

HÖÖKENBERG, KNUT ERIK VENNE

**Höökenberg såsom kock, hemfärgare
och taffeltäckare. : Anvisningar till
läckra såsberedningar, delikatesser för
frukostbordet...samt ett dussin moderna
servetbrytningar. Med 30 figurer.**

Stockholm
1854

EOD – Miljoner böcker bara en knapptryckning bort. I mer än 10 europeiska länder!



Tack för att du väljer EOD!

Europeiska bibliotek har miljontals böcker från 1400- till 1900-talet i sina samlingar. Alla dessa böcker går nu att få som e-böcker – de är bara ett musklick bort. Sök i katalogen från något av biblioteken i eBooks on Demand- nätverket (EOD) och beställ boken som e-bok – tillgängligt från hela världen, 24 timmar per dag och 7 dagar i veckan. Boken digitaliseras och blir tillgänglig för dig som e-bok.

EOD bokens fördelar!

- Få samma utseende och känsla som med originalet!
- Använd ditt standardprogram för att läsa boken på skärmen, zooma och navigera genom boken.
- Skriv ut enstaka sidor eller hela boken.
- *Sök:* Använd fulltextsökning för enskilda fraser.
- *Klipp & klistra:* Kopiera bilder och delar av texten till andra applikationer (t.ex. ordbehandlingsprogram).

Villkor för användning

Genom att använda EOD-tjänsten accepterar du de villkor som ställs av biblioteket som äger den aktuella boken. EOD erbjuder åtkomst till digitaliserade dokument enbart för personlig, icke-kommersiell användning. För annan användning vänligen kontakta biblioteket.

- Villkoren på svenska: <http://books2ebooks.eu/odm/html/nls/sv/agb.html>

Fler e-böcker

Redan nu erbjuder 30 bibliotek från 12 europeiska länder denna service.
Mer information finns tillgängliga via <http://books2ebooks.eu>

*1772
Ekon
Bokk.
(Pr)*

Höökensberg
som
Kock, Hemfärgare
och
Taffeltäckare.

Innehållande
Anvisningar till läckra Sås-beredningar,
Delikateser för frukostbordet,
Konfektyr-beredning,
Hemfärgning, efter tillförlitliga metoder på Ylle, Linne
och Siden; samt



Öfver tusen moderna Servetbrytningar.

Med 30 träsnitt.

1854

Stockholm
Höf. Särskild
Kaffeter

Utsättning till försäljning
Kaffeter för försäljning
Kaffeter för försäljning
Kaffeter för försäljning
Kaffeter för försäljning
Kaffeter för försäljning



Det följande innehåller
Kaffeter för försäljning

Kungl. biblioteket



0 0000 000135066

Höök en berg
såsom
Kock, Hemfärgare
och
Laffeltäckare.

Anvisningar till
Säkra fäsbereidningar,
Delikatesser för frukostbordet,
Konfekth-bereidning,
Hemfärgning, efter tillförlitliga metoder,
på Ylle, Linne och Siden;

samt
Ett dusin moderna kervetbrytningar.

Med 30 figurer.

Uf
A. E. V. Höök en berg.

Stockholm,
På Sigfrid Flodins förlag.



Book, *Compendium*
of
the
History

of the

State of

Virginia

from 1783 to 1800

by

John

W. Alderson

of the

Bar

London

Printed by

W. Alderson

at the



Förord.

Den stora wälwilja, hwarmed allmänheten omfattat min samling af "kokkonster", som inom kort tid utgått i flere upplagor, har uppmuntrat mig att nu lemna några ytterligare förefskrifter i matlagingskonsten. Jag har härwid varit i tillfälle att rådgöra med en af Stockholms förnämsta kokfruar, som benäget lemnat mig flere upplysningar. Då jag i den förra samlingen egentligast sypfelsatt mig med den tarfligare matlagningen, har jag i denna wäst den finare, och har äran uppwakta med en hjälpreda för beredandet af åtskilliga delikata såser, äfvensom af läckra rätter för frukostbordet, hwarefter följer litet konfekt på maten.

Men det är icke blott som kok jag här uppträder, jag har äfwen samlat några uppgifter på sättet att färga garn och tyger, hwilka uppgifter jag hoppas skola bli wälkomna synnerligen för de respektive hushållen på landet, der hemfärgning är ett af de många besyr, som tillhöra den omständliga och idoga husmodren.

Slutligen meddelas konsten att bryta serveter. Under mina resor i landet har det ofta roat mig att härmed biträda de ädla matmödrarne, än för att underwisa, än för att sjelf lära det smakfulla sätt, hwarmed de förstå att anordna bordet, isynnerhet wid festliga tillställningar.

Man lär alltid något på resor, och jag kan tillägga, äsom det heter i den gamla sagan: "Wida har jag färdats, smycket har jag pröfwat", men öfwerallt, der jag haft lycka att gästa, blifwit emottagen med en utmärkt wälwilja och bewägenhet. Det är mig ett nöje att erkänna detta; det är dyrbara minnen som jag förwarar i innerlig tacksamhet.

Stockholm, Oktober 1854.

A. E. B. Höökenberg.

Beredning af Cäfer till hvarjebanda anrättningar.

1. Ansjovis-sås.

Gott smör lägges i pannan för att fräsa med litet hwetemjöl; derpå hålles fiskspad, hwarefter tillslås ett ffeblad ansjovislake, eller ock iläggas några ansjovisar, så att såsen blir lagom salt; när den härmed något kofat, borttagas ansjovisbenen och såsen afredes med ett ffeblad grädda, som sammanvispas med en ägg-gula. Litet hwitpeppar bör iläggas, äfvensom litet socker.

2. Arrafs-sås.

Färsst smör, hwaraf tages en bit af ett halft hönsäggs storlet, fräses tillsammans med litet hwetemjöl; derpå slås koft watten och arraf, samt iläggas något socker, dock ej i större mängd, än att såsen blifwer mera stark än söt. Då den härmed kofar, wispas tre till fyra ägg-gulor, hwarefter den genast lystes från elden och är färdig att anrättas.

Arrafs-sås begagnas till flere slags buddingar.

3. Blombuddings-sås.

Godt smör fräses med mjöl, tills råheten går af det sednare, hwarefter koft watten hålles derpå, så att såsen blir lagom simmig. Sedan den kokat, iblandas socker och så mycket rhenskt win, att såsen blir något stark deraf. Då den åter uppkokat, wispar man deri ett par ägg-gulor, i hwilka man förut wispat ett par skedblad grädda. Såsen aflystes derefter från elden och är färdig. Något deraf slås öfwer buddingen, det öfriga i såssfålen.

4. Braise.

Späcksläsk, 2 till 3 marker, skäres i tunna skifwor, som, jemte en kalfhog, 3 till 4 bitar rökt skinka, 2 bitar hel in-gefära, litet basilika, 4 selleri-stånd och 4 rödlökar kokas önder i stark buljong och uppsilas. Denna braise kan sedan förwaras, för att deri koka hwarjehanda kötträtter och fågel.

5. Brun jus till Rostbiff.

Den saft, som runnit från rostbiff, frigöres från flott, afbrännes med litet smör och mjöl, hwarefter tillsättes några droppar soja, för att gifwa såsen färg.

6. Brun sås.

Smör brynes tillhopa med mjöl och spådes med jus.

Litet winättika, socker och en handfull forinther tillblandas, och sedan såsen kokat härmed, är den färdig. Serveras till hvarjehanda fiskt fisk.

7. Bär-sås, kall.

Skalet af en half citron, en bit kanel och ett stycke socker läggas i ett qwarter watten, som i en kastrull sättas på elden och får något koka, hwarefter islös potatensmjöl, som blifwit upplöst i ett par skeblad watten, och så mycket deras, att såsen blifwer tjock som en wälling. Nu upphålles den i en skål; citron och kanel borttagas; försäbars- eller hallonsaft tillblandas, så att såsen blifwer simmig och röd. När man sedan äfwen tillagt några syltade bär, är den färdig för bordet.

8. Capris-sås, brun.

Sedan smör och mjöl fått fräsa tillsammans, slås der till god buljong, så att såsen erhåller behörig simmighet, hwarefter iblandas några droppar soja och hackad capris. Härmed uppkokas såsen, och är sedan färdig.

Brun sås med Oliver beredes på samma sätt.

9. Capris-sås, gul.

Ett stycke smör sättas på elden jemte hwetensmjöl, för att fräsa, hwarefter buljong hålles på, till dess såsen blifwit la-

gom slemmig. Med några droppar citronsaft eller ättika gifves en syrlig smak deråt, och kan man äfwen tillägga något socker. Vid uppfokningen ilägges litet hackad capris, och wispas ett par stekblad söt grädda och två ägg-gulor, hwarefter såsen är färdig för bordet.

10. Champignon-sås.

Smör och hvetemjöl fräses tillsammans, hwarefter spädes med fiskspad och kokt watten. Är det kokt fisk, hwartill denna sås skall nyttjas, wispas deri ett par ägg-gulor och iläggas hwhita champignoner, hwarjemte tillslås ett par droppar af deras ättika. Men är fisken stekt i ugn, begagnas ej ägg-gulor, utan i deras ställe blandar man i såsen det spad eller den saft, som blifwit under fisken, jemte litet soja, så att såsen får en gulbrun färg. Champignonerna iläggas, så snart såsen kokar, och denna serveras i såsfål.

11. Champignon-sås, brun.

Denna sås, som serveras till kött, beredes sålunda: Smör och mjöl lägges i en kastrull för att fräsa, hwarefter man tillslår god buljong, för att göra såsen slemmig, och några droppar ättika, för att göra den något syrlig. Champignonerna iläggas. Man kan också, i brist deraf, begagna champignonspulver.

12. Citron-sås.

När man till rusfinbubbing använder citronsås, tillre-

des denna sålunda: Till ett qvarter sammanblandadt socker, watten. och citronsaft läggas sex ägg-gulor, hvilka dermed blandas. Detta sättet på elden att uppkoka under ständig wispning. När såsen blifwit färdig, slås några skedar deraf öfwer budningen, och det öfriga i såskål. Anmärkes, att af citronsaften ej taget mycket, emedan såsen bör wara mera föt än sur.

13. Dill-sås.

Smör och mjöl fräses tillsammans, hwarefter buljong imispas och fina dillqwistar läggas deri, jemte litet salt. Såsen afredes med ett par ägg-gulor, och tillslås några droppar ättika.

14. Grönsås till färst Öybringa.

Sedan smör och mjöl fått fräsa, ihålles god buljong, så att såsen blifwer lagom tjock. Finhackad syra jemte i strimlor skurna oliver kokas sedan deri, hwarefter tilläggas tre till fyra ägg-gulor, härdfokta och hackade, och såsen är nu färdig till anrättning.

15. Gurk-sås.

Smör och mjöl fräses och spådes med god jus eller köttfky. Hackade små wingurkor iläggas, så snart det uppkolar. Socker och salt efter smak.

16. *Summer-sås, kall.*

Denna sås beredes af allt det feta som sitter i skalen tillika med rämman, hwilket wäl sönderquides med en träsked, utspådes med fin matolja och winättika till tjocklet af en lagom wälling, och silas sedan genom härfil. Nu tillblandas finstött hwitpeppar, franskt senap och socker; och såsen är färdig.

17. *Hwit sås till Kokta Ägg.*

Ett theffedblad färskt smör med en nyppa hwetemjöl sättes öfwer elden till fräskning, samt spådes med söt grädda. När såsen kokar, iblandas litet finstött muskottblomma och socker, och iwispas slutligen två till tre råa ägg-gulor. Såsen får nu icke koka, utan hålles öfwer äggen, hwilka seras warma.

Äggen, hwartill denna sås användes — man tager åtta till tio stycken — kokas hårda, skalas, skaras hwart i fyra delar och uppläggas på karotten, hwilken, medan såsen tillagas, ställes på spishållen för att hållas warm.

18. *Konjaks-sås.*

Se N^o 2, Arraks-sås. Tillredningen densamma; men tages konjak i stället för arrak.

19. *Korinth-sås.*

Smör fräses med mjöl, spådes med lott watten och får

foka upp under jemn omröring. En handfull koriuther, väl rensade och sköljda, läggas derefter, jemte strap och ättika, så att såsen får sin behöriga sötsura smak. När koritherna swällt, är den färdig för bordet.

20. Kronärtsflocks-sås.

Färskt smör fräses med hwetemjöl, hwarefter koft watten tillbålles, så att såsen blifwer lagom simmig, och något citronsaft, så att den blifwer litet syrlig. En matsked grädda wispas i tvenne ägg-gulor, hwilka, när såsen kokar, wispas deruti. Nu tages kastrullen från elden, och såsen är färdig att slås öfwer kronärtsflocksbottnarne.

21. Kräft-sås.

Krästsmör (se N^o 11 i följande afdelning) beredes af kräft- eller hummerskal, hwilket fräses med litet mjöl och påspådes med swag buljong. Deri blandas ett par skedblad franskt win, stött muskottblomma samt litet socker. Sedan såsen uppkokat helt litet, är den färdig till anrättning.

22. Kräft-sås till Kalf.

Sedan smör och mjöl fått fräsa öfwer elden, slås der till kalfbuljong och något söt grädda, samt tillsättes så mycket kräftsmör, att såsen erhåller en ljusröd färg. Sedan den härmed kokat, iläggas skalade kräftskjertar eller sönderstret

hummerkött. Af denna sås gjutes något öfver det kokade kalfköttet och det öfriga hålles i såsfålen, när anrättningen skall framfättas.

23. Sjus sås till Kalflår.

Smör och mjöl sammanfräses, hwartill slås jus af kalflåret, jemte litet föt grädda och några droppar ättika. Litet salt tilläggas. Såsen uppkokas härmed och är färdig.

24. Sötsås.

I en kastrull lägges rödblöt, som blifwit hadad mycket fin, jemte ett stycke smör af ungefär ett gåsåggs storlek. Detta får nu koka, god buljong hålles i, och iläggas mjöl, hwaraf tages en struken matsked. När såsen kokar, blandar man deri en nypa hwitpeppar, och när man äfwen ihållt en matsked winättika och något soja, så är den färdig för anrättning.

25. Madeira-sås.

Jus eller köttsty afredes med ett par skeblad potatesmjöl och silas sedan. När såsen skall tagas på bordet, ihålles litet madeira. Man kan ock i stället taga sherry.

26. Marjonad-sås.

Godt smör fräses med hwetemjöl och spådes med god buljong, men icke mycket, ty såsen bör wara wäl simmig.

Sedan såsen kokat och tre till fyra ägg-gulor wispatz beri, lyftes kistrullen af elden, och såsen får kallna. När den blifwit kall, blandas beri god matolja, fransk- eller kryddättika, fransk senap och finhackad dragon, hwilket alltsammans wispas ~~mycket~~ wäl. Denna sås användes för att beri doppa fler slags kött, såsom hjerpe, höns, kalf, kyckling, äfwenksom gädda, gös, färsk lax, m. m., hwaraf man will göra marjonad, en anrättning som mycket användes till förrett wid aftonmåltider.

27. Murkel-sås.

Smör och mjöl fräses och spådes med coulis. Deres efter ilägges förwällda, söndersturna och i smör frästa murklor. Med dessa kokar såsen en stund, och ilägges en nypa salt.

28. Ostkaka-sås.

I en kastull lägges godt, färskt smör, ett stycke stort som ett ägg, och fräses med litet mjöl. Något söt grädda, så att såsen blifwer tunn, ihålles och wispas tills det kokar; hwarefter socker ilägges jemte litet kanel. Nu får den åter koka, och så wispas beri fyra ägg-gulor, hwilka förut blifwit sammanwispad med några matskedblad söt grädda, hwarefter såsen är färdig. Den serveras såwäl till kalfost som till ostkaka.

29. Ostren-fås.

Ett stycke smör smältes i en kastrull och mjö lättes till, för att dermed fräsa. Vatten tillslås och omrörs. När säsen kokar, lägges deri en god del ostren, hvarjente iblandas ett skedblad franskt vin samt litet mustottblomma och peppar.

30. Pepparrots-fås.

Skalad och risven pepparrot sköljes och kokas i sjudande buljong; dertill lägges risvet bröd, och iwispas några ägggular. Anmärkes, att ju längre pepparroten kokar, des mer förlorar den i styrka. — Till kott gädda nyttjas äfwen skirbt smör med risven pepparrot.

31. Persilje-fås.

Persilja, rensad och finhackad, stufvas i smör och en sked mjöl tillsättes. Denna stufning slås i kokande buljong eller watten, och får sedan koka till behörig tjocklek. Man kan ock lägga twättad och finhackad persilja i kokande buljong med rostadt risvebröd, hwilket kokas wäl tillsammans, och säsen är färdig.

32. Polst fås till Karp.

Till 2 skålp. Karp tager man $\frac{1}{2}$ skålp. smör, 2 till 3 rödlökar, litet neglikor, en söndersturen morot, filleri och la-

gerbärblad. Allt detta lägges i en skål ättika, hwari man förut irtwättat den fläta farpén, och hwari des blod blifwit blanda; och sedan slås alltsammans jemte något salt i ett stop witten, hwari fisken lägges och får koka. I stället för watten kokas den äfwen i swagdricka.

33. Pomerans-sås.

Smör och mjöl sättas i en kastrull på elden för att fräsa, hwarefter man islar en eller par fleswar coulis. Sedan tillsättes skalet af en pomerans, skuret i fina strimlor, jemte litt salt och muskottblomma. Innan såsen skall serveras, slås deri litet dragonättika.

34. Rusfin-sås.

Citronskal, skuret i fliswar, kokas en stund i buljong; sedan ilägges rensade rusfin, hwilka koka tills de mjukna. Medan såsen ännu står på elden, iröres ättika och socker, jemte riswen pepparkaka. När såsen skall anrättas, lägges rostadt risbröd deruti.

35. Senaps-sås.

Ett stycke godt smör fräses med hwetemjöl, hwari fiskspad spådes, så att såsen blifwer något simmig. Torr malen senap, som blifwit blött i kallt watten, lägges sedan deri, jemte en bit socker, hwarefter såsen är färdig.

Bland de rätter, hwartill senapsås användes, br omnämnas "senapsägg", en i Skåne mycket omtyckt anrättning. Äggen kokas temligen hårda, skalas, skaras i tvänne salwor och uppläggas på fatet. Senapsåsen dertill serveras ur skål.

36. Silbuddings-sås.

Ett stycke färstt smör fräses med litet hwetemjöl och påspådes med fiskspad, och iläggas så många ansjovisar, att såsen blir lagom salt. Här i blandas ett skedblad franskt win, litet socker och muskottblomma, och när såsa dermed kokat en stund, borttagas ansjovisbenen, och afredes den med en ägg-gula, hwari förut blifwit i wispad ett skedblad grädda.

37. Skarp-sås.

Tio stycken hårdkokta ägg-gulor arbetas wäl iillsammans med litet socker, tills det blifwer som ett mos, hwilket påspådes med god matolja och kryddättika, så att såsen blifwer lagom fimmig. Stött hwitpeppar tillägges och såsen är färdig.

38. Smör-sås.

Med litet hwetemjöl fräses ett stycke godt smör af ungeför ett kalkonäggs storlek, och spådes med fiskspad eller kokt watten. Under jemn kokning låter man detta uppkoka, ilägger derefter mera smör och fortsätter att wispa såsen, tills

denna erhållit behörig smmighet. Användes till lutfisk och flere andra fiskforter.

39. Sparris-sås.

Ett stycke färstt smör fräses med mjöl; kott watten slås deri, att såsen blifwer smmig, och för att gifwa den en liten fyrlighet ikramas citron- eller och krusbärs-saft.

40. Sur-sås.

Mjöl, som blifwit wäl brunrostadt, blandas i kokande buljong och uppkokas jemte en stfwa citron, hwarefter iröras socker, ättika och något sirap med neglikepeppar, och såsen är sedan färdig till servering.

41. Sås till Blåskorv.

Ett stekblad smör, som sammanfräst med en nypa hwetemjöl, påspådes med det spad hwari kofwen kokat, men skall settet förut wara affkummadt. Råcker ej spadet, blandas buljong dertill. Deri slås några droppar ättika, och tillägges så mycket brynt socker, att såsen erhåller en wacker färg. Korffkifworna läggas nu uti, och får såsen icke widare koka, endast hållas warm.

42. Sås till grilljerade Kalftungor.

Finhackad rödblöt fräses i smör och spådes med coulis,

få att såsen blifwer lagom tjock, och tillsättes litet mustott-blomma, salt och citronsaft. Serveras i skål till kalstungor. (Se n:o 6 följande afdelning.)

43. Sås till Kalf- eller Fårkött.

När man till dessa köttsorter will servera en stadig sås, blandar man tillsammans ett stycke smör, några citronskifwor, lagerbärsblad, ättika, neglifepeppar och tre till fyra wispade ägg-gulor, hwilket allt kokas i litet buljong.

44. Sås till Köttbullar.

Smör och mjöl, som fräses tillsammans, påspådes med buljong, tills såsen blifwer lagom fimmig. Dertill slås några droppar winättika och litet soja. Köttbullarne uppläggas och såsen slås deröfwer.

45. Sås till Sarrullader.

Till denna sås tagas 3 hårdkokta och sönderframade ägg-gulor, 3 matskedar god matolja, 6 matskedar rödbetsättika, 3 matskedar söt grädda, litet socker och fött starkpeppar. Rulladerna öfverhållas med denna sås.

46. Tryffel-sås.

Tillredes på samma sätt som champignonsås, utom att tryffel tages i stället för champignoner.

47. Vanilj-sås.

Ett qvarter söt grädda uppkokas med en stida vanilj och fyra skedblad risvet socker. Såsen afredes med fyra ägg-gulor.

48. Vin-sås, gul.

Färskt smör, hvaraf tages en bit stor som ett halft hönsägg, fräses tillsammans med litet hwetemjöl; dertill blandas koft watten och franskt win, hwarjemte iröres socker, endast så mycket att såsen blifwer mera winstark än söt. Då den härmed uppkokat, wispas deri 3 till 4 ägg-gulor. Denna sås användes till flere slags buddingar.

 Till läckra Frukostrar.

1. Ansjovis i låda.

Reusfabe och fläkta ansjovisar läggas i små blecklådor, hwilka man' bestrukt med kallt smör. Af ett qvarter söt grädda och 6 till 7 ägg-gulor tillwispas ett smet, som slås öfwer ansjovisen i lådorna. När dessa, som man insatt i ugn till gräddning, hafwa höjt sig, är anrättningen färdig för bordet.

2. Bragen-tungor med Ostren.

När ostronen blifwit rensade och förwällba, åfvensom brarentungorna, och ostronsaften blifwit silad, läggas tungor och ostron i en kastrull jemte ett doft mjöl, en hel rödlöt, några citronskal, ostronsaften, mustottblomma och litet salt. När detta kokat och blifwit afredt med ägg-gulor och söt grädda, återstår intet mer än att servera rätten.

3. Coulis.

I afhandlingen om fåserna omtalas coulis såsom en hufwudsfallig ingrediens; se här derföre en beskrifning om huru den tillredes.

Ett kalflår sönderfåres i två twärfingers tjocka skifwor, hwilka läggas i en kastrull bredwid hwarandra, så att de täcka bottnen. Dertill läggas 2 bitar rött skinka, 2 persiljerötter, 2 morötter och 2 rödlökar. Kastrullen sättes på swag eld och är försaringsfättet härwid lika med det som uppgifwes wid **Sus** eller **Röttsty** (se N^o 10); endast bör den iakttagelsen göras att coulis brynes något ljusare. Buljong ihålles sedan att koka, men icke wid för stark eld. Ett stycke smör sättes öfwer elden, och då det blifwer gulbrunt, iröres fint hwetemjöl, så att häraf blifwer en sås af lagom tjocklek. Denna får stå öfwer swag eld, och när den erhållit samma färg som coulin, slås den deruti, så att denna blifwer fimmig. Coulin kokas sedan tills köttet gått sönder och

fläs sedan genom hårbud. Den skall vara blank och klar, och lagom tjock, när den uppöses, och förvaras sedan på porcellins- eller lerkärl, till begagnande såväl wid såser som soppor.

4. Förlorade Ägg på ett nytt sätt.

Litet watten hålles jemte winättika i ett förtennt kopparfat, hwartill lägges smör och socker, täckes med ett annat fat och sättes öfwer koleld. När det uppkokat, sönderslås äggen deri, och fatet öfvertäckes åter. När hwitan fullkomligt stannat, upptagas äggen och de ojemna kanterna asputsas nått med en knif. Rätten är dermed färdig.

5. Griljerade Kalfstungor.

Ställade och rensade kalfstungor kokas i buljong eller braise (se bland såserna N^o 4). Sedan skäras de midtitud och läggas på ett fat med litet salt, ättika, olja, löfskifwor och peppar. När de håri legat två timmar, torkas de med en handduk, doppas i skirdt smör och beströs med riswet bröd. För att gifwa en wacker färg åt kalfstungorna, smörjes ett papper med smör och lägges på ett halster. På detta papper läggas tungorna. Huru såsen till dem beredes (se N^o 42, i förra afdelningen).

6. Griljerad Lake.

Laken fläs, rensas och skäres i lagom stora stycken,

hwilka sköljas och klappas wäl torra i en linnebuk. Sedan doppas de i en äggwispning och rullas i hwetemjöl. Kokas derefter i skirbt smör. Anrättas med corinthfäs.

7. Griljerad Äl.

Älen, flädd och rensad, skäres i skifwor eller stycken, hwilka läggas i hwarf med finstött salt, litet ättika och stött peppar emellan, hwarmed de få stå att draga i några timmar; upptagas sedan och läggas mellan rent linne, på det fuktigheten må dragas ut. Skifworna doppas derpå i wispade ägg och wältas i finhackad persilja och riswet bröd. Sedan tages en munkpanna, och i hwarje rum af denna lägges en bit smör; och lägges sedan älen deri. Men deförinnan hålles i beredskap hårdkosta ägg, hwilkas gulor och hwitor blifwit fint hackade hwar för sig, äfwenfom finhackad persilja. Tomrummen i pannhålorna, hwari ålbitarne lades, fyllas ömsom med den finhackade gulan och hwitan jemte persiljan, hwarefter pannen insättes i lindrig ugnswärme och får der stå tills älen blifwit gulbrun.

8. Halstrad Biffstek.

Ungt och fett orkött upphänges ett par dagar, nedtages dagligen och bultas, att det må blifwa mörkt, och skäres sedan i temligen tjocka skifwor, hwilka giswas ett par slag med en fötklapp. Finstött salt och peppar strös öfwer skifworna, hwilka derjemte doppas i skirbt smör och läggas på halster

öfwer en stark kolelb, så att de hastigt blifwa stekta. Emellan hwarje stikwa lägges sedan en bit färstt smör och litet finhackad persilja; och dermed äro biffstekarne färdiga att anrättas.

9. Sus eller Röttfky.

Liksom coulis omnämnes äfwen jus i afhandlingen om såferna; derföre här en uppgift huru den sednare tillredes.

Twå twärfingers tjocka stikwor skäras ur ett orlår och läggas i en djup kastrull inwid hwarandra, så att bottnen täckes. Dertill läggas 2 bitar rödt stinka, 5 till 6 morötter, några rödlökar, 2 till 3 stånd selleri, 4 till 5 persiljerötter, allt wäl sönderskuret, och derjemte ett stycke hel ingefära och litet hwitpeppar. Kastrullen täckes och sättes på swag eld, men först sedan en stes god buljong blifwit tillsatt. Efter en half timmas kokning, och när saften dragit sig ur köttstikworna, sättas de i sin kastrull på stark eld för att brynas — men ej brännas, utan skall saften wara jemn mörkbrun till färgen. Röttfky, brynt på detta sätt, påspådes med så mycket buljong som man önskar den stark till. Sedan får den äter koka i tre timmar. Silas slutligen genom härstikt. Den förwaras och begagnas såwål till soppor som såser.

10. Kräftsmör.

De röda skaln af kräftor eller hummer wägas, en lika wigt smör tages dertill och lägges i en stenmortel jemte ska-

len, som stötas beri, tills alltsammans blifwer som en deg. Denna deg sättes på elden att fräsa en stund, under flitig omröring, och påspådes sedan med kokt watten. För nn koka en halstimma, hwarefter det röda smöret, som flyter ofwanpå, affsummas och förwaras till begagnande wid flerehanda anrättningar.

11. Bakleswer.

Tre ägg wispas i ett halft qwarter swagbricka och med så mycket hwetemjöl, att det ringlar sig efter wispen. Här i doppas lakleswern, kokas sedan i smör, tills den får en gulbrun färg, och är då färdig för bordet.

12. Stufwade och fyllda Kräftor.

Allt kött och innanmäte tages ur det stora bräsfiskalet och lägges i en liten kastrull, der det får koka med litet smör, ett spetsglas franskt win, riswet bröd, riswet citronskal, en bit socker, muskottblomma och något salt. Med denna blandning fyllas de stora ryggskalen, hwilka sedan öfvergutas med smör och beströs med riswet bröd. Derefter ställas de på ett halster öfwer lindrig koleld, tills de bliswa genomheta. Med en eldröb eldskuffel gifwes dem en wacker färg. De anrättas med kräftsås.

Konsten att inlägga Ansjovis.

Till en ätting strömming toges följande sats: 3 skålp. lüneburgersalt, 1 skålp. pudersocker, $\frac{1}{4}$ lod krossad hwitpeppar, 2 lod salpeter, 1 lod stött ingefära, $\frac{1}{2}$ lod spanst humle och $\frac{1}{2}$ lod stötta neglikor. Allt detta sammanblandas wäl. Med ett par näsuar häraf beströs bottnen i kärlet, der ansjovisen skall nedsaltas, hwarefter ett hwarf af nyb fången wasbut eller gallströmming lägges med buken uppåt. Derpå strös åter af kryddblandningen, och lägges så ånyo strömming. Sålunda fortfares hwarf efter hwarf tills kärlet är fullt. Men iakttages att på första och sista hwarfwet hålles en matsked ättika. Sist pålägges kärlets botten och en liten press eller tyngd ofwanpå. Denna inläggning får nu stå i sju- ton dagar, hwarefter laken affilas och uppfokas. Sedan den blifwit kall, hålles den åter på strömmingen. Efter åtta dagar affilas den ånyo, uppfokas och hålles kall tillbaka på strömmingen, som sedan får stå orörd i några weckor, då den till smak och utseende fullkomligt liknar holländsk ansjovis.

Konsten att bereda holländsk Pottkäs.

Det gammal ost rifwes på rifjern, hwarefter påslås 1 quarter fransk konjak och får stå i åtta dagar. Då tillsättes ett halst skålp. skirdt smör, $\frac{1}{8}$ lod hela neglikor, 1 lod stött kummin och en bit mesost. Alltsammans stötes i en mortel, tills det lifsom får utseendet af litt.

Konfektyrer.

1. Brända Mandlar.

Ett skålp. socker, en god jungfru watten och litet karmin tillsättes med ett skålp. sötmandel, hwilken blifwit wäl gnuggad i linne. Alltsammans lägges i en kittel, som sättes på elden, och då mandeln sprakar starkt, åter aflystes. Arbets nu wäl, tills sockret smulat sig och skiljt sig från mandeln. En del af detta socker borttages och mandlarna sättas ånyo öfwer elden samt omröras med en träspade. Alltefter som sockret åter fäster sig, minskas elden, och då allt sockret ansatt sig, ilägges äfwen det socker man förut borttagit. På detta sätt fortsar man att grillera mandlarna, tills alltsammans fäst sig. Sedan utbreddas de på papper och skiljas från hwarandra.

2. Chokolad-konfekt.

Till ett skålp. mandelmasa tages 4 lod chokolad, som riswes öfwer elden med litet watten och blandas till mandelmassan jemte en tillsats af litet vanilj. Behandlingen föröfrigt är lika med den i följande numret, om citronkonfekt.

3. Citron-konfekt.

Ett skålp. mandelmasa blandas med så många ägg hwitor, att degen kan utstrykas med knif. Derefter omröres

den med ett lod fintödt citrouskal. Sedan klippas små figurer af oblat, på hvilka något af massan bredes, så påf tjoct som en slant, och ställas de sedan på papper och bakas wid lindrig ugnswärma. Som de tagas ur ugnen, öfverpenslas de genast med en glasyr af sammankokadt socker och orangeblommatten. Denna glasyr torkar strax.

4. Kanel-Konfekt.

Beredningen är lika med den af citronkonfekt, utom att nu tillsättes kanel i stället för citron.

5. Karameller.

Ett stycke socker kokas tillsammans med litet watten till deß en droppe af sockerlagret, drypt i kallt watten, genast antager hårdheten af glas. Då utslås massan på en sten-skifwa, hwilken blifwit bestruken med matolja, och skäres, innan den hunnit kallna, i hwad slags figurer man behagar.

6. Sprits-Konfekt.

Ett skåp. mandelmassa, riswen med en ägghwita, tryckes på oblat, genom en grof sprits, i form af stjerner, lyror, fransar, o. s. w. De sättas in i en lagom warm ugn och uttagas, då de fått en gulbrun färg.

7. Torra insöltade Pomeransskal.

Färsta och wackra pomeransskal läggas till förwällning

i kokande watten, och berester i kallt watten. Läggs sedan på linne, att watten drages ut. Lika wigt socker som skal kokas med litet watten, tills det trådar sig, och hålles hett öfwer skalen. Här så stå öfwer natten. Dagen derpå afhålles sirapen och uppkokas några gånger, hwaresten den hålles åter på skalen. Detta förnyas två gånger; men sista gången ilägges afwen skalen, att sakta uppkoka. Efter swalningen afdroppas de, torkas och glaceras.

8. Torra insyltade Päron.

Mogna päron förwållas i hett watten, skalas tunnt och skäras midtitud. Derester läggs de i watten med litet alun, att koka tills de blifwit så mjuka, att ett knappålskhuswud lätt går igenom dem. Öfriga behandlingen är lika med den som nämndes om pomeransskalen, och anmärkes blott, att till hwarje skålp. frukt tages ett och ett fjerdedel skålp. socker. **Äpplen** insyltas på samma sätt.

Färg-konster.

I. Att färga Linne.

1. Mörkrödt.

Till ett skåp. garn eller lärst tages 4 lod alun, som lägges i 2 kannor watten och smältes öfwer elden. Sedan det stett, lyftes färgkitteln af, linnets eller garnet lägges deri för att ligga öfwer natten, och torkas dagen derpå. Samtidigt med lärstets eller garnets läggande i alunwattnet lägges 12 lod fernbock i watten, der den får ligga en timma och kokas sedan. Färgen silas från spånorna, godset, som skall färgas, lägges deri; man arbetar flitigt om, och låter det sedan så länge ligga, tills det blifwit tillräckligt rödt. Duffar man färgen högre, låter man det stå, tills det kallnat; tages sedan upp och får torka.

2. Ejusrödt.

Af 4 lod grå pottassa och 2 kannor watten göres en lut, hwari man lägger ett halft lod oljana, sätter det på elden, tills det blifwer kokhet. Då aflyftes kitteln, färggodset lägges deri, och wändes om, tills det blifwer ärtgult. Det sköljes sedan rent och får torka. Ett alunwatten beredes nu, på samma sätt som i N^o 1 är beskriwet. Deri lägges

godset, och torfas åter. Sedan kokas 8 lod fernbock i 3 kannor watten, liksom förut är nämndt; man lägger linnet eller garne deri, och låter det ligga, tills det antagit den ljusröda färg man önskar. Här sedan torfa.

3. Citrongult.

Till 1 skåp. garn eller lärft tages 4 lod gurfmeja, hwilken öfwer natten blötes i ett halst stop god ättika. Dagen derefter gjuter man denna ättika i kitteln, tillika med 2 kannor swagdricka, låter den stå på elden, tills den blifwit kokhet, och håller den sedan i ett ämbar. Godset lägges deri, arbetas wäl, och får sedan ligga i två dagar. På tredje dagen tager man upp och torfar det.

4. Grönt.

Fyra lod brun bresilla kokas en half timma i 5 stop watten; aflystes sedan. Det klara afhälles. Derefter lägges deri ett lod spanstgröna, som dermed wäl omröres; och så lägges godset deri. Det får ligga tills det blifwit kallt. Tages sedan upp, sköljes wäl och torfas. Skulle det icke vara nog mörkt, lägges det åter en gång i färgen, som man uppvärmt, och får ligga tills det blifwer kallt.

5. Svart.

Ett ämbar watten gjutes i en kittel, en kauna espänor lägges deri, hwarefter det sättes på elden för att koka i två

eller tre timmar. Sedan borttagas espånorna, linnets lägges deri och får koka. Espånwattnet åter slår man i ett ekkärl. Sedan låter man 2 kannor småstött albarf äsven koka i kitteln med ett åmbar watten, i 2 timmar. Derefter tages kitteln från elden och afhålles wattnet, och i detta lägges 2 skålp. vitriol, som omröres wäl. Håri får sedan linnets ligga en timme att koka; tages så upp och får torka. Sedan lägges det åter i eskwattnet, och när det ånyo torfat, i den andra färgen. På detta sätt bytes om från det ena till det andra, ända tills linnets blifwit nog svart. Efter hwart ombyte låter man det alltid torka.

6. Blått.

Bresilja blötes en natt i urin, det klaraste afhålles, lärstet gnuggas deri och uppwrides, hwarefter man strör stött spanstgröna i ett tunnt lager beröfwer, medan lärstet ännu är wätt, och gnuggar det mellan händerna. Sedan stöljes det i rent watten, torkas, gnides och är färdigt.

II. Att färga Ylle.

1. Rotta Karolafansfärg.

Twenne lod finstött hwit winsten och en handfull hwetefli tages till ett skålp. förarbetadt yllgarn och omröres wäl i en förtennt kittel. Derpå gjutes tre kannor watten, hwarpå

det får koka och åfwen nu omröres wäl. Ylegarnet lägges sedan deri att koka en timma, allt under flitig omröring. Upptages och får hänga öfwer natten. Följande dag följes det wäl och får afriinna. Samma dag garnets affokning sker, slår man 4 lod rent watten på en flaska och blandar deri 2 lod ftedwatten, hwarefter ett halft lod engelskt tenn stöpes smått som hagel i watten, lägges i ftedwattnet och får stå 24 timmar, då det klara afhålles och det tjocka slås bort. Åfwen tages 2 lod cochenille, stötes mycket fin, siktas genom florsikt, slås i ett halft stop watten och får stå öfwer natten. Dagen derefter slår man 3 kannor watten i en förtennt kittel och cochenillen dertill, kokar det wäl, affiljer skummet, gjuter ftedwattnet deri och rör wäl om. Garnet, som nu lägges deri, kokas en halftimma under flitig omröring, swalas sedan och afföljes.

2. Säkta Karlakansfärg.

Luten till ett fålp. garn göres af 2 kannor watten och 2 lod hwit pottaska. Den sättes på elden och uppvärmes. Ett lod oljana riswes deri, hwarefter det får sakta uppkoka, omröres wäl, och garnet ilägges. Kitteln lyftes af; garnet får ligga en stund, hwarunder det flitigt omröres, tages sedan upp och följes. Sex lod alun, 3 kannor watten och två händer fulla med hwetekli tillblandas, uppkokas och omröres wäl. Håri lägges garnet för att koka en stund; tas sedan upp, får hänga öfwer natten, följes och lägges

sedan i 4 kannor watten, hwari man slår 8 lod fernbock, som man dagen förut tillsatt i en kanna ljumt watten. Garnet kokar håri en timma och tages sedan från elden. Det klara afhålles i en annan kittel, garnet lägges deri, kitteln täckes och får stå, tills garnet blifwit kallt, tages då upp och stöljes.

3. Citrongult.

Till ett skålp. garn tages 4 lod alun, 2 händer hwetekli och 3 kannor watten, hwilket slås i en kittel, kokas upp och omröres. Garnet lägges i att koka en timma, tages upp, och stöljes när det kallnat. Dagen förut har man tillsatt en blandning af ett skålp. franstt gräs och 3 lod hwit pottaska i 4 kannor watten, hwilket fått stå öfwer natten, hwarefter det, dagen derpå, får koka en timma då gräset fräntages, och garnet, behandladt som förut är sagdt, lägges deri att koka en half timma eller tre quart, så att det får den höga färg man önskar, hwarefter det tages upp, får svalna och stöljes.

4. Violet.

Till ett skålp. garn tages 4 lod alun och 2 goda händer hwetekli, hwilket får koka med 3 kannor watten och omröres. Deri lägges garnet och kokar en timma. Tages upp, får kallna och stöljes. Sedan lägges $\frac{1}{4}$ skålp. brun bresilja i 4 kannor rent watten att koka en timma. Kitteln

34
 aflystes, det klara hålles i en annan kittel, och när färgen något kallnat, wärmes den åter upp. Håri får garnet ligga, tills det swalnat, och afföljes sedan.

5. Grönt.

Till ett stälp. garn tages 4 lod spanstgröna, hwilken stötes och får öfwer natten stå till blötning i ett qwarter god blåttika, hwarefter den, jemte en kanna ättika, slås i kitteln, omröres och uppvärmes, dock icke mer än att man kan hålla handen deri. Kitteln aflystes, garnet ilägges, får ligga en timma eller två, wändes om slitigt och drages så länge ut och in, tills färgen är torr. Sedan tages 2 lod venedisk twål, sönderstares wäl och lägges i en kittel, der man uppkoft två kannor watten, hwilket wispas om att twålen löddrar sig. Håri doppas garnet "slänges wäl om", som det heter; följes sedan i kallwatten.

6. Swart.

Till ett stälp. garn tages 2 lod galläpplen och 2 lod gul breslja, som $\frac{1}{4}$ timma kokas i 4 kannor watten; bresljan lägges i en påse och garnet deruti samt kokas en timma. Garnet upptages sedan och 4 lod breslja lägges i samma påse, hwartill slås ännu en kanna watten och får så koka en god halftimma. Garnet ilägges åter och kokas en timma, då det upptages. Nu tillsätter man till färgen 8 lod engelsk eller 12 lod annan vitriol, som wäl omröres och får

tillika med garnet koka en timma. När detta stett, tages garnet ånyo upp, och 2 lod spanssgröna, som man förut blött i watten, tillsättes och omröres wäl; häre får garnet satta koka en halftimma, hwarwid det slitigt wändes. Tages upp, får kallna och sköljes.

III. Att färga Siden.

1. Röd.

Till ett skäl. tyg slås två kannor watten i en kittel och sättes på elden, och deri lägges 8 lod alun att smälta. Kitteln aflystes, tyget lägges i, wändes omj en eller två gånger, och får stå öfwer natten. Men dagen förut, då tyget lades i alunwattnet, lägger man 8 lod äkta fernbock i 3 kannor watten. Då tyget legat öfwer natten, som nyh är sagdt, lägger man fernbocken i en påse, som medelst en sten hålles qwar på bottnen af kitteln. Denna sättes på elden, med samma watten, och kokar en timma. Nu aflystes kitteln, påsen tages upp, tyget lägges deri och får ligga tills det blifwit kallt, hwarunder det wäl wändes om, och sköljes sedan.

2. Pomeransfärg.

En lut göres af 6 lod pottaska, 4 lod oljana och 2 kannor watten och får upploka. Deri lägges tyget och röres

om slitigt. Kitteln aflystes och får stå tills tyget kallnat, då det upptages och sköljes.

3. Kaffefärg.

Will man hafwa kaffefärg, så lägges till den i förra punkten uppgifna blandningen ett halft skåp. krapp. När tyget legat nog häruti, lägges 2 lob galläpple och 1 lob vitriol i färgen, som göres helt kokhet, och omröres tyget slitigt deruti. Upptages och sköljes.

4. Violet.

Åtta lob alun slås i 3 kannor watten, tyget lägges deri och sättes på elden; kitteln lyses af och tyget ligger deri öfwer natten, hwarefter det affsköljes. Tillika tages 8 lob brun bresilja, som kokas i 4 kannor watten; tages så från elden och det sköljda sidentyget lägges deri, wändes om wäl, tills det kallnar, och sköljes sedan åter.

W. S.

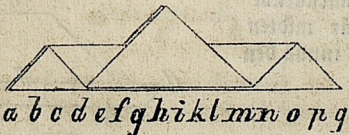
Moderna Serwetsbrytningar.

N 1. Bourbonfka Wapnet.

**Kejsar Napoleons förmålnings-
serwet.**



Serweten wises först midt itu så att den blir en trekant; sedan tages ena snibben och wises åter tillbaka, samt ännu en gång tillbaka. Serweten wändes och andra snibben wises på samma sätt, då serweten har utseende som widfogade figur:

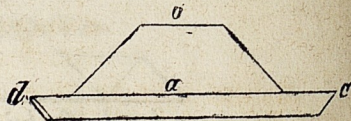


Derefter hopwikes serweten ett weck wid hwarje botstaf, hwartannat weck åt olika håll, så att wecken wid $a c e g$ och så vidare hwartannat komma bredwid hwarandra. Wecken tillpressas nedtill, men ej uppstill. Sedan detta är gjordt, nedwikas wecken $b d f n o q$ inåt på öfre ändan, hela serweten hopklämmes nära nedra kanten och foten utbreddes så mycket att serweten står på bordet.



N 2. Kejserliga Obeliffen.

Serweten wikes först midt itu, som en trekant, snibbarne wikas inåt wid b och midtelwecket wikes ofswanpå, så att den får närstående form. a är midten af serweten, innan den wikes.

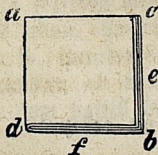


Derefter wikes en smal kant uppåt längs ena sluttningen (emellan *d* och *b*), serweten wändes om och rullas från *c* till *d*, hwilken sednare ända wikes nedåt och instoppas inunder, emellan de yttre hwarfwen, så att den ger stadga åt det hela.

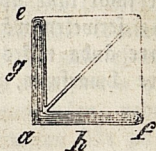
N^o 3. Skalbagg.



Lägges först midt itu till en aflång fyrkant, sedan åter midt itu till en qwadrat, som närstående figur:



Derefter wikes den så att *a* kommer på *b*, samt derefter först *c* och sedan äfwen *d* (bredwid hwarandra) ofwanpå *ab*. Se följande figur:

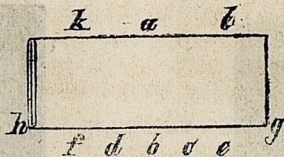


Sedan wikes den tillsammans så att *g* lägges emot *h*,
 men *f* och *e* hållas ifrån hwarandra, hwarester serweten
 fättes på *e g a b h f*; de fyra öfwersta spetsarne omwikas
 och dragas något uppåt, och äfwen den femte wikes, men
 stödes något under den sjerde.

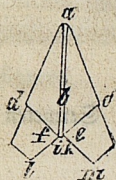
N 4. Kärlekens tempel,
 med Kärlekens Gudinna bakom.



Serweten wikes i 3 delar som följande



hwarefter k och l wikes på b samt f och e derpå åfwen till b , då den ser ut som närstående:

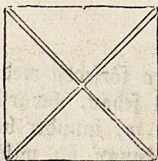


Hörnen, som ej äro försedda med bokstaf, wiskas nu något ihop inåt och rullas sedan, hwardera särskildt, det ena från l och det andra från m , inunder bakåt, så långt de kunna, hwarefter serweten i rännan ab wiks bakåt och ställes på de hoprullade snibbarne, som baktill böjas något från hwarandra.

N 5. Tulpanen.



Serweten wiles med alla fyra snibbarne i midten.

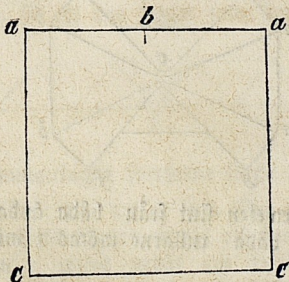


Derpå tagas alla fyra snibbarne och midten af serweten, samt drages till $\frac{3}{4}$:delar upp emellan en annans båda händer, hwarefter snibbarne utpetas till blad och serweten med nära bords hårdt sammanpressas.

N 6. Franska Kocken.



Man gör en knut wid hwarje bokstaf, se figuren.

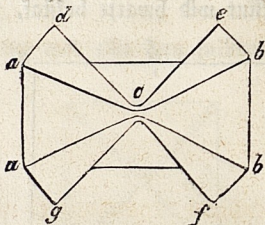


Sedan tager man knutarne *cc*, en i hwarje hand, emellan tummen och pekfingret, slänger serwetten rundt omkring och wiker derefter ihop den, då *cc* utgör fötterna, *b* hufwudet och *aa* händerna.

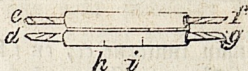
N^o 7. Det Färliga famntaget.
Återseendets glädje.



Serweten wifes med fällarne bredwid hwarandra på midten, hwarefter juibbarne åter utwikas som nedanstående:



Nu rullas serweten fint från båda ändarne, så wäl *aa* som *bb*, så att de båda rullarne mötas i midten wid *e*.

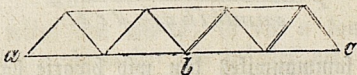


Sedan wifes den uppåt wid *h* och wid *i*, hwarefter *e* stickes emellan *fg*, och *g* emellan *ed*.

M 8. Prestljuset,
som brinner jemt, men aldrig lysar.



Sermeten wikes först midt itu och sedan tre gånger,
fram och tillbaka, så att den ligger som figuren utwisjar.



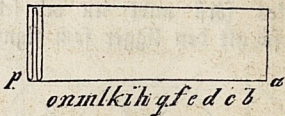
De först sammanlagda spetsarne ligga ofwanpå wid *b*.

Derefter wikes eller rullas den fint wid *a*, hwarefter
denna hoprullade spets lägges uppåt och sermeten beromkring
hoprullas, ändan *c* wikes nedåt och instoppas inunder de
yttre hvarfwen, så att den ger sammanhållning åt det hela.

N 9. Wftonstjernan.



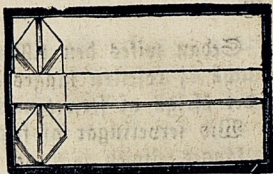
Serweten wifes i fyra delar, på sått figuren wisar.



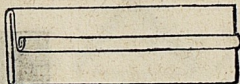
Derefter sammanwifes den wid hwarje bokstaf, så att hwarannan bokstaf kommer tillsammans, nemligen *a c e g*, o. *s. w*. Denna hopwifning sammanhålles derefter nära nedre ändan, hwarefter alla wecken wiskas nedåt, inåt, först från framsidan ett enkelt hwarf, och sedan från baksidan ett dubbelt. Foten utbredes sedan och ställes på bordet.

Omwänd ser den ut som en solfjäder.

N^o 10. Konglig Begravnings-serwet.

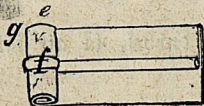


Serweten lägges först i 3 delar, hwarefter den öfre wises tillsammans, så den kommer att ligga som figuren utwisar.



abcd

Derefter wises den wid *b*, så att *a* kommer under *c* och sedan *b* under *d*, hwarefter den wändes om, så att det afwiska kommer ofwanpå.

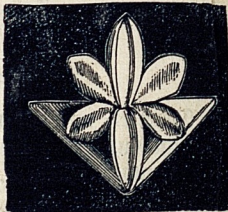


h l m n

Derefter tages öfwersta hwarfswet wid *e* och stides under *f*, så att *g* kommer emellan spännets *f* och kanten. På samma sätt från andra sidan.

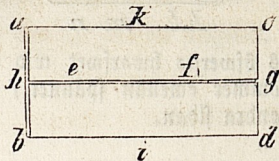
Sedan wifes den tillbaka wid *h*, så att rosetten kommer ofwanpå *l*; rosetten lägges på bordet wid kanten, så att *mn* och det öfriga af serwetten hänger rätt ned.

Wid serveringar af frukostar och anrättningar på stående fot, lägges äfwen *m n* och resten af serwetten på bordet och derpå knifwar och gafflar; knifwarne längs ena sidan bredwid hwarandra, på sned, med spetsarne under midtvecket, och gafflarne på samma sätt längs under sidan.

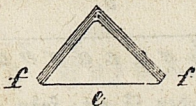


N^o 11. Penséen.

Serwetten lägges dubbel, så att fällarne ligga bredwid hwarandra på midten.

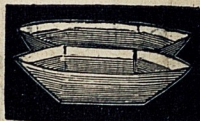


Derefter inwikas hörnen, så att *a* och *b* komma under *e*, och *c* *d* under *f*, det vill säga så att hörnen ligga emellan andra delen (midten) af serweten och fällen. Sedan lägges *g* på *h*, de då blifwande hörnen wid *i* och wid *k* wiskas ofwanpå till midten: serweten wiskas ännu en gång sålunda, att den mångbladiga delen af serweten lägges ofwanpå den skära som bildats emellan de sist inwikta hörnen.

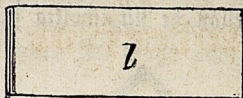


Derefter drages spetsen af det nu öfverst liggande bladet nedåt, hwarwid man wänder ut och in på det, så att dess afwigssida kommer utåt, och de öfriga, derunder liggande, wecken utpetas äfwen. Sedan wiskas serweten från *e* till midten af hwardera sluttningen emellan spetsen och *f*, på så sätt att // på båda sidor närmar sig spetsen, hwilka båda weck (från *e* till midt emellan *f* och spetsen) sedan dragas tillsammans; hwarefter serweten ställes på dessa intill hwarandra lagda weck, samt på hörnen // och *e*

N^o 12. Två båtar,
hvilka önska segla till Lycksalig-
hetens ö.



Serweten lägges i 3 delar som widstående figur.

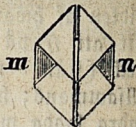


i h g f e d c b a

Derefter hopwikes den så att, från ena sidan, *a* lägges på *c*, *b* på *d* och *c* åter på *e*; från andra sidan åter *i* på *g*, *h* på *f* och *g* åter på *e*, der båda wikningarne från båda sidor sålunda sammanträffa.

Sedan wändes serweten om, så att skären kommer nedåt, hwarefter kanten wid *e* drages öfwer midten *l* och der bildar ett hörn, samt *k* åter på samma sätt öfwer både *l* och *e* som widstående figur.

Derefter lägges *m* på *n* och serweten sålles med *m* och *n* mot bordet.



I alla Bokläbor i Stockholm och landsorten finnas till
salu följande nyligen utkomna böcker:

Dumbärlig Handbok

för

Kokerskor

och

Unga Husmödrar.

400 anvisningar till kokning, stekning och tillagning af
förrätter, kött-, korfs- och fiskrätter, rot- och grönsaker, ägg-
rätter, puddingar, mjöl- och mjölkkrätter, såser, soppor, klim-
par, kaker, tårter, bakelser, krämer, geléer, sylter och safter,
äfwensom bryckers tillagning, brödbakning, brygd, insaltning,
torkning, inläggning och förwaring af kött och grönsaker m. m.

iemte ett bihang

om en kokerskas älliganden, samt kokkärls och husgerådsfakers
ändamålsenligaste rengöring.

Alla som hafwa besattning i köket tillagnade af

Margaretha Falk.

Pris 28 ft. B:ko.

Frukt = Wännen,

800 Anvisningar

att af

Äpplen, Päron, Plommon, Körsbär, Winbär, Stickelbär, Hal-
lon, Blåbär eller Smultron

erhålla mångfaldiga läckra

Bakelser, Geléer, Kakor, Klimpar, Kompoter, Kråmer, Mar-
melader, Puddingar, Safter, Salader, Såser, Sylter, Tårter,
m. m.

af

Friherrinnan Eugenia v. Biedensfeldt.

Pris 20 fl. B:ko.

Torde observeras att ej endast färsk frukt,
utan äfwen sylter kunna användas till ofwännämnde
tillagningar.

Fullständigaste
Fläck-uttagare,

eller

säkra anvisningar att, utan skada för tygerna, uttaga alla
slags fläckar

af

fett, olja, wax, talg, tjära, hartser, wertsfaster, frukter, rost,
bläck, gatsmutts, wagnsmörja, kaffe, the, winer, punsch, fukt,
m. m.;

äfwensom att efter färgkonstens regler
återställa förändrade eller förstörda färger.

En oundärlig Handbok

för alla

Fläck-uttagare, Skräddare, Fabrikanter, Kramhandlare, Söm-
merskor, Husmödrar, Artister, Handwerkare m. fl., hwilkas
kläder äro utsatta för nedfläckning.

Af

D. N. Schmidt.

Pris 16 fl. B:ko.

Den lille
sockerbagaren,

eller

Anvisningar att tillaga

Karameller, Pepparkakor, Kån, Wäfflor, Strufwor, Mandelkonfett, Brända mandlar, Biscuiter, Sockerbröd, Lhebröd, Bakelser, Kakor, Lårtor, Konserver, Marmelader, Sylter, Lemonad och Mandelmjölk m. m.

Till unga Husmödrars och Tjenares nytta
af

S. Juliesson.

Pris 12 fl. B:ko.

Den skicklige
Parfymfabrikanten

eller

lättfattliga anvisningar att bereda

Goda Parfumer,

välluktande och helsosamma pomador, rötmaterialier, luft-
watten och esenser, potpourri, twål, m. m.

i sammandrag efter

Mfr. Bouchard,

Chemist i Paris.

Pris 8 ff. B:ko.

50 nya Födelse- och Namnsbogs-

Gratulationer

på vers, af **Georg Nilsson.**

Andra, med 30 nya, tillökade upplagan.

Pris 12 ff. B:ko.

Praktiska Notiser
för
Kök och Skafferi.

Säkra anvisningar

att:

utan inskränkningar och försakelser åstadkomma betydliga årliga besparingar i staden och på landet genom åttskilliga matvarors, dryckers, frukters, m. m. ändamålsenligaste behandling, tillagning och förvaring m. m.

af

Cath. W. Sundgren.

Pris 16 ft. B:fo.

I dessa dyra tider torde hvarje Husmoder lätt finna att endast en af dessa notisers användande mångfaldigt ersätter bokens kostnad.

50 Utsökta

Bäjeriska Mjölkrätter,

Rakor, Klimpar, Puddingar m. m., jemte några dertill behöf-
liga Såser.

27

N. Pfaff.

Pris 12 fl. B:ko.

De Bäjeriska mjölkrätterna äro allmänt kända
såsom utmärkta läckerheter.

Den Praktiske

Hushållaren.

Innehållande tydliga anvisningar att rengöra och po-
lera alla slags metaller, marmor, glas, förgyllda ramar, gips,
alabafter m. m.; rengöra lampor; i godt stånd bibehålla och
polera möbler; rengöra och förvara kläder, pelswerk, mattor,
hattar m. m.; borsta skodon och göra dem wattentåta; uttaga

slåtar ur tyger och papper; tvätta, med och utan ånga, mangla och stryka alla slags tyger, broderade arbeten, handskar, blonder m. m.; hårda och inpacka glas, samt hopsätta glas, porsslin, metaller m. m., m. m.

Till Husmödrars, Husfäders och deras medhjelpares tjänst utgifwen af

Gabr. Einander.

Pris 24 ff. B:ko.

Jugen Ohyra mer!

111 de säkraste medel

att

fördrifwa och döda

Myror, Bladlöss, Loppor, Insekter på plantor och träd, Löss, Maskar, Mös, Mal, Lösmaskar, Råttor, Ohyra på Boskap, Katerlactor och Wägglöss

af

W. Hammer.

Pris 12 ff. B:ko.

Den Gyldene Boken.

100 viktiga upplysningar,

nemligen: **Gusturer** emot de flesta skador och sjukdomar, såsom brännsår, diarrhé, dåning, fotsvett, frossa, förkylning, gift, hämorrhoider, hufvudvärk, insektbett, liktornar, dålig mage, rosen, sjösjuka, tandvärk m. m. efter berömda läkare; **toiletts och skönhetsmedel**, samt åtskilliga för hushållsbruk nyttiga upplysningar, jemte

ett tillägg:

Tandborstens rätta bruk

för att länge bibehålla tänderna friska och vackra.

af

S. Gutmann.

Pris 12 B:ko.

Enklaste och tillförlitligaste
Bot för Förstoppning

äfwensom

Säkraste medel mot

Diarrhé

Efter egen erfarenhet och goda källor

af

H. Bühren.

Pris 8 ff. B:ko.

Fullständiga

Whist- och Cräckarls-
reglor.

I wästfisksformat.

Pris 8 ff. B:ko.

Fullständiga

Wira-Reglor.

Lättfattligt uppställda, i Wästfisksformat.

Pris 12 ff. B:fo.

300

Gåtor

till befordrande af munterhet i

Glada fällstaper.

Andra, med 200 nya, tillökade upplagan.

Pris 8 ff. B:fo.

Muntrationsrådet,

eller

Nyaste samling af Trollkonster,
Sällskapslekar och Gåtor.

Ungdomen tillagnad

af

En lustigkurre.

Pris 8 ff. B:ko.

Lustiga Anonser,

Anekdoter

och andra roligheter

ur

Libningarne.

Pris 8 ff. B:ko.

Den oöfvertråfflige
Tasfspelaren

eller

Konsten att bli Trollkarl på 10 minuter.

SO

lättlärda, förwånande Konst-stycken
till

angenämt tidsfördrif i glada sällskaper.

Pris 8 ff. B:ko.

Swem will weta sitt öde?

Konsten att

Spå i Kort.

Ett angenämt tidsfördrif för unga och gamla
i smärre

Förtroliga sällskaps-kretsar.

Pris 8 ff. B:ko.

Gwad betyder min gåfwa?

Förklaring öfver

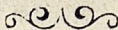
mer än 500 olika sakers betydelse
då de användas
till Gulklappar och andra gåfwor.

Motstycke till Blomsterspråket.

Af

A. C. B. Höökenberg.

Pris 8 ff. B:ko.



Förord.

Den stora wälwilja, hwarmed allmänheten omfattat min samling af "kokkonster", som inom kort tid utgått i flere upplagor, har uppmuntrat mig att nu lemna några ytterligare förefskrifter i matlagningskonsten. Jag har härwid varit i tillfälle att rådgöra med en af Stockholms förnämsta kokfruar, som benäget lemnat mig flere upplysningar. Då jag i den förra samlingen egentligen lysfelsatt mig med den tarfliga matlagningen, har jag i denna walt den finare, och har äran uppwakta med en hjälpredda för beredandet af åtskilliga delikata såser, äfvensom af läckra rätter för frukosbordet, hwarefter följer litet konfekt på maten.

Men det är icke blott som kok jag här uppträder, jag har äfwen samlat några uppgifter på fättet att färga garn och tyger, hwilka uppgifter jag hoppas skola bli wälkomna, synnerligen för de respektive hushållen på landet, der heinfärgning är ett af de många bestyr, som tillhöra den omtänksamma och idoga husmodren.

Slutligen meddelas konsten att bryta serweter. Under mina resor i landet har det ofta roat mig att härmed biträda de ädla matinödrarna, än för att underwisa, än för att sjelf lära det smakfulla sätt, hwarmed de förstå att anordna bordet, isynnerhet wid festliga tillställningar.

Man lär alltid något på resor, och jag kan tillägga, såsom det heter i den gamla sagan: "Wida har jag färdats, mycket har jag pröfwat", men öfwerallt, der jag haft lyckan att gästa, blifwit emottagen med en utmärkt wälwilja och bewägenhet. Det är mig ett nöje att erkänna detta; det är dyrbara minnen som jag förwarar i innerlig tacksamhet.

Stockholm, Oktober 1854.

N. G. W. Sjödenberg.

Pris: 16 ft. B:ko.

www.books2ebooks.eu