppa och lägg deri en brynt höna och koka alltsammans i 4 timmar. Sila soppan genom durkslag och koka en timme. Skär sköldpaddan i skifvor, lägg dessa i en kastrull med 2 buteljer madeiravin och koka 20 minuter. Servera både kött och soppa i skålen och håll i en matsked citronsaft.

### Hvitkål med fläsk.

Ett hårdt vitkålshufvud afskrädes och skäres i små klyftor. Under tiden påsättes en lagom stor kittel med ett stycke godt fläskflott. I fall man har det senare, kan man taga mindre smör. När det är väl brynt, lägges kålen uti och omröres en god stund, tills den blifver väl brun; derefter påspädes

cut up veal,  $\frac{1}{2}$  ounce basil, 1 ounce marjoram, 1 ounce rosemary, 1 ounce thyme, 1 ounce bay leaves, 6 ounces parsley, 30 ounces onion, 20 ounces parsley roots, 50 ounces champignons, 2 ounces celery and a pinch of cayenne pepper. Brown all this in 12 ounces butter and as much flour. Dilute with  $2\frac{1}{2}$  gallons turtle soup and add to it a browned chicken. Boil four hours. Strain the soup and boil it 1 hour. Cut the turtle in slices, put them in a kettle with 2 bottles madeira wine and boil 20 minutes. Serve the turtle and the soup in bowls and put a little lemon juice over it.

### White cabbage with pork.

Cut a hard white cabbage head in small parts after having picked away the outer leaves. Meanwhile put a kettle on the stove with water and some butter or pork fat in. Put in the cabbage and let it become brown, stirring it well. Add bouillon,

buljong, kött- eller fläskspad, allt efter som man har tillgång, och sist ilägges litet kryddpeppar och mejram. När kålen har kokat med dessa kryddor en stund och den kännes mör, är den färdig och afredes då med litet smör, som fräses med litet mjöl. Skulle den ej då hafva vacker brun färg, lägges litet socker-soja derpå. Den ätes med fläsk eller fläsk-korf; afven begagnas köttfrikadeller.

### Hvitkål med mjölk.

Hvitkål ränsas och skäres i strimmor samt förvälles i vatten, liksom den nästföregående. Derefter uppslås den på durkslag, att vattnet får väl afrinna; sedan spådes den med god söt mjölk och kokas mör samt af fräses med ett stycke smör och litet mjöl, tills den blifver lagom simmig. Socker, salt och muskotblomma tillsättes efter smak.

### Potatissoppa.

Några välskalade och väl tvätade potäter kokas i buljong tills de blifva mjuka, då de med en sked passeras genom ett durkslag och läggas åter i

beef or pork juice, according to circumstances, and finally season with allspice and marjoram. When the cabbage has boiled a while with these spices and feels tender, finish it off with some butter fried with flour. If not of a nice brown appearance, add some worcester sauce. Eaten with pork or meat dishes.

### White cabbage with milk.

Clean white cabbage, cut it in small fillets and scald it in water, as in the above description. Then drain it well and next boil it in sweet milk, finishing it with butter and flour melted together. Sugar, salt and nutmeg may be added to suit.

### Potato soup.

Peel and wash some good potatoes and then boil them until soft in bouillon. Take them out and force them through a strainer and put them

buljongen, hvori man kokar fina strimmor af morötter, palsternackor och persiljerötter. Då de äro kokta, serveras soppan varm med litet skuren persilja i soppskålen.

Om buljongen ej är nog kryddad, så lägges litet hvit helpeppar och skuren ingefära i en ren, fin lapp, som sammanvikes och ombindes med tråd samt får koka med potatisen och rötterna, hvarefter den upp-tages. I brist på buljong kan soppan kokas med vatten och smör eller vatten och fläskspad.

### Soppa af välska bönor.

Bönorna spritas och de så kallade naglarne brytas af. En half gallon (mer eller mindre) kokas i vatten med litet smör och några saltkorn; morötter skrapas, sköljas och skäras i tunna, runda skifvor tills man har  $\frac{1}{2}$  pint deraf, hvilka kokas tillsammans med bönorna i köttspad. Då de äro mjuka slås de tillsammans upp i ett fat. I pannan fräses en sked smör med en sked mjöl, spadet slås dertill samt vispas om, och sedan ilägges bönorna samt morötterna. Man slår deri så myc-

back into the bouillon, in which at the same time boil fine filets of carrots, parsnips, roots of parsley. Serve the soup quite hot and then put in some finely cut parsley. If the bouillon is not sufficiently spiced, you may remedy that by putting some white pepper and ginger in a piece of linen which when tied together by threads, boil with the roots and potatoes. If you have no bouillon, water with butter in may serve the purpose.

### Soup of Welch beans.

Shell the beans and break off the so called nails. Take half a gallon (more or less) and boil them in water wherein has been placed a little butter and salt. Scrape and wash a few carrots, cut them in thin round slices until you have obtained a pint and boil them with the beans in very little water. When they are all soft take them out and place them on a platter. Melt a spoonful butter in the pan, add a spoon of flour to it, add further the juice, stir well and finally put in the

ket söt mjölk att soppan blir lagom tunn, och då den kokar ilägges litet skuren persilja och litet rifven muskott, hvarefter soppan serveras.

Om börnorna äro mycket stora ha de kärfvare skal och något från smak; man kan då hastigt förvälla dem i vatten, som slås bort, och sedan koka dem som ofvan beskrifvits. Om man vill ha soppan rikare, kan man lägga den med ägg-gulor samt socker och grädde.

### Sagogryn-soppa.

Ett halft pound russin, ett stycke kanel och en half citron kokas en stund; deruti vispar man en pint sagogryn, men aktar noga att det ej klimpar sig. Skulle soppan blifva för tjock, spädes den med vatten, och är den för tunn, blandas litet potatismjöl i kallt vatten, som hålles i den kokande soppan. Vin, om man behagar, och socker efter smak.

### Grön krusbärssoppa.

En gallon gröna, omogna krusbär ränsas och sköljas samt kokas i en malm- eller stengryta med  $\frac{1}{2}$  gallon vatten i 10

beans and the carrots. Now pour in sweet milk enough to make a moderately thick soup. When boiling add a little parsley and grated nutmeg. This finishes the soup.

If the beans are overgrown they may have a bitter or stringent taste, which may be mitigated by first scalding the beans in a separate water. They may be improved by yolks of eggs, cream and sugar.

### Sago soup.

Half a pound raisins, a piece of cinnamon, half a lemon. Boil these for a while. Then stir in a pint sago, taking good care that it does not make lumps. If the soup should become too thick, thin it with water; and if too thin, mix some corn starch in cold water and pour into the boiling soup. Add wine if you so desire; also sugar.

### Green gooseberry soup.

Pick and wash a gallon unripe gooseberries and boil them in a cast iron pan or one made of clay. The water should be



minuter och passeras genom en hårsikt, hvarefter socker och kanel blandas deruti efter smak; ställes åter i samma gryta att hastigt uppkoka, samt afredes med ett skedblad potatismjöl, upplöst i kallt vatten. Derpå rifves litet af det gula skalet af en citron och äfven af apelsin, om det finnes, uti anrättnings-skålen och sorteras med röd, grön och brun sylt; soppan slås då upp deruti, omröres samt serveras med biscuits. Denna soppa kan ätas kall, om det behagas.

### Nyponsoppa.

En half gallon torra nypon ställas att koka i två gallons vatten. När de äro mjuka, slås de upp i en hårsikt. Sikten ställes på ett djupt fat eller på en kastrull, hvori kokningen skall ske. Nyponen gnidas sönder så väl som möjligt, och den utkramade massan jämte spadet sättes på elden med ett halft pound russin, litet kanel och citronskal, att koka  $\frac{1}{4}$  timme. Ett skedblad potatismjöl blötes i kallt vatten och slås i soppan, att den blir simmig; socker eller sirap till-sättes efter smak. Nu har man

half a gallon and the time for boiling 10 minutes. Then press them through a hair sieve and add sugar and cinnamon to suit. Boil it again in the same vessel and thicken with a spoonful corn starch dissolved in cold water. Grate some of a lemon rind and also of an orange rind and put that in the bowl in which the soup is to be served. Pour in the soup and stir.

### Hip soup.

Hip is the fruit grow on the dog rose bush. Boil half a gallon of them in 2 gallons of water. When soft take them out and pass them through a hair sieve. Then take the parts squeezed out together with the juice and put it over the fire, adding half a pound raisins, a little cinnamon and lemon peelings. Boil 15 minutes. Soak a spoonful corn starch and put in the

till hands ett par näfvar skållad sötmandel, som är skuren i tunna blad. Soppnan anrättas i sin tillärnade skål, och mandeln strös ofvanpå.

### Körsbärssoppa.

Nio pints färska körsbär stötas i stensmortel så att kärnorna gå väl sönder; har man tid att låta dem stå i en kruka öfver natten, eller åtminstone några timmar, så blir det starkare smak af kärnorna, i annat fall vrides massan strax efter stötningen genom en duk och saften kokas upp med så mycket socker att soppnan blir lagom söt. Man tillspäder med vatten efter behöf, och då soppnan kokar vispas en rågad matsked potatismjöl eller corn starch i en pint vatten och hålles under flitig vispning i soppnan. Då den åter kokar slås den upp i skål att bli alldeles kall. Vid anrättningen iläggas med tésked små klimpar af vin- eller äppelgelé eller annars syltade körsbär. Soppnan serveras med små sockerbröd.

soup. Sweeten it to suit and finally flavor it with a handful sweet almonds, which strew over the soup in the bowl.

### Cherry soup.

Pound in a mortar 9 pints of fresh brown cherries until the stones are crushed. If there is time for it the berries may be placed in cold water over night previous to using them, as thereby a stronger taste of the stones is procured. A few hours may even do. When done with the pounding, squeeze the mass through a cloth, put the juice in a pan with sugar enough to make the soup as sweet as you want it. Dilute with water if need be, and when the soup boils, stir in a heaping spoonful corn starch, mixed with a pint of water. When the soup boils again, pour it up and let it become cold. When ready to serve add some dumplings made of wine or apple jelly, or preserved cherries. Serve with small sweet biscuits.

**Soppa af torra körsbär.**

Två pounds torra körsbär stötas sönder väl och läggas i en hög och small stenburk; 1 gallon eller något mindre kokande vatten slås derpå och röres väl om med en silfversked. Efter en timme eller då soppan synes klar, afsilas genom fin hårsikt allt det klara spadet, en gallon kokande vatten påhålles åter och röres om, samt får sjunka, och afsilas till det förra. Den klara soppan sättes på elden att koka med litet kanel eller citronskal samt omkring 1 pound socker och afredes med en stor rågad matsked corn starch. I en annan panna har man kokade plommon eller sviskon samt russin hvilka slås med sitt spad till soppan, som serveras varm eller kall med sockerbröd eller sockerskorpor. I stället för socker kan till tarfligare bord tagas sirap, och i stället för russin och sviskon kan kokas plommon eller klyftor af torra päron.

**Vinsoppa.**

En half gallon vatten kokas en stund med det gula skalet af en citron, tunnt skuret samt all syran väl utpressad och silad

**Soup of dried cherries.**

Two pounds dried cherries, should be pounded in a stone mortar until all the stones are crushed, then to be placed in a high but narrow jar. There pour over them a gallon boiling hot water and stir good with a silver spoon. After an hour, or when the soup seems clear, separate the clear soup from the thick part with a sieve; add to the thick part a gallon boiling water and stir again; now let it settle and then add the new clear soup to the one already obtained. The clear is to be boiled with a little cinnamon and lemon peeling, and also 1 pound sugar; thicken with a spoon of corn starch. Have ready in another kettle, boiled prunes or plums and raisins and add to them the cherry soup with juice and all. The soup is now ready and may be served warm or cold with sweet biscuits or rusks.

**Wine soup.**

Boil half a gallon water for a while with the yellow rind of a lemon, cut very thin, the juice well squeezed out and

deri; fyra ounces socker lägges deri, och då soppan smakar nog af citron, tagas skalen upp. I en half pint franskt vin blötes en matsked corn starch, och då den är väl smält, afredes soppan dermed under flitig vispning. I anrättnings-skålen vispas 6 eller 8 ägg-gulor väl tillsammans med två matskedar socker, att de bli mycket fradgiga. I anrättnings-skålen slår man till äggen först en a två skedar af soppan och vispar väl om, sedan slås litet mera deraf, och till slut hålles all soppan till äggen och vispas flitigt tills soppan serveras med sockerbröd eller biscuits. Om man fräntager citronsyran, så kan man vispa några matskedar söt grädde ibland ägg-gulorna, då soppan blir mycket mild.

### Kräftsoppa.

God buljong afredes med smör och litet mjölk. 40 stora kräftor ränsas, köttet af stjärtar och klor hackas fint, blandas med åtta ägg, litet söt grädde, 10 stötta skorpor, 5 ounces smör, en matsked socker, litet muskott, samt något mindre än 1 pint hvitt vin. Af denna bland-

strained into the water; add 4 ounces of sugar; when the soup has a sufficiently strong lemon taste, take out the rind. Now soak a spoonful of corn starch in  $\frac{1}{2}$  pint of French wine, and thicken the soup with it, stirring while so doing. Beat 6 or 8 yolks of eggs in the soup bowl, together with 2 spoonfuls sugar, until quite frothy. Pour on this, in the bowl, first 1 or 2 spoonfuls of the soup, stirring it well; then a little more, and again more until all the soup is emptied, stirring all the time. Then serve the soup with sweet biscuits. If you want rather a mild sort of a soup, you may dispense with the lemon juice and add instead a few spoonfuls of sweet cream to the yolks.

### Crab soup.

Thicken good bouillon with butter and a little flour. Then prepare 40 big crabs by boiling them and chopping the meat of the tails and the claws very fine and mixing it with 8 eggs, some sweet cream, 10 sweet rusks, 5 ounces butter, a spoonful sugar, a little nutmeg and

ning formas små frikadeller, hvilka kokas en half timme i buljong. Skalen och inkråmet af kräftorna, utom sjelfva buken, som borträsas, kokas i  $\frac{1}{4}$  gallon vatten med  $\frac{1}{2}$  pound smör tills all musten är urdragen, då spadet frånsilas och får kallna. Kräftsmöret, som samlar sig ofvanpå spadet, samt så mycket af detta, som fordras att ge soppan god kräftsmak, slås i soppskålen; den afredda kokande buljongen tillsättes under vispning, jemte en pint rödt vin (St. Julien); frikadellerna iläggas och soppan serveras.

### Italiensk soppa.

Ett halft pound macaroni brytes i små stycken och kokas mjuka i klar buljong, som bör vara litet brun. Nu sammanvispas 6 ägg,  $\frac{1}{2}$  pint grädde,  $\frac{1}{4}$  pint skiradt smör och  $\frac{1}{2}$  pint rifven parmesan-ost; detta slås i en smord form, som sättes i kokande vatten tills det stannar. Då stjälper man upp det och afskär långa tärningar; dessa läggas i soppan, som genast serveras.

less than a pint white wine. Of all this is to be made meat balls, which boil  $\frac{1}{2}$  hour in bouillon. Now boil the shells of the crabs and all the other parts, except the stomachs, (which throw away), in a quart of water with  $\frac{1}{2}$  pound butter, until all the substance is boiled out and then strain it, and let it cool. The fat on the surface of the water is added to the soup and enough of the water itself, to impart a pretty good crab flavor. The bouillon and a pint red wine (St. Julien) is poured on, and the meat balls are put into the soup; it is now ready to serve.

### Italian soup.

Break half a pound macaroni in small pieces and boil them until soft in clear bouillon, which ought to be a little brown. Now beat together 6 eggs,  $\frac{1}{2}$  pint cream,  $\frac{1}{4}$  of a pint melted butter and  $\frac{1}{2}$  pint or more grated parmesese cheese. Pour it all into a buttered mold and put it in boiling water, where it remains until it has thickened. Then pour it out and add to it long square pieces of macaroni already boiled.

**Löksoppa.**

Man beräknar en lök till hvar person; den får ej vara för liten. Den brynes i smör och spädes med bouillon, att den får god smak; har man någon god köttsky, så är så mycket bättre. Den afredes med brynt smör och mjöl, att den blir lagom tjock, och serveras med fransyska smörgåsar.

**Onion soup.**

Take 1 onion for each person served, not too small a size. Brown the onions in butter and pour bouillon over them, and if you have some meat jelly to use with the bouillon, so much the better. Thicken with browned butter and flour and serve with butter and bread in French manner.



Sköldpadda oxsvans, svalbon. Turtle, oxtail, swallownest.

**Oxsvanssoppa.**

Man tager 10 pounds oxsvansar, som huggas i stycken jemt efter lederna på svansen. Dessa rensköljas väl och uppläggas för att utdragas, men ej längre än man behöfver för att i en kittel fräsa ett godt stycke

**Ox tail soup.**

Take 10 pounds of ox tails, cut them in pieces at the joints. Rinse them well and put them in water while melting some butter in a kettle. Put the chopped pieces of the tail in

ke smör. När detta är fräst, iläggas de afhuggna styckena jemte litet salt och hvitpeppar; detta stekes jemt och under ständig omrörning. Under tiden fräses litet smör, hvaruti lägges en större kålrot, selleri, morötter och palsternackor, hvilket allt bör stekas hårdt, men noga aktas från vidbränning; när detta är brunstekt, påspådes bouillon, som är kokt af kalf eller oxkött. Då detta har stekt en half timme, silas det upp tillsammans med den bouillon, hvari svansköttet är kokt. Denna soppa afredes, såsom den föregående, med smör och mjöl tillika med den afsilade buljongen. Svansköttet lägges uti soppan, och vid serveringen tages 1 a 2 bitar till hvarje portion, äfvensom ett par klyftor hårdkokta ägg. Sist ihalles portvin eller madeira.

### Hönssoppa.

Ett eller tvenne höns göras väl rena, med fötter, vingar och hjärta. Alltsammans ställes på elden att stekas med ett godt stycke smör. Då det är stekt upptages det, och bröstet aflossas, men hönsskroften stötas i

the kettle and some salt and white pepper. Fry while constantly stirring. Melt a piece of butter in another pan and put in a turnip, some celery, a few carrots and parsnips, and fry them until quite hard, not burning them. When brown, pour over bouillon made of veal and beef. When this has fried for 30 minutes, strain it with the bouillon of the ox tails. Then thicken it with butter and flour. Put the oxtails in the soup. 1 or 2 pieces to each plate to be served, also a couple pieces of egg. Finally pour in some port wine.

### Chicken soup.

Prepare 1 or 2 chickens with feet, wings and heart. Place it all over the fire to fry with a lump of butter. When fried take it up and separate the breast, but pound all the rest

en mortel, med vingar och fötter samt ett stycke kalfbog. Allt det smör, hvaruti hönsen äro stekta, tillika med en purjolök, ett selleri, tvenne morötter och litet hvitpeppar, böra koka i tvenne timmar; sedan uppsilas det, och allt fettet afskummas. Soppan uppkokas och saltas efter smak. Deref-ter skäras fyrkantiga bitar af hönsbröset, hvilka läggas i anrättnings-skålen, soppan uppslås deruti och serveras sålunda in till bordet eller ock afredes den först med två ägg-gulor.

### Brysselkålsoppa.

Ett halft pound fläsk och en rödlök, båda delarne skurna, och ett halft pound smör sät-  
tas på svag eld i 10 minuter. En stund förut kokas 5 brysselkålhufvuden, utkramas, hac-  
kas och slås till fläsket att ko-  
ka i fem minuter. Ett par ske-  
dar mjöl, något mer än en kan-  
na buljong och en quart mjölk  
ivispas under 10 minuters kok-  
ning. Socker peppar och salt  
tillsättas; derefter silas, skum-  
mas och serveras.

in a mortar, having added to  
it a piece of calfs shoulder.  
All the butter in which the  
chickens were fried, is now to  
be boiled with an onion, a little  
celery, 2 carrots and some white  
pepper; let it boil 2 hours.  
Then strain it and skim off  
the fat; salt and season to suit,  
Cut square pieces of the chick-  
ens breasts and put them in  
the soup bowl. Add 2 yolks,  
if you wish, and then serve.

### Cabbage soup.

Place over the fire  $\frac{1}{2}$  a pound  
pork and an onion, both cut in  
pieces; in another pan, melt  $\frac{1}{2}$   
pound butter over a slow fire  
for 10 minutes. Previous to  
this boil 5 heads of Brussel  
cabbage; squeeze and chop them  
and add them to the pork, to  
be boiled for 5 minutes. Then  
stir into it 2 tablespoons of  
flour, then a gallon bouillon,  
and a quart milk. Add sugar,  
pepper and salt; then strain,  
skim, and serve.



**Blomkålpuré.**

3 ounces smör, lika mycket fläsk, 1 ounce mjöl, litet purjo, selleri och lagerblad fräsas i 10 minuter vid stark eld. Två förut förvälda kålhufvuden och 1 gallon kalfbuljong slås till, får koka litet, sockras, saltas och drifvas genom en hårsikt. En quart mjölk tillsättes, får koka upp, afredes med 3 ägg-gulor och  $\frac{1}{4}$  pint grädde. Ett kokt och i små bitar skuret blomkålhufvud lägges i sopp-skålen, puréen tillslås och serveras.

**Ölsupa.**

Man tager  $\frac{1}{2}$  gallon godt svagdricka jemte 2 kardemum-mor och en bit ingefära och kokar det i en kastrull. När det uppkokat, iwispas en quart söt mjölk och en näfve godt hvetemjöl; socker eller sirap tager man efter smak.

**Ölost.**

Man kokar upp mjölken och drickat hvar för sig, och då ölosten serveras, tages  $\frac{2}{3}$  mjölk till  $\frac{1}{3}$  dricka eller efter smak.

**Puree of cauliflower.**

Melt in a pan 2 ounces butter, 2 ounces pork, 1 ounce flour, some onion, celery and bay leaves. Ten minutes over a strong fire will be long enough. Then add to it 2 cauliflower heads already browned and a gallon veal bouillon. Boil a while, sugar it, salt it and force it through a sieve. Then add 1 quart of milk and boil again. Thicken with 3 yolks of eggs and  $\frac{1}{4}$  of a pint cream. Before serving add to the soup a head of a boiled cauliflower cut in pieces.

**Beer soup.**

Take  $\frac{1}{2}$  gallon of small beer and 2 cardamoms and also some ginger; boil it together in a pan or kettle. When reaching the boiling point, stir in a quart of sweet milk and a handful flour. Sweeten with sugar or syrup to suit.

**Beer and milk.**

Boil a quantity of milk and small beer separately, and when ready to serve mix  $\frac{2}{3}$  of the milk with  $\frac{1}{3}$  of the beer and sweeten to suit.

**Chokolad.**

Till  $\frac{1}{2}$  pound chokolad tages  $1\frac{1}{2}$  quart mjölk och hälften så mycket vatten; chokoladen lägges i den kalla mjölken och sättes på elden under flitig vispning; allt efter som mjölken blir varm smälter chokoladen, hvilken bör koka  $\frac{1}{2}$  timme, hvarunder fortsättes med vispningen. Sockra efter smak.

**Varm mandelmjök.**

4 ounces söt och 2 ounces bittermandel skällas och stötes i en stenmortel mycket fint och spädes med två skedar mjölk under stötningen. Derefter uppkokas något mindre än en gallon söt mjölk, och den stötta mandeln vispas med så mycket socker att mjölken blir lagom söt, hvarefter den silas och serveras.

**Vaniljmjök.**

Omkring 1 gallon söt mjölk sättes på elden att koka några minuter med en skida vanilj, hvilken derefter upptages. I anrättningskålen vispas 2 äggulor, och vaniljmjölken halles deröfver under flitig omvisp-

**Chocolate.**

For  $\frac{1}{2}$  pound chocolate, take  $1\frac{1}{2}$  quart of milk and half as much water. Put the chocolate in cold milk and place it over the fire while stirring. Let it boil half an hour and then sweeten to suit.

**Warm almond milk.**

Scald and pound 4 ounces sweet and 2 ounces of bitter almonds. They ought to be pounded in a stone mortar and diluted with 2 tablespoonfuls milk during the time. Then boil about a gallon sweet milk and stir into it the pounded almonds with sugar enough to make it moderately sweet. Then strain and serve.

**Vanilla milk.**

Put about a gallon sweet milk over the fire and let it boil a few minutes with a pod of vanilla, which is to be taken out again after a while. Beat 2 eggs in a bowl and pour the vanilla milk over them and stir

ning; socker tillsättes efter smak. Den är sedan färdig att serveras.

### Kokt jästmjolk.

Omkring 1 gallon söt mjölk uppkokas och ställes sedan att afsvalna. Hälften så mycket tjock sur grädde ivispas, hvar efter det får stå öfver natten. En servet utbredes öfver ett såll, hvilket bör stå på ett fat, och blandningen slås på serveten så att vasslan får afrinna. Sedan vispar man  $\frac{1}{2}$  gallon tjock sur grädde till skum, hvilket spådes med lika mycket söt mjölk. Deri lägges klimpar af jästmjölken, hvilka tagas med en sked ur serveten, så stora som behagas.

### Vinkallskål.

Man lägger i anrätningsskålen ett stycke socker, som får upplösa sig i kallt vatten (brunsvatten) samt ett stycke is, om man har tillgång derpå. Derjeme tilläggas citronskifvor eller ock citronskal, som skäres fint, samt saften af en eller en half citron, allt efter behof. Sist tillkommer ungt eller gammalt franskt vin efter behag tillika med rifven muskot, serveras med

thoroughly. Add sugar to suit the taste. It is now ready to serve.

### Boiled yeast milk.

Bring a gallon sweet milk to boiling point and then place aside to cool. Stir into it half that measure of thick sour cream and now let it stand that way over night. Spread a napkin over a coarse strainer which must be placed over a platter. Pour the mixture on the napkin. Thus the whey is separated from the other part. Beat half a gallon thick sour cream to froth, dilute it with as much milk. Into this put lumps of curdled milk from the napkin.

### Diluted wine.

Put into a bowl a lump of sugar and let it dissolve in cold well water, a piece of ice may also be put with it. Then put in slices of lemon or lemon peelings, cut very fine; also the juice of 1 or 2 lemons, all according to taste and convenience. Lastly pour on it old or young French wine with grated nutmeg. Makes a delicious soup for summer.

**Kallskål af bärsaft.**

Tag  $\frac{1}{2}$  gallon godt svagdricka till ett glas buteljöl samt sockersirap eller socker, saften af  $\frac{1}{2}$  citron samt fina strimlor af skalet. Rifven muskot påströs. Ätes med skorpor.

**Buljong med ris och ägg.**

En half pint goda risgryn sköljas väl och afkokas uti litet svag buljong. När de börja krusa sig, äro de färdiga; då läggas de uti soppskålen, och derpå slås kokande buljong, som förut är färdig och klar. Vill man hafva ägg i buljongen, böra dessa vara färska och förloras en stund före soppan skall anrättas. Det lägges ett ägg i hvarje tallrick, när soppan serveras.

**Buljong med klimpar.**

2 ägg vispas med ett skedblad socker, dertill slås 2 skedblad grädde, två skedblad skirdt smör, 3 skedblad mjöl och en stött kardemumma. Detta arbetas en stund. Mjöla litet

**Beer and juice.**

Half a gallon good small beer and a goblet bottled beer; sugar syrup or sugar and the juice of half a lemon, also the rind of a lemon cut in small pieces. Sprinkle with grated nutmeg and eat with rusks.

**Bouillon with rice and eggs.**

Wash and rinse  $\frac{1}{2}$  pint of good rice and bring it to boil in a kettle of water, which strain off and let the rice boil again, this time in a little weak bouillon. When the rice begins to curl it is ready and it is then placed in the soup bowl, where hot bouillon is poured over it. If it is desired to have eggs in the bouillon it is to be remembered that they must be fresh and good and poached a little ahead of the time. One egg is to be placed in each plate of soup.

**Bouillon with dumplings.**

Beat 2 eggs with a table-spoonful sugar; add 2 spoonfuls cream, 2 of melted butter, 3 of flour and 1 pounded cardamom. Work this for a little while.

på bordet, trilla degen tjock som ett finger, skär den sedan i stycken af en fingerborgs storlek, samt haf då klar buljong att koka och lägg dessa klimpar att koka i två minuter.

### Afredd gul buljong.

Kort före soppan skall anrättas, vispas litet godt smör och mjöl tillsammans samt påspädes med uppkokt buljong. Till en gallon buljong tages 4 ägg-gulor och  $\frac{1}{2}$  pint grädde, som vispas i anrättnings-skålen, och den kokta soppan slås uti, saltas efter smak och ätes med stekt bröd.

### Buljong.

9 pounds oxkött kokas i tillräckligt vatten vid sakta eld. Finskurna morötter och palsternackor, lök och jordärtskockor och en selleri kokas i en särskild panna. Detta blandas, när köttet är väl afsiladt, med buljongen, som förut fått sammankoka till behörig stadga.

Then flour the table and roll the batter to the thickness of a finger. Then cut it in pieces of the size of a thimble. Boil up some clear bouillon and let the dumplings boil 2 minutes.

### Thickened brown bouillon.

Just before the soup is to be served, a little butter and flour is beaten together and then thinned with hot bouillon. To a gallon of bouillon take 4 yolks of eggs and  $\frac{1}{2}$  pint of cream, which beat in the bowl; then pour in the soup and salt it to suit. Eat with toasted bread.

### Bouillon.

Boil 9 pounds of ox beef in a sufficient quantity of water on a slow fire. In another vessel boil carrots and parsnips cut fine, onions, peas pods and celery. The 2 parts are mixed when the meat has been separated from the bouillon, which must boil until quite firm.

**Klimpar i köttsoffa.**

2 skedblad smör arbetas med en träsked i 5 minuter; dertill en pint söt grädde, 4 ägg-gulor och 2 hvitor samt godt hvete-mjöl; litet socker, salt och muskotblomma efter smak. Man kan taga af smeten med en tésked, och formera af den små klimpar, samt koka en sådan till prof och derefter rätta smaken.

**Små klimpar.**

2 ägg vispas med ett skedblad socker; dertill slås 2 skedblad grädde, 2 dito skirdt smör, 3 dito mjöl och en stött kardemumma. Detta arbetas en stund. Mjöla litet på bordet, rulla deraf så tjockt som ett finger, och skär det sedan i stycken af en fingerborgs storlek.

**Smörgröt.**

Ett halft skålpund färskt smör sättes på elden. När detta är väl smält, arbetas deruti med en visp så mycket hvete-mjöl, som det kan taga till sig, så att det blifver mycket tjockt. När det så blifvit arbetadt en stund, spädes det med ett sked-

**Dumplings in beef soup.**

Two tablespoons butter should be worked with a wooden spoon for five minutes; add 1 pint of sweet cream, 4 yolks of eggs, and 2 whites, also some wheat flour. Salt, sugar and nutmeg to suit. Now shape with a teaspoon small dumplings and boil them. Test the batter by making and cooking only one first.

**Small dumplings.**

Beat 2 eggs with a spoonful sugar; add 2 spoonfuls cream, 2 of melted butter, 3 of flour and 1 cardamom. This is to be worked for a while. Then flour the table, roll the dough thick as a finger and cut dumplings the size of a thimble. Boil as above.

**Butter mush.**

Put  $\frac{1}{2}$  pound fresh butter over the fire. When it is melted, work into it as much flour as it will take, making it quite thick. Stir it for quite a while, and then add to it a spoonful

blad söt mjölk, och dermed fortfares, under flitig omrörning, tills det blifver som en vanlig gröt. Den saltas och ätes med söt grädde samt socker och kanel.

### Risgrynsgröt.

Grynen tvättas väl, först i kallt, så i ljust och sist i kokhett vatten, hvarefter de sättas på elden att koka i söt mjölk och helt litet färskt smör; smöret användes blott för att få grynen snarare mosiga. Finnes tillgång på mjölk, är det så mycket bättre; i annat fall får man ej slå på vatten, förr än grynen äro halfkokta; sedan påspädes mjölk efter behof. Då gröten är färdig, saltas den efter behag. Har man användt vatten, så uppvispas ett par äggulor i 2 skedblad grädde, hvilket iröres litet förr än gröten anrättas. Söt grädde eller sådan uppvispad med söt mjölk, ätes till gröten, samt socker och kanel.

### Råg-grynsgröt.

Man tager råg, som är nyss skördad och tröskad, eller endast sådan, som är affallen på logen. Den vannas och sköl-

of sweet milk; stir and continue adding milk until it is like common mush. Salt and eat with cream, sugar and cinnamon.

### Rice mush.

Wash the rice well, first in cold, then in tepid, and finally in boiling hot water. Afterwards let them boil in sweet milk with some butter added. The butter is used to get the rice to mash so much the sooner. When half cooked, add more milk, if it is to be had, otherwise use water. Continue thus until the rice is moderately thick. Then salt it to suit. If much water is used, you may beat 2 yolks and a little cream and put in to make it richer. Eat with sweet cream, sugar and cinnamon.

### Rye mush.

Take newly harvested and threshed rye, or otherwise gleanings from the barn floor. Put an iron pan with water over

jes samt lägges sedan på linne i solen att aftorka. En jerngryta sättes på elden, och när den är het, lägges rågen deruti och röres flitigt omkring, tills den börjar spraka, blifver gulbrun och krossas mellan tänderna. När den är så torr, males den på en handqvarn. Då den males, får den ej blifva mjöl, utan så grof som finare gryn. När detta är gjordt, vispas den i kokt vatten med salt uti och behandlas alldeles som vanlig vattengröt, men tål koka en hel timme. Den ätes med god gräddmjölk. Denna gröt är hård då den blifver kall, kan derföre skäras uti skifvor och stekas gulbrun uti smör. Den ätes då äfven med god gräddmjölk.

### Äppelgröt.

Goda karolinarisgryn tvättas väl i både varmt och kallt vatten; fullkokas sedan i vatten till en tjock gröt, med en bit kanel och ett stycke citronskal. Under tiden skalas goda äpplen, som skäras i skifvor och kokas till mos; deraf tages något drygare än risgrynen och blandas tillsammans med tillräckligt socker, hvarefter grö-

the fire, and when it has become hot, place the rye in it and stir steadily until it begins to crack and the rye assumes a light brown color. When dried this way, grind it in a hand mill, but not fine, about the size of small rice. This done, stir it into boiling water already salted. Boil for 1 hour and eat with cream and milk. When cold this mush is hard, and can be cut in slices and fried in butter.

### Apple mush.

Take good Carolina rice and wash well in warm and cold water and then boil it until quite thick, adding some lemon peelings and cinnamon. Meanwhile peel good apples, cut them into slices and boil them into a mash. Mix the apple mash and the rice and add su-



ten uppöses och garneras med gräddskum. Serveras både kall och varm. Den ätes med söt grädde såsom annan gröt.

### Ugnstekt gröt.

Risgryn (eller krossgryn) sköljas väl och kokas med mjölk till en stadig gröt, hvilken uppöses i en form; när gröten hunnit skinna sig, instickes här och der små bitar af färskt smör, hvarefter gröten tjockt öfverströs med socker och kanel samt insättes i en någorlunda het ugn att ofvanpå blifva väl brun; den serveras varm med söt grädde.

## KLIMPAR OCH FÄRSER M. M. TILL INLÄGGNING I SOPPOR.

### Klimpar för köttsoppa.

Två skedblad grädde arbetas med en träsked i 5 minuter; dertill blandas något mindre än 1 pint söt grädde, 4 ägg-gulor, 2 hvitor och godt hvete mjöl, jemte litet socker, salt och muskotblommor efter smak. Man kan taga af smeten med en träsked

gar. Put it up in a bowl and garnish with cream beaten into foam. Can be served both cold and warm.

### Mush fried in oven.

Wash and boil rice, using milk, until a firm mush is obtained. Put it in a mold. When a skin has begun to form on the surface of the mush, put in here and there, small pieces of butter, and then strew sugar thickly over it; also cinnamon. Now place it in an oven and let it stand until brown. Serve with sweet cream.

## DUMPLINGS, FARCES, ETC. FOR SOUPS.

### Dumplings for beef soup.

Work 2 tablespoonfuls cream with a wooden spoon for 5 minutes; add to it a little less than a pint sweet cream, 4 yolks, 2 whites and some good wheat flour, also some sugar, salt and mace to suit. Form small

och forma små klimpar, samt koka 1 sådan till prof, och der-  
efter rätta smaken.

### På annat sätt.

Två ägg vispas med 1 tésked socker; dertill slås 2 téskedar grädde, 2 dito skirdt smör, 3 dito hvetemjöl och 1 karde-  
mumma. Detta arbetas en stund; mjöla litet på bordet, rulla af degen så tjock som ett finger, och skär den sedan i stycken af en fingerborgs storlek. Dessa små klimpar läggas sedan i klar buljong, hvori de få koka 2 minuter.

### Rifvebröds klimpar.

Dertill tages smet som till föregående, med den förändring, att i stället för hvetemjöl tages rifvebröd.

### Små frikadeller.

Ett pound kalkkött skrapas väl, befrias från alla senor samt hackas och bultas tillsammans med en bit godt smör. Deref-  
ter blandas färsen med litet grädde eller mjölk, litet rifvebröd, 3 ägg, litet hvitpeppar och salt. Forma dem till nötter med en tésked och koka dem i buljong. De nyttjas i soppor.

dumplings out of this batter, using a wooden spoon for the purpose. Boil in bouillon.

### In another way.

Beat 2 eggs with a spoonful sugar; add to this 2 spoonfuls cream, 2 of melted butter, 3 of wheat flour, and 1 cardamom, pounded; work it awhile. Then flour the table, roll the dough as thick as a finger, and cut it in pieces the size of a thimble. Put these dumplings in clear bouillon and boil them for 2 minutes.

### Dumplings of bread crumbs.

Use the same kind of dough as in the foregoing, with the difference of having bread crumbs instead of flour.

### Small meat balls.

Scrape  $\frac{1}{2}$  pound of veal, free from all sinews; chop and pound it together with a piece of butter. Then mix this farce with a little cream or milk, bread crumbs, 3 eggs, white pepper and salt. Shape them into nuts with a teaspoon and boil them in bouillon. They are used in soups.

**Hönsfrikadeller.**

Bröstat af en höna skrapas väl, hackas mycket fint och stötes i en stenmortel med ett stycke färskt smör, så att massan blir smidig och sammanhängande. Deruti röres 2 a 3 ägg, någraskedbladstötgrädde och mjölk samt hvitpeppar och muskot efter smak. Nu göres af degen frikadeller, vanligen af en nöts storlek, hvilka kokas i buljong.

**Fiskfrikadeller.**

En liten gädda fläkes och alla benen borttagas, köttet skrapas af skinnet, hackas och stötes fint med 2 ounces smör och något njurtalg, så att det blir mycket smidigt. Deruti arbetas en matsked hvetemjöl, jemte 2 ägg, men blott ett i sender, litet stötgrädde, något salt och muskotblomma. Små klimpar göres här af och kokas i buljong.

**Frikadeller till kål.**

Två pounds oxfärs och 1 pound fiskfärs hackas och bul-tas tillsammans, så att man får en jemn deg; deri blandas 3 ägg, litet grädde, litet muskot, hvitpeppar och salt. När detta är

**Meat balls of chicken.**

Take the breast of a hen or chicken and scrape it well and then chop and pound it in a stone mortar together with a piece of fresh butter, making the mixture elastic and cohesive. Then stir into it 2 or 3 eggs, a few spoonfuls sweet cream and milk, white pepper and mace to suit. Now make balls of the dough; generally they are made the size of a nut. Boil in bouillon.

**Fish balls.**

Split a small pike in two and remove all the bones; then scrape the meat from the skin, chop and pound it together with 2 ounces butter and some fine lard or tallow, so as to make it pliable. Work into it 1 tablespoon of wheat flour and 2 eggs, but only 1 at a time; also sweet cream, salt and mace. Make small dumplings and boil in bouillon.

**Meat balls with cabbage.**

Chop and pound together 2 pounds of ox farce and 1 pound fish farce, making an even dough of it. Mix into it 3 eggs, some cream, nutmeg, white pepper and salt. When very

väl inarbetadt formas med 2 skedar större eller mindre frikadeller, hvilka kokas i buljong och nyttjas i sur- eller hvitkål.

### Fågelfrikadeller.

Om man gör anspråk på att de skola vara hvita, så tages bröst-en af ett par hjerpar, hvilka skrapas väl och behandlas sedan som beskrifvits om höns-frikadeller.

well worked, form out of it, with 2 spoons, small balls, which boil in bouillon and use in sour or white cabbage.

### Meat balls of fowls.

If you want them white and nice, take the breast of 2 pheasants; scrape them well and treat as directed for meat balls of chicken.

# FJORTONDE AFDELNINGEN.

## Part Fourteen.

KUSTARDER, KRÄMER OCH GLACEER.	CUSTARDS, CREAMS AND ICES.
-----------------------------------	-------------------------------

Anmärkning. Att tillreda dessa delikatesser med framgång är icke den lättaste delen af kokkonsten, hvarför följande allmänna regler och anvisningar torde vara af nytta för nybörjaren.

En s. k. kustard-kittel bör alltid finnas i ett väl ordnad kök, men när det icke finnes någon till hands, kan man göra en provisorisk genom att placera en vanlig tennkanna (tin pail) i en kok-kittel eller såspanna.

Gelatin som begagnas för krämer, bör blötas en timmes tid eller deromkring i kallt vatten eller mjölk, satt på ett varmt ställe; en bål placerad på toppen af en tékanna är ett mycket lämpligt ställe.

För krämer eller kustarder,

Remarks. The successful preparation of these delicacies is a matter of considerable care and attention and the following condensed directions are necessary:

A custard-kettle is almost indispensable, but one may be improvised by setting a tin pail within a kettle or saucepan; it is made of blocked tin or tinned iron, one within the other, forming a water bath. Gelatine used for creams should be soaked for an hour or so in a little cold water or milk set in a warm place; a bowl set in the top of a tea kettle will be most convenient. Use it by pouring in the hot custard just after removing from the

böra äggen vispas i sten- eller krukkärl, emedan de då lättare fradga sig.

Den vanliga regeln för kustarder är 4 ägg, en kopp socker, en tésked salt och en quart mjölk.

Grädda den i en vanlig bakpanna tills den blifvit fast i midten. Iakttagas bör mycket noga att icke hettan blir för stark, emedan hela kustarden då lätt förvandlas till vassla. För kokade kustarder begagnar man endast gulorna; för sparsamhets skull, kan man dock begagna hela ägget. Koka mjölken i kustardkitteln; när den börjar sjuda ilägges sockret. Låt det qvarstå på elden några minuter och vispa tills det tjocknar, men låt det icke ysta. Sätt då den inre kitteln i kallt vatten eller töm innehållet i ett kallt kärl, emedan det yster, om det får stå. I korthet; att göra kustarder, dertill fordras den största försiktighet till att lyckas väl.

En tung förtend sked med långt handtag bör brukas för kustarder och krämer. Formar för charlotte russe, blanc mange och alla sorters krämer böra blötas med kallt vatten förr än

fire. For creams or custards, eggs should be beaten in stone or earthenware to attain the creamy lightness desirable. For custards the usual rule is 4 eggs, a cup of sugar and a salt-spoon salt to a quart of milk. Bake in a baking-dish until firm in the center, taking care that the heat is moderate, or it will turn mostly to whey; it will thus be more delicate. For boiled custards, the yolks alone should be used, but for economy the whole egg; boil the milk in the custard-kettle, and when, by a light foam on top it shows to be about boiling, add the sugar; let it remain a few minutes, stirring until it thickens a little, but not long enough to curdle, then immediately set the inner kettle or pail, if not a custard-kettle, in cold water, or at once turn out into a cold dish; curdling will result from its standing in the kettle. Boiled custards require the closest attention until finished. A box-wood or heavily tinned iron spoon, with a long handle, should be used for custards or creams.

The moulds for charlotte russe, blanc mange, and all other creams should first be wet with

de sättes på is att hårdna. Det är ej nödvändigt att bruka gelatin vid tillverkandet af charlotte russe; fyllnaden kan göras styf medelst vispning.

### Fin kräm till fyllnad.

Blanda 12 ägg-gulor med 4 ounces hvetemjöl, lika mycket socker, en nypa salt och något mindre än en quart grädde. Massan sättes på elden; aflyftes när massan tjocknat, men får ej koka; omröres tills den svalnat, nyttjas att fylla små tårtor.

### Arrakskrämer.

Det gula skalet af 3 citroner afgnides på ett stycke socker, citronerna skäras i tu och saften utkramas. • Nu slås en pint brunsvatten på sockret och derefter lika mycket arrak eller i brist derpå god brandy. När sockret är smält och blandningen har lagom söt smak, inblandas 10 ägg-gulor och 6 hela ägg. Några minuter föra krämen serveras hälls den i en kastrull så att tillräckligt rum finnes för vispningen, hvarefter den, under stark vispning, får uppkoka på frisk eld, då den genast är färdig att serveras.

cold water before setting on the ice to harden. Gelatine is not necessary for charlotte russe; the filling may be made stiff enough by using an egg whip, beater, or whip churn.

### Fine cream for filling.

Mix 12 yolks together with 4 ounces flour, the same weight of sugar, a pinch of salt and somewhat less than a quart cream. Place it all over the fire; remove when it begins to become firm; do not let it boil; stir until cool. Is used for filling small tarts.

### Brandy cream.

Rub off the yellow outer skin of 3 lemons on a piece of sugar; cut the lemons in two and squeeze out the juice. Pour a pint of well water on the sugar and then the same quantity of arrack or French brandy. When the sugar is dissolved and the mixture has the right degree of sweetness mix into it 10 yolks and 6 whole eggs. A few minutes before serving the cream, pour it into a pan with room enough for stirring, then let it boil a moment over a brisk fire, stirring all the time. It is now ready to serve.

**Äggkräm.**

En pint grädde, lika mycket mjölk,  $\frac{1}{2}$  pound socker, 10 ägg-gulor och en näfve mjöl sättes på elden att koka under jemn vispning. Smeten aflyftes och vispas, tills mesta hettan är afgången. Sex ägg-hvitor vispas till hårdt skum och nedröres sakta i blandningen. Krämen hålles på en djup karott och öfverströs tjockt med strösocker. När detta smält in föres den i svag ugnsvärme. När krämen höjt sig, är den färdig.

**Citronkräm.**

I en kastrull slås en pint franskt vin, lika mycket vatten samt 16 ägg, från hvilka 8 hvitor äro afskilda. Det gula skallet af 3 citroner gnidas på ett pound socker som ilägges; saften af citronerna ikramas genom ett durchslag. Allt detta får under jemn vispning uppkoka; sedan tages krämen af elden, och vispningen fortsättes, tills mesta hettan är afgången. Anrättas i kristallskål och ätes kall med biscuits.

**Egg cream.**

One pint cream, as much milk,  $\frac{1}{2}$  pound of sugar, 10 yolks and a handful flour. Put all this over a fire and let it boil while stirring it incessantly. Then remove from the fire and still stir till all the heat has passed off. Beat 6 whites of eggs to a firm froth and stir it gently into the other part. Put it now into a deep platter or bowl and cover it thickly with fine sugar. When the sugar is dissolved, put the cream into a pretty warm oven where it is to remain until it puffs up.

**Lemon cream.**

Put a pint French wine into a kettle, as much water, and 16 eggs from which 8 whites have been separated. Rub the yellow skin from 3 lemons over a pound sugar and squeeze the juice of the lemons through a strainer over the sugar. Let all this be brought to the boiling point while stirring it all the time. Then take it off from the stove, but continue to stir until most of the heat has passed away. It is served in a crystal bowl and eaten cold.



**Vaniljkräm.**

En pint söt grädde kokas med en bit vanilj. När den är ihop kokt till hälften, slås deri en pint grädde och 2 ounces socker. Sedan ivispas 8 ägg. När krämen tjocknat upphålles den och vaniljen upptages. Anrättas kall och garneras med sylt och biscuits.

**Ägghvitkräm.**

En pint grädde och lika mycket mjölk,  $\frac{1}{2}$  ounce finstött bittermandel och  $\frac{1}{2}$  pound socker, sättes på elden att koka. Tio till skum vispade ägghvitor och  $\frac{1}{2}$  ounce stärkelse, uppblött i litet mjölk, vispas då i den kokande smeten som genast afluftes, och vispningen fortfar tills krämen börjat kallna. Litet citron ilägges äfven; anrättas i kristallskål och garneras med sylt och pomeransskal, skurna i fina skifvor.

**Tékräm.**

Man anrättar detta precist på samma sätt som kaffékräm (se nästa nummer) blott med den skilnaden att man tager té i stället för kaffé.

**Vanilla cream.**

One pint sweet cream and a piece of vanilla are to be boiled together. When it has boiled down to half its bulk thin it with another pint of cream and add 2 ounces of sugar. Then stir into it 8 eggs. When thickened, take it off and pour it in a bowl, removing the vanilla. Serve it cold and garnished with preserves and biscuits.

**Cream of whites of eggs.**

One pint of cream and as much milk,  $\frac{1}{2}$  ounce bitter almonds pounded fine, and  $\frac{1}{2}$  pound of sugar. Place this on the stove and let it boil up. Ten whites of eggs beaten into a froth and half an ounce starch soaked in milk, must now be stirred into the boiling cream, which remove immediately from the fire, but continue the stirring till the cream has begun to cool. Add some lemon juice. Serve in crystal bowl and garnish with preserves.

**Tea cream.**

This is prepared exactly in the same way as coffee cream, as per below, using tea instead of coffee.

**Kaffékräm.**

En quart grädde ställes på elden; när den uppkokar, lägges  $\frac{1}{4}$  ounce kaffé, som först blifvit brändt gulbrunt. Blandningen aflyftes och öfvertäckes. Närden svalnet, silas den genom härsikt i en kastrull och 8 äggulor och socker efter smak tillsättes. Kastrullen sättes på elden och massan vispas flitigt tills den tjocknar, då den lyftes af elden och vispas tills mesta hettan är afgången. Krämen upphålles i en kristallskål eller i en af koppar. Serveras kall.

**Frusen gräddkräm.**

Tjock söt grädde vispas med tillräckligt socker till ett hårdt skum, jemte litet citronskal; blandas sedan med någon slags sylt så att krämen blir ljusröd och hålles så i en form, hvilken ställes i salt och snö eller is att frysa ett par timmar. Då den skall anrättas, doppas formen hastigt i hett vatten och aftorkas, hvarefter krämen urstjälpes på ett fat och garneras med glacé bröd.

**Körsbärskräm.**

En quart torra eller färska körsbär stötas i en mortel, så att kärnorna sönderkrossas; ko-

**Coffee cream.**

Put a quart of cream over the fire and when boiling, add to it  $\frac{1}{4}$  ounce of coffee which has been roasted to a light brown color. Then lift it off and cover it. When cool, strain through a fine sieve over a kettle and add 8 yolks of eggs and sugar to suit. Place the kettle on the stove again and stir the mixture continually until it thickens. Then remove from the fire and stir until the heat has passed off. Pour it into a crystal bowl and serve cold.

**Frozen cream.**

Beat thick sweet cream with sufficient sugar to make a hard froth, but have also a lemon peeling in it and then put in something to color it pink red. Put it all in a mould and place that in salt and snow or ice to freeze for about 2 hours. When ready to serve dip the mould in hot water, wipe it, empty the cream on a platter, and garnish with sugared bread.

**Cherry cream.**

One quart dried or fresh cherries are to be pounded in a mortar until the stones are

kas med en half gallon bruns-  
vatten i en malmgryta en stund  
under omröring, silas derefter  
genom en hårsikt och får stå  
att sjuda en half timme. Sedan  
hälles det klara åter i grytan,  
och dertill lägges det gula ska-  
let af en half citron, litet kanel  
och socker (eller sirap) hvar-  
efter krämen får koka litet. Der-  
efter blötas några skedar pota-  
tismjöl (eller corn starch) i li-  
tet vatten och uppvispas i den  
kokande grytan så att krämen  
ej klimpar sig, hvarefter den  
genast lyftes af elden, när den  
har tjocknat. Ätes kall med  
uppvispad grädde.

### Chokoladkräm.

Till en half kanna söt gräd-  
de tag  $\frac{1}{4}$  pound chokolad och  
socker efter behag. Sedan ta-  
ges 8 ägg, hvarifrån 5 hvitor  
borttagas; derefter slås det i en  
kastrull och sättes på frisk eld,  
att under flitig vispning upp-  
koka. Derefter aflyftes det  
genast och man fortfar att vis-  
pa tills mesta hettan är afgang-  
en. Krämen anrättas och gar-  
neras med sockerbröd och sylt.

### Äppelkräm.

Äpplen skalas och kokas lyckt,  
med litet vatten och tillräckligt

crushed, then boil them in  $\frac{1}{2}$   
gallon well water, using a pan  
made of brass if possible. After  
a little while, having stirred  
all the time, force it through a  
sieve and then let it settle.  
Put the clear part back into  
the kettle and add the yellow  
peeling of a lemon, a little cin-  
namon and sugar or syrup.  
Boil again. Soak a few spoon-  
fuls corn starch in water and  
stir it. Add this to the boil-  
ing cream and stir well so that  
the starch does not become  
lumpy. Ready to serve with  
beaten cream.

### Chocolate cream.

For half a gallon of sweet  
cream take  $\frac{1}{4}$  pound chocolate  
and sugar to suit. Then take  
8 eggs from which separate 5  
whites. Put it all in a pan or  
kettle and place it on the stove  
with a brisk fire to boil some  
minutes, while you stir it. Now  
lift it off, but do not cease to  
stir it before it has cooled.  
This cream is to be garnished  
with preserves.

### Apple cream.

Boil some apples with sugar  
in a covered kettle. When

socker. När de äro sönderkokta som en mos, passeras de genom en hårsikt och ställas att kallna. Man vispar söt grädde till hårdt skum samt låter den stå för att sjunka. Derefter tages så mycket af skummet, som det är mos till, samt uppblandas med socker och rifna skalet af en citron. Det röres väl tillsammans, och krämen uppblås på ett fat samt garneras med biscuits och någon slags bakelse.

### Vinkräm.

Man tager en pint rödt vin och blandar deri så mycket vatten, att det får lagom stark smak af vin. Dertill tagas ett par skifvor gult citronskal, tvenne krossade kardemummor och litet kanel. Detta får koka en stund, så att det får god smak. Sedan silas det upp, och saften sättes åter på elden med ett stycke socker uti. När detta uppkokar, uppblötes ett par skedblad potatismjöl i kallt vatten och vispas sedan i den kokande kastrullen, men man måste noga efterse, att det ej klimpar sig, hvarefter det genast aflyftes. Derefter upphålles krämen och ätes kall med söt grädde.

boiled as soft as mush pass them through a sieve and let them stand until cold. Beat cream to a froth and let that settle. Take enough of this froth to mix with the apple mash, adding sugar and the grated rind of a lemon; stir well again. Put up the cream on a platter or bowl and garnish it with small tarts and sugar biscuits.

### Wine cream.

Take a pint red wine and mix in so much sugar and water that a medium strong wine taste remains. Add to it 2 slices lemon peeling, 2 crushed cardamoms and a little cinnamon. Now let it boil a while or until it has a pretty agreeable taste. Take it off and strain. Put the juice on the stove, adding more sugar. Soak 2 spoons of corn starch in cold water and stir it into the mash and boil. Take up and serve cold with cream.

**Frusen syltkräm.**

En quart söt, tjock grädde vispas till hårdt skum, då det öfre skummet aftages och lägges uti ett fat; derefter vispas åter och skummet borttages efter hand; på detta sätt fortfares tills grädden är slut. Deruti röres sedan blandadt sylt, såsom hallon, körsbär eller hvad slag man behagar. Derefter packas krämen uti en form, hvilken ställes på is att frysa med litet salt omkring. När den skall serveras, doppas formen i hett vatten och aftorkas, hvarefter krämen uppstjälpes på fat. Dertill ätes biscuits eller bakelser.

**GLACEER.****Allmänna vinkar.**

Rörande glacé (ice cream) må anmärkas att det här i landet (Förenta Staterna) förekommer 2 alldeles olika sorter här af. Ibland fackmännen äro dessa två slag kända under namnen "Neapolitan" (ursprungligen föreskrifvande sig från Neapel i Italien) och "Philadelphia, hvilken sort först tillverkades i denna Amerikanska stad. Den förra sorten innehåller mera ägg än den andra och är så slät och jemn som smör och är

**Frozen preserve cream.**

Beat a quart sweet cream to a froth. Remove the upper part of the froth to another dish. Beat again and again, skim off, continuing thus till there is no more cream. Now mix into it the kind of preserve you wish, raspberry, cherry, etc. Put it all in a mould, place it on ice and let it freeze. When ready to serve, dip the mould in warm water, wipe it, and put the contents in a dish. Eat with tarts.

**ICES.****General hints.**

There are 2 entirely different and distinct kinds of ice cream produced by confectioners or professional caterers in this country, one known as Neapolitan (originally produced at Naples, in Italy), and the Philadelphia, originated in that city. The former contains a greater proportion of eggs, and is rich, smooth and solid as butter, of a lemon yellow color and custard flavor. The latter has the full, rich flavor of sweet

gul till färgen. Den senare deremot är gräddhvit och besitter en fin behaglig gräddsmaak.

Materialierna för glacé äro hufvudsakligen grädde, socker och ägg, hvartill kommer allahanda slags saker, hvarmed glacén gifves s. k. flavör (fin smak), vidare frukter och fruktsafter, samt is och salt, äfvensom ämnen för bibringandet af en viss önskad färg åt glacén.

Angående grädden bör sägas att den aldrig kan utspådas med mjölk eller andra ämnen, emedan man då icke får glacé, utan hellre frusen mjölkcustard. Det första man gör är att koka grädden och sockret, med eller utan ägg, allt efter det slag man åstundar—"Neapolitansk" eller "Philadelphia".

Vid val af kylkärl (freezer) torde vara bäst att föredraga en så kallad "new patent freezer", hvilken har den fördelen att fordra mindre arbete än den gamla sorten som vreds med handen, hvarjemte frysningen går mycket fortare. Under vanliga omständigheter försiggår frysningsprocessen på 10 a 15 minuter med en af dessa nya patentkylare.

cream, and of a creamy white tint.

The materials for ice cream are principally cream, sugar, eggs, all varieties of flavors, fruit and their juices, ice and salt; also may be added different colorings.

Regarding cream, it may be said here that it can have no substitute, either by dilution with part milk, or milk and either tapioca, arrowroot, cornstarch or the addition of gelatine; the production will not be ice cream, but a frozen milk custard. The first operation is the cooking of the cream and sugar, with or without eggs, according to the kind (Neapolitan or Philadelphia) desired.

For family use, select one of the new patent freezers, as being more rapid and less laborious for small quantities than the old style turned by the hand. All conditions being perfect, those with the crank and revolving dashers effect freezing in 10 to 15 minutes.

**Kylningsprocessen.**

Tag kylkärlet som innehåller isen och grädden, som ofvan anvisats, från islådan, borttag isen och vattnet; sätt kylkärlet tillbaka och packa det fullt med is ända upp till kanten; strö omkring en pint salt ibland isen, hvarftals under packningen. Lägg sedan på locket och fäst kärlet väl; börja derpå att draga med handtaget och fortsätt till dess att det går myckettungt. Öppna nukannen och borttag kanten deromkring, skrapa den stelnade grädden derifrån med en sked och vispa innehållet med en för ändamålet tillverkad träslaf till dess att det blir slätt och jemnt, men ej längre. Täpp åter till kunnan, låt saltvattnet afrinna, ilägg nytt salt jemte is så att sjelfva toppen betäcket dermed, linda ett stycke matta eller annat tjockt tyg omkring iskärlet, våt tyget med kallt salt vatten, och låt det sedan stå i ett par timmar. Öppna derpå kylkärlet, skrapa ner grädden som förut, täck igen och packa in mer is och salt och låt det åter stå att riktigt hårdna. Var noga med att hvarken salt eller is inkommer i grädden. I mycket varmt väder torde man få ombyta is flera gånger. Det bör alltid göras så snart isen börjar flyta på saltvattnet.

**Freezing.**

Take the freezer containing the ice cream, as above, from the ice-pail, remove the ice and water; replace the freezer and pack with ice nearly to the brim, sprinkling a quart of coarse salt uniformly through it as it is put in; cover and fasten the can and turn the crank until difficult to turn longer; open the can, remove the dasher, scrape the hardened cream from the sides with a spatula, and beat the contents with a wooden paddle till smooth, but no longer; close the can, draw off the salt brine into a bucket; add fresh salt and ice, covering also the top; wrap a blanket or a piece of carpet around and over the ice-pail; wet it well with icy brine and let it stand for one hour and a half or 2 hours; open the freezer, scrape down and beat the cream again, and again pack with fresh ice and salt to harden and ripen. Be very careful not to let a drop of brine or a grain of salt get into the cream. In very warm weather it may be necessary to renew the ice and salt a second or third time; it should always be done whenever the brine floats the ice. All the directions being followed no better ice cream can be produced.

**Neapolitansk glacé.**

Vispa och sila ägg-gulorna tills de blifva släta som grädde, tillsätt sockret och vispa igen. Sila och vispa hvitorna till den allra hårdaste fradga och blanda dem med gulorna och sockret. Slå det sedan i grädden jemte sådana saker som skola gifva fin smak. Koka alltsammans i en "custard kettle", omrör till dess att det fastnar vid ett knifblad. Låt det icke ysta. Tag det från elden och låt det gå genom en sikt till ett kruk-kärl. Täck det med tyll och låt det kallna. Slå det i kyl-kärlet (freezer) som bör hålla minst 6 quarts, sätt det i is-lådan, packa med is, och låt det kallna innan den vanliga frysningsprocessen börjas.

**Philadelphia glacé.**

Denna glacé göres stundom af okokad grädde, om den är riktigt söt, och ifall man önskar lätt och snöhvít glacé. Den sväller betydligt under tillverkningen, men förlorar så mycket mer i smak och stadga,

**Neapolitan ice cream.**

Strain and beat the yolks to a smooth cream, add the sugar and again beat; strain and whisp the whites to the stiffest possible froth, and stir briskly with the yolks and sugar; then mix with the cream, adding such flavors as are needed to be cooked. Cook the whole in a custard-kettle over a brisk fire, stirring continually until it will slightly coat the blade of a knife, but not run; then be careful it does not curdle. Take it off the fire and strain through a wire sieve into a crockeryware bowl; cover it with gauze and let it cool; pour it into a freezer (which should be of at least 6 quarts capacity), and set it in the ice pail or tub; pack it well with ice, and let it stand, covered only with gauze, until thoroughly cold, when it is ready for freezing.

**Philadelphia ice cream.**

It is sometimes made from uncooked cream, if fresh, and if desired of a very light or snowy texture; this is better, but must be beat during the entire freezing, vigorously. It will swell or increase in bulk



hvarför kokad grädde bör föredragas, åtminstone när man önskar en mera gedigen vara. Kokadendå i en "custard-kettle", såsom ofvan anförts, tillsammans med den "flavor" som önskas, och omrör väl till dess att sockret smält; låt det sedan stå några minuter, tag af och låt det svalna, som då neapolitansk glacé tillverkas. Fruksafters få aldrig kokas tillsammans med grädden, utan böra blandas med sockret och omröras till en tjock sirap erhålles och då slås i grädden innan frysningen börjas. Om man försöker att börja frysningen medan grädden ännu är ljum yster den lätt eller blir den lik sand. Det går för öfrigt både lättare och fortare att frysa grädden sedan den först blifvit kall.

### Smultronglacé med grädde.

En gallon friska smultron passeras eller kramas genom en hårsikt så att kärnorna icke medfölja. Härtill blandas ett pound strösocker eller motsvarande sockerlag, fylles i en glacédosa och fryses under omröring. När det synes jemnt

from a quarter to a third, but looses in quality, and consequently the cooking is preferable, giving it greater body and richness. Cook it in a custard-kettle, as previously directed, until the water in the outer pan boils; take it off the fire, add the sugar and any flavors that may be cooked with it; stir until the sugar is entirely dissolved, let stand a few minutes, strain and cool same as the Neapolitan. Fruit juices are not to be cooked with cream in any case, but mixed with the sugar; stir until a clear syrup is produced, and stirred into the ice cold cream before commencing to freeze it, or better, beaten into it just after it is frozen. In attempting to freeze cream when even lukewarm, it is apt to curdle or become granulated; it is also more rapidly and easily frozen if first chilled, and with less ice.

### Strawberry ice cream.

Squeeze or pass a gallon of fresh nice strawberries through a sieve, taking care that the kernels do not go along. Add to this 1 pound granulated sugar or its equivalent in sugar syrup. Put this into a freezer and let it congeal during con-

fruset, blandas härtill något mindre än en half gallon grädde, som först vispats till ett hårdt skum och blandats med 4 ounces socker; detta bör inarbetas i glacén så hastigt att grädden ej hinner isa sig; fryses vidare, arbetas derpå med en spade tills det blifvit jemt och väl fruset. Med alla glacér, som blandas med vispad grädde, bör man vara försiktig att då densamma tillsättes, detta sker så hastigt, att den icke får isa sig. Det är därför nödvändigt att grädden förut är blandad med socker eller också kan grädden genast blandas med puréen.

### Hallonglacé.

Bären sönderkramas, saften urvrides genom en ren silduk och blandas med några droppar citronsaft och sockerlag efter egen smak, hvarefter blandningen hålles i glacédosan och arbetas som förut är beskrifvet.

### Körsbärsglacé.

Det göres som det föregående, men kärnorna borttagas, innan bären sönderkramas, ty annars blir saften för besk. Om

stant stirring. When it appears evenly frozen add to it a little less than  $\frac{1}{2}$  gallon of cream beaten into a hard froth and mixed with 4 ounces sugar. All this must be worked into the ice cream rapidly, so that the cream gets no time to freeze before the right moment. Now freeze it, while working it with a spade till it is smooth and evenly frozen. It is necessary to be very careful with all kinds of ice creams where beaten cream is used, as it is very easy for the froth to freeze too early. For this reason it is needful to mix the sugar into the cream first or you may mix the cream with the purée at once.

### Raspberry ice cream.

Crush the berries and squeeze out the juice through a clean cloth and then mix it with a few drops of lemon juice, and add sugar syrup to suit. Finally pour it all into the freezer and work it as already described.

### Cherry ice cream.

This is prepared in the same way as the preceeding, but the stones are to be removed before the berries are crushed, as the

hallon och körsbär blandas blir saften bäst; i sockerlagen kokas en bit citronskal, hvarmed saften uppblandas. Man kan äfven röra florsiktadt socker i bärsaften, om man rör om till dess sockret är väl smält.

### Glacé af äpplen och päron.

Af frukten göres marmelad som utblandas något med ett lag af kokad citronsaft och socker, hvarefter det hålles i den nerfrusna glacédosan, och arbetas som vid glacédosans nerfrysning är nämndt; men sedan glacén är halffrusen, arbetas den ofta med glacéspaden tills den blifver nog fin och hårdt frusen.

### Chokoladglacé.

En quart grädde, 4 ounces osockrad chokolad,  $\frac{1}{2}$  pound socker och en bit vanilj kokas tillsammans. Under tiden vispas 5 ägg-gulor i ett djupt fat, hvartill den heta blandningen hålles, som vispas väl. Sedan hålles alltsammans tillbaka i kastrullen att under jemn vispning upphettas, men ej koka, hvarefter blandningen silas flera gånger genom hårsikt. När den är väl sval hålles den i

juice otherwise is apt to be too bitter. Boil a piece of lemon peeling in the sugar syrup, you can also stir in some fine flour into the juice, but then stir till all the sugar is melted

### Ice cream of apples and pears.

Make a marmelade of the fruit and mix it with a little boiled lemon juice and sugar, whereupon pour it into the freezer and work it until it is half frozen as before described, but afterward with the ice cream spade until hard.

### Chocolate ice cream.

One quart cream, 4 ounces unsugared chocolate,  $\frac{1}{2}$  pound of sugar, and a piece of vanilla are to be boiled together. Meanwhile beat 5 yolks of egg in a deep dish, into which pour the hot mixture, stirring all the time. Then put it all back into the pan or kettle, to be heated up but not to boiling. Thereupon strain it several

glacédosan, som först bör vara nerfrusen, och arbetas tills glacén blir färdig.

### Mandelglacé.

Ett halft pound sötmandel med 6 bittermandlarskållas, skalas och finstötas;  $\frac{1}{2}$  gallonsötgräddede uppkokas med ett halft pound socker, hvaruti mandeln röres. Detta aflyftes sedan och upphålles att kallna, hvarefter det uppsilas och uppkokas åter samt hålles på 8 väl uppvispade ägg. Blandningen ställes åter på elden, under stark vispning, för att tjockna. Sedan ställes det att kallna under jemn vispning, hvarefter det behandlas som vaniljglacé.

### Melonglacé.

En quart brunsvatten med  $\frac{3}{4}$  pound socker sättes på elden att koka, tills det utgör en quart hvarefter det upphålles uti ett fat. Under tiden har man skurit i skifvor en väl mogen melon, hvarpå det yttre hårda skalet aftages och kärnorna likaså. Melonskifvorna läggas i den varma lagen, och alltsammans betäckes väl och ställes derefter att kallna. Derefter silas det genom en ny härsikt, och några droppar

times through a fine sieve. When cool put it in the freezer and proceed as above.

### Almond ice cream.

Take  $\frac{1}{2}$  a pound sweet almonds and 6 bitter almonds, scald, shell and pound them. Now boil  $\frac{1}{2}$  gallon cream and  $\frac{1}{2}$  pound sugar and stir the almond pulp into it. Then take it up and let it cool; strain it, boil it again and add 8 well beaten eggs. Place it once more over the fire and let it thicken, still stirring. Let it cool, while being continually stirred. Lastly treat it in the freezer as in other cases.

### Melon ice cream.

One quart of well water and 12 ounces sugar are to be boiled together until it has shrunk to a quart in volume. Then pour it into a dish. Meanwhile have cut into slices a good, ripe melon, from which the outer hard rind as well as the kernels are removed. The melon slices are to be put into the syrup, and then cover it all and let it stand and become cold. Now strain through a

citronsyra tillsättes. Sedan behandlas det såsom vid vanilj-glacé är beskrifvet.

### Apelsinglacé.

Tolf ägg-gulor och ett helt ägg uppvispas med en pint kall mjölk;  $\frac{1}{2}$  pound siktadt socker upplöses i kokt mjölk och hålles till det förra, hvilket omröres tills det kallnar, samt hålles derefter i glacé-dosan, hvarefter det genast arbetas, tills det tjocknar. Sedan dithålles saften af 6 urkramade apelsiner, och skalen af 3 apelsiner afgnidass på sockret, hvilket blandas till saften och silas till glacen. Derefter arbetas den, tills den blir stadig. En quart grädde vispas till hårdt skum och iröres sist, hvarefter den åter arbetas väl.

### Kastanjeglacé.

Ett och ett halft pound kastanjer skalass, hvarefter de förvällas och det fina skalet borttages. Ett och ett halft pound socker och 1 quart brunsvatten sättes på elden att koka tills det blir som en tunn deg; deruti läggass sedan kastanjerna att koka, tills de kännass hårda; när lagen till det mesta är inkokt, hålles de uti en stenmor-

new sieve, and add to it a few drops of lemon juice. Freeze as in the case of vanilla cream

### Orange ice cream.

Beat well 12 yolks and 1 whole egg in a pint cold milk.

Take half a pound of fine sugar and dissolve it in a pint boiled milk and add it to the other part, and stir until it is cold, when pour into the freezer; now to be worked until thick. Later add the juice of 6 oranges and the peelings of 3 oranges. Work it again until firm. Beat 1 quart cream to a hard froth and stir that in at last, and work it again.

### Chestnut ice cream.

One pound and a half chestnuts are to be shelled and scalded, whereupon remove the fine shell. One and a half pounds sugar and a quart well water are now put on the stove to boil until it is as thick as a thin dough. Into this put the chestnuts to be boiled till hard. When the syrup is boiled down pretty low, put the

tel och krossas väl sönder. En quart söt grädde sättes på elden att upkoka. Tolf ägg-gulor vispas väl och derpå slås den kokta grädden, samt sätts åter på elden för att under jemn vispning tjockna; sedan upphålles det att kallna, hvar efter detta, jemte kastanjemasan, passeras på det sätt, att man tager blott en sked af båda blandningarne på en gång och förfar så dermed, tills det blir slut. En half gallon söt grädde, som förut har väl kallnat på is, uppvispas till hårdt skum och röres till den öfriga massan, då det sedan är färdigt att nedfrysa som det föregående under stark arbetning. När glacén är väl frusen, kan den som så behagar, ibland flera sorter saftfri sylt, hvarefter det packas i formarne, som man låter frysa.

chestnuts into a stone mortar and pound them to pieces. Put a quart sweet cream on the stove and boil it. Beat 12 yolks and pour the boiling cream over them. Place it on the fire, stir and let it thicken. Now pour it up and let it become cold. Then this part and the chestnut pulp are to be mixed by taking 1 spoonful at a time of each, as long as it lasts. Half a gallon sweet cream, cooled on ice, must be beaten into a firm froth and added to the other parts; it is now ready to be frozen as directed. When the cream is well frozen, you may add any kind of preserve that does not contain salt.

# FEMTONDE AFDELNINGEN.

## Part Fifteen.

### SUFFLEER, KOMPOTTER OCH MARMELADER.

#### Små souffléer af höns.

Betydligt mer än ett pound hönskött finhackas, stötes i en mortel och passeras genom en fin sikt. En pint gräddsås hopkokas med  $\frac{1}{4}$  af sin rymd, blandas med köttet, får svalna, tillsättes med 5 ägg-gulor och en knifsudd muskot, blandas med 5 till hårdt skum slagna äggghvitor, fylles i små papperslådor, gräddas 12 a 15 minuter i en lagom varm ung och serveras.

### SOUFFLEES, COMPOTES, MARMELADES.

#### Small souffles of chicken.

Take considerably more than a pound chicken meat, chopped very fine and pounded in a mortar and then passed through a sieve. Now boil down a pint cream sauce to  $\frac{3}{4}$  of its volume and mix that with the meat. Let it cool and add 5 yolks and a pinch or two of salt; this again is to be increased with 5 whites of eggs, beaten hard until frothy. All is to be filled into small paper boxes, thus to be baked for 15 minutes in a moderately hot oven.

**Små souffléer af vildt.**

Tillredes lika med föregående nummer, men istället för gräddsås användes spansk sås, som blifvit hopkokt med skrofven af den vildfågel som tages.

**Vaniljsoufflé.**

Två pints söt grädde ställes på elden att uppkoka med 6 ounces socker och så mycket vanilj, att deraf blir god smak. Fjorton ägg-gulor vispas väl sönder i ett djupt fat, hvarpå den kokta grädden slås, under starkt vispning, samt hålles derefter tillbaka i kastrullen, för att få ett hastigt uppkok. Derefter upphålles det att kalla, under vispning, och vaniljen borttages. När detta är väl kallt, röras sakta deri 8 med litet socker uppvispade äggwhitor. Souffléen gräddas med öfversiktadt socker, som den föregående.

**Äggsoufflé.**

En quart söt grädde ställes på elden att koka med  $\frac{1}{2}$  pound stött socker och ett halft teskedblad pulveriserad viol-rot. Åtta eller 10 ägg-gulor uppvispas väl, och den kokande grädden slås

**Small souffles of game.**

This is made very much the same as the preceding number but instead of cream sauce, spanish sauce is to be used; the sauce is boiled down with the crop of the game selected.

**Vanilla soufflee.**

Put 2 pints sweet cream on the stove to be boiled together with 6 ounces sugar and vanilla enough to give it a good taste. Beat 14 yolks of eggs in a deep dish, and pour gently over them the boiled cream while beating and stirring all the time, after which pour it back into the pan again to be brought to the boiling point rapidly. Take off and let cool and then stir into it 8 beaten whites. Remove the vanilla. Bake it with sugar sprinkled over the surface.

**Egg soufflee.**

One quart sweet cream and  $\frac{1}{2}$  pound sugar are to be boiled together, with a little orris root or violet root. Then beat 8 or 10 yolks well and pour the boiling cream over them, but



derpå, samt åter tillbaka i kast-rullen, för att under flitig vispning blifva tjock. Derefter upphålles den att kallna, men vispas esomoftast. När den är väl kall, iröras 6 uppvispade ägg-hvitor med litet socker, och sedan upphålles den på karotter, samt öfverströs med florsiktadt socker. Derefter införes souffléen i svag ugnsvärme, för att långsamt höja sig, hvarefter den serveras.

### Kokt soufflé.

Ett halft pound smör,  $\frac{1}{2}$  pound socker och 10 ägg-gulor arbetas mycket väl öfver elden, så att det värmes, men får ej koka. När det är kallt iröres ägghvitan, som förut är slagen till hårdt skum, samt saften af två och skalet af en citron. Det slås i form med lock, samt ställes i kokande vatten och tål koka en timme.

### Sur gräddsoufflé.

En pint sur grädde vispas mycket väl med 2 ounces socker, 6 ägg-gulor (en om sender) samt citron eller vanilj efter smak. Blandningen kokas upp, under jemn vispning, men får ej skära sig, när den är väl kall, nedröres ägghvitan som

put it back into the pan immediately to become thick during constant stirring. It is now taken off to be cooled, while still stirring. When cold stir in 6 beaten whites and a little sugar. Then pour it up on a dish and cover it with fine sugar. Now the soufflee is ready to be put into the oven, not too hot, there to remain till it begins to rise.

### Boiled soufflee.

Half a pound butter, as much sugar, and 10 yolks. Work this well over the fire, heating it, but without boiling. Then cool it and stir in the whites, first beaten quite hard until frothy, also the juice of 2 lemons and the peelings of one. Put in a covered mould, which place in water and boil 1 hour.

### Soufflee of sour cream.

Beat 1 pint sour cream very thoroughly with 2 ounces sugar, 6 yolks (1 at a time), and lemon or vanilla. Let it be brought to boiling, while stirring, but take care that it does not curdle. When cold stir in

förut är slagen till hårdt skum. Soufflén behöfver stå 20 minuter i ugnen.

### Ostsoufflé.

Vispa en quart tjock söt grädde till hårdt skum och i-blanda 10 ägg-gulor samt ett halftpound rifven parmesanost. När soufflén skall sättas i ugnen, iröras 8 till hårdt skum vispade ägghvitor. När den höjt sig, serveras den genast.

### Kaffesoufflé.

Något mindre än en half gallon mjölk får koka upp och hålles deri något mindre än ett halft pound brändt kaffe, öfvertäckes väl och får stå en timme. Silas och blandas småningom med sex ägg-gulor och sex till skum slagna ägghvitor samt 6 ounces mjöl och ett halft pound socker. Slås i ett djupt smörbestruket fat. Gräddas i varm ugn. Bestros med socker och serveras genast.

### Arraksoufflé.

Omkring en pint grädde och åtta ägg-gulor få koka upp under ständig vispning, aflyftes och får kallna under fortsatt vispning. Socker och arrak

the whites, which must also be beaten. It needs 20 minutes in the oven.

### Cheese soufflee.

Beat a quart thick sweet cream till frothy, and mix in 6 yolks and  $\frac{1}{2}$  pound grated parmesa cheese. When it is ready for the oven stir in 8 whites beaten very hard. Let it bake till it begins to rise.

### Coffee soufflee.

A little less than half a gallon milk is to be boiled and poured over somewhat less than half a pound roasted coffee, then to be well covered and let alone for an hour. Then strain and stir in six yolks and six whites of egg, all beaten, and also six ounces flour and half a pound sugar. Put it all into a deep dish which has been buttered. Bake in hot oven and strew sugar on it before serving.

### Brandysoufflee.

About a pint of cream and eight yolks, boil during steady stirring. Then lift it off and cool it, still stirring. Now add sugar and brandy to suit, where-

tillsättes nu efter smak, och derefter iröres åtta till hårdt skum vispade ägghvitor. Massan hälls i smord form och gräddas i ugn. Serveras med arrak- eller vaniljsås.

### Risgrynsoufflé.

En half pint risgryn sköljes, kokas väl och påsättas åter med en quart brunsvatten, litet socker och det gula skalet af en citron, hvarefter det får uppkoka. Sedan borttages den mesta elden så att grynen endast få stå och puttra tills de synas väl krusiga, då de passeras genom en gröfre hårsikt. I moset inröres litet citronsyra samt mera socker om så fordras. Sedan uppvispas tre ägghvitor till hårdt skum, hvilket iröres sakta, då massan är kall. Soufflén gräddas i lagom ugnsvärme och öfversiktas med socker.

### Citronsouffle.

Man tager 20 ägg-gulor och ett pound socker; det gula skalet af 4 citroner afgnides på sockret, afskrapas och gnides åter tills allt det gula är afrifvet; det öfriga sockret stötes,

upon stir in eight whites, previously beaten to a froth. Pour the mass into a buttered mould and bake in an oven. Serve with brandy or wine sauce.

### Rice soufflee.

Take half a pint rice, rinse and cook, and cook again with a quart well water, a little sugar and the yellow rind of a lemon. After a while let the fire go down, so that the rice simply simmers. When curling on the surface let them pass through a course sieve. Now mix in some lemon juice and more sugar if needed. Beat three whites of eggs to a hard froth which stir in gently when the rice has cooled. Bake it in a moderately hot oven, and sugar it when ready, before serving.

### Lemon soufflee.

Take twenty yolks and a pound of crushed sugar; rub off the yellow rind of four lemons on the sugar; scrape them and rub again until all the yellow is off; the other part of the sugar is to be pounded and

siktas och röres med en träslef åt ett håll en timme. Saften kramas ur sex citroner öfver ett durkslag samt inblandas. Sexton ägghvitor vispas till ett hårdt skum och nedröres sakta, hvarefter soufflén gräddas, men beströs ej med socker.

### Chokoladsoufflé.

Ett halft pound chokolad upplöses i en pint kokt brunsvatten; när det är väl upplöst, påhålls en quart grädde och ett halft pound socker, hvilket får koka en fjerdedels timme under ständig omrörning. Sedan skiljas hvitorna från 10 ägg och gulorna vispas mycket väl uti ett djupt fat, hvarefter den heta chokoladblandningen påhålls; alltsammans ställes åter för att få ett hastigt uppkok, under stark vispning, tills det tjocknar. Derefter upphålles det att kallna och vispas som oftast under tiden. Sex ägghvitor vispas till hårdt skum med litet socker, hvilket sakta nedröres i chokoladen, när den blifvit väl kall. Smeten uppslås på silfver- eller porslinskarotter och införes i någon starkare ugnsvärme än vanligt.

powdered (or you may use already powdered sugar), then to be worked with a wooden spoon for an hour, but only in one direction. Squeeze the juice from six lemons over a strainer and mix in. Beat 16 whites and stir them in gently. Then bake, but strew no sugar on the souffles.

### Chocolate soufflee.

Dissolve half a pound chocolate in a pint boiled wellwater. When all dissolved add to it one quart cream and half a pound sugar, and let it boil 15 minutes while stirring all the time. Now separate the whites from ten eggs, and beat the yolks thoroughly in a deep dish; pour on the hot chocolate; let it boil again for a minute, while stirring until it thickens. Pour it up and let it cool; now beat six whites and mix them with a little sugar; stir this gently into the chocolate when cooled. Pour the batter on silver or porcelain plates and put in a pretty hot oven.

**Rödt soufflésocker.**

Ett halft pound socker kokas tills det håller karamellsprof, och under tiden arbetas två ägghvitor med några skedar finsiktadt socker, tills det blir tjockt och smidigt; derefter ilägges karminpulver och omblandas väl. Då sockret lyftes af elden, hålles blandningen hastigt deri samt omröres tills det börjar höja sig, hvarefter det hastigt stjälpes på papper, men aktas noga för drag, emedan det annars genast faller ner.

**Äppelkompott.**

Dertill tagas friska äpplen, hvilka skalas och skäras i 2 eller 4 delar, och kärnhuset borttages. Under tiden ställes en kastrull på elden med vatten och en tredjedel vin, efter behof; dertill socker, litet kanel och ett par skifvor citronskal. När allt detta har kokat, så att sockret är väl smält, läggas äppelhalfvorna bredvid hvarandra deruti, för att smått koka tills de blifva mjuka. Derefter upptagas de varsamt, så att de ej gå sönder, och uti lagen läggas åter nya för att koka. Dermed fortfares tills allt blifver kokt. De uppläggas vackert på

**Red soufflee sugar.**

Boil half a pound of sugar until it becomes quite consistent, as for candy, for instance. Meanwhile work into it two yolks and a few spoonfuls powdered sugar, making it thick and pliable. Add some carmine and stir well. When removing the sugar from the fire pour the mixture quickly into it and stir until it begins to rise; then tip it on paper, but do not let it come in contact with the least air draft, as it then collapses or falls together.

**Apple compote.**

Take some fresh apples, peel them and cut them in 3 or 4 parts; remove the core. Put a pan over the fire with  $\frac{2}{3}$  water and  $\frac{1}{3}$  wine, quantity to be determined by circumstances; add a little sugar, cinnamon and two lemon slices. When all this has boiled long enough for the sugar to dissolve, put the apple pieces into it and let them boil gently until they become soft. Now take them up, but carefully so that they do not fall to pieces; put new apple pieces into the syrup to be boiled, and continue thus until they all are cooked. Then

en flat kristallskål, och lagen, hvaruti de kokat, hålles der-  
öfver.

### Plommonkompott.

Stora äggplommon läggas uti en kastrull med litet vatten; när de sjuda, upptagas de, och skinnet på dem afdrages, hvar-  
efter de klyfvas, kärnorna knäc-  
kas, mandlarne uttagas och plommonen, tillika med mand-  
larne, läggas uti en förut kokad  
compottlag, likadan som till  
äppelkompott. Derefter upp-  
läggas de på ett fat och anrät-  
tas sedan på flata kristaller.  
Skulle lagen vara för tunn, hop-  
kokas den med mera socker och  
några skedar fransk konjak dit-  
hålles.

### Äppelmos med grädde.

Äpplen skalas och skäras i  
skifvor samt kokas med litet  
vatten och socker eller sirap,  
tillika med litet citronskal, tills  
de äro sönderkokta som ett mos.  
Hvarefter de ställas att svalna.  
Detta anrättas sedan på kri-  
stallfat med gräddskum öfver;  
söt grädde serveras dertill sär-  
skildt vid anrättningen.

put them on a glass platter and  
pour the syrup wherein they  
have been boiled over them.

### Plum compote.

Put some big plums in a pan  
with a little water; when they  
commence to simmer take them  
up and remove the skin from  
them; then split them in two,  
break the stones, take out the  
kernels, and put the latter as  
well as the plums in a syrup  
already prepared in the same  
way as for apple compote. Now  
put them on a platter and serve  
them on crystals. If the syrup  
is too thin boil it down with  
more sugar, and add a few  
spoons French cognac or good  
brandy.

### Apple mash with cream.

Peel the apples and cut them  
in slices; boil in water and some  
sugar or syrup, adding lemon  
peeling. Let them boil until  
converted into a mash, when  
they are taken off and cooled.  
They are now served on glass-  
platters with froth of cream on  
top. Sweet cream is served  
separately.

**Päronkompott.**

Päronen skalas längs efter och klyfvas så, att hvarje halfva har sin stjelk; kärnhuset uttages med en pennknif, och stjälken skrapas och borttages till hälften. Sedan förfar man med dem, som med äppelkompott, men om päronen äro hårda, tåla de ofta koka 2 eller 3 timmar. De serveras kalla och garneras med äppelgelé.

**Körsbärskompott.**

Den behandlas som plommonkompott, endast med den skillnad, att konjaken utelemnas. I dess ställe ivispar man ett par skedar potatismjöl, uppblött i litet vatten. Härigenom blir saften simmig. Körsbären omskakas varsamt tills de kallna, då kompotten är färdig att serveras.

**Apelsinkompott.**

Apelsinerna skalas, ränsas väl från den hvita hinnan, delas i större eller mindre klyftor, nedsockras och uppläggas högt på en flat kristallskål.

**Äppelmarmelad.**

Lösa och väl mogna äpplen skäras i tunna skifvor, kokas med litet vatten till ett mos

**Pear compote.**

Peel the pears lengthwise and cut them in two so that each half retains a part of the stalk. Remove the core with a penknife, scrape the stalk and cut it away partly. Next proceed as when making apple compote. But if the pears are hard they need to boil two or three hours. They are served cold with apple jelly for garnishing.

**Cherry compote.**

Treat this as plum compote, but with the difference that you leave the cognac out. Instead thereof stir in two tablespoonfuls corn starch soaked in water. By this the juice becomes thicker. Shake the cherries in this carefully until they cool, when the compote is ready.

**Orange compote.**

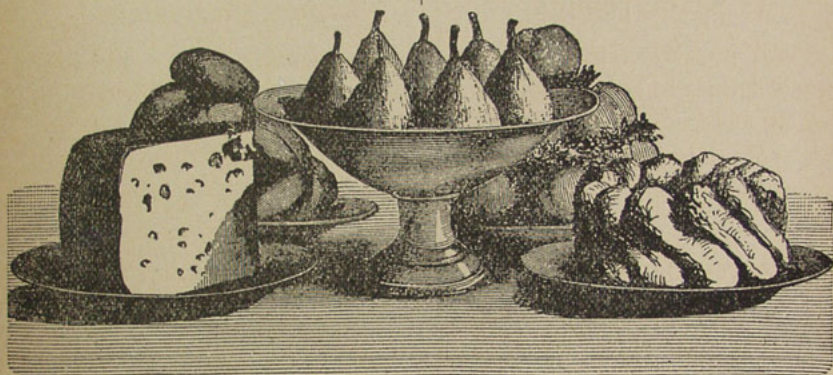
Peel and wash the oranges, freeing them well from the white thin skin; cut them in smaller or larger clefts, sugar them, and put them up on glass platter.

**Apple marmelade.**

Soft and ripe apples are to be cut in thin slices and boiled in a little water to a mash, then

och passeras genom en hårsikt. Man tager dubbelt med socker mot mosets vikt, doppar det i vatten och lägger det till moset i syltkitteln, hvilket då kokar under jemn omröring. Då den börjar klarna och tjockna, öses den genast i burkar att förvaras

to be passed through a sieve. Take twice the weight of the mash in sugar, dip it in water, and add it to the mash in the kettle, which keep boiling while stirring. When it begins to get clear and thick, put it up in jars to be kept for future use.



### Plommonmarmelad.

Gula eller gröna plommon, som äro lösa och väl mogna, ställas på elden i en syltkittel med så litet vatten som möjligt; deri röres beständigt tills det mosar sig. Derefter upplöses det på en grof hårsikt, hvarigenom det passeras. Nu tages socker, dubbelt så mycket som moset väger, och doppas i vatten samt lägges i kitteln att koka tillika med moset, och omröres jemt under kokningen.

### Plum marmelade.

Place on the stove green or yellow plums that are soft and ripe. Use a preserve kettle and as little water as possible. Stir constantly until it mashes. Then put it up in a coarse sieve, through which force it. Now take twice as much sugar as the mash and dip that in sugar and put it in the kettle to boil with the mash. Stir well all the



När marmeladen synes klarna och tjockna, håller man litet deraf på en tallrik, och om den då hårdnar, som en gelé och låter skära sig, så är den färdig. Den uppöses genast i burkar, ty när den blir sval styfnar den och låter ej ösa sig.

### **Citronmarmelad.**

Fem pounds friska, vackra gula citroner med tjocka skal och åtta pounds socker behandlas som pomeransmarmelad, hvarom se följande nummer.

### **Pomeransmarmelad.**

Fem pounds mogna pomeranser skäras tvärs öfver, så fint som möjligt, urkärnas, kokas med en quart vatten tills strimlorna lätt kunna söndertryckas mellan fingrarne och tillsättes med tio pounds socker. Kokas öfver svag eld tills marmeladen är fullt klar, upphålles sedan att svalna, fylles i burkar, får stå öfver natten och öfverbindes. Den håller sig god mycket länge. Angenäm på kaffe- och tébord.

### **Apelsinmarmelad.**

Tillredes som pomeransmarmelad.

time while boiling. When the marmelade begins to appear clear and thick put some of it on a plate, and if it then hardens like jelly and permits cutting it is ready. Put it now in jars before it cools, when it becomes too stiff.

### **Lemon marmelade.**

Five pounds fresh, nice and yellow lemons with thick rinds and eight pounds of sugar are to be treated like bitter orange marmelade. See next number.

### **Bitter orange marmelade.**

Five pounds of ripe oranges are cut right across as fine as possible, cored, and boiled in a quart of water until the pieces yield readily to the pressure of the finger; then add ten pounds of sugar. Boil over low fire until the marmelade is perfectly clear; then pour up and let cool, later to be put in jars. This marmelade will keep long, and is especially agreeable on coffee and tea tables.

### **Sweet orange marmelade.**

Is prepared like bitter orange marmelade.

# SEXTONDE AFDELNINGEN.

## Part Sixteen.

### KONFEKTER OCH KARAMELLER.

#### Chokolad-konfekt.

Ett pound socker kokas med litet vatten och röres under kokningen med en hålslef. När detta är kokt så, att det blåsar sig, lägges rifven chokolad, lyftes af elden och arbetas vid sidan af kastrullen, tills det blifver som en tunn gröt. Då hålles det i flata papperslådor att till hälften stelna, hvarefter sedan skäres så stora bitar man vill. Denna konfekt serveras tillsammans med annan.

#### Vridna karameller.

Ett pound socker kokas tillsammans med litet vatten. När vattnet är så inkokt, att af sockret kan dragas trådar, så

### CANDIES AND CARMELS.

#### Chocolate candy.

One pound sugar is to be boiled in a little water, while stirring with a deep ladle. When boiled so that it forms bladders put in grated chocolate, then remove it from the fire, but work it still with the ladle until it thickens like a mush. Then pour it into flat paper boxes to half stiffen, so you can cut it in the fashion you want to have it.

#### Twisted caramels.

Boil a pound of sugar in a little water. When boiled down to the point that you can draw threads with the sugar, put a

tages en träpinne som doppas i vatten och derefter i sockret. När det socker, som fastnar på pinnen, är hårdt som glas, är det färdigt att taga från elden. Nu tillsättes den essens man önskar. Det upphålles sedan på en slät sten, som är smord, och der rullas med händerna långa karameller af ett fingers tjocklek, som sedan vridas och skäras så långa man vill ha dem.

### Brända mandlar.

Ett pound socker vätes i vatten samt lägges i karamellskopan att koka och dertill hålles någon röd saft, hvarmed det kokar tills det blir tjockt. Då ilägges väl aftorkad, oskalad sötmandel, som får under omrörning koka tills den börjar knäppa. Då aflyftes skopan, men rörningen fortfar tills det börjar stelna, hvarefter alltsammans upphålles och mandlarne plockas ifrån. Sockret vätes litet och hålles tillbaka i skopan samt ställes på stark eld att koka under flitig omrörning; derefter iläggas nya mandlar och dermed fortfares tills de äro slut. Vill man hafva hvita mandlar så uteslutes kulören.

stick in water and then in the sugar. When the sugar that fastens to the stick is hard or glassy it is ready to lift off from the fire. Now add the essence you prefer. Then pour it upon a smooth stone, buttered, and roll it with the hands into long caramels of the thickness of a finger, which twist and cut to please.

### Burned almonds.

Wet a pound of sugar in water and put it in the caramel pan to boil with a little red juice of some kind. When thick add to it unpeeled sweet almonds which are to boil until they begin to crack and snap. Then lift off, but still stir till it stiffens. Then pour it up and take away the almonds. Wet the sugar and put it back into the pan which let boil on strong fire. Now put in more almonds and so on till the last.

**Kaffekarameller.**

Ett halft pound brändt och malet kaffe får urdragas i en pint eller litet mer kokhett vatten; sila och tillsätt  $1\frac{1}{3}$  pound socker samt  $\frac{1}{4}$  pint söt grädde. Får sammankoka öfver frisk eld till bräcksocker. Upphålls på oljad stenskifva eller smörad plåt. När den blir kall skäres smeten med messings-tråd, försedd med träpinnar på ömse sidor.

**Sockrad frukt.**

Sockret kokas till blåssocker (se nedan) och frukten öfverdrages med ett tunnt lager deraf. Användes mest till syltad frukt, som bör först få afrinna och torka på galler. Får kallna och torka efter glaseringen.

**Blåssocker.**

Man har erhållit blåssocker, när å en hålslef, doppad i den kokande sockerlagen och hastigt svängd öfver kitteln, bilda sig små blåsor som fladdra ut från slevvens hål.

**Droppar till kulörer.**

Till en half ounce kochenill tages en half gallon vatten hvil-

**Coffee caramels.**

Steep half a pound roasted and ground coffee in a pint, or a little more, boiling hot water; strain and add  $1\frac{1}{3}$  pound sugar and  $\frac{1}{4}$  pint sweet cream. Let it boil together over a strong fire. Pour it up on an oiled smooth stone or a buttered plate. When cold cut the dough with a brass wire provided with wooden sticks at both ends.

**Sugared fruits.**

Boil the sugar to bubble sugar (see below) and cover the fruits with a thin layer of it. This is mostly used for preserved fruit which has been strained and dried on a register. Let it cool and stiffen after the glazing.

**Bubble sugar.**

Bubblesugar is obtained when small bladders are formed on the ladle which has been dipped in the boiling sugar syrup and swung over the kettle. It is then taken off and kept for future use.

**Drops for coloring.**

For one half ounce cochineal take half a gallon water and

ket får inkoka till blott en femtedel deraf är kvar; då detta fått svalna, hålles det i en flaska att förvaras, att dermed gifva kulör åt all slags konfekt.

### Mandelkransar.

Ett pound socker och fyra ägghvitor stötas en timme i en stenmortel och hopröras sedan med 12 ounces sötmandel och fyra ounces bittermandel. Massan drifves genom vaxadt papper i hvilken fason man önskar och torkas i sval ugn.

### Höjd konfekt.

Ett pound siktadt socker och tio ägg-gulor arbetas i ett djupt fat en timme; derefter nedröres två ounces hvetemjöl mycket väl. Nu ihålles några droppar cederessens och degen utkaffas till en slants dubbla tjocklek. Man utskär deraf små fasoner efter behag, hvilka sättas på vaxade plåtar. Sedan penslas konfekten med röda droppar blandade med fint socker, insättes i svag ugnsvärme, och då den höjt sig är den färdig.

boil it until it has only a fifth of its original volume. Then let it cool and put it in a bottle to use when needed for coloring of candies.

### Almond wreaths.

Pound for an hour in a stone mortar one pound of sugar and four whites of eggs, and next stir it with 12 ounces of sweet almonds and four ounces bitter almonds. Force the mass through waxed paper in fashions to suit and dry them in a cool oven.

### Raised candy.

Work a pound of powdered sugar and ten yolks in a deep dish for an hour; then mix two ounces flour into it. Next add a few drops cedar extract. Roll out the dough to the thickness of a double coin, and now cut out the figures you wish. Put them on waxed plates. Pencil them with red drops mixed with sugar. Put it in oven and when they rise they are ready.

# SJUTTONDE AFDELNINGEN.

## Part Seventeen.

### KAFFE OCH TE.

#### Allmänna anmärkningar om kaffe.

Kaffe, denna så oumbärlig vordna planta, odlas nu nästan öfverallt i den tropiska zonen, världen rundt, så att säga. Det påstås att namnet härleder sig från Kaffa, en söder om Abessinien belägen trakt, hvarest det först upptäcktes och begagnades såsom dryck. I de flesta länder plockar man kaffebönan med handen, men i Arabien får den växa tills den blir så mogen, att den faller af sig sjelf, hvilket torde delvis förklara hvarför det arabiska kaffet är så starkt och godt. Kaffe-bönans egentliga substans kallas kaffein och användes till en viss grad i medicin. Kaffe inne-

### COFFEE AND TEA.

#### General remarks about coffee.

The cultivation of this esteemed berry is widely diffused throughout the tropical belt nearly around the world. Its name is said to be derived from Kaffa, a district lying south of Abyssinia, where it was first cultivated and used as a beverage. In most countries it is picked by hand; but in Arabia it is left to ripen until nearly ready to fall. This may be one reason for its strong and superior flavor. The active principle of coffee is coffeine, and is employed to some extent in medicine. Coffee possesses considerable nourishing qualities, and both tea and coffee produce

håller icke ringa näringsämne, och både té och kaffe besitta, som man af erfarenhet väl vet, uppfriskande egenskaper — de stimulera utan att berusa. Men om man intager för mycket deraf blir sömnlöshet följden och effekten skadlig.

Bland de olika kaffesorter, som importeras till Förenta Staterna märkas *Java* och *Mocha* såsom de förnämsta, hvilka begagnas för det mesta i blandade portioner, från fyra till sex ounces Mocha på pundet. Den största delen af det förbrukade kaffet är Rio, Santos och andra sydamerikanska produkter. De vestindiska öarnes alster äro kända under namnen San Salvador, Costa Rica, La Guaram. fl., och äro alla ganska goda.

#### Att bränna kaffe.

Plocka ut, tvätta och torka bönor nog endast för en veckas behof. Till hvart tredje pounds kaffe tages sedan ett stycke smör, så stort som en stor Hickory-nöt och lägg den med

an agreeable, exhilarating effect, being a stimulant without being an intoxicant. When taken in quantities or quite strong, it produces wakefulness and is not beneficial to the system. The popular taste, like that for tea, is very extended, those of strong flavor being most in demand.

Of the different coffees imported here, Java and Mocha rank the highest with connoisseurs, and are generally used mixed in the proportion of four to six ounces of Mocha to the pound. The bulk of all coffee used in this country is Rio, Santos, or those of South or Central American production. The former possesses a strong but not delicate flavor, while the latter are milder. The West India islands produce fine coffees, which are known under their respective names, as San Salvador, Costa Rica, La Guaram etc.

#### To roast coffee.

Pick over, wash, and dry enough for a week only, and to each three pounds add a lump of good butter, the size of a large hickory nut, when the coffee is hot; roast in a revolv-

kaffet i brännaren då det börjar blifva hett. Bränn kaffet i en s. k. "revolving roaster". emedan det då blir jämnare brändt än uti en vanlig panna. Annars kan man begagna ugnens eller *stovens* yta, om man iakttagert försiktigheten att omröra hela tiden. Om blott en enda böna blir förbränd skadar den hela massan, och lukten är stark nog att fylla hela huset. Kaffet bör brännas till dess att det får en mörkbrun färg, full och jemn. Man bör därför profva bönorna litet emellan genom att lägga en af dem på bordet och pressa den med tummen. Om den då lätt går sönder, så är det färdigt. När kaffet är rätt brändt låter det lätt malasig till korn som äro liksom sand och lätt skilda från hvarandra. Under bränningen sväller kaffet med en tredjedel af sin volym, men förlorar 16 procent af sin kraft under bränningsprocessen. Brändt bör det bevaras i en lufttät kanna af tenn, och malningen bör ske nyss före begagnandet.

### Att mala kaffe.

Emedan det är allmänt antaget att allt kaffe, som säljes malet är mer och mindre förfalskadt, varande bemängdt med

ing roaster, which, if constantly turned, will roast more evenly than by stirring in a dripping-pan. If no regular roaster is convenient, brown it in the oven, or on the top of the stove or range, watching and stirring continually, that it may not burn; a single berry when burned will taint the whole mass, and the flavor, which is very volatile, pervade the whole house. It should be roasted evenly, a dark rich brown, and should be tested frequently, by placing a kernel on the table, pressing it with the thumb, and if tender and brittle, so it crushes easily, it is done. When roasted properly it will grind into particles, distinct and granulated. Coffee swells about one-third in bulk, and loses about sixteen per cent in roasting. When roasted, keep in an air-tight tin can or box, and grind only medium fine the quantity needed, immediately before using.

### Ground coffee.

As it is rather generally believed that all put up or ground coffees sold in bulk are more or less adulterated with peas,



ärter, morötter, cikoria och andra mindre helsosamma ämnen, är det bäst att antingen köpa kaffet i gröna bönor, eller bränna det sjelf, såvida man icke kan få det nyss brändt och färskt. Somliga tycka om cikoriasmaken. De kunna då köpa cikorian särskildt och blanda det med godt kaffe; man tager då en tésked till hvarje  $\frac{1}{4}$  pound. Ett annat godt surrogat för kaffe är brända och malda morötter, till exempel två téskedar till  $\frac{1}{4}$  pound.

Om man vill pröfva kaffets äkthet så tager man en nypa emellan det våta fingret och tummen. När man då rullar det och det derunder stannar kornigt, är det äkta; men om det är förfalskadt bildar det sig till en kula.

### Att koka kaffe.

Hufvuduppgiften vid kaffekokning är att i högsta möjliga grad bibehålla kaffets naturliga arom eller doft. Huru detta

carrots, chiccory or more harmful substances, the safest way is to either purchase the green berry and brown it yourself, or freshly browned and ground at the time it is bought; a small quantity frequently, that it may not lose the flavor before consumed. Some persons like the flavor of chiccory, and it may be purchased by itself and mixed with good coffee in the proportion of a teaspoon to each quarter of a pound. A good substitute is also browned and ground carrot, using two teaspoons to the same quantity of coffee as above.

To test the genuineness of ground coffee take a pinch between the wetted finger and thumb; roll it, and if pure it will remain in grains; if adulterated it will form into a ball.

When freshly browned coffee may not be obtained, the following French method is probably the best for roasting, as it is said to develop the strength and flavor more thoroughly.

### To make coffee.

To extract and retain the greatest amount of aroma is the great object to be attained in coffee making, and to effect

verkställes, derom äro nu meningarne mycket delade. Mången tror att filtrering är den bästa processen, hvarför man ock gjort många inrättningar för detta ändamål, såväl i Amerika som i England, Frankrike och andra länder. Dessa inrättningar äro så gjorda att de prässahett vatten genom det malda kaffet, hvarigenom en stark klar dryck erhålles, kanske så nära den bästa som möjligt. Man förutsätter nämligen att kaffets fina smak och arom försvinner under kokningen.

Men andra göra emot denna filtreringsprocess den invändningen att för mycket kaffe derigenom förslösas. Sättet är för dyrt, menar man. Man påstår att ej mer än hälften af kaffet sålunda tillgodogöres. Följande metod anbefalles här såsom en sorts medling emellan filtreringsprocessen och kokningen.

Tag en vanlig kaffepanna med ett tätt åtsittande lock på pipan. Gör af tjock ståltråd en ring som passar pannan omkring dess topp. Fäst dervid en tunn påse

this in the most effectual manner opinions differ. Many consider that percolation, filtering or leeching is the best process, and to this end there are many contrivances, both in this country and in England and France, among which may be mentioned the French biggin, the English syphon iron, the National or old Dominion coffee-pot, the coffee and tea-press, and many others, all of which filter or leech hot water through ground coffee, and most of them produce a clear, rich fluid, probably as near perfect as possible. The theory is that by boiling, the finest and greater part of the aroma escapes in the vapor.

To the filtering process many object on economical grounds, urging that not more than half the virtue of the coffee is extracted, and hence it takes very much more than by slightly boiling. The following method partakes of both, and also obviates the purchase of an expensive utensil.

Take an ordinary coffee-pot, the spout having a tight-fitting cover; form a ring of thick wire that will fit just outside the top of the pot, leaving a space for the hinge, if any; to this attach

af musslin eller annat tunnt tyg, vidare i bottnen än vid toppen. Sömmarne i denna påse böra vara dubbla och starka, så att intet af det malda kaffet kan komma ut i pannan. Nu värmes den tomma pannan med kokhett vatten. Påsätt påsen med det malda kaffet och håll sakta deröfver kokhett vatten. När det gått igenom kan det genast serveras eller man kan låta det koka upp om man så behagar.

Man klarar kaffe genom att ilägga en del af en ägghvita eller äggskalet. Litet kallt vatten islaget straxt efter kokningen tjänar till samma ändamål. God grädde i stället för mjölk gör äfven dåligt kaffe njutbart. Om man begagnar mjölk bör den vara varm och blandad med ägg. Kaffe utan både mjölk och grädde lär dock vara hälsosammast, isynnerhet för personer med dålig matsmältning. Såväl té som kaffepannor böra hållas ytterst rena och en gång i veckan fyllas med vatten hvari litet borax lägges. Tvätta dem aldrig på insidan, emedan det är nog att skölja dem i två eller tre vatten.

a thin but stout muslin bag, wider at the bottom than top, and reaching to within two inches of the bottom; the seams should be lapped and doubly stitched, so that none of the ground coffee will come into the pot. Now heat up the empty coffee pot with boiling water. Put on the bag with the ground coffee and pour boiling water gently over it. When through you may serve the coffee or bring it up to boiling beforehand.

Coffee may be made clear by putting a part of the white of an egg in, or part of the shell. Or dash some cold water into it when taking it off from the fire.

Good cream instead of poor milk improves the coffee wonderfully if of inferior kind. But when using milk have it warm and mixed with eggs. Coffee without both milk and cream is nevertheless the most healthy especially for persons with poor digestion.

Both the tea and coffee pot ought to be kept very clean and once a week rinsed out by boiling some borax in them. Never wash them inside, only rinse them well in two or three waters.

**Svart kaffe.**

Detta är en eftermiddagsdryck, vanligtvis ansedd såsom särdeles hälsosam. Det göres mycket starkt och serveras i små koppar 15 @ 20 minuter efter middagen. Män slå merendels litet brandy eller vin till det. Svart kaffe göres bäst med filtreringsprocessen.

**TE.****Allmänna anmärkningar om té.**

Téplantans botaniska namn är *Camilia Thea*. När eller huru den först upptäcktes i Kina, som är dess hemland, vet man icke. De kinesiska té-sorterna äro hufvudsakligen två, nämligen de svarta och de gröna, hvilkas indelning icke har afseende å plantans art utan endast dess ålder och sättet hvarpå den bevarats. Både det svarta och det hvita téet är indeladt i åtskilliga sorter som fått namn efter de orter der de växa eller på grund af någon särskild egenskap. Téets beskaffenhet beror dock mycket

**Black coffee.**

This is an afternoon beverage and is considered very wholesome. It is made very strong and served in small cups 15 or 20 minutes after dinner. Gentlemen usually mix it with brandy or wine. Black coffee is best made with the filtering process.

**TEA.****General remarks.**

The botanical name of the shrub is *Camillia thea*. Neither its origin nor the date of its first cultivation in China is now known. The teas of China are classed as black and green—distinctions not of different species of the plant, but to the age of the leaf when gathered, and method of preservation. Each has several sub-varieties named from the district which produced the article or some peculiarity in the article itself. The quality of tea depends greatly upon the age of the leaf at the time of picking. The younger the leaf, the more delicate the flavor. Of black teas are Bohea, Congon, Sou-

på dess ålder då det inhöstades. Ju yngre bladet då var, desto finare är smaken. Af de svarta tésorterna må nämnas Bohea, Congon, Couchong, Caper, Oolong, Pekoe m. fl. Af dessa är Pekoe den bästa och Bohea den sämsta. När bladen äro så unga, att de ha ett dunigt öfverdrag kallas det Flowery Pekoe och anses öfverlägset. Annars förekomma i marknaden de bästa tésorterna under namnen Young Hyson, Old Hyson, Twankey, Imperial och Gun Powder. De japanska téslagen äro indelade i enlighet med sätten hvarpå de torkas såsom soltorkadt té, korgtorkadt, panntorkadt o. s. v. Japan har två téskördar, vår och höst; den senare är den bästa. De upphinna dock icke de kinesiska sorterna i fråga om qualité.

### Téstoft.

Detta, som i allmänhet tillhandahålles af téhandlare och i grocerybodas, består af siftningen som erhålles efter finare tésorter. Det säljes mycket billigare än riktigt té, men är dock mycket starkare och alltid

chong, Caper, Oolong, Pekoe and others; the highest quality is possessed by Pekoe. When the leaves are so very young as to be covered by a down, it constitutes the Flowery Pekoe. The green teas comprise Twankay, Young Hyson, Old Hyson, Hyson Skin, Imperial and Gun Powder, the latter being the first gathering and the finest. Imperial, Young and Old Hyson are grades from second and third pickings, while the inferior light leaves winnowed from the Hysons form the Hyson skin. The teas of Japan are classed according to manner of curing, as basket-fired, pan-fired, and sun-dried; they are grown in two crops, spring and fall, the latter being the best. Originally Japan teas were uncolored, but now they have quite as much coloring as the chinese sorts, while they lack the body of the latter.

### Tea dust.

This, now generally kept for sale by grocers and teadealers, is the siftings of finer grades of tea carefully saved and imported. While afforded at a much less price than regular tea it is much stronger and usually

bättre än billiga sorter. Hvad man icke tycker om är dess pulveraktiga tillstånd, men olägenheten häraf kan förekommas genom att begagna en påse vid kokningen, någonting likt den kaffepåse hvarom talats, eller också kan man hålla upp det genom en fin sikt.

### Att koka té.

Detta är ingen svår sak, om man iakttagert några få och enkla anvisningar. Ju varmare man serverar téet, dess bättre, och man kan säga att det är så godt som värdelöst, när det är helt enkelt ljumt. Regeln vid kokningen är att taga en tésked för hvarje person samt en sked derutöfver, om man begagnar vanliga sorter, och här må i förbigående anmärkas att den bästa tésorten, d. v. s. den dyraste, är, liksom allting annat dyrast, i verkligheten det bästa och på samma gång billigaste. Kannan bör först upphettas med varmt vatten, ilägg sedan téet och påfyll  $\frac{3}{4}$  pint kokande vatten. Låt det nu stå utan kokning i fem a tio minuter, och fyll derefter upp med mera kokhett vatten. Om det är ett stort sällskap att ser-

superior to cheap grades of tea. The chief objection to its use is its pulverized condition. This may be obviated, however, by the use of a wire tea bag or a bag suspended in the pot similar to that suggested for coffee; or it may be poured through a fine strainer into tea cups.

### Tea making.

It is not a difficult process, a few simple directions being observed. The hotter tea is served the better, and it is worthless and insipid when only lukewarm. A teaspoon of the leaf to each person and one over is the rule in using teas of ordinary quality, and it may here be observed that the better grades, and consequently higher priced teas are really the most economical ones to use. The pot or urn should be well warmed with hot water, letting it stand two or three minutes. Put in the tea and add  $\frac{1}{2}$  or  $\frac{3}{4}$  of a pint of water, boiling, and then let it stand to draw, not boil, for 5 or 10 minutes, and then fill up with boiling water. When there is a large party to pro-

vera, är det rådligast att hafva två tékannor. Ihågkommas bör att man icke kan få godt té af brunsvatten på grund af den deri befintliga kalken. Vid blandning af tésorter gäller regeln att taga fyra skedar svart till en sked grönt.	vide for it is better to have two pots in use. Remember that you can not make good tea of wellwater, the lime destroying it. When mixing teas the rule is to take four spoons black to one green, or more, according to taste.
---	--

# ADERTONDE AFDELNINGEN.

## Part Eighteen.

### DRYCKER AF MALT OCH VIN.

#### Allmänna anvisningar.

Till brygd bör maltet vara något groft malet. Det blötes i kallt vatten om aftonen kl. åtta och får sedan stå till klockan två då ett par karlar böra arbeta det  $1\frac{1}{2}$  timme med kokhett vatten. Sedan står det öfverhöljdt tills det tjocka sjunkit, då allt det tunna öses ur karet i den stora pannan, der det får uppkoka, och åter i karet fyra gånger, men när det är i pannan sista gången, bör man ilägga rosten, hvilken tillagas på följande sätt. Först lägges ett hvarf enkäppar, sedan ett tjug vridna halmkransar, derpå halm och sist en halmkrans rundt omkring ka-

### MALT AND WINE BEVER- AGES.

#### General directions.

The malt for brewing ought to be somewhat coarse. It is to be soaked in cold water in the evening about 8 o'clock, so to remain till about 2 o'clock, when two men should work it  $1\frac{1}{2}$  hours with boiling hot water. Then let it stand covered till the thick part has settled, when the liquid is to be poured into the pan or a kettle intended for boiling and then again into the tub, and so alternately four times. When in the boiling vessel for the last time, proceed as follow: Make a layer of juniper sticks, place on them a dozen straw wreaths, then straw, and finally another wreath



ret, hvarefter det öfversköljes med kokhett vatten, och maltet påläggas. Så snart lagen uppkokat, öses den på rosten och sedan åter tillbaka i pannan ända tills vörten blir klar. Då tager man af den första och starkaste så mycket som man vill hafva till öl. Sedan krammar man upp 3 pounds skållad humle och gör vörten lagom bäske, sedan bör det koka i två timmar under jemn skumning. Då och då ihålles en skopa friskt vatten så att vätskans mängd blir oförändrad. Sedan silas det i ett kar att svalna, och när jästen skall iläggas, nedstickes handen i dricksämnet, och när det kännes som en kall rand omkring handleden, iläggas en half kanna färsk jäst samt uppöses några gånger. När det synes hvitt ofvanpå silas det i tunna som sprundas väl. Svagdricka erhålles genom att pålaka kokt vatten sedan ölet är färdigt.

### Enbärdricka.

Till 30 gallons dricka tages 2 gallon kornmalt, och 2 gallon väl mogna och rengjorda enbär hvilka stötas med en stöt af björk i en stor stenmortel

around the tub. Now put hot water on it and place the malt on top. When the liquid is ready boiled, pour it over the straw, and back into the pan, and so on until it becomes clear. Then take off the first and strongest as much as you need for ale. After that squeeze 3 pounds scalded hops and make the liquid sufficiently bitter and boil for 2 hours while skimming, now and then adding a dipper of water so as to keep the quantity the same. Then strain into a tub and let it cool; when ready for the yeast, put the hand into the liquid, and when you feel a cold line around the joint of the hand add half a gallon common good yeast whereupon pour it out and in a few times. When it appears white on the surface, put it in a barrel and place it in a cellar. Make small beer by pouring hot water on the malt after the strong beer is obtained.

### Juniper ade.

For 30 gallons ade take 2 gallons Barley malt and 2 gallons ripe and rinsed juniper berries, which are to be pounded by a piece of birch in

eller i en något flat jerngryta; derefter hållas bären i en så jemte friskt brunsvatten att stå öfver natten. Sedan lägges på en annan så en rost af träkåpar och väl sköljd halm; enbären ösas derpå och få rinna igenom 3 eller 4 gånger, tills lagen ser klar ut. Under tiden skållas ett halft skålpund humle med litet vatten och sättes på elden i en flat kastrull med litet brunsvatten att koka under flitig omröring. Detta slås i den kalla enbärsvörten och omröres så att den blir litet ljum; då ivispas god och tillräcklig öljäst, sedan betäcket vätskan med linne och derpå en filt, för att stå tills den jäser. Emellertid urlakas enbärsrosten med kallt brunsvatten, så att musten väl urdrages, och spädes i det jästa drickat, så att halffatet blir fullt. Förvaras i kallare eller annan kall plats.

### Ingefärsdricka.

Femton gallon kallvatten sättes på elden, och då det har väl uppkokat, ilägges  $1\frac{1}{2}$  pounds socker,  $\frac{1}{2}$  pound stött ingefära, samt litet mindre än 4 ounces "cream of tartar", derefter lyftes det genast af elden och öses

a big stone mortar or otherwise an iron kettle. Then put the berries in a tub, pour fresh well water on them and let them stand over night. Over another tub put wooden sticks and straw, well cleaned; pour the berries thereon and let the liquid run through 3 or 4 times, until it looks clear. Meanwhile scald  $\frac{1}{2}$  pound of hops and put it with some water over the fire to boil with steady stirring. Then add this to the juniper liquid and stir so as to make it a little warm. Then stir into it some good beer yeast; now cover it with a clean cloth and on that a felt, and thus it must remain until it rises. Press out the substance in the straw by hot water and add to it the risen ade, making the keg full. It is to be preserved in a cellar or other cool place.

### Ginger ale.

Put 15 gallons well water over the fire, and when boiling immerse  $1\frac{1}{2}$  pounds sugar,  $\frac{1}{2}$  pound pounded ginger and less than 4 ounces cream of tartar, take it immediately from the fire and pour it into a

i ett för jäsningen passande tråkärl. Sedan kramas saften ur 6 citroner och silas väl med en half pint rom, som ditslås, och kärlet öfvertäckes. När det är sommarljumt dithålles en pint färskt jäst, hvarefter det får stå omkring en half timme, då jäsningen är slut. Drickat silas genom en linneduk och tappas på buteljer som förvaras i kallt rum.

### Honungsdricka.

16 gallons vatten, 3 pounds god humle, den senare sköljd i 3 kokande vatten efter hvarandra, kokas en timme eller tills humlen något sjunkit; då spädes med lika mycket vatten som afdunstat under kokningen. Efter denna nya uppkokning afsilas humlen, och drickat sättes att svalna. När det är sommarljumt, tillsättes det med något mindre än en quart god jäst under jemn omröring och fylles på en ren och torr ankare, hvilken sprundas väl och genast sättes i källaren. Efter åtta dagar aftappas drickat på buteljer, hvilka hartsas och läggas på sand i källaren.

wooden vessel adapted for fermentation. Squeeze out the juice of 6 lemons and strain it with  $\frac{1}{2}$  pint of rum, added into the liquid, which now must stand covered a while. When tepid add a pint of yeast and leave it 30 minutes, strain the ale through a linen cloth and bottle it; keep in a cool room.

### Honey beer.

Sixteen gallons water, 3 pounds honey,  $\frac{1}{4}$  pound of good hops, the latter rinsed in hot water 3 times. This is to be boiled 1 hour or until the hops begin to sink and settle; then dilute it with the same quantity water as has evaporated during the boiling. After this new boiling strain the hops apart, and set the liquid to cool. When still warm add to it a little less than a quart good yeast and stir well; then put it in a clean and dry keg or barrel, close it well up and deposit in the cellar. Eight days later bottle it and seal the cork, then let it remain in the cellar on sand.

**Mjöd.**

En gallon honung sönderröres i en kittel med 9 gallons vatten, kokas och skummas väl. Sedan ilägges en näfve humle, hvarmed det får koka on timme eller till  $\frac{1}{4}$  är inkokt hvar efter det genom hårsikt silas i ett rent träkärl, som ej har smak och får stå, tills mesta hettan är afgangen; då ilägges 4 eller 5 skedar jäst, drycken öfvertäckes väl och får stå i 4 dagar. Den silas sedan genom en ylleduk och hälls på ett ankare, hvari lägges 3 ounces med rent linne väl tvättade och torkade russin samt skalen af 4 citroner. Ankaret tillsprindas väl och lägges i källaren.

**Sockerdricka.**

Till 8 gallon friskt brunsvatten tages  $1\frac{1}{2}$  gallon godt, hemgjort öl och 2 gallon färsöl under jäsning. I väl torra buteljer läggas 1 a 2 krukrussin och 2 téskedar stött socker i hvarje. Buteljerna korkas och hartsas väl. Detta tål stå i 8 a 12 dagar, allt efter källarens beskaffenhet. Man bör ej göra stora partier emedan drickat ej håller sig länge.

**Mead.**

Stir up a gallon of honey in a kettle with 9 gallons water, boil and skim well. Then add a handful hops to be boiled for 1 hour or until  $\frac{1}{4}$  has escaped in steam. Then pass it through a fine sieve to a clean wooden vessel, there to remain till most of the heat has passed off. Now add 4 or 5 spoons yeast. Then leave it to stand 4 days. Then pass it through a woolen cloth and put it up in a barrel, in which put 3 ounces thoroughly cleaned and dried raisins and the peelings of 4 lemons. Close up well and put the barrel in the cellar.

**Sugar beer.**

To 8 gallons fresh well water add  $1\frac{1}{2}$  gallons home made beer or ale and 2 gallons fresh ale in the process of fermentation. In dry bottles put 1 or 2 raisins and 2 teaspoons granulated sugar—that much in each. Cork the bottles and let them stand 8 or 12 days. Make in small lots, as it does not keep long.

### Carolina.

Två klufna citroner och en butelj gammalt franskt vin ställes några timmar förut på is. Sedan tillkomma 3 buteljer gammalt franskt vin, 2 dito ungt, 1 dito Madeira och en dito champagne. Båda citronerna urkramas en gång, men blott den ena lägges åter i bålen, och man tillser att inga kärnor medfölja.

### Extra fin punsch.

Nio pounds fint toppsocker (crush sugar) kokas med  $1\frac{1}{2}$  gallon vatten till en simmig lag, som till syltning. Lagen silas och får stå ett dygn att kallna. Sedan blandas den småningom med fin arrak eller franskt brandy och arbetas en timme, bäst med ett bläcksäll, som lyftes högt, eller ock öses den hastigt med en silfverslef. Punschen silas och hålles derefter på buteljer. Om den får ligga minst ett halft år, oljar den sig och är särdeles lätt-drucken.

### Vanlig toddy.

Några bitar socker läggas i ett dricksglas; derpå slås konjak, arack eller rom, och på detta

### Carolina.

Two split lemons and 1 bottle old French wine are placed for a few hours on ice. Then add 3 bottles old French wine, 2 of new, 1 of Madeira and 1 of champagne. Squeeze out the juice of both lemons at once, but put only 1 in the bowl, and be careful that no kernels go along.

### Extra fine punch.

Nine pounds fine crush sugar are to be boiled in  $1\frac{1}{2}$  gallons water until a thick syrup is obtained. Strain this and let it stand 24 hours to cool down. Then mix it gradually with fine arrack or French brandy, work it for an hour with a silver ladle or something similar. After that strain again and bottle it. If allowed to remain untouched for at least  $\frac{1}{2}$  year it will turn oily and become very agreeable.

### Common toddy.

Put a few pieces of sugar in a goblet or tumbler and pour cognac, arrack or rum (brandy

kokande vatten. I stället för konjak, arack eller rom kan äfven tagas Portvin eller Madeira, i hvilket man nyttjar mindre vatten.

### Äggtoddy.

En ägg-gula skiljes väl från hvitan och lägges uti ett dricksglas med 3 eller 4 matskedblad stött socker. Detta arbetas väl tillsammans med en tésked tills det höjer sig. Sedan hålles deri, under omrörning, kokande vatten, så mycket man behager, och derpå rom, arack eller konjak efter smak.

### Glödgadt vin.

Sex stycken krossade kardedummor,  $\frac{1}{2}$  ounce kanel,  $\frac{1}{2}$  pound krukrussin, det gula skallet af  $\frac{1}{2}$  citron och några söt- och bittermandlar; allt detta med 1 quart fransk konjak och en pint arack ställes uti en brulotkokare eller kopparkastrull samt påtändes och omröres ofta. Deröfver lägges ett halster och på det 2 pound socker, som skall upplösas af lågan från drycken, och derefter slås Madeira deruti. Skulle halster ej finnas, lägges sockret tillsammans med det öfriga, och

will do) on it and then boiling water. Toddy can also be made of Port wine and Madeira, using less water.

### Egg toddy.

Separate a yolk from the white and put it in a glass with 3 or 4 spoonfuls powdered sugar; work it well with a teaspoon until it commences to rise. Then pour in boiling water to suit and finally cognac or brandy.

### Glee wine.

Six crushed cardamoms,  $\frac{1}{2}$  ounce cinnamon, 1 pound raisins, the yellow rind of  $\frac{1}{2}$  a lemon and a few sweet and bitter almonds. This together with a quart French brandy and a pint arrack, is to be placed in a brulot boiler or tinned copper pan, where let it burn a while, stirring all the time. Put over it a gridiron and on top of it 2 pounds of sugar to be dissolved by the flame from the beverage in the bowl or boiler, whereupon pour in the Madeira.

det tål då koka omkring en  $\frac{1}{2}$  timme. Sedan slås drycken uti en dertill passande skål.

### Brulot.

Till 1 quart rödt vin tages 1 pint, eller mera, vatten, hvilket sättes på elden med 3 krossade kardemummor, några bitar kanel och socker efter smak. När det kokat en stund, och vinet har smak af kryddorna samt är lagom söt, upphålles det med kryddorna uti en porslinsmugg och serveras uti koppar. Med hvitt franskt vin förfares på enahanda sätt.

### Lemonad.

En gallon brunsvatten uppkokas med 1 pound socker och 1 citron, hvars saft utkramas öfver ett durklag, och citronen lägges åter i sockerlagen. Sedan dithålles 1 quart franskt vin och är derefter färdigt att serveras. Lemonad på safter göres på enahanda sätt, men citronen uteslutes, och vattnet kan vara kallt.

If no gridiron is to be had, add the sugar to the contents of the bowl and let it boil  $\frac{1}{2}$  hour.

### Brulot.

To 1 quart red wine take 1 pint or more of water and add to that 4 crushed cardamoms. Place this over the fire, and add further a little cinnamon and sugar to make it as sweet as you like. When it has boiled awhile and the wine has a taste of the spices pour it up in a mug of porcelain and serve it in cups. You can proceed with white French wine in the same manner.

### Lemonade.

Boil a gallon well water with a pound sugar and a lemon, the juice of which squeeze out over a strainer. Then pour on it 1 quart French wine, when it is ready to serve. Lemonade with juices are made similarly but the lemons are then left out and the water may be cold.

# NITTONDE AFDELNINGEN.

## Part Nineteen.

### SAFT OCH ÄTTIKA.

#### Lingonsaft.

Man tager 1 pint vatten till hvarje gallon lingon (eller cranberries). När de kokat i 15 minuter frånsilas saften, och till hvarje quart saft tages 1 pound socker. Nu får saften koka med sockret i 15 minuter, hvarunder den skummas väl och ställes sedan att kallna. Der-efter fylles den på krus, hvilka korkas, hartsas och förvaras i källare.

#### Körsbärssaft med socker.

Bruna väl mogna körsbär stö-  
tas i en stenmortel så att stenar  
och kärnor krossas, slås i en  
kruka att stå ett dygn. Der-  
efter frånsilas saften; 12 ounces  
socker tages till hvarje pound

### JUICES AND VINEGARS.

#### Cranberry juice.

Take one pint water to each  
gallon "lingon" or cranberries.  
When they have boiled 15 mi-  
nutes, strain; to each quart of  
the juice take a pound sugar.  
Let the juice and the sugar  
boil for 15 minutes and skim  
all the time; then take off and  
let cool. It is now ready to  
put in jars or stone bottles.  
Must be corked and sealed and  
kept in a cellar.

#### Cherry juice with sugar.

Brown and well ripe cherries  
are to be pounded in a stone  
mortar so as to crush both stones  
and kernels; then put them  
in a jar and let them stay there  
for 24 hours. Strain and add 12



saft. Sedan kokas den en half-timme i en syltkittel, hvarunder den skummas väl. När den blifvit kall hålles den på buteljer, hvilka korkas och hartsas väl.

### Hallonsaft med socker.

Två pounds ränsade hallon läggas i en kruka, tillsättas med en pint vinättika, öfvertäckas väl och få stå i två dygn i ett svalt rum. Sedan urkramas saften genom en linneduk. Smält 2 pounds socker i en quart vatten och koka tills densked, med hvilken man skummar, sockrar sig. Sedan hålles saften till sockerlagen och kokas i 20 minuter. Då saften kallnat, tappas den på buteljer. Af denna sats fås ej mer än två buteljer.

### Svart vinbärssaft med socker.

En 10 pounds svarta och 5 pounds röda vinbär ränsas och sköljas väl samt ställas på elden i en syltkittel med en kanna brunnsvatten att koka en half timme. Saften silas genom en tunn linneduk, och till en pint

ounces sugar to each pound of juice. Boil for half an hour in a preserve kettle, and skim well. When cold pour it in bottles which cork, seal and put in cellar.

### Raspberry juice with sugar.

Place two pounds cleaned raspberries in a crock and put in it a little fine vinegar, cover and let stand for 48 hours in a cool room. Then squeeze out the juice through a linen cloth. Melt 2 pounds sugar in a quart of water, and boil until the spoon with which you skim becomes coated with the sugar. Pour the juice into the syrup and boil 20 minutes. When it is cool pour it in bottles. Of above quantity two bottles are obtained.

### Black currant juice with sugar.

Clean and wash ten pounds black and five pounds red currants, and place them in a kettle over the fire with a gallon of wellwater to boil for half an hour. Strain the juice through a thin cloth, and for

saft tages ett pound socker. Detta ställes på elden att koka en fjärdedels timme, hvarunder det skummas väl och ställes sedan att kallna. Derefter tappas det på krus eller buteljer.

### Röd vinbärssaft med socker.

Göres som föregående.

### Svart vinbärssaft utan socker.

Tre gallons svarta vinbär re-  
pas ifrån stjälkarne och läggas  
tillika med  $\frac{1}{2}$  gallon hallon på  
en väl sköljd halfankare; derpå  
hälles uppkokt brunsvatten  
så att det endast har rum för  
att jäsa. Derefter läggas an-  
karen uti en källare i tvänne  
dagar; men under tiden röres  
däri flere gånger med en dertill  
passande spade. Kort förr än  
ankaren lägges i källaren till-  
slås en pint sprit; ankaren  
sprundas genast och derpå läg-  
ges en deg af aska och vatten,  
hvilken väl tilltryckes omkring  
sprundet. Uti ankaren skall vara  
ett litet tapphål, hvaruti man  
har en kork. När saften har

each pint of juice take a pound  
of sugar. Place this over the fire  
and let it boil for 15 minutes,  
skimming all the time. Now  
ready to put in bottles or jars.

### Red currant juice with sugar.

This is made as black currant  
juice with sugar.

### Black currant juice without sugar.

Clean three gallons currants  
and put them with half a gallon  
raspberries in a thoroughly  
cleaned and dry barrel, size  
according to the quantity. Pour  
over it boiling well water enough  
to leave room only for fermenta-  
tion. Then let the barrel lay  
in a cellar for a couple of days.  
But during this time stir it  
several times with a spade  
adopted for the purpose; shortly  
before it goes to the cellar add  
to it a pint of alcohol. The barrel  
is now immediately closed and  
covered with a dough of ashes  
and water around the hole. In

legat 5 eller 6 veckor, så aftappas den på väl sköljda och torra buteljer; då detta sker, uttages korken varsamt och i dess ställe hopvridas och ditsättas några vispkvistar för att hindra bären att medfölja. Buteljerna korkas och hartsas, hvarefter de förvaras i kallare. Bären tömmas ur ankaren och i en silduk samt urvridas väl med litet friskt brunsvatten, så att saften går väl ur dem. Denna senare saft användes först.

### Krusbärssaft.

Gula eller gröna mogna krusbär snoppas, sköljas och stötas i ett träkäril med en trästöt tills de gått väl sönder och börja safta sig. Då iröres en pint god jäst till 16 eller 20 gallons stötta krusbär. Sedan öfvertäckas de väl och få jäsa i åtta eller tio dygn. Derefter vrides saften genom en gles duk på det sätt, att en slef om sender af bären lägges i duken och urkramas väl. Sedan ställes den att jäsa i ett käril med tillräckligt jäsum, hvarefter den öfvertäckes och får stå fyra @ fem dygn. När den synes klar filtreras den och hålles på buteljer, hvilka korkas, hartsas

the barrel have a little tap hole, which close with a cork; after 5 or 6 weeks put the juice in clean bottles. This is done by letting it run through the little hole, in which then have two or three little sticks or twigs to prevent the berries from going through. Now cork and seal the bottles and keep them in a cellar.

### Gooseberry juice.

Clean and otherwise prepare green or yellow gooseberries and thereupon pound them with a piece of wood till they are all crushed and the juice begins to run. Then stir in a pint of good yeast for each 16 or 20 gallons pounded berries. Now cover them well and let them ferment eight or ten days. Then bring the juice through a cloth by putting one ladle full at a time in the cloth and then squeeze, continuing thus till it all is out. Now let it ferment in some kind of a vessel, and let it remain covered four or five days. When it appears clear pour it in bottles; cork

och förvaras i kallare. Ju äldre denna saft är, desto bättre blir den, och är välsmakande i geléer, krämer och lemonader.

### Blandad saft.

Vinbär, hallon, smultron, jordgubbar och körsbär, lika mycket af hvardera, stötas jämte stenarne väl sönder, samt ställas att jäsa i åtta dagar, hvar efter saften väl utprässas; sedan väges den och kokas med sin lika vikt socker i 15 minuter, skummas väl, och, då den synes tjock och klar som en olja, ställes den att kallna. När den är kall, hålles den på krus, hvilka korkas med fin kork, hartsas och ställes i kallare.

### ÄTTIKA.

#### Vanlig ättika.

Till hvarje sats tagas: elfva gallon uppkokt vatten, två och ett halft pound socker, honung eller hvit sirup, tre quarts fint svenskt brännvin och sex ounces finstött vinsten. Vattnet skall vara ljumt då ättikan sättes. Kärlet, hvare det slås, skall omskakas hvarje dag i tre veckor,

them, seal them, and keep them in cellar. The older this juice is, the better it is also, and is especially good with jellies, creams and lemonades.

### Mixed juice.

Take currants, raspberries, strawberries and cherries in equal quantities, pound them, with the stones, and place them somewhere to ferment for eight days. Then press out the juice, weigh it and boil it with its own weight in sugar for fifteen minutes; then skim and when it appears clear as oil, let it cool. When cold, pour in bottles or jars, which cork well and seal and keep in a cellar.

### VINEGAR.

#### Common vinegar.

Take ingredients in proportions as follows: eleven gallons boiled water, two pounds and a half of sugar, honey, or syrup, three quarts fine brandy (swedish if possible) and six ounces cream of tartar. The water must be tepid when you commence. The vessel used must be shaken every day for

och ligga sedan stilla tills ättikan är färdig.

### Finare ättika.

Något mer än halfmogna krusbär stötas i ett träkäril eller stor stenmortel till ett mos, hvilket lägges i en gles linne-påse under press; återstoden af saften urkramas väl. Den sättes derefter på elden i en tålgstengryta jemte det färska gula skalet af några citroner ur hvilka saften kramas, men aktas att inga kärnor medfölja. När massan kokats tills den blifvit klar silas den genom en tätare silduk i en stenkruka för att kallna. När ättikan sjunkit och synes klar, hålles den på buteljer eller krus och användes äfven till de rätter, som fordra citronsaft.

### Dragonättika.

Dragon upphänges eller utbredes i knippor och torkas i solfritt rum; derefter söndergnuggas den, och en butelj fylles till hälften dermed, hvar på vinättika slås. Sedan torkas buteljen och sättes på en varm plats i 14 dagar, hvarefter ättikan är färdig att afsilas.

three whole weeks, and then lay still until the vinegar is ready.

### Finer vinegar.

Gooseberries little more than half ripe are to be pounded in a stonemortar or wooden vessel until mashed; put the mash in a linen bay and press it. Take the juice obtained and place it over the fire in a stone kettle, adding the rinds of a few fresh lemons which have been squeezed, taking care that no seeds come along with it. When it has boiled and become clear strain it through a tight cloth into a stone jar and let it cool. When settled pour it into bottles or jars. It is used even in such cases as require lemon juice.

### Tarragon vinegar.

Let the tarragon hang in bunches or be spread to dry in a room where no sunlight enters. Then rub it to pieces and fill a bottle half full with it, and then add some vinegar. Place the bottle aside for 2 weeks, during which time it becomes vinegar.

**Hallonättika med socker.**

Till 2 gallons hallon tages en gallon ättika och en quart röda vinbär, hvilket väl sönderröres, så att saften går ur. Detta sammanblandas och får stå i 4 dygn. Sedan urvrides saften och väges, då det tages hälften socker mot saften. Nu sättes alltsammans på elden att koka uti en malmgryta under flitig skumning. Saften får koka i en half eller tre fjerdedelstimme. Då den är väl klar och kall, fylles den på krus eller buteljer, som, väl korkade och hartsade, en längre tid kunna förvaras i källare.

**Hallonättika utan socker.**

Tre quarts hallon hållas i en rymlig burk; derpå slås en gallon mycket stark ättika. Bären röras om med en sked och öfverbindas väl. De få nu stå i 8 dagar, hvarefter de vridas igenom en gles duk och sedan filtreras igenom ylle. Sedan får det stå att klarna och fylles derefter på krus eller buteljer, som, väl korkade och hartsade, förvaras uti källare.

**Raspberry vinegar with sugar.**

Take two gallons raspberries, one gallon vinegar and a quart red currants and make a mash of it. Then let it remain untouched for four days. Now squeeze out the juice and weigh it, then take half that weight in sugar and add to the rest, putting it all on the stove to boil for 30 or 45 minutes. When clear and cold pour it in bottles or jars, which may be kept a long time in a cellar if well corked and sealed.

**Raspberry vinegar without sugar.**

Take 3 quarts berries and put them in a jar with a good deal of space to spare. Pour over them a gallon very strong vinegar, stir with a spoon, cover and let it stand for eight days. Then squeeze them through a tight cloth and filter it through a woolen cloth. After having cleared, pour in bottles, cork and seal, and keep in a cellar,

### Fransk kryddättika.

Man tager basilika, timjam, rosmarin och dragon, en god hand full af hvardera, två händer af mejram, krusmynta, salvia och lagerblad tillsammans, två skedblad krossadt dillfrö, ett skedblad svart- och kryddpeppar samt nejlikor tillsammans, groft stötta. Detta lägges allt i en stor butelj med vid hals, och sedan slås derpå 3 quarts god vinättika, hvarmed det får stå i varmt rum i 2 eller 3 veckor, då ättikan afsilas och förvaras, väl ombunden. Ett eller två skedblad här af i ragouter eller steksåser gifver en ganska god smak och sparar mycket kryddor, ty denna ättika gifver genast smak åt arrättningen; blotta kryddorna, ditlagda, behöfva längre tid för att meddela sig.

### LIKÖRER.

#### Malörtslikör.

Man tager något mindre än fyra ounces malört, grön och frisk om möjligt, annars torr. Lägg den i 2 gallons fransk sprit eller franskt bränvin; låt det stå för att utdragas i åtta dagar, tillika med tre nejlikor

### French spice vinegar.

Take basil, thyme, rosemary and tarragon, a handful of each—two handfuls marjoram, balm mint, curled mint and bay leaves together, two spoonfuls crushed dill seed, one spoonful black pepper and allspice mixed, and finally pounded cloves. Put all this in a large bottle with a wide neck and pour on to it good vinegar, and let it stand in a warm room 2 or 3 weeks; then strain the vinegar and keep it well covered. A little of this used in steak sauces and ragouts imparts a fine taste and saves much spicing. This vinegar has the special merit of communicating its flavor immediately.

### LIQUORS.

#### Wormwood liquor.

Take somewhat less than four ounces wormwood, green and fresh if possible, otherwise dry will do. Put it in 2 gallons french alcohol or cognac; let it stand eight days to be well extracted, but add to it 3 cloves

och litet kanel. Efter denna tid silas och filtreras extraktet. Nu kokas en sockerlag af 2 pounds socker mot en pint vatten och renas med vispad ägghvita. Man blandar malörts-extraktet i sockerlagen, men icke mer än att absinthen blir simmig som en olja och lagom stark. Denna blandning arbetas som punsch, silas och tappas på buteljer.

#### Absint på annat sätt.

Ett pound malörtsblad torakas några dagar tills det kännes väl torrt, helst i skuggan på ett luftigt ställe, hvarefter det lägges i 3 quarts god alkohol. Det får ligga i 14 dagar, afsilas och hållas i en kastrull stående i vattenbad. Blandas med något mindre än 2 ounces gummi arabicum upplöst i  $\frac{1}{2}$  pint vatten samt en pint tjock sockerlag.

#### Angeliklikör.

Plocka bladen af en eller två qvistar angelika, skär dem i små bitar och lägg dem i god sprit uppblandad med socker, upplöst i vatten, några nejlikor och litet kanel. Detta får stå att draga

and a little cinnamon. Then strain and filtrate the extract. Now prepare a syrup of two pounds of sugar and a pint of water which purify with beaten whites of egg. Mix the wormwood extract with the syrup, but no more than that the absinthe becomes moderately thick, like an oil, for instance. Otherwise work it like punsch and bottle it.

#### Absinthe in another way.

Take a pound wormwood leaves and let them become quite dry, in the shed if you can, and in an airy place. Afterwards put them in three quarts good alcohol, where it is to remain two weeks, then to be strained into a pan standing in another vessel filled with water. Mix it now with about 2 ounces gum arabic dissolved in  $\frac{1}{2}$  pint water and a pint thick sugar syrup.

#### Angelica liquor.

Pick the leaves of a couple of angelica twigs, cut them in small pieces and put them in good alcohol mixed with sugar, dissolved in water; a few cloves and a little cinnamon. Let it



i sex veckor, hvarefter det filtreras och tappas på buteljer. Sats: till ett halft pound angelika tages 1 ½ pound alkohol, socker efter behag och något mer än två quarts vatten.

### Anisette.

Tio ounces anis, helst färsk, annars torkad, lägges i en kanna alkohol med det gula skalet af två eller tre citroner och litet kanel; detta ställes att draga en månad. Sedan silas extraktet och man uppblandar det med 3 quarts vatten och 4 pounds socker kokadt till sockerlag, kallnadt och klarnadt. När blandningen är arbetad som punsch, tappas den på buteljer.

### Mandelessens.

Ett pound sötmandel jemte några bittermandlar skällas, skalas och får utdragas i vatten. Mandeln stötes sedan till en fin massa jemte några droppar vatten i en stonmortel. Massan spådes med en half pint vatten, vrides genom en silduk och ställes i kallt rum. Nära fem pounds socker upplöses i en half gallon vatten och kokas till kulsocker, då mandelmjölken tillsättes. När lagen kallnat,

stand and soak for 6 weeks, and then filtrate it. Ingredients are: ½ pound angelica, 1½ pound alcohol, sugar to suit, and 2 quarts water.

### Anisette.

Ten ounces anise seed (fresh preferred) is to be put in a gallon of alcohol with the yellow rind of 2 or 3 lemons and a little cinnamon. This is set aside for a month. After that time strain the extract and dilute it with 3 quarts of water and 4 pounds sugar boiled down to a thick syrup, cooled and cleared. Work it like punsch, then bottle.

### Essence of almonds.

Scald a pound sweet almonds and a few bitter ones, shell them and let them stand in water to extract. After that pound them to a fine paste in a stonemortar, using a few drops of water at a time. When ready with the pounding add half a pint of water to the mixture and wring it through a straining cloth and place it in a cold room. Dissolve about five pounds of sugar in half a gallon

hålles den på pint eller quart-buteljer, hvilka korkas och hartsas och förvaras i källaren.

### Vaniljlikör.

En fjerdedels ounce vanilj lägges i en butelj fylld med en half gallon vinsprit att i tre veckor på soligt ställe få urdraga. Tillsättes med sockerlag.

### Curacao.

De gula skalen af fem citroner, fem apelsiner och fem pomeranser tvättas i ljumt vatten och torkas i ugn. Läggas sedan med en bit kanel och ett blad muskotblomma i en half gallon vinsprit. Får stå så en månad, då den blandas med sockerlag.

water and boil it a while, whereupon add the almond paste. When cold pour it in bottles and keep in the cellar.

### Vanilla liquor.

A quarter of an ounce of vanilla in a bottle containing half a gallon alcohol; let stand 3 weeks in a sunny place to be extracted. Then finish with sugar syrup.

### Curacao

Wash in tepid water the yellow rinds of five lemons, five oranges and five bitter oranges, and dry them in an oven. Then put them together with a little cinnamon and mace in half a gallon alcohol, and let it remain thus for a month and then mix it with sugar syrup.

# TJUGONDE AFDELNINGEN.

## Part Twenty.

### GARNITYRER OCH FÄRSER.

#### Tryffel till större garnityr.

Tryffel till större garnityr bör vara alldeles rund och stor. Putsa den väl, lägg den i en liten kastrull med hälften kraftsoppa af höns och hälften hvitt Bordeauxvin. Öfvergjut den med skirdt hönsfett och ilägg en med två nejlikor späckad lök, en kryddqvast samt en klyfta oskalad hvitlök; lägg locket väl på kastrullen och låt alltsammans koka i 15 minuter. Lyft sedan kastrullen af elden och lämna tryffeln i spadet, att der kallna.

### GARNISHINGS AND FARCES.

#### Truffle for larger garnishings.

Truffle for this purpose ought to be quite round and large. Trim it well, put it in a little pan, containing half strong chicken soup and half Bordeaux wine. Then pour over it melted butter, and put in an onion to which has been attached a clove or two; add also some pepper and other common spices and a slice of an unpeeled white onion. Fasten the cover of the pan well and let it all boil for 15 minutes. Then lift the pan off the fire, and leave the truffle in the juice to cool.

### Tryffel som garnityr till förrätter.

Skala och putsa tryffeln samt koka den tio minuter i hönsbuljong och madeiravin; låt den kallna i sitt spad, skär den sedan i form af oliver eller små kulor, men göm det kokta afskrädet (ej skalen) och använd detta till såser. Spadet silas genom linne och användes som essens till såser.

### Truffle for garnishing to first courses.

Peel and trim the truffle and boil it ten minutes in chicken soup and Madeira; let it cool in the juice, then cut in the shape of olives or small balls, but keep the boiled refuse (not the peelings) for sauces. Strain the juice through a cloth and use it as essens to gravies.



Tryffel, tuppkammar, oliver, m. m.—Truffles, cockscombs, olives, etc.

### Färserade oliver.

Ränsa bort kärnorna från  $1\frac{1}{2}$  pound runda, tjocka oliver och förväll dem tre minuter i kokande vatten. Uppblanda hönsfärs med litet örtsås och fyll oliverna med denna blandning samt använd dem till garnityr.

### Farced olives.

Clean the kernels from  $1\frac{1}{2}$  pounds big round olives and scald them three minutes in boiling water. Then mix some chicken farce with some herb sauce (see sauces) and fill the olives with this mixture and use it for garnishing.

**Champignoner.**

Skala champignonerna och lägg dem ett ögonblick i kallt vatten, låt dem sedan afrinna på linne och koka dem med vatten, citronsaft och salt. Till 10 @ 12 medelstora svampar tagas två skedar vatten, 2 dito citronsaft och ett ouncesalt. Ställ kastrullen på frisk eld, ilägg 3 ounces smör, skaka dem och låt dem koka 6 @ 7 minuter. Lägg upp champignonerna i en skål, lägg papper öfver, så att de ej svartna, och använd dem till garnityr.

**Stekta champignoner.**

Skala och skölj svamparna, skär dem i skifvor. Värm tillräckligt med smör i en stekpanna, lägg svamparne deri, krydda med salt och peppar och låt dem steka i fyra minuter; beströ dem sedan med mjöl som till en afredning och låt dem stå en minut öfver elden, späd med litet buljong, ilägg en tesked hackad persilja, samt en väl sköljd och hackad lök, och rör sakta om. Dessa champignoner böra vara ljusbruna till färgen.

**Champignons.**

Peel and put them for a moment in cold water; drain on linen cloth, and boil in water, with lemon juice and salt. For ten or twelve sponges of average size take two spoonfuls water, two ditto lemon juice and one ounce salt. Place the pan or kettle on a brisk fire, then add 3 ounces butter and put in the peeled champignons to boil for 6 @ 7 minutes. Then take them out and put in a bowl and cover with paper, preventing them from becoming black. Use them to garnish with.

**Fried champignons.**

Peel and wash the sponges, cut them in slices, put some butter in a frying pan, place the champignons in it with salt and pepper and let them fry for four minutes. Then sprinkle them with flour and let them stand a minute over the fire. Dilute with some bouillon, add a teaspoon chopped parsley and an onion. Stir well.

### Färserade champignoner till garnityr.

Tag 24 jämnstora, hvita, fasta champignoner, skala och skölj dem, rensa bort stjelkarne (som gömmas till annat bruk) och lägg svamparne i en med smör smord stekpanna. Koka samman en pint spansk sås, en half ounce köttgelé och en pint örtsås. Efter sammankokningen blir denna färs fast. Lägg litet deraf på hvarje champignon, beströ dem med finstött rivebröd och stek dem i ugnen tio minuter. Användes som garnityr.

### Färserade tomater.

Utvälj likformiga och jämnstora tomater, skär af den gröna stjälken samt förväll och skala dem. Kärnhusen skäras ur och i tomrummen lägges en fast färs sammankokad of spansk sås och något örtsås. Håll litet olja i en stekpanna, ställ de färserade tomaterna deri, strö rifvet bröd öfver och insätt pannan i ugnen till tomaterna äro färdiga, då de användas som garnityr.

### Farced champignons for garnishings.

Take 24 white, solid and good champignons of uniform size. Wash them and cut away the stalks (which keep for future use); put them in a pan well buttered. Boil down a pint spanish sauce, half an ounce beef jelly and a pint herb sauce. After the boiling this becomes quite thick. Put some of it on the champignons, a little on each, separately, strew fine bread crumbs over them and fry in the oven for ten minutes. Use to garnish.

### Tomato farce.

Select tomatoes of uniform size, cut away the green stalks, scald and peel them. Remove the cores and fill the empty space with a farce of boiled down spanish sauce mixed with some herb sauce. Then pour some oil in a frying pan, put the tomatoes with the farce in it, strew bread crumbs over them and place the pan over the oven until they are ready. They are then used for garnishing.

**Puré af hvita bönor.**

Koka bönorna med vatten, salt och smör samt en lök och en kryddqvast, hvilken borttages då bönorna äro färdiga, pressa dem sedan genom durkslag då de äro mjuka och lägg sedan purén i en kastrull med hälften så mycket bechamelsås. Purén får hopkoka, pressas genom sikt och blandas med litet smör och grädde. Garnera.

**Gurkor.**

Skär medelstora gurkor i fyra delar vardera, skala, urkärna och skär dem sedan i aflånga, likformiga stycken; förväll dessa, låt dem koka upp och derefter afrinna, lägg dem slutligen i en sås af stark buljong, mjöl och skirdt hönsfett, krydda med lök, några nejlikor, salt och peppar samt en i skifvor skuren, skalad och urkärnad citron. Låt gurkorna kallna i sin sås; garnera sedan.

**Spenat.**

Tillred spenat såsom förut beskrifvits, låt den stå öfver elden med smöret och fukta den med något bechamelsås samt tillsatt slutligen litet smör och en nypta muskott.

**Puree of white beans.**

Boil the beans with water, salt and butter, also one onion and a few other spices. Then press them through a sieve, though not before they have become sufficiently soft and place them in a pan with some bechamel sauce. Let the puree boil down, press it through a sieve; mix with butter and cream. Garnish.

**Cucumbers.**

Cut cucumbers of average size in four parts; peel and core them, and then cut them in oblong uniform pieces which scald first and then boil for a minute. Now let them drain, then to be placed in a sauce made of strong bouillon, flour and melted chicken fat, and spiced with cloves, salt, pepper and a lemon, peeled, cored and cut in slices. Let the cucumbers cool in the sauce. Garnish with them.

**Spinach.**

Prepare the spinach as usual. Then let them remain over the fire with the butter. Sprinkle some bechamel sauce over them; add finally a pinch of nutmeg and some butter.

**Morötter.**

Skala och forma rötterna, förväll dem, låt dem sedan koka med kraftsoppa af höns, salt, socker, peppar, samt glacera dem genom att låta såsen koka öfver en så småningom aftagande eld.

**Carrots.**

Peel and shape the roots; scald them; boil them in a strong soup made of chicken; add salt, sugar, pepper and glaze them by letting them boil on over a gradually waning fire.



Spenat, morötter, selleri, m. m.—Spinach, carrots, celery, etc.

**Stekt selleri.**

Selleri skalas och skäres i tämligen tjocka skifvor, som doppas i vispadt ägg, rullas i rifbröd blandadt med litet socker, samt stekes i smör tills det blir vackert gulbrunt. Då det är färdigt uppvispas smöret med ägg-gulor och hvitt vin och slås öfver selleriet som sås.

**Fried celery.**

Peel and cut the celery in pretty thick slices; dip them in beaten eggs, roll them in bread crumbs mixed with sugar, and then fry in butter until they turn a nice light brown color. When ready, take the fried butter, mix with yolks and white wine, and pour over the celery.



**Blomkål i buketter.**

Ränsa och skär kålen i lika stora klyftor, förväll dem och koka dem sedan i vatten, salt och smör vid mycket svag eld, så att den ej går sönder samt garnera med stjelkarne nedåt.

**Puré af hare.**

Tag en ung hare, skär den i fyra delar, bryna den i smör, späd den med en quart Bourgognevin och en half gallon kraftsoppa, koka den vid svag eld, skumma af fett och sila såsen, då haren är färdigkokt. Hopkoka såsen tills hälften återstår, späd den med 3 pints spansk sås och sammankoka båda såsarna till en tjock massa. Alla hinnor borttagas, köttet hackas och stötes slutligen tillhopa med den sammankokta såsen. Sila purén och förvara den till garnityr.

**Fiskfärs.**

En god gädda om 3 pounds fläkes i ryggen; innanmätet, ryggbenet och alla andra ben borttagas; blodet aftorkas väl med en ren handduk, och gädd-

**Cauliflower bouquet.**

Clean and cut the cauliflower in equally large clefts. Scald them first and then boil in water, salt and butter on a very low fire, so that they do not fall to pieces. Garnish with the stalks downwards.

**Puree of hare.**

Take a young hare, cut it in four parts. Brown them in butter. Pour over it a quart Borgoyne wine and half a gallon strong chicken soup; boil by a low fire, skim the fat and strain the sauce when the hare has boiled enough. Let the sauce boil down to half of its volume, and then dilute it with 3 pints spanish sauce, boil again until a thick mush is obtained. Remove all the thin skins from the hare, chop the meat fine, and finally put it into the sauce. Strain the puree and keep it for garnishing purposes.

**Fish farce.**

Take a good sized pike, weighing about 3 pounds, and cut it in two from the back, splitting it; remove the bones and the inside; wipe off the

köttet skäres nått ifrån skinnet samt skrapas och hackas tillsammans med ett pound ränsad njurtalg och ett pound smör. Sedan bultas med en träklubba hela blandningen en timme, och derpå tages 6 ägg, men blott ett om sänder inarbetas i färsen; derefter en näfve hvete-mjöl, 1 pint mjölk, litet socker, salt och hvitpeppar efter smak. Kokas i form, eller i en serviette, uti litet salt vatten.

### Färs till kejsarsoppa.

Uti kejsarsoppa nyttjas samma slags färs som den till höns-frikadeller, med den skilnad, att då papperet är smordt med smör, utbreddes derpå, längs efter, ett hvarf gröna spenatblad, som förut blifvit förvållda; derpå en del af färsen, så spenat, återigen färs och sist spenatblad. Papperet lindas väl omkring och kokas som föregående. När man sedan anrättar den till soppan, skäres den tvärs öfver i vackra skifvor, och då är hvartannat hvarf grönt och hvartannat hvitt.

### Formad färs.

Man smörjer ett halft ark skrifpapper med godt kallt smör; derefter tages kalf-färs och läg-

blood with a clean towel, peel off the skin, scrape and chop the meat together with a pound kidney tallow and half a pound butter. After that, pound it all for an hour in a mortar. Now take 6 eggs, one at a time, and work them into the farce. Then one handful flour, one pint milk, some sugar, salt and white pepper. Boil in a mould or in a napkin, using salt water.

### Farce for imperial soup.

For this soup is used the same kind of farce as for chicken fricassee, only with the difference that on the paper spread with butter is also spread a layer of green spinach leaves, first boiled or rather scalded. Upon that a part of the farce, then spinach, again farce, and then again spinach. Wrap the paper well around and boil as above. When serving it for the soup it is cut across in nice slices. Every other layer is then green and every other white.

### Moulded farce.

Spread half a sheet of writing paper with good cold butter; then take calf farce and place

ges långs efter papperet samt jämnas med en sked; man rullar papperet sedan omkring så, att det ser ut som en korf, och viker ihop det i båda ändar; dermed fortfares tills färsen blifver slut. Den lägges sedan i en kastrull med litet buljong, att sakta koka, vändes om flera gånger och tages varligen upp. Innan den blifver kall, tages papperet utaf, och sedan skäres den med en tunn hvass knif i vackra skifvor tvärt af; sedan fasoneras den med vackra formar, sådan man vill hafva den. Ätes uti hönspurée och buljong.

### Fasonerad fågelfärs.

Man fasonerar utaf fågelfärs en större fågel med lår och vingar; de senare omlindas med smordt papper. Bröstit späckas som fågel och lägges på smordt papper uti en kastrull med fräst smör uti. Man betäcker äfven fågeln med ett dylikt papper och håller genast buljong deröfver. Den bör stekas lyckt och sakta i trefjärdedels timme. Den ätes med sin egen sås, hvilken uppvispas med litet mjöl.

it lengthwise on the paper, and make it even with a spoon. Then roll up the paper, giving it the appearance of a sausage, closing both the ends; continue thus with sheet on sheet as long as there is any farce left. Then boil it slightly in a kettle, turning the papers all the time. Take up carefully and remove the papers before entirely cold, and cut the farce with a sharp knife in nice slices. Finally mould them with a moulding iron according to taste.

### Moulded fowl farce.

Shape of already prepared fowl farce (see above) a bird with legs and wings; wrap the latter with buttered paper. Treat the breast as if it was of a real bird and put it on a buttered paper and then in a kettle containing melted butter. Cover the fowl with a similar paper and pour bouillon over it immediately. It should be covered and fried slowly for 45 minutes. Eat with its own sauce mixed with some flour.

**Ostron till garnityr.**

Förväll stora ostron i kokande vatten två minuter, låt dem af-  
rinna, doppa dem i kallt vatten  
och lägg dem på durkslag att  
drypa af.

**Kräfter.**

Utvälj 20 lika stora kräfter,  
lägg dem i en kastrull med en  
pint god ättika, litet salt och  
peppar, en i tärningar skuren  
lök och något persilja samt låt  
dem koka i 20 minuter. Kastrul-  
len skakas ibland, så att de  
blifva jämnt kokade.

**Hafsmusslor.**

Utvälj de minsta, hvilka all-  
tid äro läckrast, skrapa bort  
med en knif all sand från ska-  
len, skölj dem väl tills de äro  
fullkomligt rena samt koka  
dem med hvitt vin, litet lök och  
persilja. Lossa sedan muss-  
lorna från skalen, skölj de först-  
nämnda med ljumt vatten, låt  
detta rinna af, och garnera.

**Brödgarnityr.**

Inkråmet af hvetebröd for-  
mas med huggjärn i hvad form  
som helst och stekes gulbrunt  
i skirdt smör.

**Oysters for garnishing.**

Scald large oysters in boiling  
water for two minutes; let them  
drain, dip them in cold water,  
and let them drain again in a  
sieve.

**Crabs.**

Select 20 crabs of large and  
uniform size; put them in a  
kettle with a pint good vinegar,  
some salt and pepper, one onion  
cut in small squares, and a  
little parsley. Boil 20 minutes.  
Shake the kettle to insure even  
boiling.

**Ocean mussels.**

Select the smallest which  
always are the best, and scrape  
away with a knife all the sand  
from the shells; wash them  
perfectly clean and then boil  
them with white wine, a little  
onion and some parsley. Then  
separate the mussels from their  
shells; rinse the former in tepid  
water, let the water run off,  
and garnish.

**Bread garnishing.**

Take the inside of soft wheat-  
bread and mould it with iron  
into any desired shape; then  
fry it light brown in butter.

**Sparristoppar.**

Skär af topparna, då sparrisen är skrapad, förväll dem i salt vatten och låt detta afrinna. Sparrisen fräses sedan hastigt i smör för att den ej skall gulna, men akta att de ej gå sönder. Garnera.

**Asparagus tops.**

Cut away the tops after having scraped and cleaned the asparagus; scald in salt water, let this water run off. Then fry the asparagus quickly in butter, but take care that it does not go to pieces. Garnish.

**Glacerade kastanjer.**

Man borttager det yttre skalet på kastanjerna och doppar dem sedan i kokande vatten, så att äfven det andra skalet kan afdragas. Kastanjerna nedläggas sedan i en smörbestruken stekpanna och öfverslås med kraftsoppa af ox och kalf, hälften af hvarje, samt kokas

**Glazed chestnuts.**

Remove the outer shells from the chestnuts and then dip them in boiling water, thus preparing for the removal of the other shell. Now put the nuts in a pan spread with butter and pour strong soup made of ox-beef and veal (half each) over them. Let them boil carefully

försiktigt så att de ej gå sönder. Då de äro färdiga, glaceras de med köttgelé.

### Kalffärsfrikadeller.

Tag ett pound benfritt kalvkött, rensa det väl från senor och nerver samt hacka det fint. Rensa bort hinnorna från  $1\frac{1}{2}$  pound njurtalg af oxen och finhacka denna talg, blanda den sedan med kalvköttet och ett par ounces salt; stöt alltsammans i en stenmortel med två ägg till en jämn färs och ställ denna på en kall plats eller öfver is. Två ägg, ett ounce mjöl, en pint mjölk och en nypa salt blandas, ställes öfver elden och aflyftes så snart den kokat upp, hvarefter pannan ställes i ett kärl med kallt vatten, så att blandningen kallnar fort. Lägg färsen ånyo i morteln och stöt den tillsammans med blandningen, som tillslås småningom, och derefter inblandas på samma sätt två ägg och fyra ounces väl tvättad is. Gör af färsen en liten frikadell och koka densamma i vatten. Om färsen finnes för hård uppblandas den med något mera is. Denna färs bör tillredas hastigt och i kyligt rum.

so as to preserve them whole. When ready glaze them with beef jelly.

### Farce of veal.

Take a pound of veal free from all bones and remove all cords and nerves, and then chop it fine. Clear away the membranes from  $1\frac{1}{2}$  pound of kidney tallow of an ox, and mix that with the veal after having chopped it fine; add two ounces salt; pound it all in a mortar together with two eggs. This is what is called a farce. Now place it on ice or in a cool corner. Put in a pan two eggs, one ounce flour, one pint milk and a pinch of salt. Place this over a fire and let it reach the boiling point. Then put the pan in a vessel filled with cold water in order to cool it off quickly. Put the farce back into the mortar and pound it with the mixture, which pour in gradually. Add in the same way two eggs and four ounces washed ice. Make a little fricassee of the farce, boil it in water. If found too hard add more ice. This farce is to be made quickly in a cool room.

**Fiskfärsfrikadeller.**

Stöt och pressa 1  $\frac{1}{2}$  pound gäddkött genom durkslag, uppblanda färsen med 12 ounces smör, lika mycket hvetebröd, uppblött i stark buljong, två ägg och tjock sammankokt tysk säs. Blanda väl alltsammans, pröfva liksom ofvan om färsen är logom och glöm ej att tillsätta salt, peppar och muskott. Färs af hvitling, karp eller ål tillagas på samma sätt.

**Lefverfärs.**

Tag 1  $\frac{1}{2}$  pounds fet gödkalfslefver, 4 ounces kalkkött, ett halft pound i stark buljong uppblött hvetebröd, salt, peppar och muskott. Stöt alltsammans till en färs, pressa den genom durkslag samt lägg den tillbaka i morteln och stöt den ånyo, medan fem ägg-gulor småningom blandas deri. Profvas och kokas som föregående.

Alla slags färser böra vara så läckra och lätta som möjligt. För att ernå detta mål, bör man slutligen alltid deri inblanda äggghvita, vispad till skum.

**Fricassee of fish.**

Pound and press 1  $\frac{1}{2}$  pounds pike meat through a cloth. Mix it with 12 ounces butter, the same weight of wheat bread soaked in strong bouillon, two eggs and thickly boiled german sauce or something similar. Mix it all well, then test as above whether the farce is of the proper thickness. Do not forget to add salt, pepper and nutmeg. Farce of carp, eel and other kinds of fish is made in the same way.

**Liver farce.**

Take 1  $\frac{1}{2}$  pounds fat calf liver, four ounces veal, half a pound wheat bread soaked in strong bouillon, salt, pepper and nutmeg. Pound it all into a farce, which press through a sieve, and then back into the mortar to be pounded anew, adding five yolks of eggs by degrees into the farce. Then test and boil as above directed.

All farces ought to be as light and as delicious as possible, for which purpose it is always best to finally add some whites of eggs beaten hard.

**Färserade hjärpar.**

Hjärparne utbenas samt utbredas, och uti dem lägges ett matskedblad kalffärs, hvarefter allt nått sys upp. En kastrull med smör uti sättes på elden att fräsa, och deruti nedläggas hjärparne med bröstet uppåt-vända. Man ser noga efter att de ej brännas. De tåla stekas ungefär en half timme. När de äro stekta upptagas de och tråden utdrages, hvarefter de sönderskäras med en tunn, hvass knif och anrättas med champignoner eller tryffel.

**Falska hjärpar.**

Man gör en färs, lik fågel-färs, men i stället för tjäder tager man något kalfkött tillsammans med bröstet af hjärparne. Detta arbetas mycket väl och sedan formeras vanliga hjärpbröst, hvilka späckas med finskurna oliver. Man fräser nu smör i en kastrull och lägger hjärparne deri på den flata sidan. Dessa tåla stekas dryga 15 minuter. De anrättas till hvad slags grönsaker som helst.

**Grouse farce.**

Remove all the bones from the fowls, which then spread over the table, and put into each a tablespoonful of veal farce. Then sew up the grouse very nicely. Place a kettle on the stove and put some butter in it. Put the grouse in this with the breasts turned upwards. Be careful that they do not burn. They need to fry for about 30 minutes. Then take them up, pull out the threads, cut up the fowls with a thin sharp knife, and serve them with champignons or truffle.

**False grouse.**

Make a farce as if of fowl, but instead of grouse take some veal farce together with the breast of the grouse. This is to be worked hard; then mould common grouse breasts of this, and into them are to be fitted by incisions finely cut olives. Thereupon fry them in butter, placing the grouse on the flat side. They need frying fully 15 minutes. Served with greens of all kinds.



# TJUGUFÖRSTA AFDELNINGEN.

## Part Twentyone.

### ESSENSER, EXTRAKTER M. M.

#### Anjovis-essens.

Man rensar femton stora anjovisar och låter dem långsamt koka i en pint vatten. När de sammankokat till en tjock gröt, silar man det genom hårsikt och tappar lagen på butelj. Den bör vara sinnig och tjock som brun sirap.

#### Champignon-essens.

Två pounds färska champignoner rensas och tvättas, läggas i kastrull med en half gallon hönsbuljong, litet citronsaft,  $\frac{1}{2}$  ounce salt. Får koka i 15 minuter, silas och förvaras. Om denna essens kokas på vildfågel, kallas den fumet.

### ESSENCES, EXTRACTS ETC.

#### Anchovis essence.

Clean fifteen large anchovis and boil them slowly in a pint of water. When it has boiled down to a pretty thick mush, strain it through a fine sieve; then pour the juice in bottles for future use. Remember that it ought to be thick and brown as syrup.

#### Champignon essence.

Take two pounds fresh champignons, clean and wash them; put them in a pan with a half gallon chicken bouillon, a little lemon juice,  $\frac{1}{2}$  ounce salt. Let it boil for 15 minutes; then strain and bottle. If this essence is boiled on game it is called fumet.

**Essens af fisk.**

Fyra pounds färsk saltsjöfisk rensas, flås och skäres i stycken och kokas med en morot, två rödlökar, två lagerbärsblad, litet persilja, två nejlikor, mycket litet peppar, en half butelj hvitt vin och 3 quartz stark fiskspad.

**Mire-poix.**

Ett pound kalkkött, lika mycket magert fläsk, skäres i tärningar och brynes med två sönderskurna morötter, två lökar, en bukett (se Bukett). En kanna buljong och en half butelj Madeira påspädes jemte  $\frac{1}{4}$  ounce stött hvitpeppar. Koka två timmar.

**Kall marinad.**

En pint vin, lika mycket ättika och vatten blandas samman. Häruti läggas sex stora rödlökar, en morot, en selleri, alltsammans skuret i skifvor, lagerblad, persilja, timjam, nejlikor, muskotblomma, peppar (hel) och salt. Får stå ett dygn innan det användes. Begagnas till allahanda slags kött. Om man önskar att gifva köttet smak af vildt tillsättes enbär till marinaden.

**Fish essence.**

Take four pounds fresh salt-waterfish; clean, flay, and cut to pieces, which boil in water, with one carrot, two red onions, two bay leaves, some parsley, two cloves, very little pepper, half a bottle white wine and three quartz strong fish bouillon or water wherein fish has been boiled.

**Mire-poix.**

One pound of veal, as much lean pork, cut in small square pieces and browned with two carrots cut in slices, two onions and a bouquet (see Bouquet). A gallon bouillon and half a gallon Madeira wine is added; also white pepper. Boil two hours.

**Cold marinade.**

One pint wine, as much vinegar, water the same; mix and add six large red onions, one carrot, one celery, all cut in nice slices; further add bay leaves, parsley, thyme, cloves, mace, pepper (whole) and salt. Let this stand a day before using it. It is mostly used for all kinds of meat dishes to impart a taste of game.

**Ostron, beredda till såser.**

Ostron uppbyggnas samt läggas tillika med sin saft och ett stycke godt smör i en kastrull, som sättes på svag eld. När smöret är smält, omskakas och uppslås alltsammans på fint durkslag eller hårsikt. Sedan läggas ostronen i den silade såsen, hvarefter de äro färdiga att läggas i hvad slags fisksås som helst.

**Ostronmjöl.**

Ostronen med sin saft, tagna ur sina skal, hackas och uppblandas med hvetemjöl till en stadig deg, hvaraf göres små kakor, som torkas å stoven eller liknande plats. Sedan stötas de fina och siktas. Med detta mjöl kunna, i brist på ostron, de såser afredas, som man önskar gifva ostronsmak.

**Essens af höns.**

Sex höns skiljas från bröst och lår, som äro för goda att använda härtill. Skrofvén sönderskäras och kokas två timmar med en gallon vatten, tills de

**Oysters prepared for sauces.**

Break open the oysters and put them together with their juice and a piece of butter in a pan which place over the fire. When the butter has melted, shake all and let it go through a sieve. Then put the oysters in the sauce obtained through the sieve. It is now ready to use as sauce for fish dishes.

**Oyster flour.**

Having removed the oysters from their shells, not forgetting to let the juice come along, you chop them and mix them with wheat flour, making a pretty consistent dough, out of which shape small cakes, to be dried on the stove or other warm place. Then pound them fine and strain them. With the flour thus obtained you can thicken such sauces as you want to give an oyster taste.

**Chicken essence.**

Separate the breast and legs from six chickens. Cut up the stomachs and boil them for two hours in a gallon water. Skim well while boiling; strain the

äro kokta. Skummas emellanåt. Spadet silas genom en servet, befrias väl från det feta och bevaras.

## EXTRAKTER.

### Fin köttglass.

Tre pounds oxkött skäres i skifvor fritt från ben, tre pounds kalkkött dito, bindes med segelgarn tillsammans med 3 pounds kalflägg, kokas i två kannor vatten med 3 ounces salt. Skumma väl. En större bukett (se Bukett) af purjo, rödlök och morötter, 12 ounces af hvardera, tillsättes. Kokas sakta. När buljongen är fullkokt, uppsilas den och får åter koka i kastrull tills den hopkokat en tredjedel. Silas genom en gles linneduk och uppslås i porslinsburk. När följande dag glassen stelnat, borttages det feta ofvanpå och det grums som stannat på botten: Glassen uppskokas ånyo under ständig omröring med träsked. När den är tjock som välling, silas den åter, uppslås och förvaras i porslinsburk.

juice through a napkin, part all fat from it, and put it up for future purposes.

## EXTRACTS.

### Fine meat jelly.

Take three pounds of beef and cut it in slices free from bones; then add three pounds of veal and tie with strings to the same portion of calfs leg, and boil it all with two gallons water and 3 ounces salt. Skim well. Add a bouquet made of onions and carrots (12 ounces each). Boil slowly. When the bouillon is cooked, strain it and put it in another pan to boil down a third of its volume. Then strain it through a linen cloth and keep it in a porcelain jar. Next day when it has become solid, remove the fat crust on the top and also the matter settled on the bottom. Now boil it a minute while stirring steadily with a wooden spoon. When thick as a porridge, strain it and keep it in a jar.

**Kalfsky.**

På botten af en stekgryta utbredas fläskskifvor och deröfver ett innanlår af kalv, skuret i skifvor, jämte lök och morötter. En slef stark buljong ihålles, eller, i brist derpå, litet vatten. När spadet är inkokt, ställes grytan på askmörja att glaseras. Den tjocka massan får dock icke fästa sig för fort vid botten. Då detta fått en väcker, brun färg, tillspädes något buljong, hvarmed kalfskyn kokar en stund under noggrann skumning, så att den icke blir grumlig. Slutligen silas och förvaras den i stenkärl. I stället för buljong kan till utspädning tagas hvitt vin. Med denna sky gifves färg åt soppor, geléer, såser .m. m. Och med tillägg af hård substans kan den begagnas att garnera med.

**Substans af oxkött.**

God substans erhålles genom att till hälften hopkoka god buljong, hvilket bör ske genom långsam kokning. Vill man ha substansen fullkomligt klar,

**Veal jelly.**

Spread some slices of pork on the bottom of a pan. On the top of this put the inside part of a calfs loin, cut in slices also; add some onion and carrots. Pour on a big spoonful or two of strong bouillon or water if bouillon is not to be had. When the juice has boiled away, place the pan by the side of the fire in order to let the contents become hard. But the thick mass must not be allowed to fasten itself to the bottom too fast. When it begins to assume a nice brown color add a little bouillon and let it boil a while, while skimming carefully, thus preventing it from becoming turbid. Finally strain and keep in stone vessel. Instead of bouillon take white wine for diluting if you so desire. This jelly is used to color soups, sauces and other things. It can also serve for garnishing purposes if some substance is added.

**Substance of beef.**

Good substance is obtained by boiling down to half its quantity good bouillon, which must be done by very slow boiling. If you desire a per-

ilägger man vid den sista hopkokningen ett par till hårdt skum uppvispade ägghvitor och silar upp lagen genom fin hårsikt eller en gles linneduk.

Genom att begagna gelatin eller kalflägg får man en mindre kostsam och för ögat vackrare substans eller gelé, men med hänsyn till helsan är den första att föredraga.

Af kalf, färrkött och fläsk m. m. kan man på samma sätt erhålla substans eller gelé.

### Aromatisk köttsubstans.

Man tager fem pounds oxkött, hälst af innanlåret, ett höns och en kalflägg. Allt detta får koka i 3 quarts vatten. Och sedan man väl skummat det kokta, ilägger man två nejlikor, salt, vitpeppar, morötter och en qvast persilja samt en butelj hvitt franskt vin. Nu får alltsammans koka fem @ sex timmar på sakta eld så att man får omkring 3 pints god buljong. Denna hålles i burk att stelna. När man vill begagna substansen borttager man fettkakan som lagt sig ofvanpå och värmer substansen i en kastrull tillika med fyra till skum vis-

fectly clear substance, then add at the last boiling two whites of eggs which have been beaten to a hard froth, whereupon let the liquid pass through a fine sieve or a cloth.

By using gelatine or calfs leg a less expensive and at the same time clearer substance is obtained, but the first described one is much preferable with regard to health.

In the same manner make substance of veal, mutton and pork.

### Aromatic meat substance.

Take five pounds of beef, the inside loin to be preferred, one chicken and one calfs leg. All this is to be boiled with 3 quarts of water, and having skimmed the boiling parts well, add two cloves, salt, white pepper, carrots and parsley; also a bottle of white French wine. Let the whole boil 5 or 6 hours on a slow fire, so as to make 3 pints good bouillon. Pour this into a jar and let it congeal. When you want to use the substance take off the

pade ägghvitor, en qvast persilja och en citronskifva. Detta får koka upp under vispning, och man låter det rinna genom en duk.

### Brun sky till rostbiff.

Den klara sky eller saften, som under stekningen runnit från rostbiffen, göres fri från flott, afredes med litet smör och brynt mjöl, färgas med litet soja och gifves smak af några skedblad Madeiravin, hvarefter något af såsen hålles öfver stekken och det öfriga gifves i sâsskål dertill.

fat crust and heat the substance in a pan with 4 beaten whites of eggs, parsley and a slice of lemon. Stir while boiling.

### Brown jelly for roastbeef.

Remove all fat from the juice which has run from the roastbeef while roasting; thicken it with some butter and flour browned in the pan; color it with some soy and a few spoonfuls Madeira wine. Then pour it over the steak.

# TJUGUANDRA AFDELNINGEN.

## Part Twentytwo.

### HVARJEHANDA TILLREDNINGAR.

#### Bukett.

En kryddsats, isynnerhet för såser, kallas bukett. Den sammansättes vanligen af följande örter: Ett ounce persiljeqvistar, en femtedels ounce timjam, lika mycket lagerblad. Persiljan tvättas. De båda andra delarne läggas i midten och omslutas väl af persiljan som vikas kring dem. De ombindas och lösas qvistar afklippas för att ej falla af. Buketten bör ha en längd af en inch. Enklare bukett göres af endast persilja och gräslöksstrån.

### MISCELLANEOUS PREPARATIONS.

#### Bouquet.

A mixture of spices, to be used especially for sauces, is called a bouquet, and is generally made as follows. One ounce parsley twigs, one fifth of an ounce thyme. the same weight of bay leaves. Wash the parsley. Put the other two parts in the middle and cover them with the parsley, which wrap all around. Then tie it, and cut off the loose parsley twigs which otherwise may fall away. The bouquet ought to be one inch in length. A simpler bouquet may be made of parsley and chives.



**Att göra soja.**

När kött och fläsk upptages till rökning om våren, så kan saltlaken användas till soja. Laken uppkokas, och när den skär sig samt ser klar ut som vin, silas den genom en silduk. Sedan sättes 4 oxfötter på elden att koka, jämte  $\frac{1}{2}$  ounce ingefära, lika mycket nejlikor, äfvensom starkpeppar, 1 pound rödlök, en knippa dragon, timjam och mejram. När fötterna kännas mjuka, bör det vara  $\frac{1}{2}$  gallon kvar, hvilket uppsilas och ställes att kallna sedan allt det feta är afskummadt. Derefter ställes på elden i en oförtent kastrull 3 pounds krossocker. Buljongen lägges häri, och allt får koka en stund.

**Hummer- eller kräftsmör.**

Hummerskrofvat samt stjerter och hummer- eller kräftskal jemte annat skråde krossas i bitar och stötes sedan jämte ett stycke smör af samma vigt som skalen. När man fått det någorlunda fint sättes det på elden att fräsa och påspådes med tillräckligt kokande vatten, omröres och skummas så länge det visar sig något rödt skum på ytan. Lagen silas sedan genom hårsikt och får stå att af-

**To make soy.**

When in the spring, meat and pork is taken up to be smoked the brine may be used for soy. Boil the brine, and when it curdles and looks clear, strain it. Then boil 4 ox feet with ginger, cloves, strong pepper, ( $\frac{1}{2}$  ounce), a pound of onions, a bunch of tarragon thyme and marjoram. When the feet feel soft there is about  $\frac{1}{2}$  gallon brine left, which strain and allow to cool. Boil 3 pounds of lump sugar. Put the brine in it, and boil a while.

**Lobster or crab butter.**

Take all the refuse matter of lobsters or crabs, as the stomachs, etc. Crush and pound it together with a large piece of butter, equal the lobster matter in weight. When pretty fine put it over the fire to fry slightly, adding some boiling water after a while. Stir and skim as long as any red matter comes to the surface. Strain through fine

sätta bottensatsen, hvarefter den kan begagnas till alla sorters hummer- och kräfrätter.

### Att koka såpa.

Man samlar talg och fett, som afskrädes i hushållet, (men icke ister), och då man tillreder såpan, skires allt det feta, hvarefter det får stelna, så att man kan väga det. Fett ur sparda köttben sönderkrossas, ju finare desto bättre, och lägges i tillräckligt vatten med lock öfver kokkärlet att i 12 timmar koka, hvarefter spadet uppslås, och då det kallnat af tagas fettbottnarne, som nyttjas till såpkokning. Sedan tages 20 pounds talg och 6 vanliga ämbar stark lut af bok- eller björkaska, så stark, att ett färskt ägg flyter derpå; denna lut öses i en rymlig kittel och i den lägges afven talgen, som deruti får koka 4 eller 5 timmar öfver jämn eld, hvarunder man med en handskopa af koppar eller järnbleck ständigt öser i såpluten tills den icke längre pöser eller fradgar sig. När det börjar tjockna, slås derpå något svagare lut, och kokas det så länge, tills såpämnet synes långt och segt. Sedan tages ett skedblad af såpan och öses i en

sieve; let it settle. It is to be used for all kinds of lobster and crab dishes.

### To make green soap.

Gather tallow and fat (not suet) found as refuse matter in the house, and when ready for the soap making melt it down in a large kettle and let stand to stiffen. Then weigh it. Fat in meat bones should now be taken and crushed very fine and placed in a pan filled with water and well covered, thus to boil for 12 hours. Then pour out the water, let it cool and remove the fatty bottoms, which are to be used for the soap. Then take 20 pounds tallow and 6 pails of strong lye made of birch ashes, so strong that a fresh egg floats in it. Pour this lye into a large kettle and also the tallow which now is to be boiled for 4 or 5 hours, during which time use a large iron or copper dipper to lift up and pour down again the

stenskål; lika mycket kallt vatten tillhålles och en nypa salt lägges deruti och omröres, hvar efter det får stå att kallna. Blifver det då något hårdt och stadigt i skålen, slås  $\frac{1}{4}$  gallon salt i kitteln och röres väl om så att det smälter. Sedan öses såpan i ett väl tätt träkärl och uppblandas med litet kallt vatten, allt som man vill hafva den lös eller stadig, omröres väl i en eller två timmar med en ren träspade och låter den sedan stanna. Skulle man under rörningen finna att såpan är för lös, ilägger man, medan den ännu är varm, några näfvar salt och låter det smälta, samt rör väl omkring, hvarefter såpan är färdig.

### Bränd socker-kulör att färga buljong och såser.

Några sockerbitar doppas i vatten och läggas derefter i en karamellskopa eller en stekpanna; denna sättes på elden att koka tills sockret blifvit brunt eller svart; men man får ej bränna det så, att det öfvergår till kol, ty då lemnar det ej längre någon färg ifrån sig. Sockret påspädes med vatten och får åter uppkoka dermed, fylles på flaskor och användes

lye as long as it swells or gets frothy. When it begins to thicken dilute with weaker lye, and continue boiling until it becomes long and sticky. Now take a spoonful of the soap and put into a bowl of stone, add as much water and a pinch of salt; stir and let cool. If it then turns hard in the bowl pour a quart of salt in the kettle. Then pour the soap into a wooden vessel, and water is added; stir for 2 hours. If to loose, add salt, stir again.

### Burned sugar to color sauces.

Some pieces of sugar are to be dipped in water and then put in a candy or frying pan. Place this over fire to boil until the sugar turns brown or black. But it must not burn too hard, as it then leaves no coloring matter. Dilute the sugar with water and let it boil again. Then bottle it and use for coloring bouillons, sauces, etc.

att färga såser, skyer och buljong.

I handeln finnas små karamellkolor, s. k. Colorantes, hvilka ge en vacker gul färg och god smak åt buljong. Till sås och ragout tages endast en half kula. Till dessa brynes sockret som ofvan, men utan vatten, eller blott några droppar.

### Att glasera kötträtter.

Man kokar stekspad eller sky öfver stark eld, till dess att det blir simmigt, och rör det beständigt, tills det klibbar som gelé vid träskeden. Då måste pannan genast lyftas af elden och lagen upphållas i en kruka. När det skall begagnas, sättes krukans eller en del af geléet i en mindre kruka — allt efter som det erfordras glasering — i kokande vatten, så att geléet får smälta. Man håller nu deraf två @ tre gånger öfver den anrättning man vill glasera, då det blir som en klar hinna. Begagnas mycket till oxtunga m. m. Detta gelé kan göras af hvilken kött- eller fläsksky som helst, hvilket blandas samman till varm glasyr.

In the trade you will find small caramel balls, so called colorantes, which give a nice yellow color and a fine taste to bouillon. For sauce or ragout take only half a ball. Brown these balls as described, but use no water, or at least but a few drops.

### To glaze meat dishes.

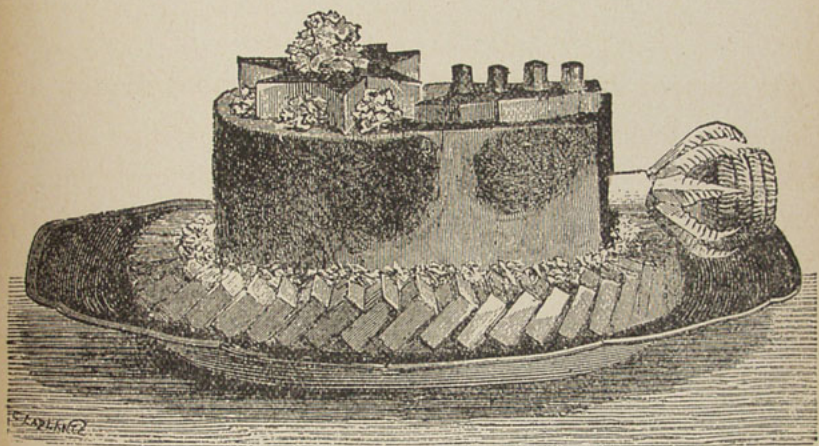
Boil steak juice over strong fire until it turns quite thick, and stir it constantly until it sticks like jelly to the wooden spoon used. Then lift the pan off the fire immediately and pour the juice into a jar. When ready to use it place either the whole jar or part of the juice in a smaller vessel, all according to the quantity needed, in boiling water in order to let the juice or jelly melt. Then pour some of it two or three times over the dish to be glazed, a thin shiny skin is thus made. It is much used for ox tongue. It can be made of any meat or pork jelly.

### Att få amper ost.

Fet sötmjölksost eller så kallad Smålands prest-ost, nedlägges uti en torr tunna eller bytta (allt efter ostens mängd) med humle på botten. Ostarne ställas på kant med humle emellan och på sidorna omkring

### To get a strong taste to cheese.

Take rich cheese made of sweet milk and put down into a dry barrel or large tub (according to the quantity of cheese) with hops spread in the bottoms. Place the cheeses on their edges, with hops between and around



Aspic.—Aspic.

dem, så att ingen del af osten är obetäckt. På detta sätt kunna ostarne förvaras mycket länge; men hvar tredje månad vädras humlen, och osten skrapas mycket väl; likväl bör man observera, att ju oftare man skrapar den, desto snarare får den stark smak. Den ost, som läg i botten på tunnan, bör läggas öfverst vid första ombytet.

their sides, leaving no part of any cheese uncovered. In this way the cheeses may be kept very long, but the hops must be aired every three months, and the cheese then scraped very well; and the oftener you scrape it, the sooner it gets the strong smell. The cheese placed in the bottom of the barrel or tub at first should be placed on top at the next change, and so on.

**Aspic.**

Detta är egentligen blott köttgelé, hvarmed man sammanbin-der en i form lagd blandning af åtskilliga köttsorter, såsom af höns, kalfbress, tuppkammar, gåslefver m. m. dekorerade med tryffel, hårdkokta ägg, persilja o. s. v. Med en tillsats af litet citronsafv hället det klara köttspadet deröfver. Formen uppslås när geléet stelnar. Detta utgör en vacker kallrätt, som äfven kallas aspic.

**Att göra gelatin.**

Man tager tre pounds godt hjorthorn som ej har någon unken lukt och sköljer det uti vatten; sedan sättes det på elden uti en renskurad kittel med 3 @ 4 gallon brunsvatten att koka med locket på, i 24 timmar, men efterses noga att det ej brännes. Då vattnet är ihopkokt till omkring en gallon, silas det genom hårsikt och sättes att kallna; låt det sedan stå till andra dagen, då den är färdig, och kan då begagnas till såväl geléer som blanc-mangé och a la daube. Emellertid hället omkring en gallon vatten på de i kitteln varande hjorthornen, som dermed få koka 3 @ 4 timmar,

**Aspic.**

This is in reality nothing but common meat jelly, used in this case for binding together a mixture of several sorts of meat, as chicken, veal, goose etc., all put in a mould and garnished with truffle, eggs and parsley. With the addition of a little lemon juice pour the clear meat juice over it all. Open the mould when the jelly is stiff.

**To make gelatine.**

Take 3 pounds of good hartshorn, free from sickly smell and clean it well in water. Then put it over the fire in a clean kettle with 3 or 4 gallons of wellwater to boil covered for 24 hours, during which time guard well against burning it. When the water has shrunk to about one gallon, strain it through a finesieve and set it aside to cool; let it remain thus till next day, when it is ready and may be used for jellies as well as blanc mangé and a la daube. Put another gallon water on the horns left in the kettle and boil 3 or 4 hours again, whereupon

hvarefter äfven detta uppsilas, då deraf erhålles någon svagare substans. Man kan äfven koka en tredje gång på raspet, men när detta kännes så mjukt att det kramas sönder genom fingrarne, har det ingen vidare must.

### Att tillreda potatismjöl.

Stor grof potatis sköljes väl. Under tiden fastbindes ett gröfre, glest lakan öfver en så, och deröfver rifves potatisen på rifjärn; emellanåt och efterhand slår man litet vatten på lakanet och omrör det med en visp, så att mjölet går väl igenom. Så fortfares tills potatisen är slut, och man efterser noga, att allt mjölet kommer utur lakanet, hvilket ofta begjutes med kallt vatten. Man fyller sån nästan full med vatten och låter det sedan stå en timme, så att mjölet sjunker väl. Sedan öses det mörka vattnet bort och rent vatten ditslås, så att sån blir halffull, hvarunder det omröres. Med ombyte af vatten på mjölet fortfares tills vattnet synes så klart, som då det ditslås; för hvarje gång det ombytes, hvilket bör ske ett par gånger om dagen, omröres mjölet väl. Sista gången

strain and put up as before, thus obtaining a weaker substance. Proceed similarly a third time, but when the horn becomes soft enough to crush between the fingers it has lost all strength.

### To make potato flour.

Take large potatoes. Wash them well. Tie a sheet over a large tub or other wooden vessel and grate the potatoes over it. Now and then put some water on the sheet, stirring it so that the flour goes through the sheet. Continue thus as long as there are any potatoes left, always seeing to that the flour goes through, to which end sprinkle water on the sheet quite often. Fill the vessel nearly to the brim in this way, and after that let it stand about an hour for the flour to settle. Then bale out the dark water and replace it with new water, until the vessel is half full. Keep on charging water this way until it becomes clear in the vessel. Each time a change is made, which ought to be

man tager bort vattnet, bör sån lutas på kant, så att allt vatt-net kan hållas bort. Sedan utbredes derpå ett lakan, hvil- ket bör draga allt vattnet ur mjölet. Derefter tages mjölet och torkas på plåtar i en ej för varm ugn.

### Kalfsubstans.

Sju skållade och klufna kalf- fötter läggas i friskt vatten öfver natten och sättas sedan på el- den med två gallons brunsvat- ten att koka tills endast en quart återstår af substansen, när den är silad. Substansen användes endast till puddingar, och man tager då deraf efter behof, sätter den på elden att koka litet, och ilägger något som gifver den sådan smak man vill sätta på pud- dingen, till exempel vanilj, ci- tron etc.

### Att röka ål.

Dertill tages större eller min- dre ålar; men hälst de större; halfva hufvudet frångäres, och ålarne gnidas med salt, så att de släppa allt slem. Der- efter uppskäras de i ryggen, och benet frångäres nätt. Se- dan torkas de med rent linne och gnidas derefter med fint

twice a day, stir up the flour from the bottom. Finally empty all the water and spread the flour on a dry sheet to drain. Then the flour is dried on plates in a moderately warm oven.

### Veal substance.

Put seven scalded and split calfs feet in fresh water over night; then change water, taking 2 gallons well water, and place over the fire, boiling until there is only a quart left of the sub- stance when strained. This substance is used only for pud- dings, and then according to need by boiling some of it, adding something else to im- part the flavor desired, as for instance vanilla or lemon.

### To smoke eel.

For this purpose take large or small eels, but the larger, the better. Cut away half of the head; rub the eels with salt, so as to free them from all sticky matter. Now split them open in the back and extract the bone neatly. Wipe them on clean linen cloth and rub them again



salt. När ålen så har legat öfver natten, har man tillreds små spjälkar, så många man kan behöfva, efter ålens storlek. Med dessa utspännes ålen på tvären och fastbindes. Den rökes liksom annan fisk, men i stället för fjerding användes en halftunna dertill, och ålen tål äfven längre rökas.

### Svensk kaviar.

Tag rommen af halfstora gäddor och bortrensa alla hinnor derifrån. Om man har en quart rom så stekas en eller två lökar i askmörjan, de skalas och hackas mycket fint och läggas till rommen tillika med litet stött hvitpeppar, en @ två matskedar mörk soja och så mycket finstött salt som behöfs. Dermed arbetas rommen en lång stund, hvarefter den slås i burk, öfverbindes och kan efter några dagar ätas som kaviar på smörgåsar. Den som vill kan äfven blanda kaviaren med litet kryddättika.

### Medvurst.

Till 8 pounds fint hackadt och bultadt oxkött tages 4 pounds i tärningar skuret späckfläsk, hvilket uppblandas med en half pint stark buljong, en

with salt. The next day take the eels and with small sticks prepared for the purpose, strain and stretch them crosswise, letting the sticks remain tied to keep them in this position. The smoking is done as in other cases of fish, only remembering that it requires a longer time to smoke eel.

### Swedish caviar.

Take the spawn of middle sized pikes and clean away all films. For a quart of the spawn fry one or two onions in the ashes: then peel and chop them fine and add them to the spawn together with some white pepper, two spoonfuls dark soy and salt according to need. With this work the spawn for quite a while; then put it up in a jar, cover it with a cloth, and after a few days eat it with butter and bread. If it suits the taste, mix the caviar with some fine vinegar.

### Medvurst.

To 8 pounds finely chopped beef take 4 pounds of raw pork cut in small square pieces and mix both parts with half a pint of strong bouillon, one quart

quart franskt bränvin, stött starkpeppar, nejlikor och salt efter smak samt litet salpeter. Sedan har man tillreds väl rengjorda fetskinn af oxer, hvarifrån all talgen är väl bortskrapad och plockad; häri instoppas korfmassan så hårdt som möjligt och igenknytes med segelgarn, hvari öglor lämnas, att korfven kan hänga i dem när den rökes. När nu all korfven är fylld, så gnides den med litet sammanblandadt fint salt och salpeter samt lägges i ett passande kärl, der den får ligga 3 dagar, hvarunder den vändes en gång om dagen; den upptages sedan och torkas med linne, hvarefter 3 eller 4 träspjälkar bindas hårdt omkring hvarje korf, då den upphänges genast för att kallrökas, hvar till vanligen åtgå 2 eller 3 dagar innan den blifver färdig. Derefter aftagas spjälkarne och medvursten förvaras i kallt rum.

#### Att salta lax.

Till 20 pounds lax tages ett ounce salpeter, tre ounces socker och en half gallon Lunenburgersalt. Sedan laxen är fläkt och alla fenor borttagna, skäres den i lagom stora stycken, hvilka gnidas väl med salpetret;

French brandy, pounded pepper, cloves, and salt to suit, and also saltpeter, a small quantity. Have prepared some cleaned skins of ox bowels and pack the sausage in them as compactly as possible; then tie them up, but leave a loop for the sausage to hang to when it is being smoked. When all is filled in thus, rub the sausages with some fine salt and saltpeter mixed, and put them in a proper vessel to remain there for 3 days, turning them once a day. Take it up and wipe on linen cloth; next tie some long sticks around each sausage, and hang them up to be smoked in cold smoke, which generally takes 3 whole days. Now remove the sticks and keep the sausages in cold room.

#### To salt salmon.

To 20 pounds salmon take one ounce saltpeter, 3 ounces sugar and half a gallon Lunenburg salt. Having split the salmon and removed all the fins, cut it up in pieces of size to suit and rub them with the

sockret och litet af saltet blandas samman samt nedlägges i byttan med resten af saltet mellan hvarfven, så ej någon bit blir utan salt emellan. Skinn bör läggas emot skinn och kött emot kött. Öfverst på laxen lägges en linnelapp med litet salt uppå. Fenorna och ryggbenen kunna saltas öfverst, men icke mellanbitarne, ty de bli fortare härskna; hvarför det ock är bättre om man så kan att salta dem i ett annat kärl.

### Gurk-pickel.

De små gröna gurkorna, som i Amerika kallas *gherkins* äro de bästa att bruka härför. Rengör dem väl med en borste i kallt vatten och lägg dem sedan i blöt för tre dygn — icke i vatten utan i saltlake. Lägg dem sedan i glasburkar eller buteljer med vida halsar jämte några nejlikor, litet lök, hel peppar och bergsalt tillika med en kryddqvast gjord af lagerblad och andra kryddor, allt uppbundet i en påse af musslin. Fyll hvarje butelj med ättika så snart som det börjar sjuda, och när det alldeles kallnat göras buteljerna lufttäta. Under de första tre veckorna efterser

salpeter, some sugar and a little salt, all mixed, and then put it in the tub with the rest of the salt between the layers, so that no piece is left without salt. The skin sides should be put to each other, the meat sides likewise. Uppermost on the salmon put a piece of linen with salt on. The back bones can be salted on top, but not the middle pieces of the salmon, as they spoil sooner. Best though, to salt them in a separate vessel.

### Pickled cucumbers.

The small green ones, termed *gherkins*, are the best to use. Clean them well in cold water with a brush, removing all prickles, and soak in a strong rock-salt brine for about three days; take them out and put into wide-mouthed bottles or jars, with a few cloves of garlic, pepper-corns, cloves, rock-salt, and a bunch of seasonings, composed of bay leaves, tarragon, or other flavoring herbs, to taste, all tied in a Swiss muslin bag; fill each jar with vinegar as soon as it boils, and when the jars are perfectly cold cover them air-tight. They should be looked at every two

man dem ett par gånger i veckan, ty om gurkorna eller ättikan antaga hvit färg, uttömmes ättikan jämte kryddorna och ersättas med en ny sats. Man kan jämte gurkorna på samma gång göra pickel af små hvitlökar.

### Lök-pickel.

Utse små lökar med silfverhvita blad. Borttag med en knif alla de yttre bladen, så att hvarje lök blir fullkomligt hvit och klar. Blöt dem i saltlake i 3 dygn och låt dem sedan af rinna. Lägg ett 3 inches djupt lager af lök i en burk och begjut det sedan med en blandning af följande ämnen: Två téskedar hackad pepparrot, dito nejlikor, fyra téskedar kanel och en half tésked starkpeppar för hvarje gallon pickel. Fortsätt på detta sätt hvarfvis tills burken är full. Uppkok ättika, ilägg en quart brunt socker för hvarje gallon och håll det öfver löken medan det är hett.

or three days for the first three weeks, and should the pickles or vinegar turn white, throw away the vinegar and spices, and add new hot<sup>a</sup> vinegar and fresh spices; cover when cold as before. Small white onions may be pickled with the cucumbers if desired.

### Pickled onions.

Select small silver-skinned onions; remove with a knife all the outer skins, so that each onion will be perfectly white and clean; soak them in strong brine three days, drain. Place in a jar first a layer of onions three inches deep, then sprinkle with a mixture of the following: Two teaspoons each chopped horse radish and cloves, four tablespoons cinnamon bark and half a teaspoon cayenne pepper to each gallon of pickles; then another layer of onions; thus repeat, until jar is filled; bring vinegar to boiling point; add to that brown sugar in the proportion of a quart to each gallon, and pour while hot over the onions.

**Piccalilli.**

Ett stort hvitt kålhufvud, 50 små gurkor, fem quarts små bönor (string beans), åtta små morötter, ett dussin selleristjälkar, fem rödpepparkorn, tre gröna pepparkorn, två blomkålshufvuden. Hackas fint och blötes 12 timmar i salt vatten. Torka. Håll öfver dem het ättika, kryddad med muskotblomma, kanel och kryddpeppar. Håll bort ättikan och skålla massan. Slå det i burkar och försegla.

**Stekta grodlår.**

Det lämpligaste sättet att bereda grodlår för bordet är att steka dem, antingen som de äro eller med rifvet bröd eller i vispade ägg, precis som ostron; men de tåla längre stekning än de senare och äro icke goda om de ej stekas nog.

Fransmännen voro de första att begagna grodlår för bordet, men grodrätter äro nu mycket vanliga i Amerika, der de anses som läckerheter. Man begagnar endast låren och bogarne.

**Picalilli.**

One large white cabbage, fifty small cucumbers (gherkins), five quarts small string beans, eight small carrots, one dozen sticks celery, five red peppers, three green peppers, two heads cauliflower; chop fine, soak over night in salt and water; wash well, drain thoroughly, and pour over them hot vinegar spiced with mace, cinnamon and allspice; turn off vinegar and scald; place in common well covered jars, or seal in cans while hot.

**Fried frogs legs.**

The most popular way of cooking is frying, either plain, breaded or with an egg batter, the same as oysters, but longer, as they should never be underdone. They may be cooked in other ways as well.

The French were the first among European nations to use frogs legs as food. Their use has become quite general in America, and they are now ranked as delicacies. Only the hind legs and quarters are used.

**Stufvade grodlår.**

Flå och koka dem i fem minuter, hvarpå de kastas i kallt vatten. Lägg för två dus-sin grodden, fyra ounces smör i en stufpanna. När det är smålt iläggas grodlåren; låt dem steka i två minuter hvarunder de oupphörligen vändas. Lägg en tésked mjöl öfver dem och omrör; sedan tillägges några persiljquvistar, timjam, ett lagerblad, tio nejlikor, salt, hvitpepper och en half pint hvitt vin. Koka sakta tills det är färdigt. Tag bort grodlåren, koka ihop såsen, håll upp genom durkslag och iblanda två vispade ägg-gulor, håll det öfver grodlåren, och anrätta.

**Söt pickel.**

Kan göras af hvilken frukt som hälst som kan bevaras, till och med melonskal och gurkskal. Sirapen göres med 3 quarts socker till en pint ättika. Begagna bästa sortens ättika och socker, brunt. Kryddorna äro: kanel och nejlikor, de senare instuckna i frukten.

**Stewed frogs legs.**

Skin, boil five minutes, and throw in cold water to cool, then drain. Put in a stew-pan (for four dozen legs) two ounces of butter; when melted lay in the legs and fry about two minutes, tossing them in the pan occasionally. Put over them a teaspoon flour by sprinkling, and stir; add two sprigs parsley, one of thyme, a bay-leaf, ten cloves, a clove of garlic, salt, white pepper and half a pint of white wine; boil gently until done, and remove the legs; reduce the sauce by boiling, strain, and mix in the yolks of two eggs; pour over the legs and serve.

**Sweet pickles.**

They may be made of any fruit that can be preserved, including the rinds of ripe watermelons and cucumbers. The syrup is made in the proportions of three pints of sugar to a quart of vinegar. Use the best vinegar and "C" coffee or best brown sugar. The spices to be used are principally stick cinnamon and whole cloves; the latter stuck in the fruit if desired.

**Stekta "clams".**

Tag råa clams ur skalen och hacka dem fina; gör smet af saften jämte lika mycket mjölk och fyra ägg till hvarje pint och mjöl nog att göra det styft. Stek i kokande flottyr.

**Salt oxtunga.**

Den kokas tills den kännes mör, då skinnet och tungrotten borttages. Ifall den skall serveras hel, skäres tungan i skifvor, men förblifver ändå i sin fason. Potatiskroketter, hvilka ställas uti rätt uppstående ställning, serveras dertill, samt senap för den, som så behagar.

**Kallrätt på oxtunga.**

Oxtungan halfkokas i salt vatten, hvarefter den flås. Sedan lägges en liten lök, ett par qvistar grön dill och persilja, en liten bit gul citronskal och några pepparkorn dertill, jämte ett skedblad smör; med dessa kryddor och sitt eget spad fullkokar tungan. När den är tillräckligt mjuk, skäres den i skifvor samt garneras med rödbetor, morötter, hårdkokad ägg-

**Clam fritters.**

Take raw clams fresh from the shells and chopped fine; make a batter of the juice, an equal quantity of sweet milk and four eggs to each pint of the liquid, with sufficient flour to stiffen; fry in boiling lard the same as other fritters.

**Salt ox tongue.**

Boil the tongue until tender, and then remove the skin and the root of the tongue. If to be served whole cut the tongue in slices, still hanging together in its tongue shape. Potato croquettes, standing erect, are well suited to serve with this dish. Also mustard, if wanted.

**Cold ox tongue.**

Let the tongue be half cooked in salt water; then flay it and add a small onion, a little dill and parsley, a piece of yellow lemon rind and a few peppers, also a spoonful of butter. Boil till ready. When real soft and tender cut the tongue in slices and garnish with red beets, carrots, hard boiled eggs, green

hvita, grön dill, persilja, färska lagerblad, citronskal och skifvor af citron; hvarefter man håller klar köttsky öfver tungan och låter den kallna.

### Späckad oxtunga.

Färska oxtungor halfkokas i vatten så, att skinnet kan afdragas. När de blifvit kalla, späckas de tätt med finskuret fläsk, hvilket drages väl igenom tungan med en späcknål. Sedan nedläggas de i en kastrull med ett stycke smör, en lök och ingefära. Under stekningen spädas tungorna esomoftast med sitt eget spad, och när de kännas mjuka, upptagas de. Såsen afredes med mjöl så, att den blifver simmig; dessutom tillsättes litet brynt socker, för att gifva den färg, en tesked fransk senap och ett spetsglas franskt vin. Tungorna skäras i skifvor samt anrättas på karott, och såsen slås öfver dem.

### Oxtunga med kaprissås.

Dertill tages en tunga, som förut är kokt och afskrädd, hvilken skäres i skifvor och nedlägges i kaprissås, omskakas väl och tål endast väl uppkoka. Den anrättas med sin egen sås.

dill, parsley, bay leaves, lemon peelings. Finally pour clear meat juice over the tongue and let it cool.

### Lined ox tongue.

Half boil the tongues, peel off the skin; then let them cool and line with finely cut pork, which is to be drawn through the tongue with a needle. Now put them in a kettle with a piece of butter, one onion and some ginger. During the cooking pour the juice of the tongue over them and take them up when soft. Thicken the sauce with flour; add to it also some browned sugar, to give it color, some mustard and a glass of French wine. Cut the tongues in slices, place on platter and pour the sauce over it.

### Ox tongue with caper sauce.

Take an already cooked tongue and slice it; put the slices in caper sauce and shake while bringing to boiling. Serve with its own sauce.



**Graflax.**

Härtill väljes lax af bästa sort, blank i skinnet, starkt röd i köttet och af medelstorlek, d. v. s. på sju @ tio pounds. Laxen tvättas och torkas väl, hufvudet och stjärtstycket afskäres och mellanstycket uppskäres i ryggen, hvarvid man följer så nära ryggraden som möjligt. Sedan urbenas mellanstyckena försigtigt, skäras i två @ tre delar och torkas väl på linne utan att sköljas. En matsked finstött salpeter, fyra skedar socker och  $1\frac{1}{2}$  ounce matsalt blandas väl och dermed ingnides laxen hårdt, hvarefter den lägges med köttidorna mot hvarandra i en bytta, hvars botten är beströdd med en handfull groft salt och färska dillqvistar. Ett lock med en tyngd lägges öfver laxen, byttan täckes med granris eller något motsvarande och ställes på svalt ställe, om möjligt på is under ett dygn, hvarefter laxen är färdig. Den kan möjligen begagnas efter tolf timmar, men är bättre om den får stå till andra dagen. Serveras skuren

**Pickled salmon.**

Select the best kind of salmon, shiny in the skin, the meat of a strong red color, and medium size, or from seven to ten pounds. Wash and wipe it, cut away the head and the tail; split the middle piece from the back, following the back bone as close as possible. Bone the middle pieces well, cut them in two parts each and wipe them on linen, but do not rinse. Mix a tablespoonful of pounded saltpeter, four spoons of sugar, and  $1\frac{1}{2}$  ounce salt, and then rub the mixture well into the salmon, after that put the pieces with their meaty sides to each other in a tub, the bottom of which is sprinkled with coarse salt and fresh dill. A cover with a weight on is now to be placed on the salmon, while the tub is covered with branches of spruce or something similar; then place the tub in a cool room or on ice, thus to remain for at least 24 hours, when it is ready. It might be taken up and used after 12 hours, but the fact is that it becomes the

i långa, breda, halftjocka skifvor, på hvilka skinnet får kvar-sitta och garneras med frisk dill. Till graflaxen serveras olja, ättika, peppar och socker.

better for standing longer. It is served in long, broad slices with the skin left on, and they are garnished with fresh dill. Eaten with oil, vinegar, pepper and sugar.



Potatiskrustad med hönsfilet.—Potato crust with chicken filet.

### Riskrustad med harpuré.

Två och ett halft pounds risgryn tvättas i flera vatten, kokas med dubbelt så mycket vatten som grynen äro efter mått samt litet kryddor och betäckas under kokningen med en tunn fläskskifva. Då grynen äro krusiga stötas de i mortel till en smidig deg som sedan nedpressas hårdt i någon vacker form med gångjärn. Formen aftages

### Rice crust with hare puree.

Wash  $2\frac{1}{2}$  pounds rice in several waters, boil it in twice its own measure of water and some spices, covering it while boiling with a thin slice of pork. When the rice gets crispy, take it out and pound it to a paste in a mortar, and afterwards press down hard into some nice mould provided with a cover. Then take it out of the mould

sedan försigtigt och risgrynskrustaden penslas med skiradt smör samt insättes i ugnen att få vacker färg. Sedan urtages ungefär en fjärdedel af grynen och i stället fylles krustaden med harpuré och garneras med skifvor af stekt harfilet späckad med tryffel ssmt 10 @ 12 kokade och skalade ägg. Purén upplägges i pyramid. Äggen böra ej vara hårdkokta.

### Potatiskrustad med hönsfilet.

Skala och skölj fyra pounds potatis, koka dem i vatten och salt tills de äro något mer än halfkokta, töm då bort vattnet och ställ grytan i ugnen tills potatisen blifvit mjuk; stöt och pressa den derefter i smärre kvantiteter genom durkslaget. Tag två ägg och ett stycke smör (omkring ett halft ounce) till hvarje quart puré, blanda massan väl med litet mjöl, forma krustaden, bstryk den med vispadt ägg, grädda och urhåla den som föregående. Tag fileterna af två höns, skär dem itu på längden, späcka dem med fint fläsk samt stek och glacera dem. Gör puré af det öfriga hönsköttet, lägg en del af puréen i krustaden, file-

carefully and pencil it over with drawn butter, then to be placed in the oven to get a nice brown color. Now take away a quarter of the rice and fill the space with hare puree, and garnish with slices of baked hare filets lined with truffle and 10 @ 12 boiled shelled egg. Put up the puree in a pyramid. The eggs must not be hard.

### Potato crust with chicken filet.

Pare and wash four pounds of potatoes; boil them in water and salt until half cooked; then empty the water and place the pan in the oven till the potatoes are soft. Now pound and press them in small quantities through a strainer. Take two eggs and a piece of butter (about half an ounce) to each quart of puree, mix it all with a little flour, shape it in a mould, cover the surface with beaten eggs, bake it and make a hole in it (see above). Then take two chicken filets, cut them in two lengthwise, line them with fine pork, and bake and glaze them. Make a puree of the rest of the chicken meat, put a part of the puree in the potato crust,

terna i krans derofvanpå och lägg resten af puréen i pyramid midtpå. Litet tjock sammankokt tysk sås, afredd med hönsessens, tömmes deröfver.

### Bechamelsås.

Uti en kastrull smälter man smör, hvaruti sakta fräses ett skedblad hvetemjöl, hvarefter påfyller mjölk och grädde och alltsammans kokas under jämn omröring, hvarefter såsen silas och användes till åtskilliga kött-rätter. Om man vill använda denna sås till kokt kalv eller fårbringa, blandas den med buljong, salt och hvitpeppar; och tillsättes, om man så vill, kräft- eller hummersmör.

### Kalvnjure.

Kalvnjure stekes i litet smör samt kryddas med litet salt och peppar; om den är mycket fet, tages ej allt det feta; sedan hackas den fin och blandas upp med 6 ägg-gulor och en half pint söt grädde, rifvet bröd samt litet salt och muskott; detta blandas väl tillsammans. Kort förr än njuren skall anrättas, ställes en panna på elden så, att den blifver väl varm; tillblandningen slås deruti och

place the filets in a wreath on top, and add the remainder to the puree in a central pyramid. A little thick boiled down german sauce, thickened with chicken essence, is poured over it all.

### Bechamel sauce.

Melt butter in a pan, adding a spoonful flour, milk and cream. Boil and stir steady; then strain the sauce, and use it for meat dishes. If you desire to use it for veal or mutton, then mix it with bouillon, salt, white pepper and, if wanted, some crab or lobster butter.

### Calfs kidney.

Fry the kidney in butter and season with salt and pepper; if too fat, do not take all the fat. Chop it fine and mix it with six yolks of eggs, half a pint sweet cream, bread crumbs and some salt and nutmeg. Shortly before serving the kidney put a pan over the fire and heat it

omröres jämt, tills den blifver som en lös äggröra. Detta anrättas genast och ätes hälst med holländsk sill.

### Kalflever.

En lever af god gödkalf indas uti sin hinna och nedlägges i en kastrull, i hvilken smör förut blifvit litet fräst; derpå litet kryddpeppar, lagerblad och salt. Under stekningen påspädes lefvern med litet buljong eller mjölk. När den har stekt en timme, upplägges lefvern med sin hinna, och i samma kastrull ilägges litet mjöl som uppvispas under uppkokningen. Såsen afbrytes med litet ättika och sockersirap. Lefvern upplägges på en karott, och såsen silas deröfver genom ett durkslag.

Ofvannämde lever kan stekas alldeles som fågel, då den späckas som sådan och omlindas med sin hinna. Under stekningen spädes den med mjölk, och såsen uppvispas med söt grädde.

### Tryffelpuré och sås.

Till ett bord för 10 personer tages en liten burk tryffel; man skär hvarje bit med en tunn knif tvärs öfver i skifvor, hvilka

well. Pour the mixture in it, stir well till it thickens to a loose porridge. Serve immediately with herring.

### Calfs liver.

Take a liver of fatted calf, wrap it up in its own membrane and put it in a kettle containing some melted butter. Add some allspice, bay leaves and salt. While frying pour on either bouillon or milk. After an hour take up the liver, and now put in the same kettle a little flour, which stir while boiling. This sauce finish with some vinegar and sugar syrup. Put the liver on a platter and strain the sauce over it through a sieve.

### Puree of truffle and sauce.

For about ten persons take a little jar of truffle. Cut each piece with a knife crosswise so as to make slices of it, which

äfven hackas med en knif, men ej för fint. Färskt smör och mjöl fräses i en kastrull, och påspådes med litet stark buljong och köttsky, tillika med en matsked ostindisk soja. När detta är sammankokt, ilägges den hackade tryffeln, som då får koka på sakta eld under ständig omrörning. Såsen göres på samma sätt, men den utspådes med mera buljong, så att den blifver lagom tunn.

### **Kyckling med tomatopuré.**

Med kycklingarne förfares som med de föregående, utom det att man icke nyttjar persilja. De stekas gulbruna, sönderskäras, och bitarne läggas i en krans omkring anrättningsfatet med tomatopuré i midten deraf.

### **Späckade kycklingfileter med tryffelpuré.**

Man tager feta kycklingar, från hvilka skinnet afdrages. Hvarje brösthalfva lossas nätt från benet med en pennknif och fräntages. Derefter uppläggas de på ett porslinsfat

afterwards chop with a knife quite fine, but not too fine. Melt fresh butter in a pan, and put some flour in it, then pour into it strong bouillon and meat juice, also a tablespoon full of East Indian oil. When this has boiled together put in the chopped truffle and let it boil slowly while stirring diligently. Make the sauce in the same manner, but dilute with bouillon, making it of suitable consistency.

### **Chicken with tomato puree.**

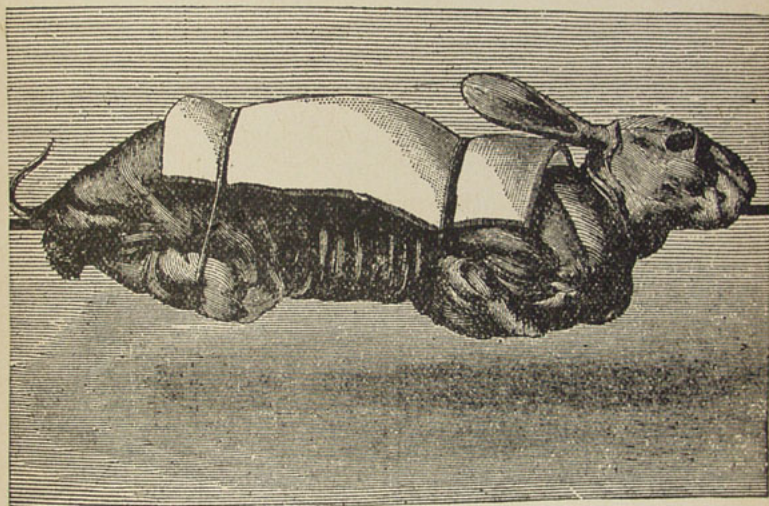
Prepare the chickens as usual, but use no parsley. Fry them light brown, cut them in slices, put the pieces in a wreath around the plate on which they are to be served, together with the tomato puree.

### **Lined chicken filets with truffle puree.**

Take fat chickens and pull off the skins. Part each breast from the bone, which may be done with a pen knife.

och beströs med litet salt och  
hvitpepper, hvarmed de få ligga  
en stund. Derefter späckas  
hvarje halfva fem hvarf med  
finskuren tryffel. En flat kast-  
rull smörjes med kallt smör  
och deruti läggas fileterna tätt  
bredvid hvarandra med tryffel-

Put them on a porcelain platter  
and sprinkle them with salt  
and white pepper. Let them  
lie that way a little while.  
After that line each half with  
five layers of fine cut truffle.  
Butter a flat pan and put the



Kanin stekt på spett.—Rabbit on the spit.

sidan uppvänd. Ett hvitt pap-  
per bestrykes med kallt smör  
och dermed betäckas fileterna,  
hvarpå ett tätt sittande lock  
lägges deröfver. De stekas vid  
sakta koleld 3 eller 4 minuter,  
och anrättas omkring fatet med  
tryffelpuré i midten.

filets close to each other with  
the truffle side turned upwards.  
Put butter on a white paper  
and cover the filets with it and  
put a lid over them. Fry on  
slow fire 4 or 5 minutes and  
serve them with truffle puree.

**Stekta kaniner.**

Sedan de äro flådda, urtagna och sköljda, packas de uti ett djupt kärl med rosmarin, basilika och timjam samt ställas på ett svalt ställe ett dygn. Derefter stekas och serveras de som hare, men man påhåller först några droppar dragonättika.

**Fried rabbits.**

Flay them and clean them; pack them in a deep vessel with rosemary, basil and thyme, and put them away in a cool place for 24 hours. Then fry and serve them as hare, but pour on them a few drops of vinegar.



Kalfhjärna.—Calfs brain.

**Kalfhjärna.**

Hjärnan urvattnas, skäres itu och kokas i stark buljong samt skäres sedan i långa, men icke för tunna skifvor. De läggas i en rundel omkring fatet med en fiskfärsskifva emellan hvarje skifva hjärna, så att det är tomt midt uti. Garneras sedan med ansjovis, peppar, gurkor samt i fina strimlor skuret kokt fläsk. Denna rundel penslas med uppvispade ägg-gulor och sättes några minuter i varm ugn. Då det kommit ur ugnen, ifylles en stufning af kräftstjärtar med röd sås, som slås uti det tomma rummet i midten på fatet, hvar efter det genast bör serveras.

**Calfs brain.**

Soak the brain, cut in two and boil in strong bouillon. Then cut it in long but not very thin slices. Put them in a circle on the platter with a slice of fish farce between each slice of calfs brain. Garnish with anchovis, pepper, cucumbers and boiled pork slices. Pencil the circle with beaten yolks and leave it for a few minutes in the oven. Then fill the empty middle with a stew of crabs tails and red sauce.



**Skinka a la francaise.**

Skinkan lägges i en kittel med så litet vatten som möjligt, så att saften icke bortkokar. Ilägg salvia, persilja och dragon; när skinkan kännes nära kokt, ihälles en butelj hvitt vin. Den får nu koka på mycket sakta eld, och när den är riktigt mör, tages den upp och svålen borttages. Den tål att koka tre timmar; vinet får icke koka dermed längre än 45 minuter. Den serveras med sås af god kalfsky och garneras med blomkål.

**Fläsk med curry.**

Två pounds magert, osaltadt fläsk skäres i tärningar, stekes i smör och blandas med förut brynt, hackad lök, en struken matsked curry och litet salt. Detta får koka 45 minuter med en quart vatten eller buljong, om det lämpar sig. När fläsket är upptaget, får såsen hopkoka till hälften och slås derefter öfver detsamma. Risgryn, kokta i buljong serveras härtill.

**Ham a la francaise.**

Put the ham in a kettle with very little water, thus preventing the juice of the ham to waste while boiling. Now add salvia, parsley and tarragon. When the ham seems to be almost cooked add a bottle of white wine. Now let it boil over a slow fire, and when it has become real tender take it out and remove the rind. It needs three hours boiling, but the wine must not boil with it more than 45 minutes. Serve with sauce of veal juice and garnish with cauliflower.

**Pork with curry.**

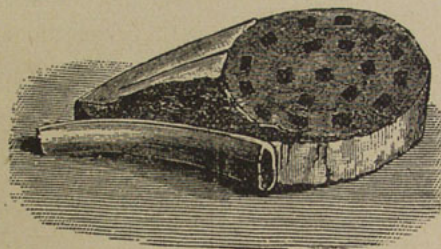
Cut two pounds of lean unsalted pork in small square pieces, fry in butter and mix with onions, chopped and browned, a spoonful curry and salt. Boil 45 minutes in a quart of water or bouillon, if handy. When the pork is taken out let the sauce boil on to only half of its bulk, and then pour it over the pork. To this you may serve rice boiled in bouillon.

### Filet af svin.

Skifvor af fläsk och kalkkött läggas i en kastrull för ångstekning. Saltas och peppras. Härpå läggas tätt späckade svinfileter, tvänne lökar med en nejlika i hvardera, en bukett och två i skifvor skurna morötter, så mycket att det jämnt täcker fileterna. När fileterna upptagas, jämte det öfriga köt-

### Pork filets.

Put slices of pork and veal in a kettle to be steamed. Salt and pepper. On this put closely lined pork filets, two onions with a clove in each, a bouquet, and two carrots cut in slices—just enough to cover the filets. When the filets are taken out with the other meat, strain



tet, silas säsen, skummas och tillsättes med litet citronessens. Serveras med någon puré af grönsaker.

the sauce, skim it and add some lemon essence to it. Serve with some puree made of vegetables.

### Renstek.

När köttet tillhör ett ungt djur, är fettets klart och tjockt, och själfva köttet är rödaktigt eller rödbrunt. Det börjar alltid att förskämmas i närheten af länderna. Pröfva det med att ränna in en knif eller annat stål. Om det är skämdt uppstår då genast en elak lukt och

### Venison.

When young, the fat is thick, clear and close, and the meat a reddish brown. It first begins to taint near the haunches; test by running in a knife or steel; if tainted, there will be a rank smell and a greenish appearance. It may, however, be kept a long time by the following process:

en grönaktig färg visar sig. Emellertid kan det länge bevaras genom att iakttaga följande: Tvätta köttet väl med mjölk och vatten och torka det sedan fullkomligt med ett stycke tyg. Strö sedan malen svart peppar öfver hvarje dess del. Det allra bästa köttet erhålles efter fyra års gamla djur (ren eller hjort). För stek tages antingen en länd, sadeln, halsen eller bogen. Som detta kött alltid är mycket mager, tål det mycket ister vid stekningen och måste stekas längre än vanligt kött.

### Rensadel.

Tag en bit af djurets sadel omkring tio pounds i vikt. Skär något fläsk i små bitar omkring två inches långa och en åttondedels inch tjocka. Sönderskär två morötter öfver en stekpanna, ilägg vidare en lök och litet salt fläsk i tunna skifvor; vidare två lagerblad, två nejlikor och fyra kryddpepparkorn, en half citron skuren i stycken samt litet salt och peppar. Lägg sadeln i pannan med en quart god buljong och en liten bit smör, och lät det koka i 15 minuter å en

Wash it well with milk and water, and dry perfectly with a cloth; then dust ground black pepper over every part. The flesh of the doe about four years old is the sweetest and best. Either the haunch, neck, shoulder or saddle should be roasted, the breast broiled, and fry or broil the steaks with salt pork. Being a rather lean meat, roast requires much larding. The steaks require more cooking than for beef.

### Saddle of venison.

Use a saddle of venison of about ten pounds. Cut some salt pork in strips about two inches long and an eighth of an inch thick, with which lard the saddle, with two rows on each side. In a large dripping-pan cut two carrots, one onion, and some salt pork in thin slices; add two bay leaves, two cloves, four kernels of allspice, half a lemon, sliced, and season with salt and pepper; place the saddle of venison in the pan, with a quart of good stock and a small piece of butter, and let it boil about fifteen minutes on top of the stove; then put it in a hot oven and bake,

stove. Derefter sättes det i en het ugn för att stekas, hvar- under fett påhålles så ofta som möjligt eller hvar femte minut, till dess att det är halffärdigt. Anrättas med gelé eller vinsås.

### Ekorrar.

Det fins många arter i detta land, såsom den svarta, den röda, den gråa. "Gophers" och "chipmunks" kunna äfven anses tillhöra rasen. De böra flås och vattenläggas länge innan de kokas. Halstrade äro de bäst, bakdelen är den bästa. Kokas med fläskskifvor.

basting well every five minutes, until it is medium rare, so that the blood runs when cut; serve with jelly or a wine sauce. If the venison is desired well done, cook much longer, and use a cream sauce with it.

### Squirrels.

There are many species common to this country, among them the black, red, gray and fox. Gophers and chipmunks may also be classed as another, but smaller variety. They should be carefully skinned and laid in salt water a short time before cooking; if old, should be par-boiled. They are fine when broiled, the hind quarters being the choicest parts, unless when in the fall they are fat and full breasted. Are excellent cooked in any other way, with thin slices of pork. They are also delicious when made into a pie, like veal or chicken.

# TJUGUTREDJE AFDELNINGEN.

## Part Twentythree.

### ALLMÄNNA IAKTTAGELSER.

**Att få hönsen att värpa vintertiden.**

Håll dem varma. Låt dem få så mycket majs de kunna äta, men mata dem ej. Mata dem med köttafskräde. Blanda majsen med grön finhackad pepparfrukt eller malen cayenne-peppar. Låt dem ofta få grön mat samt litet sand och kalk eller också musselskal.

**Att bevara stålpannor.**

Stålpannorna förstöras af den i bläcket befintliga tärande syran. Lagg därför några gamla stålpannor eller spikar i bläcket

### GENERAL OBSERVATIONS.

**To make hens lay in winter.**

Keep them warm. Keep corn constantly by them, but do not feed it to them. Feed them with scraps when lard and tallow has been tried, or fresh meat. Chop some green peppers finely, or mix Cayenne pepper with corn meal to feed them. Let them have a frequent taste of green food.

**To preserve steel pens.**

Steel pens are destroyed by corrosion from acid in the ink. Put some old nails or steel pens

hvars syra derigenom angriper dem och lämnar den använda pännan jämförelsevis oskadad.

### Att borttaga bläckfläckar.

Bläckfläckar å fingernaglarne aflägsnas ögonblickligen med litet ammonia. Litet ammonia blandad med alkohol är ett förträffligt medel hvarmed man kan uttaga fläckar ur ylle- och sidenkläder. Med en svamp, doppad i en sådan blandning, borttager man äfven den genom nötning åstadkomna glansen på siden. Siden får alltid nytt utseende genom denna behandling.

### Att rengöra strykjärn.

Skura dem först med ettstycke vax i en tyglapp och derpå med en annan lapp beströdd med salt.

### Att uppfriska kött.

Om man lägger litet träkol i grytan så får köttet, om det kännes något gammalt, en mycket friskare lukt och smak. Skämdt kött kan man dock icke återställa på detta sätt.

in the ink, and the acid will exhaust itself on them, and the pens in use will not corrode.

### To remove ink spots.

Ink spots on the fingers may be instantly removed by a little ammonia. Rinse the hands after washing in clear water. A little ammonia in a few spoonfuls of alcohol is excellent to sponge silk dresses that have grown "shiny" or rusty, as well as to take out spots. All silks, particularly black, become almost like new when so sponged.

### To smooth flat-irons.

To have your flat-irons clean and smooth rub them first with a piece of wax tied in a cloth, and afterwards scour them on a paper or thick cloth strewn with course salt.

### To sweeten meat.

A little charcoal thrown into the pot will sweeten meat that is a little old. But not if it is in any way tainted, for it is then unfit to eat, but only if kept a little longer than makes it quite fresh.

**Att tvätta glas och glasvaror.**

Litet ammonia blandadt med vatten bör användas för tvättning af fönsterrutor, speglar och andra saker af glas. Man inbesparar dermed mycket arbete och får det bättre gjordt.

**Mal i mattor.**

Om mal innästlat sig i mattorna kan man göra sig dem qvitt genom att skura golfvat med starkt hett saltvatten innan mattan nedlägges. Man bör också beströ mattan med något salt en gång i veckan, då man sopar den.

**Att rengöra insidan af burkar.**

Detta göres bäst och lättast genom att fylla burken med kokhett vatten och deri upplösa en tésked soda—"baking soda". Omskaka väl och töm burken genast. Om något af den gamla lukten är kvar, så fyll igen med vatten och soda, och skölj sedan med kallt vatten.

**To clean glass and glass wares.**

For washing windows, looking glasses etc. a little ammonia in the water saves much labor, aside from giving a better polish than anything else; and for general housecleaning it removes dirt, smoke and grease most effectually.

**Moths in carpets.**

Persons troubled with carpet moths may get rid of them by scrubbing the floor with strong hot salt water before laying the carpet, and sprinkling the carpet with salt once a week before sweeping.

**To clean the inside of jars.**

This can be done in a few minutes by filling the jars with hot water and then stirring in a teaspoonful or more of baking soda. Shake well. Then empty the jars at once, and if any of the old smell remains, fill again with water and soda. Shake and rinse well in cold water.

**Nya kittlar.**

Bästa sättet att bereda en ny kittel för bruk är att fylla den med rena potatisskal, koka dem i en timme eller mer och sedan tvätta kitteln med hett vatten, hvarpå den torkas ren och gnides med litet ister. Denna gnidning förnyas hvar gång man begagnat den för de första sex gångerna. Härigenom förekommes rost, som annars så lätt angriper nya kokkärl.

**Att rengöra svampar.**

Ingnid en citron (lemon) i den sura svampen och skölj den sedan flera gånger i ljumt vatten. Den blir derigenom så frisk som en ny.

**Frusna rutor.**

Fönsterrutorna kunna hållas isfria om man gnider dem med en svamp doppad i alkohol.

**Att rengöra fjädrar.**

Betäck fjädrarne med en deg af lera och vatten. När de åter torkat, skakas pudret af och fjädern krusas med en knif.

**Att pröfva muskot.**

Stick muskoten med en nål. Om den är god sprider sig oljan genast omkring det lilla hålet.

**New kettles.**

Fill the kettle with clean potato peelings, boil them for an hour, then wash the kettle with hot water; wipe it dry, and rub it with a little lard; repeat the rubbing for half a dozen times after using. In this way you prevent rust, otherwise so easy to gather in new kettles.

**To clean sponges.**

Rub a lemon into the sour sponge and then rinse it several times in lukewarm water. In this way the sponge will be as fresh as a new one.

**Frozen windows.**

The window panes can be kept free from ice by rubbing them with a sponge dipped in alcohol.

**To clean feathers.**

Cover the feathers with a dough of pipe clay and water. When dry, shake off the powder and curl them with a knife.

**To test nutmeg.**

Prick the nutmeg with a pin, and if good the oil will immediately spread around the little hole.



**Att göra hårdt vatten mjukt.**

Häll en gallon god lut i ett kärl som innehåller 25 @ 30 gallons vatten.

**Att rengöra juvelerierartiklar.**

Det bästa medlet härför är ammonia och vatten. Om artikeln är mycket mörk och smutsig tager man litet såpa eller tvål på en borste och skurar den dermed, hvarpå den sköljes i kallt vatten och torkas först med en gammal näsduk och sedan med ett Chamois-skin. Man bibringar artikeln på detta sätt en vacker glans.

**Att tvätta täcken.**

Begagna vatten mycket ymnigt men ingen såpa eller tvål som innehåller harts eller kåda. Den största delen af i marknaden förekommande "soap" är så beskaffad och därför icke lämplig för tvättning af yllevaror. Hartsen gör kläderna hårda. Om man begagnar litet blåelse (bluing) för tvättning af hvita filtarskadardeticke. Filtar böra skakas och ryckas af tvänne

**To make hard water softer.**

Pour a gallon good lye in a barrel containing 25 @ 30 gallons water.

**To clean jewelry.**

For cleaning jewelry there is nothing better than ammonia and water. If wery dull and dirty, rub a little soap on a soft brush and brush them in this wash, rinse in cold water, dry first in an old handkerchief and then rub with buck or Chamois-skin. Their freshness and brilliancy when thus cleaned can not be surpassed by any compound used by jewellers.

**Blanket washing.**

To do this properly, use plenty of water, and never any soap that has resin in it; many cheap soaps are 60 to 75 per cent resin, and are injurious to clothes and to the hands. Resin hardens the fiber of wool. A little bluing will do no harm in washing white blankets. Blankets should be shaken and snapped by two persons until almost dry. No kind of flannels or woolen goods should ever be washed in cheap strong soap

personer tills de blifvit nästan torra. Tvätta inga ylleveror i vanlig såpa, utan sådan som ej innehåller harts.

### Att rengöra silkeshandskar.

Sätt dem på händerna och tvätta dem med boraxvatten och kastilsåplödder. Skölj under en ström af kallt vatten och torka med en handduk; behåll handskarne på tills de torkat. Lägg dem sedan vackert vikna emellan handdukar med tyngd på.

### Att tvätta röda bordsdukar.

Begagna ljumt vatten med något af "Smiths powdered borax", som har den egenskapen att det ej uttager färgen. Tvätta dukarne för sig själfva och mycket fort. Begagna blott litet såpa, skölj i ljumt vatten med litet kokad stärkelse. Torka i skuggan och stryk, då det ännu icke är fullt torrt.

### Att tvätta flanneler så att de ej krympa.

För att förekomma krympning hålles litet ammonia i tvättvattnet; skölj fort i ljumt

as it is the potash, resin, and soda in cheap common soaps which hardens and colors animal fiber yellow.

### To clean silk and thread gloves.

Place them on the hands, and wash with borax water or white castile suds, same as if washing the hands. Rinse under a stream of clear water, and dry with a towel, keeping the gloves on until half dried. Then remove carefully, fold so they will look as nearly as they were as it is possible, and lay between clean towels under a weight.

### For washing red linen table.

Use tepid water, with a little of Smith's powdered borax, which sets the color; wash the linen separately and quickly, using but little soap. Rinse in tepid water, containing a little boiled starch; hang to dry in the shade, and iron when almost dry.

### To wash flannels so they wont shrink.

To prevent shrinking, it is well to add a little ammonia to your suds, wash rapidly in tepid

vatten och torka i ej alltför stark hetta.

### Att förnya sammet.

När sammetsplagget börjar se "hoptofvadt" ut, håller man det öfver en balja full af kokhett vatten, med fodersidan nedåt. Sammetsluggen reser sig genast och plagget får nytt utseende.

### Att tvätta tyllgardiner.

Skäka dammet ur gardinerna. Lägg dem sedan i ljumt vatten med litet tvättsoda och tvätta dem sedan med händerna i flera vatten. Skölj i blånadtt vatten och kläm ut vattnet (vrid icke). Bred några lakan öfver golfvet i ett tomt rum och sträck gardinerna deröfver till den storlek de hade före tvättningen.

### Att sätta glans på skjortbröst.

Tag ett ounce husbloss (isinglass), lika mycket borax och en tésked hvitt lim samt två téskedar ägghvita. Koka dessa

suds, rinse quickly in tepid water, and dry at a moderate heat.

### To restore velvet.

When velvet gets matted down, hold over a basin of hot water with the lining next to the water; the fiber will soon rise and the velvet look as well as ever.

### To wash lace curtains.

Shake the dust well out of the lace; then put the curtains in tepid water in which a little washing soda has been dissolved, and wash at once carefully with the hands in several waters, or until perfectly clean; then rinse in water well blued and also blue the boiled Kingsford's starch quite deeply, and squeeze, but do not wring. Pin some sheets down to the carpet in an unoccupied airy room, then pin on the curtains stretched to the same size they were before washing.

### Silver polish for shirts.

Take an ounce each of isinglass and pulverized borax, one teaspoon white glue and two teaspoons of the white of an

delar tillsammans i två quartz of "Kingsfords fine starch". Stärk skjortbrösten häri och torka dem. Innan brösten strykas tar man en borste och applicerar med den en del af polityren å desamma (brösten).

### Ett annat sätt.

Smält tillsammans öfver sakta eld ett ounce hvitt vax och två ounces spermaceti (fins i hvarje apotek); bered på vanligt sätt Kingsfords starch för ett dussin skjortbröst, lägg deri en bit så stor som en hasselnöt af den erhållna vaxemaljen och det är färdigt att användas.

### Att rengöra zephyrgods.

Gnid mjöl eller magnesia i godset och byt om så länge som smuts synes. Skaka det sedan väl och häng i friska luften att torka.

### Att rengöra alpaca.

Begagna en i kaffe doppad svamp. Stryk det sedan på afvigsidan, med svart kambric under.

egg. Cook these ingredients well in two quartz of Kingsford's fine starch. Starch bosoms in this, and dry. Before you iron, apply some of the polish to the bosom, collars or cuffs with a cloth well dampened. Iron at once with a glossing or polishing iron.

### To enamel shirt bosoms.

Melt together with a gentle heat, one ounce white wax and two ounces spermaceti; prepare in the usual way a sufficient quantity of Kingsford's starch for a dozen bosoms, put into it a piece of this enamel the size of a hazel-nut, and in proportion for a larger number. This will be found the very best kind of a polish.

### To clean white zephyr goods.

Rub in flour or magnesia, changing same as fast as it looks dirty. Shake off the flour, and hang in the open air a short time.

### To clean alpaca.

Sponge with strained coffee. Iron on the wrong side, having black cambric under the goods.

# TJUGUFJERDE AFDELNINGEN.

## Part Twentyfour.

### MATSEDEL.

#### Hur olika födoämnen smälta.

Bästa tiden att äta frukost är en timma efter uppstigandet, emellan fem och nio på förmiddagen, middag emellan tolf och två, och kvällsvard emellan fem och åtta. Man bör aldrig gå till sängs strax efter qvällsvarden och aldrig anstränga sig med arbete strax efter middagen. I fråga om hvad man bör förtära, så gäller den regeln att all mat duger om den är välkockt och om man vet att äta med måtta. Emellertid fordra vissa rätter längre tid att smälta än andra, hvilket framgår af följande:

	Smälter i tim., min.	
Äpplen, söta, råa . . . . .	1	50
Äpplen, råa, hårda . . . . .	2	50
Bönor, kokade . . . . .	2	50

### MENU.

#### How different foods digest.

It is always best to take breakfast about one hour after rising; say, anywhere between five a. m. and nine a. m.; dinner between twelve m. and two p. m., with a light tea or supper between five and eight p. m.; and one should not go to bed at once after supper; nor should one take any active exercise immediately after dinner. As to what is best to eat or drink, almost everything provided as food for man, properly prepared, is good in moderation. and every thinking person should so practice it. However, some food takes longer to digest than others, as shown by appended memorandum of those most commonly used:

	Digested in h. m.	
Apples, sweet, raw . . . . .	1	50
Apples, raw, hard . . . . .	2	50
Barley, boiled . . . . .	2	—

	Smälter i tim., min.		Digested in h. m.
Biff, halstrad.....	3 —	Bass, broiled .....	2 —
Bröd af hvete, gammalt	3 30	Beans, boiled .....	2 30
Bröd, hvete .....	3 50	Green corn, boiled .....	3 45
Bröd af majs, bakad...	3 15	Beef, fresh—lean, rare, roasted .....	3 —
Fisk i allmänhet .....	2 —	Beefsteak, broiled .....	3 —
Fläsk, stufvad.....	3 —	Beef, old and salted.....	4 15
Forell, bakad.....	1 30	Beets, boiled.....	3 45
Gås, stekt .....	2 30	Bread, corn, baked .....	3 15
Gös, stekt.....	2 —	Bread, wheat, fresh.....	3 30
Höns, stekta.....	2 45	Bread, wheat, stale.....	2 40
Kalkkött.....	4 —	Butter.....	2 30
Kokad kalkon.....	2 25	Cabbage, raw.....	2 35
Kokade rofvor.....	3 30	Cabbage with vinegar... 2 —	
Kokt potatis.....	3 30	Cabbage, boiled.....	4 40
Kokt mjölk.....	3 —	Cheese .....	3 30
Kokad ris .....	1 —	Chicken, fricasseed .....	2 45
Korn, kokad .....	2 —	Codfish, dry, boiled.....	2 —
Köttbullar och potatis. 2 30		Duck, roasted .....	4 —
Kött (gammalt saltadt) 4 —		Eggs, hard boiled .....	3 30
Kött (färskt magert) .. 3 —		Eggs, soft.....	2 50
Kål, rå .....	2 30	Eggs, raw.....	2 —
Kål, kokad .....	4 40	Goose, roasted.....	2 30
Kål, med ättika .....	2 —	Lamb, broiled.....	2 30
Lamstek .....	3 —	Liver, beef.....	2 —
Lam .....	2 30	Hash (meat and potatoes) 2 30	
Lever .....	2 —	Milk .....	2 —
Majs, grön, kokad.....	3 45	Milk, boiled.....	3 —
Ost .....	3 30	Mutton .....	3 —
Ostron, råa .....	2 55	Oysters, raw.....	2 55
Ostron, kokta.....	3 30	Oysters, cooked.....	3 30
Renstek och rådjur.... 1 35		Pork, roasted .....	5 15
Rå mjölk.....	2 —	Pork, salted.....	5 40
Rödbetor, kokade.....	3 45	Pork, stewed.....	3 —
Salt fläsk.....	5 40	Potatoes, boiled.....	3 30
Salt lax .....	4 —	Potatoes, baked or roasted 2 30	
Smör .....	2 30		

	Smälter i tim., min.	
Stekt anka .....	4	—
Stekt fläsk .....	5	15
Stekt potatis .....	2	20
Tapioca, kokad.....	4	—
Ägg, hårda .....	3	30
Ägg, lösa .....	2	50
Ägg, råa.....	2	—

	Digested in h. m.	
Rice, boiled.....	1	—
Sago, boiled.....	1	15
Salmon, salted.....	4	—
Tapioca, boiled.....	4	—
Trout, boiled.....	1	30
Turkey, boiled .....	2	25
Turnips, boiled.....	3	30
Veal, broiled.....	4	—
Venison, broiled.....	1	35

**Smörgåsbord.**

I.

- Färskt smör.*
- Flera sorters bröd.*
- Rostadt bröd.*
- Ost.*
- Ostron. Kaviar. Ansjovis.*
- Sardeller.*
- Rökt och salt tunga.*
- Graflax.*
- Små smörgåsar.*
- Förlorade ägg med kräftstjärtar.*
- Porter eller seltservatten.*

II.

- Färskt smör och bröd samt röstadt bröd.*
- Kaviar.*
- Skinka.*
- Sönderbruten ur skalen tagen färsk hummer.*
- Ansjovis.*
- Medvurst. Sill-lådor.*
- Stekta kastanjer.*
- Kallskuren bringa.*

**Swedish "smörgåsbord".**

I.

- Fresh butter.*
- Several kinds of bread.*
- Roasted bread.*
- Cheese.*
- Oysters.*
- Caviar. Anchovis.*
- Sardines.*
- Smoked and salt tongue.*
- Pickled salmon.*
- Pouched eggs with crabs tails.*
- Dublin stout or seltzerwater.*

II.

- Fresh butter, bread and roasted bread.*
- Caviar.*
- Ham.*
- Shelled lobster, broken in small pieces.*
- Anchovis. Sausage.*
- Herring. Other cold fish fried.*
- Fried chestnuts.*
- Cold meat cut in slices.*

## III.

*Färskt smör och bröd.*  
*Ett par sorter ost.*  
*Varm oskaldad potatis med sill.*  
*Små hummer med ostron.*  
*Små laxlådor.*  
*Större fläskkorf i skifvor.*  
*Rökt lax. Redisor.*

## IV.

*Färskt smör och bröd.*  
*Ost. Kaviar med rostadt bröd.*  
*Fransk korf i sky.*  
*Rökt rentunga. Gåsbröst.*  
*Fläsk-omeletter.*  
*Hårdkokta hackade ägg.*  
*Redisor. Lefver. Korf. Sill.*

## V.

*Bröd. Smör. Ost. Redisor.*  
*Sill skuren.*  
*Hårdkokta ägg. Salt oxtunga.*  
*Medvurst. Sardeller.*  
*Kräftstjertar.*  
*Ansjovis.*  
*Ostron.*  
*Stekt fisk i fina strimlor.*  
*Kaviar med rostadt bröd.*  
*Rökt gåsbröst.*

## III.

*Fresh butter and bread.*  
*Two kinds of cheese.*  
*Warm boiled potatoes, unpeeled,*  
*and herring.*  
*Small lobsters and oysters.*  
*Small boxes of salmon.*  
*Large pork sausage in slices.*  
*Smoked salmon. Radishes.*

## IV.

*Fresh butter and bread.*  
*Cheese. Caviar.*  
*Roasted bread.*  
*French sausage in juice.*  
*Smoked tongue. Goose breast.*  
*Pork-omelettes.*  
*Hard boiled eggs, chopped.*  
*Liver. Sausage. Radishes.*

## V.

*Bread. Butter. Cheese.*  
*Radishes.*  
*Cut herring.*  
*Hard boiled eggs.*  
*Salt ox tongue.*  
*German sausage (medvurst).*  
*Sardines.*  
*Crabs tails.*  
*Anchovis. Oysters.*  
*Fried fish, cut in small pieces.*  
*Caviar and roasted bread.*  
*Smoked goose breast.*



**Mindre middagar.**

## I.

*Kräftsoppa.**Buljong med macaroni.**Stekt hvitling.**Fricadell på kalv med pure.**Gele med bakelse.**Ost och dessert.*

## II.

*Sköldpaddssoppa.**Buljong med vermicelli.**Gädda eller gös a la financiere.**Ostron i skal.**Stekta hjärpar med salad.**Sparris och franska ärter.**Kompott.**Glacé. Dessert.*

## III.

*Grönsoppa.**Kokt laxöring.**Späckad oxfilet med legy-  
mer (grönsaker)**Gåslefverpastej.**Sparris med smör.**Stekt fogel med salad.**Vaniljpudding.**Glacé.***Smaller dinners.**

## I.

*Crab soup.**Bouillon with macaroni.**Baked whiting.**Fricadelle on veal with puree**Jelly with tart.**Cheese. Dessert.*

## II.

*Turtle soup.**Bouillon with vermicelli.**Pike or perch a la financiere.**Oyster on shells.**Baked hazel hen with salad.**Asparagus and french peas.**Compote.**Ice cream. Dessert.*

## III.

*Vegetable soup.**Boiled trout.**Lined beef filet with vegetables**Goose liver pie.**Asparagus with butter.**Baked fowl with salad.**Vanilla pudding.**Ice cream.*

## Större middagar.

## I.

	VINER:
Sköldpaddssoppa.....	Sherry.
Buljong med macaroni.....	Claret.
Lax .....	} Champagne.
Hjortstek med legymer .....	
Kalkon med ris .....	} Pichon.
Kyckling med färs .....	
Hummer med gele.....	} Gammal Madeira
Stekta beckasiner med salad.....	
Sparris med holländsk sås .....	} Sherry.
Gele med frukt .....	
Ost. Smör. Bakelser.	
Sylter. Apelsiner. Mandel. Konfekt...	Tokay.

## II.

Julienne.....	Pontet Canet.
Riskroketter. Stufvade kräftstjertar..	} Sherry.
Lax och spenat.....	
Rostbiff-filet med legymer.....	Champagne.
Tryfflerad kyckling.....	Chateau Leoville.
Stekt hjärpe med salad.....	Chateau Palmer.
Färska bönor.	
Apelsinpudding .....	Champagne.
Gele.....	Chateau Palmer.
Glace... ..	Pale Sherry.
Ost och bakelser.....	Portvin.
Frukter och konfekt.....	Cap Constantia.

## Grand dinners.

## I.

## WINES:

<i>Turtle soup</i> .....	<i>Sherry.</i>
<i>Bouillon and macaroni</i> .....	<i>Claret.</i>
<i>Salmon</i> .....	} <i>Champagne.</i>
<i>Deer steak</i> .....	
<i>Turkey with rice</i> .....	} <i>Pichon.</i>
<i>Chicken with farce</i> .....	
<i>Lobster with jelly</i> .....	} <i>Old Madeira.</i>
<i>Baked snipes with salad</i> .....	
<i>Asparagus with sauce hollandaise</i> ...	} <i>Sherry.</i>
<i>Jelly and fruit</i> .....	
<i>Cheese. Butter. Cakes.</i>	
<i>Preserves. Oranges. Candies</i> .....	<i>Tokay.</i>

## II.

<i>Julienne (soup)</i> .....	<i>Pontet Canet.</i>
<i>Rice croquettes, stewed crabs tails</i> ....	} <i>Sherry.</i>
<i>Salmon and spinach</i> .....	
<i>Roast beef filet and vegetables</i> .....	<i>Champagne.</i>
<i>Truffled chicken</i> .....	<i>Chateau Leoville.</i>
<i>Baked grouse with salad</i> .....	<i>Chateau Palmer.</i>
<i>Fresh beans.</i>	
<i>Orange pudding</i> .....	<i>Champagne.</i>
<i>Jelly</i> .....	<i>Chateau Palmer.</i>
<i>Ice cream</i> .....	<i>Pale sherry.</i>
<i>Cheese and cakes</i> .....	<i>Port wine.</i>
<i>Fruits and candies</i> .....	<i>Cap Constantia.</i>

## III.

*Julienne au consomme*

*Kalkoteletter.*

*Gös med inkokt potatis.*

*Kalflår med tryffel.*

*Kotletter med fina örter.*

*Champignon-omeletter.*

*Hummer.*

*Beckasiner och stekt kyckling med salad.*

*Sparris med smörsås.*

*Champagne-gele.*

*Glace.*

*Dessert.*

Vinerna kunna väljas efter föregående matsedlar.

## IV.

*Buljong.*

*Falsk sköldpaddssoppa.*

*Kalffrikadeller med Champignon-pure.*

*Rökt lax med spenat och förlorade ägg.*

*Kalkotletter.*

*Glaserad skinka.*

*Rapphöns med tryffel.*

*Gåslefverpastej.*

*Stekta beckasiner eller kyckling.*

*Kall sylt pudding.*

*Sparris med smör.*

*Ost och bakelser.*

*Dessert.*

## III.

*Julienne au consommé.*

*Veal cutlets.*

*Perch with potatoes.*

*Veal leg and truffle.*

*Cutlets with fine peas.*

*Champignon omelettes.*

*Lobster.*

*Snipes or chickens, baked.*

*Asparagus with butter.*

*Champagne jelly.*

*Ice cream.*

*Dessert.*

Wines to be selected from foregoing menus.

## IV.

*Bouillon.*

*Mock turtle soup.*

*Veal fricadelle with champignon puree.*

*Smoked salmon with spinach and pouched eggs.*

*Veal cutlets.*

*Glazed ham.*

*Partridge with truffle.*

*Goose liver pie.*

*Baked snipes or chickens.*

*Cold preserve pudding.*

*Asparagus with butter.*

*Cheese and cakes.*

*Dessert.*

## V.

## VINER:

*Smörgåsbord.*

<i>Kräftsoppa</i> .....	<i>Golden sherry.</i>
<i>Nykokt färsk lax</i> .....	<i>Chateau Margaux.</i>
<i>Ugnstekt fårsadel</i> .....	<i>Murcubrunner.</i>
<i>Små hummerpastejer</i> .....	<i>Chambertin.</i>
<i>Stekt kyckling med salad</i> .....	<i>Veuve Cliquot.</i>

*Glacepudding.**Frukt och konfekt.**Ost och bakelser.**Kaffe.*

## VI.

*Smörgåsbord.**Juliensoppa.**Sparrisomelett med kräftstjärtar.*

<i>Rökt lax med spenat och ägg</i> .....	<i>Old sherry.</i>
<i>Oxfilet i skifvor med tryffel</i> .....	<i>Steinberger Cabinet</i>
<i>Gelepudding</i> .....	<i>Mumm Cremant.</i>
<i>Ärter med olja</i> .....	<i>Portvin.</i>
<i>Stekt orre med salad</i> .....	<i>Pale sherry.</i>

*Glace.**Blandad frukt.*

## VII.

## SUPE.

*Halstrad lax.**Skinka i gele.**Hummer a la daube.**Pastej på vildt.**Rådjursstek med krusbärsgelé.**Stekta hjerpar. Salad.*

## V.

## "Smörgåsbord".

## WINES:

Crab soup .....	Golden sherry.
Fresh boiled salmon .....	Chateau Margaux.
Mutton, baked in oven.....	Murcobrunner.
Small lobster pies.....	Chambertin.
Baked chicken with salad .....	Veuve Cliquot.
Ice cream pudding.	
Fruits and candies.	
Cheese and cakes.	
Coffee.	

## VI.

## "Smörgåsbord."

## Julienne soup.

Asparagus omelette with crabs tails.	
Smoked salmon with spinach and eggs.	Old sherry.
Beef filets with truffle.....	Steinberger Cabinet.
Jelly pudding.....	Mumm Cremant.
Peas with oil .....	Port wine.
Baked woodcock with salad.....	Pale sherry.
Ice cream.	
Mixed fruits.	

## VII.

## SUPPER.

Broiled salmon.
Ham in jelly.
Lobster a la daube.
Pie of game.
Deer steak with gooseberry jelly.
Baked hazel hens. Salad

**Enklare matsedlar**

för 6 a 8 personer.

Afpassade efter årstiderna.

**Middagar.**

Januari—Februari—Mars—April.

Buljong med vermicelli.

Helkokt gös med brynt smör.

Rostbiff med glacerad lök.

Stufvad blomkål.

Stekt hjärpe med salad.

Vaniljkräm på is.

Bakelser.

**Soupe**

för 6 a 8 personer.

**I.**

Smörgåsbord.

Fiskfärs med kräftsås.

Stekt orre med salad och gurkor.

Ugnstekt gröt med grädde.

**II.**

Smörgåsbord.

Kotletter med ärter.

Pastej på hare.

Vaniljkräm på is med bakelser.

**More simple menus**

for 6 or 8 persons.

Adopted for the different seasons.

**Dinners.**

Januari—April.

Bouillon with vermicelli.

Boiled perch with browned  
butter.

Roast beef with glazed onion.

Stewed cauliflower.

Baked hazel hen with salad.

Vanilla cream on ice.

Tarts.

**Suppers**

for 6 or 8 persons.

**I.**

"Smörgåsbord."

Fish farce with crab sauce.

Baked woodcock with salad and  
cucumbers.

Mush fried in oven, with cream.

**II.**

"Smörgåsbord."

Cutlets with peas.

Pie of hare.

Vanilla cream on ice with tarts.



**Middagar.**

Maj—Juni—Juli—Augusti.

## I.

Buljong med förlorade ägg.  
Kokt lax med majonnässås och  
brynt potatis.

Renstek med gurksalad.  
Smörtårta och marängkräm.

## II.

Buljong med ris.  
Ugnstekt gädda med kaprissås.

Biffstek med potatis.  
Syltpannkaka.

## III.

Vinsoppa.  
Kroketter af soppkött.  
Pudding.

**Soupeer.**

## I.

Smörgåsbord.  
Halstrade dufvor.  
Bisquitpudding med vaniljsås.

## II.

Smörgåsbord.  
Inlagd lax med majonnässås.  
Stekt tjäder med salad.  
Blandad sylt med vispad grädde.

**Dinners.**

Maj—August.

## I.

Bouillon with poached eggs.  
Boiled salmon och browned  
potatoes.  
Deer steak with cucumber salad  
Butter tarts and some kind of  
cream.

## II.

Bouillon with rice.  
Pike baked in oven and caper  
sauce.  
Beef steak and potatoes.  
Pancakes and preserves.

## III.

Wine soup.  
Croquettes of beef.  
Pudding.

**Suppers.**

## I.

“Smörgåsbord.”  
Broiled doves.  
Biscuit pudding, vanilla sauce.

## II.

“Smörgåsbord.”  
Canned salmon with sauce.  
Baked hazel hen with salad.  
Mixed preserves with beaten  
cream.

**Middagar.**September—Oktober—November—  
December.

## I.

Juliennesoppa.  
Karp eller ål.  
Stekt kalffever med vin.  
Kräftpudding.  
Stekt kanin.  
Apelsinkompott.

## II.

Kräftsoppa.  
Aborre med hvitt vin.  
Rostbiff med ärter och potatis.  
Sparris.  
Omelettsoufflé med citron.

**Soupeer.**

## I.

Smörgåsbord.  
Omelett med rom.  
Glacerade apelsiner.

## II.

Smörgåsbord.  
Omelette aux herbes fines.  
Stekta höns med champignonsås.  
Citronkräm med bakelser.

## III.

Smörgåsbord.  
Kall gädda med sås.  
Kalkotletter med legymer.  
Gräddkaka med sylt.

**Dinners.**

September—December.

## I.

Julienne soup.  
Carp or eel.  
Fried calfs liver with wine.  
Crab pudding.  
Fried rabbit.  
Orange compote.

## II.

Crab soup.  
Perch with white wine.  
Roast beef with peas and  
potatoes.  
Asparagus.  
Omelette soufflée with lemon.

**Suppers.**

## I.

“Smörgåsbord.”  
Omelette with spawn.  
Glazed oranges.

## II.

“Smörgåsbord.”  
Omelette aux herbes fines.  
Baked chicken with champig-  
non sauce.  
Lemon cream with tarts.

## III.

“Smörgåsbord.”  
Cold pike with sauce.  
Veal cutlets with vegetables.  
Cream cake with preserves.

## Weights and measures.

- 1 Quart sifted flour (well heaped) weighs 1 lb.
- 3 Coffee-cups sifted flour (level) weigh 1 lb.
- 4 Tea-cups sifted flour (level) weighs 1 lb.
- 1 Quart unsifted flour weigh 1 lb 1 oz.
- 1 Quart sifted indian meal weighs 1 lb 4 oz.
- 1 Pint soft butter (well packed) weighs 1 lb.
- 2 Teacups soft butter (well packed) weigh 1 lb.
- $1\frac{1}{3}$  Pint powdered sugar weigh 1 lb.
- 2 Coffee-cups powdered sugar (level) weigh 1 lb.
- $2\frac{3}{4}$  Tea-cups powdered sugar (level) weigh 1 lb.
- 1 Pint granulated sugar (heaped) weigh 14 oz.
- $1\frac{1}{2}$  Coffee-cups granulated sugar (level) weighs 1 lb.
- 2 Tea-cups granulated sugar (level) weigh 1 lb.
- 1 Pint coffee "A" sugar weighs 12 oz.
- $1\frac{3}{4}$  Coffee-cups coffee "A" sugar (level) weigh 1 lb.
- 2 Tea-cups coffee "A" sugar (well heaped) weigh 1 lb.
- 1 Pint best brown sugar weighs 13 oz.
- $1\frac{3}{4}$  Coffee-cups best brown sugar (level) weigh 1 lb.
- $2\frac{1}{2}$  Tea-cups best brown sugar (level) weigh 1 lb.
- 1 Tablespoon (well heaped) granulated coffee "A" best brown sugar, weighs 1 oz.
- 2 Tablespoons (well rounded) of powdered sugar or flour weigh 1 oz.
- 1 Tablespoon (well rounded) of soft butter weighs 1 oz.
- Soft butter size of an egg weighs 2 oz.
- 7 Tablespoons granulated sugar (heaping) equal 1 teacup.
- 5 Tablespoons sifted flour or meal (heaping) equal 1 teacup.
- 4 Tablespoons soft butter, (well heaped) equal 1 teacup.
- 3 Tablespoons sweet chocolate grated weigh 1 oz.

## Canning Fruit.

	Time for boiling.	Sugar to quart.
Cherries - - -	5 min.	6 oz.
Raspberries - - -	6 "	4 "
Strawberries - - -	8 "	8 "
Plums - - - -	10 "	10 "
Pie Plant - - -	10 "	8 "
Small sour pears, whole	30 "	4 "
Bartlett pears, halved	20 "	6 "
Peaches - - -	8 "	4 "
Peaches, whole -	15 "	4 "
Pine apples, sliced -	15 "	6 "
Crab apples -	25 "	8 "
Sour apples, quartered	10 "	5 "
Ripe currants -	6 "	8 "
Wild grapes -	10 "	8 "
Tomatoes - - -	20 "	none.
Gooseberries - - -	8 "	8 "
Quinces, sliced -	15 "	10 "



Chokolad konfekt . . . . .	254	Frasvåfflor . . . . .	141
“ kräm . . . . .	231	Frikadeller . . . . .	222
“ soufflé . . . . .	248	“ fisk . . . . .	223
Citrongele i skal . . . . .	147	“ fågel . . . . .	224
Citronkräm . . . . .	228	“ höns . . . . .	223
Citronmarmelad . . . . .	253	“ kalf . . . . .	298
Citronpaj . . . . .	119	“ till kål . . . . .	223
Citronsoufflé . . . . .	247	Frikasse på kött . . . . .	27
Citronsås . . . . .	88	Frukt, sockrad . . . . .	256
Clams . . . . .	323	“ kaka . . . . .	128
Crackers, franska . . . . .	19	“ pudding . . . . .	106
“Cranberry”-sås . . . . .	88	Fågelfrikadeller . . . . .	224
Curacao . . . . .	286	Får och lam . . . . .	34
Deg, pösig . . . . .	117	Färkött, kokadt . . . . .	35
Dill, att förvara . . . . .	156	Färs, fasonerad fågel . . . . .	295
“ att insalta . . . . .	157	“ fisk . . . . .	293 och 299
“ sås . . . . .	90	“ formad . . . . .	294
“Dough nuts” . . . . .	140	“ kalf . . . . .	298
Dragonättika . . . . .	281	“ lefver . . . . .	299
Dricka . . . . .	268	“ till kejsarsoppa . . . . .	294
Droppar till kulörer . . . . .	256	Färser . . . . .	79, 221, 287
Drottningkaka . . . . .	124	Färserade champignoner . . . . .	290
Dufvor, a l'Anglaise . . . . .	57	“ hjärpar . . . . .	300
“ på spett . . . . .	59	“ oliver . . . . .	288
“ stekta . . . . .	58	“ tomater . . . . .	290
Ekorrar . . . . .	336	Födelsedagskaka . . . . .	126
Enbärsdricka . . . . .	269	Garnityrer . . . . .	287
Essenser . . . . .	301	Gelatin . . . . .	314
Extrakter . . . . .	304	Gele . . . . .	143
Fasansås . . . . .	92	“ apelsin . . . . .	145
Filet a l'Orly . . . . .	66	“ citron . . . . .	147
Fisk, buljong . . . . .	195	“ gul . . . . .	144
“ essens . . . . .	302	“ med frukt . . . . .	146
“ frikadeller . . . . .	223	“ rödt vinbärs . . . . .	144
“ färs . . . . .	293	“ saft . . . . .	146
“ färsfrikadeller . . . . .	299	“ vin . . . . .	148
“ pudding . . . . .	109	“ äppel . . . . .	145
“ soppa . . . . .	197	“ äpplen i . . . . .	147
Fläskrätter . . . . .	38	“Gems” . . . . .	14
“ att insalta . . . . .	166	Glacé . . . . .	233
“ kotletter . . . . .	39	“ apelsin . . . . .	241
“ svenskt sätt . . . . .	42	“ chokolad . . . . .	239
“ med hvitkål . . . . .	201	“ hallon . . . . .	238
“ med curry . . . . .	333	“ kastanje . . . . .	241

Glace, körsbär .....	238	Hjärpar, falska.....	300
“ mandel ... ..	240	“ färserade.....	300
“ melon.....	240	Honungsdricka .....	271
“ smultron.....	237	Hummer.....	73
“ äpplen och päron.....	239	“ kokad.....	75
Glacerade kotletter.....	33	“ stufvad.....	74
Glödgadt vin.....	274	“ kroketter .....	75
Graflax .....	325	“ sås.....	88
“Grahambröd” .....	12	“ smör .....	309
“Grahamgröt” .....	20	“ ångkokad.....	75
“Grahamkakor” .....	13	“Hvetemuffins”.....	15
“Graham muffins” .....	15	Hvitfisk, halstrad .....	68
Gräddmunkar .....	139	Hvitling, halstrad.....	68
“ utan ägg.....	140	“ engelskt sätt .....	67
Gräddväfflor .....	138	Höns, med lök.....	48
Grönsaker, att inlägga.....	157	“ essens.....	303
Gröt.....	20, 218	“ frikasse .....	45
“ risgryn.....	219	“ frikadeller .....	223
“ råggryn.....	219	“ soppa .....	211
“ ugnstekt.....	221	“ souffler .....	243
“ äppel .....	220	“ stekta.....	44
Guldkaka.....	126	“ se kyckling.....	
Gurkor.....	???	Ingefärsdricka .....	270
“ att göra färska .....	158	Isterpudding .....	111
“ kokta eller stekta .....	172	“Johnny cakes”.....	19
“ råa.....	172	Jäster.....	7 till 10
“ pickel.....	319	Jästmjölk.....	215
“ soppa .....	197	Jästväfflor.....	139
Gås, a la daube.....	49	Kaffe, anmärkningar om.....	258
“ med pepparrot .....	51	“ att mala.....	260
“ med rofvor.....	50	“ att koka.....	261
Gåslefver, stekt.....	50	“ hur att bränna.....	259
Gädda, med persilja.....	62	“ svart.....	264
“ med pepparrot.....	62	“ kräm.....	230
“ stekt .....	63	“ karameller.....	256
Gös, med ostronsås.....	65	“ souffle .....	243
Hafremjölsgröt.....	20	“ rullar.....	18
Hallon, syltade.....	148	Kaka, blixtar .....	127
Hallon, glace .....	238	“ brud .....	124
“ saft.....	277	“ California.....	128
“ ättika.....	282	“ chokolad .....	123
Halstrad biffstek .....	26	“ drottning .....	124
Hamburgerstek.....	28	“ ekonomisk.....	128
Hare, pure af.....	29	“ Emmys.....	127

Kaka, frukt.....	128	Kräfter.....	73 och 296
“ födelsedags.....	126	“ a la daube.....	77
“ guld.....	126	“ med blomkål.....	175
“ i hast.....	126	“ stekta.....	78
“ kejsar.....	123	Kräftstjerta, med olja.....	78
“ silfver.....	126	“ stufvade.....	65
“ svamp.....	124	“ med hvitsås.....	77
Kakor, peppar.....	132	Kräftsmör.....	309
Kalf-färsfrikadeller.....	298	Kräftsoppa.....	208
“ hjärna.....	332	Kräm.....	225
“ lefver.....	329	“ erak.....	227
“ njure.....	328	“ chokolad.....	231
“ substans.....	316	“ citron.....	228
“ sky.....	305	“ gräddl.....	230
Kalfhufvud, stufvadt.....	31	“ kaffe.....	230
Kalkotletter.....	33	“ körsbär.....	230
Kalfstek.....	32	“ sylt.....	233
Kalkon, stekt på amerikanskt sätt.....	55	“ té.....	229
“ stekt på engelskt sätt.....	53	“ till fyllnad.....	227
“ tryfferad på franskt sätt.....	52	“ vanilj.....	229
Kallskål af bärsaft.....	216	“ vin.....	232
Kanelkaka.....	16	“ ägg.....	228
Kaniner, stekta.....	332	“ äppel.....	231
Kaprissås för lamkött.....	87	Kustarder.....	225
Karameller.....	254	Kyckling med champignoner.....	47
Kastanjer, glaserade.....	297	Kycklingssalad.....	81
“ glace.....	241	Kycklingpaj.....	48
Kaviar.....	317	Kycklingar, stekta.....	43
Klimpar, för köttsocka.....	221	Kyckling, med tomatopure.....	330
“ rifvebröds.....	222	“ fileter.....	331
Kompott, apelsin.....	251	Kylningsprocess.....	235
“ körsbär.....	251	Kål, (hvit) med fläsk.....	201
“ plommon.....	250	“ med mjölk.....	202
“ päron.....	251	“ soppa.....	212
“ äppel.....	249	Kål, brynt.....	174
Konfekt, chokolad.....	254	“ röd.....	175
“ höjd.....	257	“ saladtryffel.....	84
“ droppar till.....	256	“ stufvad.....	175
Kotletter af kalf.....	33	Kålhufvud, fylldt.....	173
Krasse, indiansk.....	85	Körsbärs-glace.....	236
Krusbär, syltade.....	149	“ kompott.....	251
Krusbärssaft.....	279	“ kräm.....	230
Krusbärssoppa.....	204	“ saft.....	276
Kryddättika.....	283	“ soppa.....	206



Körsbärspaj .....	121	Marmelad, citron .....	253
Körsbärssalad .....	84	“ plommon .....	252
Körsbär, syltade .....	149	“ pomerans .....	253
Köttbullar .....	29	“ äppel .....	251
Köttfrikasse .....	27	Matsedel .....	345
Köttstuf .....	27	Meloner, syltade .....	154
Köttglass .....	304	Melonglace .....	240
Kötträtter, glaserade .....	312	Medvurst .....	317
Köttsubstans, aromatisk .....	306	Middagar. Januari — December .....	356
Lake, stufvad .....	64	“ mindre .....	349
Lam .....	34	“ större .....	350
“ frikasse .....	36	Mince paj .....	118
“ fötter med gulsås .....	36	Mire Poix .....	302
“ hufvud, griljeradt .....	37	Mjöd .....	272
“ kotletter .....	37	Morötter .....	292
“ paj med potatis .....	38	“ att rengöra .....	179
Lax, a la Chambord .....	63	“ att torka .....	159
“ att salta .....	318	“ kokade .....	179
“ pudding .....	116	Musslor .....	296
“ Salad .....	82	Mördeg till bakelser .....	129
Lemonad .....	275	Njure, kalf .....	328
Lefver .....	329	Nors, stekt .....	65
“ färs .....	299	Nyponsoppa .....	205
Lingon, syltade .....	155	Oliver, färserade .....	288
Likörer .....	283	Ost, att få amper .....	313
Lök, att bereda .....	161	“ soufflé .....	246
“ pickel .....	320	Ostron, beredda till såser .....	303
“ soppa .....	210	“ frikasse .....	70
“ ugnstek .....	177	“ griljerade .....	70
Macaroni .....	93	“ halstrade .....	69
“ a la Ricadonna .....	101	“ i skalet .....	69
“ enkelt sätt .....	102	“ kokta i skal .....	70
“ stufvad .....	103	“ mjöl .....	303
“ ugnstek .....	102	“ pudding .....	72
Maltdrycker .....	268	“ råa, på halft skal .....	69
Malörtlikör .....	268	“ salad .....	84
Mandlar, brända .....	255	“ stekta .....	71
Mandel-bakelser .....	131	“ sås .....	90
“ formar .....	138	“ till garnityr .....	296
“ glace .....	240	Oxkött, att insalta .....	165
“ kransar .....	257	“ substans .....	305
“ mjölk .....	214	Oxtunga, kall .....	323
“ tårta .....	134	“ med kaprissås .....	324
Marinad, kall .....	302	“ salt .....	323

Oxtunga, späckad.....	324	Potatis pudding .....	112
Oxsvanssoppa .....	210	“ salad .....	83
Paj.....	116	“ soppa .....	202
“ aprikos .....	120	“ val af .....	186
“ citron.....	119	Pudding, apelsin .....	114
“ falsk mince.....	121	“ Charlotte Russe.....	107
“ med grädde.....	120	“ citron.....	115
“ körsbärs.....	121	“ engelsk plum .....	106
“ mince .....	118	“ fisk .....	109
“ pumpkin .....	119	“ frukt .....	106
“ äppel .....	120	“ i allmänhet .....	104
Palsternackor .....	178	“ ister.....	111
Pannkakor, skorpor m. m. ....	13	“ lax.....	116
“ “ “ .....	22	“ mandel .....	113
Pastejer, deg för.....	116	“ färsk plum.....	109
Pepparkakor.....	132	“ potatis.....	112
Pepparrot.....	80	“ ris.....	111
Persikor, syltade .....	152	“ sill.....	110
Persilja .....	80	“ snö.....	108
“ att insalta .....	157	“ Viktoria .....	112
Persiljesås .....	91	“ ägg.....	116
Persiljekyckling .....	46	“ äppel .....	105
Picalilli .....	321	Puddingsås, söt.....	92
Pickel (favorit) .....	164 och 86	Puddingtårta .....	135
“ söt.....	322	Pumpkin paj .....	119
Plommon, kompott.....	250	Punch .....	273
“ marmelad.....	252	Päron, att torka .....	165
“ pudding .....	106	“ syltade.....	151
“ syltade.....	150	“ kompott.....	251
Pomeransskal, syltade .....	150	Qvitten, stekta .....	153
“ marmelad.....	253	“ syltade.....	153
Potatis .....	186	Ragout af biff .....	31
“ a la francaise.....	188	Refbensspjell.....	39
“ att bereda.....	187	Rensadel.....	335
“ att koka .....	187	Renstek.....	334
“ för hvar dag.....	189	Risgrynsgröt.....	219
“ i smör.....	190	Risgrynssouffle .....	247
“ Kentuckymetod .....	190	Riskrustad med harpure .....	326
“ med sås .....	192	Rispudding .....	111
“ råstekt.....	192	Rostbiff.....	25
“ stekt.....	190	“ brun sky till.....	307
“ krustad.....	327	Råggrynsgröt.....	219
“ låda.....	191	Råg och indianbröd .....	12
“ mjöl.....	315	Rädisor.....	81

Rödbetor, syltade.....	155	Soja, att göra .....	309
Rödlök, att bevara .....	161	Soppa a la Colbert.....	199
Rötter, i jord.....	162	“ af torra körsbär .....	207
“ i sand.....	161	“ blomkål .....	213
Safter .....	276	“ Brysselkål .....	212
Sagogrönsoppa .....	204	“ fisk.....	197
Salad af ostron .....	84	“ höns .....	211
“ af kyckling.....	81	“ italiensk .....	209
“ a la Raspail.....	81	“ krusbär .....	204
“ grön.....	81	“ kräft.....	208
“ italiensk.....	83	“ körsbär .....	206
“ körsbär.....	84	“ lök .....	210
“ lax.....	82	“ nypon.....	205
“ potatis .....	83	“ oxsvans .....	210
“ rysk.....	82	“ potatis .....	202
“ svensk.....	85	“ på gurkor.....	197
“ tryffel af kål.....	84	“ på spenat .....	197
Salader.....	79	“ sagogryn .....	204
Savarinbakelser .....	129	“ sköldpadd .....	200
Selleri .....	80	“ vin .....	207
“ stekt.....	292	“ välska bönor .....	203
“ stjelk .....	183	“ på ärter .....	198
Senapsås.....	91	“ öl .....	213
Silfverkaka .....	126	Souffle, arrak .....	246
Sillpudding.....	110	“ chokolad .....	248
Skinka a l'Anglaise .....	41	“ citron .....	247
“ a la francaise.....	333	“ kaffe .....	246
“ halstrad .....	40	“ kokt.....	245
“ rökt, amerikanskt sätt ..	167	“ ost .....	246
“ rökt, vestfaliskt sätt ..	167	“ risgryn .....	247
Skorpor .....	18	“ sur grädde .....	245
Sköldpaddsockpa.....	200	“ vanilj .....	244
Smultronglace .....	237	“ ägg .....	244
Smörbakelser .....	132	“ af vildt .....	244
Smörgröt .....	218	“ af höns .....	243
Smörsås.....	89	“ socker .....	249
Smörtårta, spansk.....	133	Soupeer. Januari. — December.	356
Smörgåsbord.....	347	Sparris .....	171
Snöpudding.....	108	“ att plocka .....	171
Sockerdricka .....	272	“ att förvara .....	159
Sockertårta.....	137	“ stufvad .....	182
Sockervåfflor .....	137	Sparristoppar.....	297
Sockrad frukt .....	256	Spenat .....	176 och 291
“Soda biscuits” .....	16	“ att torka .....	159

Spenat med buljong . . . . .	181	Sås, ägg . . . . .	89
Spenat, soppa . . . . .	197	“ äppel . . . . .	86
Stockfisk, stufvad . . . . .	67	Såskulör . . . . .	311
“ bullar . . . . .	66	Sötmjolk-gems . . . . .	14
Stuf . . . . .	27	Te . . . . .	264
Stufvadt kalfhufvad . . . . .	31	“ att koka . . . . .	266
“ kött . . . . .	30	Testoft . . . . .	265
Supé, matsedel för . . . . .	354	Tekrä . . . . .	229
Surkål, att sylta . . . . .	164	Toddy . . . . .	273
Svampkaka . . . . .	124	Tomato catsup . . . . .	163
Svinfilet . . . . .	334	“ pickel . . . . .	163
Syltade aprikoser . . . . .	152	“ sås . . . . .	87
“ hallon . . . . .	148	Tomater, att inlägga . . . . .	163
“ krusbär . . . . .	149	“ fyllda . . . . .	185
“ körsbär . . . . .	149	“ färserade . . . . .	290
“ lingon . . . . .	155	“ stufvade . . . . .	185
“ meloner . . . . .	154	Tryffel . . . . .	287
“ persikor . . . . .	152	Tryffelpure och sås . . . . .	329
“ plommon . . . . .	150	Tårta, bröd . . . . .	135
“ pomeransskal . . . . .	150	“ engelsk . . . . .	134
“ päron . . . . .	151	“ fransk . . . . .	136
“ qvitten . . . . .	153	“ mandel . . . . .	134
“ rödbetor . . . . .	155	“ puder . . . . .	135
“ vindrufvor . . . . .	154	“ socker . . . . .	137
Syltkrä . . . . .	233	“ spansk . . . . .	133
Sås, anjovis . . . . .	87	Vanilj-bakelser . . . . .	130
“ bechamel . . . . .	328	“ kräm . . . . .	229
“ brinnande . . . . .	91	“ likör . . . . .	286
“ Chili . . . . .	88	“ mjölk . . . . .	214
“ citron . . . . .	88	“ soufflé . . . . .	244
“ “cranberry” . . . . .	88	Vienerbakelser . . . . .	132
“ dill . . . . .	90	Vienerullar . . . . .	17
“ hummer . . . . .	88	Vin . . . . .	268
“ italiensk . . . . .	90	Vinbärsgelé . . . . .	144
“ kapis . . . . .	87	Vinbärssaft . . . . .	277
“ ostron . . . . .	90	Vindrufvor, syltade . . . . .	154
“ persilje . . . . .	91	Vingelé . . . . .	148
“ senap . . . . .	91	Vinkallskål . . . . .	215
“ smör . . . . .	89	Vinkrä . . . . .	232
“ sur . . . . .	92	Vinsoppa . . . . .	207
“ söt . . . . .	92	Våfflor, . . . . .	21 och 137
“ till fasan . . . . .	92	“ franska . . . . .	142
“ tomato . . . . .	87	“ fras . . . . .	141
“ tysk . . . . .	90	“ grädd . . . . .	138

Väfflor, jäst . . . . .	139	Ägg, röra . . . . .	98
“ socker . . . . .	137	“ soufflé . . . . .	244
“ vanliga . . . . .	141	“ sås . . . . .	89
Ål, amerikansk . . . . .	64	“ todody . . . . .	274
“ att röka . . . . .	316	“ ugnstekta . . . . .	97
Ägg, . . . . .	93	Äppel gele . . . . .	145
“ bakelser . . . . .	131	“ gröt . . . . .	220
“ crackers . . . . .	20	“ kompott . . . . .	249
“ franskt sätt . . . . .	96	“ kräm . . . . .	231
“ färserade . . . . .	99	“ marmelad . . . . .	251
“ förlorade . . . . .	95	“ mos . . . . .	250
“ hur att koka . . . . .	94	“ paj . . . . .	120
“ kräm . . . . .	228	“ pudding . . . . .	105
“ med hvitsås . . . . .	98	“ sås . . . . .	86
“ med kapris . . . . .	97	“ att torka . . . . .	166
“ med vinsås . . . . .	96	Ärter, gröna . . . . .	184
“ med anjovis . . . . .	98	“ stufvade . . . . .	177
“ mjölk . . . . .	96	“ soppa . . . . .	198
“ omelett . . . . .	100	Ättika . . . . .	280
“ “ med spenat . . . . .	101	Ölost . . . . .	213
“ planta, stekt . . . . .	184	Ölsupa . . . . .	213
“ pudding . . . . .	116		

## HVARJEHANDA.

Alpaca, att rengöra . . . . .	344	Mattor, mal i . . . . .	339
Bläckfläckar, att borttaga . . . . .	338	Muskot, att pröfva . . . . .	340
Borddukar, att tvätta . . . . .	342	Rutor, frusna . . . . .	340
Burkar, att rengöra . . . . .	339	Sammet, att förnya . . . . .	343
Fjädrar, att rengöra . . . . .	340	Silkeshandskar, att rengöra . . . . .	342
Flaneller, att tvätta . . . . .	342	Skjortbröst, att glasera . . . . .	343
Gardiner, att tvätta . . . . .	343	Stålpennor, att bevara . . . . .	337
Glas och glasvaror . . . . .	339	Svampar, att rengöra . . . . .	340
Höns, att få dem att värpa . . . . .	337	Såpa, att koka . . . . .	310
Juveleriartiklar, att rengöra . . . . .	341	Täcken, att tvätta . . . . .	341
Kittlar, att skura . . . . .	340	Vatten, att göra mjukt . . . . .	341
Kött, att uppfriska . . . . .	338	Zephyrgods . . . . .	344

# INDEX.

Absinthe . . . . .	284	Bass, with oyster sauce . . . . .	65
Ale . . . . .	268	Beans, brown . . . . .	184
Almond, burned . . . . .	255	“ Boston . . . . .	181
“ cookies . . . . .	131	“ dry . . . . .	179
“ essence . . . . .	285	“ puree of . . . . .	291
“ ice cream . . . . .	240	“ Welch . . . . .	183
“ milk . . . . .	214	“ white . . . . .	183
“ moulds . . . . .	138	“ with pork or bacon . . . . .	180
“ tart . . . . .	134	Beef, a la mode . . . . .	28
“ wreaths . . . . .	257	“ fricasse . . . . .	27
Anchovy essence . . . . .	301	“ ragout . . . . .	31
“ sauce . . . . .	87	“ salted down . . . . .	165
Angelica wine . . . . .	284	“ steak, broiled . . . . .	26
Anisette . . . . .	285	“ steak with onions . . . . .	26
Apple compote . . . . .	249	“ stewed . . . . .	30
“ cream . . . . .	249	“ substance of . . . . .	305
“ jelly . . . . .	145	Beets . . . . .	155
“ marmelade . . . . .	251	Beer . . . . .	268
“ mash . . . . .	250	“ and juice . . . . .	216
“ mush . . . . .	220	“ and milk . . . . .	213
“ pie . . . . .	120	“ soup . . . . .	213
“ pudding . . . . .	105	Birthday cake . . . . .	126
“ sauce . . . . .	86	Biscuits . . . . .	15
Apples, to dry . . . . .	166	Boston brown bread . . . . .	10
“ in jelly . . . . .	147	Bouillon, . . . . .	217
Apricots, preserved . . . . .	152	“ fish . . . . .	195
Asparagus . . . . .	171	“ thickened . . . . .	217
“ gathering of . . . . .	171	“ with dumplings . . . . .	216
“ stewed . . . . .	182	“ with rice and eggs . . . . .	216
“ to preserve . . . . .	159	“ with spinach . . . . .	181
“ tops . . . . .	297	Bouquet . . . . .	308
Aspic . . . . .	314	Brandy cream . . . . .	227

Brandy souffle . . . . .	246	Carrots . . . . .	292
Bread . . . . .	10	“ boiled . . . . .	179
“ tart . . . . .	135	“ to clean . . . . .	179
Bridal cake . . . . .	124	“ to dry . . . . .	159
Brulot . . . . .	275	Catsup . . . . .	163
Bubble sugar . . . . .	256	Cauliflower bouquet . . . . .	293
Buckwheat cakes . . . . .	21	“ puree . . . . .	213
“ “ without yeast . . . . .	22	“ to dry . . . . .	160
Burning sauce . . . . .	91	“ with crabs . . . . .	175
Butter cookies . . . . .	132	Caviar . . . . .	317
“ sauce . . . . .	89	Celery . . . . .	80
Cabbage, browned . . . . .	174	“ fried . . . . .	183 and 292
“ red . . . . .	175	Champignons . . . . .	289
“ salad dressing . . . . .	84	“ fried . . . . .	289
“ stuffed . . . . .	173	“ farced . . . . .	290
“ to pickle . . . . .	164	“ essence of . . . . .	301
“ with milk . . . . .	202	Charlotte Russe . . . . .	107
“ with cream . . . . .	175	Cheese souffle . . . . .	246
“ with pork . . . . .	201	“ to get strong taste . . . . .	313
Cake, birthday . . . . .	126	Cherry, cream . . . . .	230
“ bridal . . . . .	124	“ compote . . . . .	251
“ California . . . . .	128	“ ice cream . . . . .	238
“ chocolate . . . . .	123	“ juice . . . . .	276
“ economical . . . . .	128	“ pie . . . . .	121
“ Emmys . . . . .	127	“ salad . . . . .	84
“ fruit . . . . .	128	“ soup . . . . .	206
“ gold . . . . .	126	Cherries, preserved . . . . .	149
“ hasty . . . . .	126	Chestnut ice cream . . . . .	241
“ imperial . . . . .	123	“ glazed . . . . .	297
“ lightning . . . . .	127	Chicken, baked with parsnips . . . . .	44
“ queen . . . . .	124	“ essence . . . . .	303
“ silver . . . . .	126	“ filet . . . . .	327
“ sponge . . . . .	124	“ “ lined . . . . .	331
“ and cookies . . . . .	122	“ fricasse . . . . .	45
Calfs brain . . . . .	332	“ fried . . . . .	43
“ head . . . . .	31	“ meat balls . . . . .	223
“ kidney . . . . .	328	“ pie . . . . .	48
“ liver . . . . .	329	“ salad . . . . .	81
Candies . . . . .	254	“ souffle . . . . .	243
Candy, chocolate . . . . .	254	“ soup . . . . .	211
“ raised . . . . .	257	“ with champignons . . . . .	47
Caramels . . . . .	254	“ with onions . . . . .	48
Carolina . . . . .	273	“ with tomato puree . . . . .	330
Caper sauce . . . . .	87	Chili sauce . . . . .	88

Chocolate . . . . .	214	Cream, cherry . . . . .	230
“ cake . . . . .	123	“ coffee . . . . .	230
“ candy . . . . .	254	“ egg . . . . .	228
“ cream . . . . .	231	“ for filling . . . . .	227
“ ice cream . . . . .	239	“ frozen . . . . .	230
“ soufflé . . . . .	248	“ lemon . . . . .	228
Cinnamon cake . . . . .	16	“ monks . . . . .	139
Clam fritters . . . . .	323	“ monks without eggs . . . . .	140
Codfish balls . . . . .	66	“ pie . . . . .	120
“ stewed . . . . .	67	“ preserve . . . . .	233
Coffe, black . . . . .	264	“ tea . . . . .	223
“ caramels . . . . .	256	“ vanilla . . . . .	229
“ cream . . . . .	230	“ white of egg . . . . .	229
“ general remarks . . . . .	258	“ wine . . . . .	232
“ ground . . . . .	260	“ in general . . . . .	225
“ how to cook . . . . .	261	Crabs . . . . .	73
“ how to roast . . . . .	259	“ a la daube . . . . .	77
“ rolls . . . . .	18	“ fried . . . . .	78
“ soufflé . . . . .	246	“ tails, stewed . . . . .	65
Compote, apple . . . . .	249	“ tails with oil and vinegar . . . . .	78
“ cherry . . . . .	251	“ tails with white sauce . . . . .	77
“ pear . . . . .	251	Cress, indian . . . . .	85
“ plum . . . . .	250	Cucumbers, . . . . .	291
“ orange . . . . .	251	“ boiled or fried . . . . .	172
Cookies . . . . .	129	“ raw . . . . .	172
“ almond . . . . .	131	“ pickled . . . . .	319
“ butter . . . . .	132	“ to freshen . . . . .	158
“ dough for . . . . .	129	“ soup . . . . .	197
“ egg . . . . .	131	Curacao . . . . .	286
“ molasses . . . . .	132	Currant jelly . . . . .	144
“ Savarin . . . . .	129	“ juice . . . . .	277
“ vanilla . . . . .	130	Custards . . . . .	225
“ Vienna . . . . .	132	Cutlets, glazed . . . . .	33
Corn bread . . . . .	11	“ veal . . . . .	33
Crabs . . . . .	296	Dill, sauce . . . . .	90
“ butter of . . . . .	309	“ to preserve . . . . .	156
“ soup . . . . .	208	“ to salt down . . . . .	157
“ with cauliflower . . . . .	175	Dinners, grand, menu for . . . . .	351
Crackers . . . . .	19	“ January — December . . . . .	356
Cranberries, preserved . . . . .	155	“ smaller, menu for . . . . .	349
“ sauce of . . . . .	88	Dough for fine cookies . . . . .	149
Cream, apple . . . . .	231	Doughnuts . . . . .	140
“ brandy . . . . .	227	Doves a l'Anglaise . . . . .	57
“ chocolate . . . . .	231	“ see pigeons	



Dressings . . . . .	79	Fillet a l'Orly . . . . .	66
Drops for coloring . . . . .	256	Fish . . . . .	61
Duck, baked . . . . .	52	Fish balls . . . . .	223
"    with olives . . . . .	52	"    bouillon . . . . .	195
Dumplings . . . . .	218	"    essence . . . . .	302
"    in beef soup . . . . .	218	"    farce . . . . .	293
"    of bread crumbs . . . . .	222	"    fricasse . . . . .	299
Eel, American . . . . .	64	"    pudding . . . . .	109
"    to smoke . . . . .	316	"    soup . . . . .	197
Eggs, . . . . .	93	"    freezing . . . . .	235
"    baked . . . . .	97	Fricasse of beef . . . . .	27
"    boiled with capers . . . . .	97	"    mutton . . . . .	36
"    cooked with white sauce . . . . .	98	Frogs legs, fried . . . . .	321
"    cookies . . . . .	131	"    "    stewed . . . . .	322
"    crackers . . . . .	20	Fruit cake . . . . .	128
"    cream . . . . .	228	"    pudding . . . . .	106
"    in French way . . . . .	96	"    sugared . . . . .	256
"    how to boil . . . . .	94	Garnishings . . . . .	287
"    milk . . . . .	96	Gelatine, to make . . . . .	314
"    omelet . . . . .	100	Gems . . . . .	14
"    omelet with spinach . . . . .	101	Ginger ale . . . . .	270
"    plant fried . . . . .	104	Glazed cutlets . . . . .	33
"    poached . . . . .	95	Glee wine . . . . .	274
"    pudding . . . . .	116	Goose a la daube . . . . .	49
"    sauce . . . . .	89	"    liver, fried . . . . .	50
"    scrambled . . . . .	98	with horse radish . . . . .	51
"    soufflee . . . . .	244	"    with turnips . . . . .	50
"    stuffed . . . . .	99	Gooseberry juice . . . . .	279
"    toddy . . . . .	274	"    soup . . . . .	204
"    with anchovis . . . . .	98	"    preserved . . . . .	149
"    with wine sauce . . . . .	96	Graham bread . . . . .	12
Essences . . . . .	301	"    gems . . . . .	13
Extracts . . . . .	304	"    muffins . . . . .	15
Farces . . . . .	287	"    mush . . . . .	20
Farce, champignon . . . . .	290	Grapes, preserved . . . . .	154
"    fish . . . . .	293	Greens . . . . .	169
"    grouse . . . . .	300	"    to pickle . . . . .	157
"    for imperial soup . . . . .	294	Grouse farce . . . . .	300
"    liver . . . . .	299	"    false . . . . .	300
"    moulded . . . . .	294	Ham a l'Anglaise . . . . .	41
"    moulded fowl, . . . . .	295	"    a la Francaise . . . . .	333
"    of olives . . . . .	288	"    boiled . . . . .	40
"    of tomato . . . . .	290	"    broiled . . . . .	42
"    of veal . . . . .	298	"    smoked . . . . .	167

Hamburger steak.....	28	Liver, farce.....	299
Hare, pure of.....	293	Lightnings.....	126
Herring pudding.....	110	Lima beans.....	179
Hip soup.....	205	Liquors.....	283
Honey beer.....	271	Lobster.....	73
Horse radish.....	80	“ boiled.....	75
Ices.....	233	“ butter.....	309
Ice cream.....	236	“ croquettes.....	75
“ almond.....	240	“ sauce.....	88
“ apple.....	239	“ steamed.....	75
“ cherry.....	238	“ stewed.....	74
“ chestnut.....	241	Macaroni.....	93
“ chocolate.....	239	“ a la Ricadonna.....	101
“ melon.....	240	“ baked.....	102
“ orange.....	241	“ simple way.....	102
“ pear.....	239	“ stewed.....	103
“ raspberry.....	238	Malt drinks.....	268
“ strawberry.....	237	Marmade, cold.....	302
Jelly.....	143	“ apple.....	251
“ apple.....	145	“ bitter orange.....	253
“ apples in.....	147	“ lemon.....	253
“ juice.....	146	“ plum.....	252
“ lemon.....	147	Mead.....	272
“ red currant.....	144	Meat balls.....	29 and 222
“ orange.....	145	“ of chicken.....	223
“ wine.....	148	“ of fowl.....	224
“ with fruit.....	146	“ with cabbage.....	223
“ yellow.....	144	Meat, glazed.....	312
Johnny cake.....	19	“ jelly.....	304
Juices.....	276	“ stew.....	27
Juniper ade.....	269	“ substance, aromatic.....	306
Kidney, calfs.....	328	Medvurst.....	317
Lamb.....	34	Melons, preserved.....	154
“ feet with yellow sauce.....	36	Menu.....	345
“ head broiled.....	37	Mince pie.....	118
Lemon cream.....	228	Mire-poix.....	302
“ jelly.....	147	Molasses cookies.....	132
“ marmelade.....	253	Muffins.....	15
“ pie.....	119	Mush.....	20 and 218
“ sauce.....	88	“ apple.....	220
“ soufflé.....	247	“ fried.....	221
Lemonade.....	275	“ rice.....	219
Lettuce salad.....	81	“ rye.....	219
Liver.....	329	Mussels.....	296

Mustard sauce.....	91	Peas, soup .....	198
Mutton and potato pie .....	38	“ stewed .....	177
“ boiled .....	35	Pears, compote of.....	251
“ chops .....	37	“ preserved .....	151
“ fricasse .....	36	“ to dry .....	165
“ with rice .....	35	Peach pie .....	120
“ and lamb .....	34	Peaches, preserved .....	151
Oat meal mush .....	20	Perch, boiled. ....	66
Olives, farced .....	288	Pheasant sauce .....	92
Onions, baked .....	177	Pickalilli .....	321
“ to keep .....	161	Pickles, .....	86
“ pickled .....	320	“ sweet .....	322
“ soup .....	210	“ favorite .....	164
Orange compote .....	251	“ tomato .....	163
“ ice cream .....	241	Pigeons, on the spit .....	59
“ jelly .....	145	“ roast .....	58
“ marmelade .....	253	“ see doves.	
“ peelings, preserved .....	150	Pies .....	116
Ox tongue, cold .....	323	“ apple .....	120
“ lined .....	323	“ cherry .....	121
“ salt .....	324	“ cream .....	120
“ with caper sauce .....	324	“ lemon .....	119
Ox tail soup.....	210	“ Mince .....	118
Oysters broiled .....	69	“ mock mince .....	121
“ “ in shell .....	70	“ peach .....	120
“ flour .....	303	“ paste for .....	116
“ fricassed .....	70	“ puff paste for .....	117
“ fried .....	71	“ pumpkin .....	119
“ grilled, with pork .....	70	Pike, baked .....	63
“ in the shell .....	69	“ with horse radish .....	62
“ prepared for sauces .....	303	“ with parsley .....	62
“ raw, half shell .....	69	Plum compote .....	250
“ salad .....	84	“ marmelade .....	252
“ sauce .....	90	“ preserved .....	150
“ scalloped .....	72	“ pudding, English .....	106
Pancakes .....	22	“ pudding, French .....	109
“ biscuits, etc .....	13	Pork .....	38
Parsley .....	80	“ chops .....	39
“ chicken .....	46	“ chops, Swedish way .....	42
“ salted down .....	157	“ filets .....	334
“ sauce .....	91	“ salted .....	166
“ to preserve .....	156	“ with cabbage .....	201
Parsnips .....	178	“ with curry .....	201
Peas, green .....	184	Potato box .....	191

Potato, flour . . . . .	315	pudding, suet . . . . .	111
“ crust with chicken filet . .	327	“ Victoria . . . . .	112
“ fried . . . . .	190	Puff paste . . . . .	117
“ for every day in the week .	189	Pumpkin pie . . . . .	119
“ French style . . . . .	188	Punch . . . . .	273
“ in butter . . . . .	190	Quinces, baked . . . . .	153
“ Kentucky style . . . . .	190	“ preserved . . . . .	153
“ pudding . . . . .	112	Rabbits, fried . . . . .	332
“ salad . . . . .	83	Radished . . . . .	81
“ soup . . . . .	202	Ragout of beef . . . . .	31
“ to cook . . . . .	187	Raspberry, ice cream . . . . .	238
“ to prepare . . . . .	187	“ juice . . . . .	277
“ to select . . . . .	186	“ vinegar . . . . .	282
“ with sauce . . . . .	192	“ preserved . . . . .	148
Preserved apricots . . . . .	152	Ribs, roasted . . . . .	39
“ cherries . . . . .	149	Rice crust with hare puree . . .	326
“ cranberries . . . . .	155	“ mush . . . . .	219
“ cream . . . . .	233	“ pudding . . . . .	111
“ gooseberries . . . . .	149	“ soufflee . . . . .	247
“ grapes . . . . .	154	Roast beef . . . . .	25
“ melons . . . . .	154	“ brown jelly for . . . . .	307
“ orange peelings . . . . .	150	Roast ribs . . . . .	39
“ peaches . . . . .	152	Rolls . . . . .	17
“ pears . . . . .	151	Roots, in sand . . . . .	161
“ quinces . . . . .	153	“ in ground . . . . .	162
“ raspberries . . . . .	148	Rusks . . . . .	18
“ red plums . . . . .	150	Rye mush . . . . .	219
Pudding, almond . . . . .	113	“ and indian bread . . . . .	12
“ apple . . . . .	105	Salad, . . . . .	79
“ Charlotte Russe . . . . .	107	“ a la Raspail . . . . .	81
“ egg . . . . .	116	“ cherry . . . . .	84
“ English plum . . . . .	106	“ chicken . . . . .	81
“ fish . . . . .	109	“ dressing of cabbage . . . . .	84
“ French plum . . . . .	109	“ Italian . . . . .	83
“ fruit . . . . .	106	“ lettuce . . . . .	81
“ herring . . . . .	110	“ oyster . . . . .	84
“ lemon . . . . .	115	“ potato . . . . .	83
“ orange . . . . .	114	“ Russian . . . . .	82
“ potato . . . . .	112	“ salmon . . . . .	82
“ remarks about . . . . .	104	“ Swedish . . . . .	85
“ rice . . . . .	111	Salmon, a la Chambord . . . . .	63
“ salmon with rice . . . . .	116	“ pickled . . . . .	325
“ sauce, sweet . . . . .	92	“ pudding with rice . . . . .	116
“ snow . . . . .	108	“ salad . . . . .	82

Salmon, to salt .....	318	Soup, cherry .....	206
Sauce, anchovy .....	87	“ “ dried .....	207
“ apple .....	86	“ chicken .....	211
“ Bechamel .....	328	“ cucumber .....	197
“ burning .....	91	“ crab .....	208
“ butter .....	89	“ fish .....	197
“ caper .....	87	“ gooseberry .....	204
“ Chili .....	88	“ hip .....	205
“ coloring for .....	311	“ Italian .....	209
“ cranberry .....	88	“ Welch beans .....	203
“ dill .....	90	“ onion .....	210
“ egg .....	89	“ ox tail .....	210
“ for pheasants .....	92	“ pea .....	198
“ German .....	90	“ potato .....	202
“ Italian .....	90	“ sago .....	204
“ lemon .....	88	“ spinach .....	197
“ lobster .....	88	“ turtle .....	200
“ mustard .....	91	“ wine .....	207
“ oyster .....	90	Spice vinegar .....	283
“ parsley .....	91	Spinach .....	176 and 291
“ sour .....	92	“ soup .....	197
“ sweet, for pudding .....	92	“ to dry .....	159
“ tomato .....	87	“ with boillon .....	181
Smelts, fried .....	65	Sponge cake .....	124
“Smörgåsbord” .....	347	Squirrels .....	336
Soda biscuits .....	16	Stew .....	27
Souffle, boiled .....	244	Stewed beef .....	30
“ brandy .....	246	Stewed calfs head .....	31
“ cheese .....	246	Strawberry ice cream .....	237
“ chicken .....	243	Sugar beer .....	272
“ chocolate .....	248	“ tart .....	137
“ coffee .....	246	“ waffles .....	137
“ egg .....	244	Sugared fruit .....	256
“ game .....	244	Supper, January. — December ..	356
“ lemon .....	245	“ menu for .....	355
“ rice .....	247	Tart, almond .....	134
“ sour cream .....	245	“ bread .....	135
“ sugar for .....	249	“ English .....	134
“ vanilla .....	244	“ French .....	136
Soup, .....	195	“ powder .....	135
“ a la Colbert .....	199	“ Spanish .....	133
“ beer .....	213	“ sugar .....	137
“ cabbage .....	212	Tea, .....	264
“ cauliflower .....	213	“ cream .....	229

Tea, dust .....	265	Veal, steak .....	32
“ making .....	266	Venison .....	334
Toddy .....	273	“ saddle of .....	335
Tomato catsup .....	163	Vienna cookies .....	132
“ farce .....	290	“ rolls .....	17
“ pickles .....	163	Vinegars .....	280
“ sauce .....	87	Waffles, .....	21 and 137
“ stuffed .....	185	“ baked .....	138
“ stewed .....	185	“ common .....	141
Truffle .....	287	“ French .....	142
“ puree and sauce .....	329	“ frothy .....	141
Turbot, stewed, with oysters, ..	64	“ sugar .....	137
Turkey, American way .....	55	“ yeast .....	139
“ English way .....	53	White fish, broiled, .....	68
“ French way .....	52	Whiting, English way .....	67
Turtle soup .....	*200	Wine .....	268
Vanilla cookies .....	130	“ cream .....	232
“ cream .....	229	“ diluted .....	215
“ liquor .....	286	“ jelly .....	148
“ milk .....	214	“ soup .....	207
“ soufflee .....	244	Wormwood liquor .....	283
Veal cutlets .....	33	Yeast .....	L
“ farce .....	298	“ milk .....	215
“ jelly .....	305	“ waffles .....	139
“ substance .....	316		

## VARIOUS RECIPES.

Alpaca, to clean .....	344	Kettles, to scour .....	340
Blanket washing .....	341	Meat, to sweeten .....	338
Carpets, moths in .....	339	Nutmeg, to test .....	340
Curtains, to wash .....	343	Pens, to preserve .....	337
Feathers, to clean .....	340	Soap, to make .....	310
Flannels, to wash .....	342	Shirtpolishing .....	343
Flat irons, to smooth .....	338	Sponges, to clean .....	340
Glass and glassware .....	339	Table cloths, to clean .....	342
Gloves, to clean .....	342	Velvet, to restore .....	343
Hens, to make to lay .....	337	Water, to make soft .....	341
Ink spots, to remove .....	338	Windows, frozen .....	340
Jars, to clean .....	339	Zephyr goods .....	344
Jewelry, to clean .....	341		

# Förteckning å söndagsskolliteratur,

som utgifvits å

## THE ENGBERG-HOLMBERG PUBLISHING CO.'S FÖRLAG.

A. L. O. E. Angus Tarlton.	Pris:	Kart.	20c.	Klothb.	30c
— Befrielsen ur Egypten.	“	“	40	“	50
— En synåls historia.	“	“	25	“	35
— Familjen Roman.	“	“	40	“	50
— Flora Vernon.	“	“	40	“	50
— Frihet.	“	“	20	“	30
— Guldperlor.	“	“	25	“	35
— Herdekonungen.	“	“	40	“	50
— Högmodets Fångar.	“	“	40	“	50
— Jättarnes Besegrare.	“	“	40	“	50
— Landsflyktingar i Babylon	“	“	40	“	50
— På Hemvägen.	“	“	40	“	50
— Rövarkulan.	“	“	25	“	35
— Segern öfver Midianiterna	“	“	40	“	50
— Silfverskrinet.	“	“	40	“	50
— Smärre Berättelser.	“	“	40	“	50
— Strid och Frid.	“	“	25	“	35
— Tro, Hopp och Kärlek.	“	“	25		
Bartolomeus. Bilder från kyrkans forna dagar.		Kart.	25c		
Daggdroppar för söndagsskolan. Första samlingen.		“	25		
“ “ “ Andra		“	25		

De ungas julbibliotek. En samling julberättelser. *Häftade.*

N:r	Pris.	N:r	Pris.
1. En julhögtid under korset . . . . .	10c	10. Den gamla klockringaren . . . . .	5c
2. Trons förtröstan . . .	10	11. Julträdets betydelse.	5
3. Den första julgranen	10	12. När Elsa fick sin vilja fram . . . . .	8
4. Vid jullofvets slut, m. fl. ber. . . . .	5	13. Jul och krig . . . . .	15
5. Det försvunna barnet . . . . .	10	14. Hvad önskar du till julgäfv. Stor glädje. - En julafton vid nordpolen . . . . .	5
6. Bröderna i Amerika . . . . .	10	15. Fristaden . . . . .	10
7. En nyårsberättelse	5	16. Organistens foster-son. - En julhistoria	15
8. Carl Ståabs . . . . .	10		
9. Katarina Luther . . .	8		

Familjealtaret. Kristliga berättelser, sånger och samtal, med Illustrationer. Sex häften @ 10 cts.

Fries. Jul-Ljus. Pris: Kart. 25c. Klothb. 35c

— Vår Herres Handtlangare. " " 30 " 40

Flickan på Indeskär. " " 25

Hult. En Familjestjerna. Berättelser om patriarken Jakobs son Josef. - - - - - Pris: Klothb. 35c

Hyddan på hafsstranden. Pris: Kart. 25c

Höga berg och djupa dalar. " " 25

Jerusalems Fall. " " 25 " 35

Julberättelser för stora och små. " " 30 " 40

Julgransberättelser.

Första samlingen.	"	"	25	
" Andra	"	"	20	" 30
" Tredje	"	"	20	" 30
" Fjerde	"	"	20	" 30



fulbiblioteket. En samling mindre berättelser, bestående nästan uteslutande af jullektyr. *Häftade.*

S:r		Pris:
1.	Julaftonen . . . . .	8c
2.	Under det bästa taket . . . . .	8
3.	Tvätterskan och hennes son . . . . .	5
4.	För herrns skull . . . . .	8
5.	Två barn, som söka och finna himmelen..	10
6.	Utan händer . . . . .	10
7.	Sex barn i snön, eller det gamla gångbudet.	8
8.	Jag skulle så gerna vilja se ett träd brinna.	4
9.	Det klappar . . . . .	5
10.	Funnen . . . . .	10
11.	Den gamle doktorn . . . . .	5
12.	En underbar julafton . . . . .	10
13.	En natt . . . . .	12
14.	Penningar och lycka . . . . .	4
15.	Dora . . . . .	4
16.	Ett julaftonsbarn . . . . .	5
17.	Försök ännu en gång . . . . .	4
18.	Håll fast . . . . .	4
19.	Porträttet . . . . .	4
20.	En nödlögn . . . . .	4
21.	Hur står det till med dig? . . . . .	4
22.	Duglig till intet . . . . .	4
23.	Öfver allt pris . . . . .	4
24.	På fullt allvar . . . . .	4
25.	För syns skull . . . . .	4
26.	Allt för dyrköpt . . . . .	4
27.	Julbarnet . . . . .	8
28.	Sparfvarne se det . . . . .	8
29.	Barnatro . . . . .	8

Kristliga berättelser för barn. *Tolf häften.* Pris 5 cents

pr häfte. För hela samlingen 50 cts.

Min lilla vrå. Pris: i klothband 40 cts.

Minnen från söndagsskolan. Pris: Kart. 25c. Klothb. 35c

Monod. Penningen, eller vill du blifva rik. Karton. 15c

Nonnen. Lifvets skola. Pris: Kart. 50c. Klothb. 65c

Perleportarne, eller Maria Gramner i söndagsskolan och hemmet. Häft. 10 cts.

Samlade Ax. Pris: Kartonerad 20 cts.

Spurgeon. Janne Åkermans föreläsningar. Karton. 50c

————— “ “ taflor. “ 50

Syskonringen. Valda stycken för samtal, sång och deklamation, särskildt för barnfester. Pris: i klothb. 50c

Två julaftnar. . . . . “ “ 30

Vollmar. Presthuset i Harz. Karton. 50c. “ 75

————— “ i Indien. “ 60 “ 75

————— Smärre berättelser. “ 60 “ 75

————— Tre julaftnar. “ 60 “ 75

————— Kring julgranen. “ 60 “ 75

De i “Kring julgranen förekommande berättelserna äro följande, hvilka äfven kunna erhållas till nedan-nämnda priser:

Funnen . . . . . Kartonerad 15c

Den gamla doktorn.—En underbar julafton . . . . . “ 15

En natt . . . . . “ 15

Penningar och lycka.—Dora.—Ett julaftonsbarn. . . . . “ 15

————— Farmor. En berättelse för ung och gammal. Pris: Karton. 25 cts. Klothband 35 cts

“Det är en egendomlig prägel af godt lynne och naturfriskhet, som genomgår denna berättelse och som ej förnekar sig, ens då lifvets nattsidor beröras.”

Väfvaren i Naumburg . . . . . Pris: Kartonerad 25 cts.

Wildenhahn, Dagen i Augsburg. “ Klothband \$1.00.

————— Martin Luther. “ “ 85 cts.

Kataloger sändas gratis. En större, rikt illustrerad katalog sändes vid mottagandet af femton cents i frimärken till betäckande af postporto.

Adressera

**The Engberg-Holmberg Publishing Co.,**  
119 Chicago Ave., Chicago, Ill.

# Historiska arbeten samt reseskildringar utgifna af

## THE ENGBERG-HOLMBERG PUBLISHING CO.

**Förenta Staternas Historia**, af J. A. Enander. 1,500 sidor.  
125 illustrationer. Bunden i två fina klothband.  
Pris \$4.00.

Detta är den innehållsrikaste historia öfver För-  
enta Staterna som utgifvits på svenska språket.

**Förenta Staternas Historia**, sammandrag af C. F. Peterson,  
300 sidor. 33 illustrationer. Klothband. Pris 75 cts.

**Ett Hundra År**. En återblick på det nittonde seklet, af C.  
F. Peterson. 716 sidor. 251 illustrationer. Kloth-  
band, Pris \$3.50. Klothband med guldsnitt \$4.00.  
Halfmorocco \$4.00. Halfmorocco med guldsnitt \$4.50

“Om denna literära produkt kan utan öfverdrift sägas  
att den tillhör de bästa skatter, hvarmed den svensk-amerikan  
ska bokmarknaden hittills blifvit rikad.”—*Vestkusten*.

“Utän all gensägelse är detta det mest omfångsrika, bäst  
skrifna och i typografiskt afseende omsorgsfullast utförda ori-  
ginalarbete som ännu utkommit på svenska språket i detta  
land.”—*Hemfrid*.

**Kristofer Columbus**, hans lefnad och resor, af Washington  
Irving. 516 sidor. 284 illustrationer. Klothband,  
Pris \$3.00. Halfmorocco med guldsnitt \$4.00.

“Boken, som vimlar af verkligt goda illustrationer, är  
det gedigaste och bäst utstyrda arbete, som någonsin å svensk-  
amerikanskt förlag utkommit.”—*Minnesota-Posten*.

“Hvad den typografiska utstyrseln beträffar kan den i  
hvarje hänseende fullt mäta sig med det bästa som i den vägen  
åstadkommit såväl i Sverige som här Papperet af yppersta  
kvalitet, stilarne och trycket eleganta, och de 284 illustratio-  
nerna utförda med en finess, hvartill i Amerika förut publice-  
rade svenska böcker sakna motstycke.”—*Svenska Veckobladet*.

“En af de vackraste illustrerade arbeten vi sett.”—*Sven-  
ska Folkets Tidning*.

**President Garfield.** Skildring af hans lefnad och det å honom föröfvade lönmordet, tillika med en biografisk skiss af hans mördare, Chas. J. Guiteau. Klothband. Pris \$1.00.

**Det sextonde århundradets reformationshistoria,** af J. H. Merle D'Aubigne. 1,962 sidor i tre klothband. Pris \$4.50. Med guldsnitt \$5.50.

**Kort reformationshistoria** för skolan och hemmet, af W. Redenbacher. Kartonerad, Pris 40 cts. Klothband 60 cts.

**Lifsbilder ur kyrkans historia** af Albin Hildebrand. I två klothband till 50 cts. stycket.

**Republiken** och dess institutioner, jemte konstitutionen, i öfversättning af C. F. Peterson. Klothband, Pris \$1.00.

Ett outhärligt arbete för alla hvilka vilja sätta sig in i landets politiska förhållanden.

**Till Rom och hem igen.** Skildring af en Europeisk resa år 1890, af D:r O. Olsson. 734 sidor. 97 illustrationer. Pris: Klothband \$2.00. Moroccoband med guldsnitt \$3.00.

**Det heliga landet** eller Palestina. Skildradt i ord och bild af D:r Samuel Manning. 210 sidor. 135 illustrationer. Kartonerad. Pris \$2.25.

---

Kataloger sändas gratis. En större, rikt illustrerad katalog sändes vid mottagandet af femton cents i frimärken till betäckande af postporto.

Adressera

**The Engberg-Holmberg Publishing Co.,**  
119 Chicago Ave., Chicago, Ill.





Mania. är född den 6 Mars

Historiska arbeten samt reseskildringar  
utgifna af

THE ENGBERG-HOLMBERG PUBLISHING CO.

Förenta Staternas Historia, af J. A. Enander. 1,500 sidor,  
125 illustrationer. Bunden i två fina klothband.  
Pris \$4.00.

Detta är den innehållsrikaste historia öfver För-  
enta Staterna som utgifvits på svenska språket.

Förenta Staternas Historia, Sammandrag af C. F. Peterson.  
300 sidor. 33 illustrationer. Klothband. Pris 75 cts.

En Hundre År. En återblick på det nittonde seklet, af C.  
F. Peterson. 716 sidor. 251 illustrationer. Kloth-  
band. Pris \$3.50. Klothband med guldtvitt \$4.00.  
Halvmorocco \$3.00. Halvmorocco med guldtvitt \$4.50.

"Om denna literära produkt kan utas öfver drift sägas,  
att den tillhör de bästa skatter, hvarmed den svenska amerikanska  
dokumentära litteraturs tillfälligt rikta." — *Vestk. - en.*

"Utän all förbigelse är detta det mest omfattande, bästa  
skriftliga och i typografiskt afseende omsorgsfullast förda ori-  
ginalarbetet af dessunda utkommit på svenska språket i detta  
land." — *Hornblad.*

Kristofer Columbus, hans lefnad och resor, af Washington  
Irving. 516 sidor. 284 illustrationer. Klothband.  
Pris \$3.00. Halvmorocco med guldsnitt \$4.00.

"Boken, som vamlar af verkligt goda illustrationer, är  
det godlyntaste och bäst utstyrliga arbete, som någonsin af svensk-  
amerikanskt förlags utkommit." — *Minnesota-Posten.*

"Hvad den typografiska utstyrelsen beträffar, som den i  
hvarje hänseende till mått sig med det bästa som i den vägen  
stadkommit såväl Sverige som här. Papperet af den första  
kvalitet, siffrorna tydliga och skarpa, och de 231 illustratio-  
nerna utförda med en föref. hvar ett i Amerika. Niut på den  
räde svenska böcker sådana mönstre." — *Svensk & Vekoböcker.*

"En af de vackraste illustrerade arbeten af sett." — *Svenska  
Folket, Tidning.*

Lärobok i Geografi, för svenskar i Amerika. Utar-  
betad efter de bästa källor med 100 illustrationer.  
Kartonerad 1.50. Klothband 2.00.

THE ENGBERG-HOLMBERG PUB. CO.,  
119 E Chicago Ave., CHICAGO, ILL.