

Digitaliseret af | Digitised by



**DET KGL.
BIBLIOTEK**

Royal Danish Library

Forfatter(e) Author(s):	Møller, J. L.; af J. L. M.
Titel Title:	<u>Køgebog paa Vers</u>
Udgavebetegnelse Edition Statement:	Anden forbedrede Udgave.
Udgivet år og sted Publication time and place:	Kjøbenhavn : Reitzel, 1830
Fysiske størrelse Physical extent:	48 s.

DK

Materialet er fri af ophavsret. Du kan kopiere, ændre, distribuere eller fremføre værket, også til kommercielle formål, uden at bede om tilladelse. Husk altid at kreditere ophavsmanden.

UK

The work is free of copyright. You can copy, change, distribute or present the work, even for commercial purposes, without asking for permission. Always remember to credit the author.





MÖLLER

Kogebog paa Vers.

2 Udg.

1830.

23. - 310.

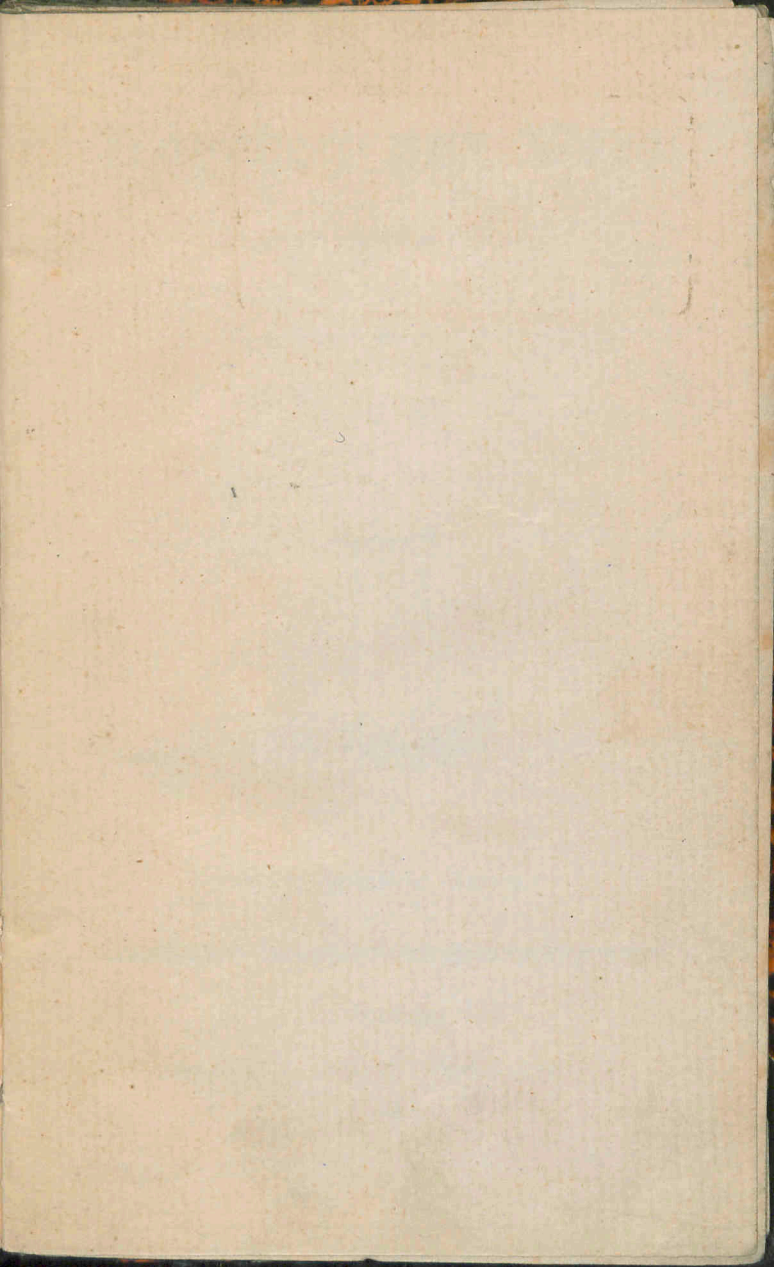
DET KONGELIGE BIBLIOTEK
DA 1.-2.S 23 8°

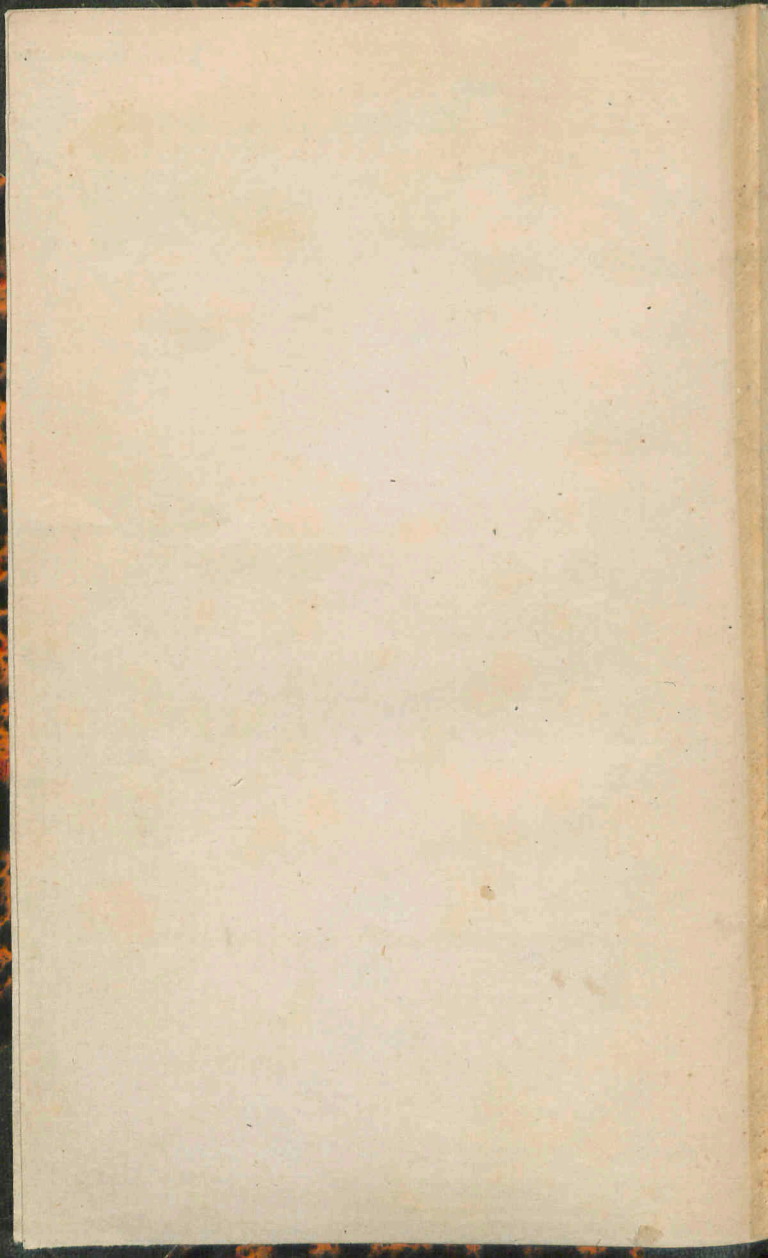


1 1 23 0 8 05086 5

+ REX



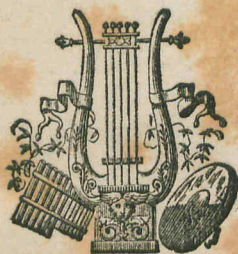




Kogebog paa Vers.

Af

J. L. M.



Anden forbedrede Udgave.

Kjøbenhavn.

Forlagt af E. A. Reihel. Trykt hos Robert.

1830.



F o r o d.

Denne Bog maa ikke ansees for andet, end hvad den er, nemlig et Forsøg til en Røgebog paa Vers. Da man, som bekjendt, hurtigere lærer Vers end Prosa, har jeg troet, at disse versificerede Opskrifter paa Netterne, naar de tillige kunde synges, vilde lette de Damer (for Koffepiger er Bogen naturligviis ikke skrevet), som selv gaae i Huusholdningen, Arbeidet, naar de, istedetfor at staae med en Røgebog eller Opskrift i Haanden, kunde syngende besørge Netternes Tillavning. Hvis dette skulde blive Tilfældet, har Bogen opnaaet sin Hensigt. Hvad nu Netterne selv angaaer, da ere de forfattede efter Opskrifter, som flere Gange have været Prøve underkastet. Disse ere nøiagtigt fulgt, og skulde kun mig deres rimede Dragt. At

fremføre noget Forsvar, hvorfor jeg, som dog
Ingen kjender, har indladt mig paa at skrive
en Kogebog, behøver jeg vel ikke; thi kan en
Schiller lære os, hvorledes man skal lave
Punsch i sin bekjendte Sang: "Bier Elemente" &c.,
kan vel ogsaa en J. L. M. (synonymt med det i
forrige Udgave brugte Udtryk: "Anonymus")
sans comparaison, lære, hvorledes man skal lave
Prindsesse-Budding, nemlig: Tre Pøgle tag af
sød og deilig Fløde! m. m. Da dette lille Skrift
har fundet flere Damers Bifald, har jeg paa
deres Tilskyndelse udgivet det i Trykken.

Forfatteren.

Indhold.

	Side
Fiske-Kage	7.
Risengrøns-Kage	8.
Prindsesse-Budding	9.
Kartoffel-Kage	10.
Smaa hurtige Sukkerbrød	11.
Æblekage	12.
Høstinge-Æblekage	13.
Mandel-Budding	14.
Pag-Kage	16.
Rom-Budding	17.
Citron-Lørte	18.
Æggebudding	19.
Krem-Kage	20.
Krum-Kage	21.
Mandel-Kage	22.
Gaas eller And i Gelee	23.
Forloren Skildpadde	25.
Fylde Torst	27.
Rulle-Nat	29.

Uale-Fricassee	30.
Fyldt Hvidkaalshoved	31.
Hummer-Fricassee	33.
Stegte Pærer	34.
Hvid Gelee af Hjortetaa	35.
Marins	36.
Hinbær-Zis	38.
Tjælde-Zis	41.
Svelbær-Liqueur	42.
Kirsebær-Liqueur	43.
Bistop	45.
Cardinal og Pave	46.
Leveregler	47.



Fløde = Kage.

(Egen Melodie.)

Hvis det skulde møde,
at du vil af Fløde
en Kage
dig bage,
da vil jeg raade
dig følgende Maade:
Du 10 Eggeblommer
i Potten først kommer,
3 Skeefulde Meel,
lidt Sukker, Caneel,
samt tre Pagle Fløde;
men ei af den Søde,
(suur Fløde man tager
til saadanne Kager).
Naar nu Cardemommen
i Deigen er kommen,

man Formen astørret,
 med Smør den besmører,
 paa Ilden den sætter.
 Naar Kagen er bagt
 Man samme anretter.

Risengryns-Kage.

Melodie: Tappensreg.

1.

Et heelt Pund Risengryn, ei kog
 formeget — rør et halvt Pund Smør,
 mens Grynene er varme, og
 en 16 Eg i Deigen rør;
 men Hviderne skal staaes til Skum,
 addeer saa til den hele Sum,
 halvanden Fjerding Sukker, tag
 Rosiner efter egen Smag.

2.

Nu tager man en Form som før
 er Kæserinderne fortalt,
 astørret den og smør lidt Smør
 omkring i samme overalt.

Kom saa i Deigen lidt Caneel,
 derpaa en Haandsfuld Hvedemeel,
 med Eggehviderne omrør.
 Saaledes Deigen laves bør.

Prindsesse-Budding.

Melodie: Dig elskte Frantrig mit Farvel jeg byder.

1.

Tre Pagle tag af sød og deilig Fløde,
 tag 8 Lod af allerbedste Smør,
 samt 7 Lod Sukker meget fint du støde,
 en 15 Eg i Deigen derpaa rør!
 Men Fløden, Sukkeret og dertil Smørret
 skal sættes allerførst paa Ilden hen.
 Kom 9 Lod Meel i lidet Mælk og rør det,
 og held det i det andet strax igjen.

2.

Naar dette koldt nu næstendeel er blevet,
 saa kommes Eggeblommerne deri,
 og Hviderne skal staaes, som er bestrevet,
 til allersidst, saa er den Stads forbi.
 Man Samme som en anden Budding bager,

faa veed, min Skjønne, sagtens selv hvordan.
 Sauce, som til andre Buddinger, man tager:
 Den rettes som en anden Budding an.

Kartoffel=Rage.

Til et Pund af Kartofler der tages et halvt Pund
 af Sukker
 fint stødt, og 14 Æg, eller — hvis man har det —
 en heel Snees.

Tag et Ottendeelspund af de sødeste deiligste Mandler.
 Dog, da det Søde og Bittre jo altid i Livet maa
 følges,

tag saa den samme Portion af de allerbittreste Mandler.
 Skallen af 2 Citroner skal rives, og rives et Fransk-
 brød,

hvoraf man kommer 2 Haandsfulde i den vordende
 Rage.

Derpaa man foger Kartoflerne vel, og naar de er
 folde

River man Dem og Æggeblommerne rører man jævne,
 saa kommes Sukkeret i, hvorpaa det atter omrøres.
 Mandlerne skalles og stødes og Æggehviderne pidskes,

at de blive til Skum og røres i Deigen til Slutning.
 Naar nu alting er færdigt, man river lidt Hvedebrød
 ret fint,
 strøer det i Formen, besmurt med Smør, og Kagen er
 færdig.
 Hele Stadsen skal bages en Time med temmelig rast
 Ild.

Smaae hurtige Sukkerbrød.

Melodie: Ach, du lieber Augustin.

1.

Niv saa meget Sukker, som
 6 Eg kan veie, som
 Hvedemeel af samme Bøgt
 som 2Egaene.
 Hviderne pidffes bør,
 Alt til en Deig omrør,
 Kagerne bages derpaa med lidt Smør.

2.

Her jeg vil erindre blot,
 at Bøx er nok saa godt

til at smøre Panden med,
 som lidet Smør.
 Har man ei Boxet, man
 Panden med Smørret kan
 smøre, og det gaaer saa herligen an.

Æblekage.

Melodie: Da bin i auf d'Berg auffi gang'n. (Af "die Wiener in Berlin.")

I.

Først koges Æblerne til Grød,
 Kom Sukker i til den er sød.
 Et Fad i Lartepanden sæt
 halvt fuldt af samme Grød.
 En Fierding revet Sigtebrød,
 en Fierding Sukker derpaa stød,
 tag Blommer af en halv Snees Æg,
 slaae Hviderne til Skum.

2.

Alt det til Deig man rører nu.
 Da helder over Grøden du

en 4 Kopper Fløde hen
 Paa Deigen allersidst.
 Man kommer i den Ublegrød,
 hvis den er bleven alt for blød,
 lidt Stivelse, saa bli'er den jævn,
 og Deigen færdig er.

3.

Er Alt parat saa lægger man
 i Pandens Bund lidt varmt Sand,
 og sætter Fadet strax deri.
 Den langsomt bages skal. —
 (Forsigtig vær; thi mærk Dig det,
 at den mislykkes kan saa let).
 Er Kagen bagt og ei for varm:
 held Flødeskum derpaa.

 Hæsing = Ublekage.

Melodie: Vist stolt paa Godans Bølge.

1.

Først kommes i en Pande
 en lille Skive Smør.
 Saa meget som en Kande
 af Ubler skrælles bør.

En Kopfuld Mandler søde
 (ei bittre bruges her)
 du i en Morter støde
 med 13. Æg udvør.

2.

Rør det af alle Kræfter
 i to Qvarter til Deig.
 Kom Æbler i derefter
 tilsidst — det glemmes ei.
 Nu Sukker, Cardemomme,
 alt efter egen Smag,
 du maa i Deigen komme;
 omrør det alt i Mag.

Mandel-Budding.

Melodie: Censom er jeg dog ei ene.

1.

Stød af Mandler 6 Lod søde
 Kog af Melk halvanden Pot,
 3 Lod bittre skal du støde
 ∴ Alt med Melken koges godt. ∴

2.

9 Lod Stivelse man rører,
 samt af Eggeblommer 9,
 i lidt Melk, som dertil hører,
 :: hvilket heldes op deri. ::

3.

Har nu det et Opkog faaet,
 som deri de Hvider; dog,
 naar de først til Skum er faaet,
 :: nu det bringes Alt i Kog. ::

4.

Sukker man og Cardemommen
 blander efter egen Smag.
 Er det Alt i Deigen kommen
 :: rør det om, og Formen tag. ::

5.

Deri helder man nu Deigen,
 hvorpaa Alt hensættes kan,
 for at blive koldt, af Veien
 :: i en Spand med iiskoldt Vand. ::



L a g = K a g e.

Rør et Pund udvasket Smør indtil det jævnes paa
Ilden,

Derpaa man kommer 12 Æg deri med Hvider og
Blommer.

Et Pund Sukker, som fint er stødt, med Æggene
røres,

et Pund Hvedemeel lidt efter lidt skal blandes imellem,
alt skal røres til Deig, saa tykt at det lader sig stryge
med en Kniv paa Papir saa tyndt, som det er dig
muligt.

Lagene lyse skal bages; men dog maa det ikke forglemmes
at naar hvert Lag er bagt det fra Papiret skal løsnes
strax med en Kniv; thi ellers det let kan brydes i
Stykker.

(Har man Oekonomien begyndt for Alvor at drive,
kan man bruge det samme Papir til meer end til et Lag).
Syltetoi skal mellem Lagene smøres, hvorpaa de ad-
deres.

Efterfom Lagene tidt ei lige store vil blive,
skæres de af med en Kniv — hvorpaa man Ragen
anretter.

R o m = B u d d i n g.

Melodie: Jeg veed mod hver Bekymring den vpperligste Kuur.

1.

En 4 Lod af Huusblas skal koges med lidt Vand,
at Vandet dem akkurat bedække kan,
et Pund af sneehvidt Sukker, en Pot halvanden Pøgl
af Fløden den søde i Fadet nu held!

En 20 Eggeblommer med alt det andet bland,
og pidst det over Ilden det bedste man kan;
indtil det Alt er kommen i Kog saa ganske lidt,
da tag det hurtigt af; thi det svies saa tidt.

2.

Derpaa den hele Bølling du røre dygtigt om
i en halvanden Pøgl af den bedste gamle Rom,
saa haver du en Budding, dog mærke dig det,
at Dagen før *) man laver den himmelske Ret,
en Sauce dertil af Ribs saft tilsidst man tage kan,
og naar nu den Budding omsider rettes an:
held saa en Smule Rom ovenpaa den og tænd Ild;
saaledes kan den brænde — at sige, hvis man vil.

*) nemlig: end den skal aurrettes.

Citron-Tærte.

Melodie: Kloden maatte styrte sammen.

1.

Man fra alle Verdens Zoner
tage maa Substans hertil.

Skallen af en 6 Citroner
forst, min Skjonne, rive vil.

Derpaa man til disse Rager

et Pund Mandler skalle bór;

et Pund Sukker stødt man tager,

samt et Pund af smeltet Smør.

Gives der en bedre Deig?

Nei, nei, nei, ic.

2.

Nu en 18 Eggeblommer,

friske som den unge Baar,

man i Deigen derpaa kommer,

Hyiderne til Skum man sjaer.

Saften af de 6 Citroner

man i Deigen helde skal.

See hvor denne Tærte thrøner

hoit blandt andre Ragers Lal!

Gives der en bedre Deig?

Nei, nei, nei, &c.

Æ g g e b u d d i n g.

Tag 14 Æg med Blommen og med Hviden.

(Er man sparsommelig, da helst i Æggetiden).

Uf Gløde rører man heri en Pot
en Smule blot.

Tag Sukker efter egen Villie
og Godtbesfindende — samt lidt Vanille.

(Bel er Vanillen dyr; men Smagen
betænk det er dog Hovedsagen).

Riv Skallen af Citronen,

og denne revne Skal paa Bærket sætter Kronen.

Tag Formen nu — dog var det ei af Beien
om man udblødte samme, førend Deigen

skal heldes op deri — Alt dette kog

i fulde 3 Qvarteer;

men heller ikke meer.

Den Buddingsform nu i en Spand man sætter
til næste Dag, hvorpaa man den anretter.

Til samme Budding er fornøden
En Sauce af Ripsaft, skøn som Morgenrøden.

K r e m = K a g e .

Melodie: Smilende Haab, du elskte Barn, som svæver.

1.

Det er just ei saa ganske ^{ndy} let at rime,
dog naar man skrive kan, hvad man har Lyst,
stige der tidt Ideer saa sublime
op fra et digterisk begeistret Bryst.

2.

Men naar paa Smør, paa Meel, paa Eggeblomme
man, som jeg her, bestandigt rime bør,
paa Nelliker, Caneel og Cardemomme,
bli'er en poetisk Nare smeltet Smør.

(Da Nogen maaskee kunde finde denne Indledning for lang
vil jeg strax begynde paa Kagen.)

3.

Et Fjerdingspund af Hvedemeel man tage,
et Fjerdingspund af klart affsmeltet Smør.
Dette man først en liden Stund skal bage;
tag det saa af, og nu i Deigen rør.

4.

Halvanden Pot af allerbedste Fløde
 idt efter lidt til Massen bliver stiv,
 t Fjerdingspund af Sukker skal man støde
 uldkomment fint — en Stang Vanille riv.

5.

Lod Eggeblommer man tilsidst skal pidffe
 og komme i den Deig til Slutningen,
 Formen derpaa man tage og afviske;
 at den en Time saa maa Jlden hen.

K r u m = K a g e .

[som tillige indeholder et Regnestykke].

Metodie: Skal jeg være glad, saa maa jeg drikke.

21 Skeefuld Meel udblødte
 vel i en halv Pot Mælk; omrør
 4 Gange 10 Lod Sukker stødte
 med 4 Gange 5 Lod Smør.

Denne Portion derpaa skal tages
 (sæt man har anden Kage glemt),
 kan den til 12 Personer bages.

Det er til Fremmede ret nemt.

M a n d e l = K a g e .

(De 2 første og de 2 sidste Linier i denne Opkrift synges. Det i Parenthes henfattede declameres).

Metodie: Jeg er en Mand, som har saa vidt omvandret.

1.

Hvorledes man en Budding skal af Mandler berede; dette veed nu vist Enhver;

(foran i Bogen staaer nemlig denne Budding beskrevet, strax efter Høsinge = Eblekage).

men hvordan Mandelkagen man behandler, om dette nu skal Sangen lyde her.

2.

De Mandler skalles skal, hvorpaa de stødes, naar Skaller man af samme draget har,

(nemlig $\frac{1}{2}$ Pund søde og 4 Lod bittere Mandler. Derpaa tager man 14 à 16 Eg og behandler dem, som læses i næste Vers).

med et Pund Sukker Deigen skal forsødes det hvide stødte Sukker helst man ta'er.

3.

Man stiller nu de Blommer og de Hvider; men Blommerne man først omrøre bør

(med Sukkeret vmtrent en halv Lime. Derpaa kommes Mandlerne i, og arbeides et Kvarteer).

De Hvider pidstes nu som alle Lider, og samme allerlidst i Deigen rør.

4. Til Slutningen en Form da skal tages
 hvorledes den behandles veed Enhver,

[nemlig smøres med Smør, hvorpaa Deigen helles i og Alt
 sættes paa Ilden.]

Saaledes da den Mandeldeig skal bages
 med sagte Ild, indtil den færdig er.

Gaas eller And i Gelee.

Melodie: Der er en Mill fra Kjøbenhavn;
 eller: da mihi nunc consilium.

1.

Nu har jeg rimet mangen Gang,
 paa Meel og Eggeblommer.

Om Sukker, Smør lød tidt min Sang,
 som man i Deigen kommer.

En Gaas, som klædt er i Gelee
 begynder nu sin Vandring.

Den her i Bogen la'er sig see
 kun blot til en Forandring.

2.

Først Gaasen koges ganske mor,
 hvorpaa den da hensesættes.

Fuldkommen kold den blive bør;

thi strax den ei anrettes.

Af Kalvekjød en Suppe kog,

som til Gelee forvandles,

naar Samme kold er bleven, og

paa saadan Viis behandles.

3.

Af Hjortetak et Fjerdingspund

Du komme nu i Vandet,

og naar det der har kogt en Stund*),

da sie det af og bland det

med Suppen — Laurbærblade, alt

(Citron i Skiver skæres)

skal koges sammen med lidt Salt,

som ikke kan undværes.

4.

Er nu Geleen færdig, tag

den Gaas som du skal skjære

i Stykker smaae; thi Lag for Lag

bør Kjødets nedlagt være.

Den Gaas derpaa kan sættes hen

en 8, 14 Dage.

Dog naar man vil, man op igjen

kan samme atter tage.

*) En Stund staaer her istedetfor eine Stunde; thi den skal koge 2 Time.

Forloren Skildpadde.

Melodie: En Fuglefænger er jeg ja.
(Fløitningen kan gjerne udelades.)

1.

Det ofte her i Verden gaaer,
at Falskhed man for Sandhed faaer.
Man derfor tage sig i Agt
for Løgneren i Sandheds Dragt.
Man kan ei vogte sig saa let.
Det og vil skee ved denne Ret.

Derfor jeg sige vil Enhver,
at Skildpadden forloren er.

2.

Et Fede-Kalvehoved skal,
at Haarene gaae af saa vel.
Derfor man først det skolde maa,
at man det reent og peent kan faae.
Det tvært igjennem hugges kan,
og lægges i en Spand med Vand.

Nu op igjen man tager det.
Som følger laves denne Ret.

3.

Det Hoved koges med lidt Salt;
 fra Benet Kjødet pilles alt.
 Det skjæres nu i Stykker smaae,
 som helst i Firkant være maae.
 Dog skjære man dem, som man kan,
 og Trekanter kan og gaae an.

Lidt Kalvekjød i Skiver skjær;
 men her er ikke Plads til meer.

4.

Det Kjød i Meel nu dryppes bød
 og brunes vel i lidet Smør.
 Nu skal der Løg og Urter til,
 en Smule Soja om man vil.
 Med Peberet fra Spanien
 og Laurbærblade, kog det hen!

Man rører Alt en Smule kun,
 hvorpaa det koges skal en Stund.

5.

Nu sies det i en Sie saa fin.
 En Dosis god Maderaviin
 skal kommes i, samt Boller smaae
 af Kjød og Fisk hvad man kan faae.

Er Saucen tynd, som hændes tidt,
 saa kan den jævnes ganske lidt.

Kom Eggeblommer i tilsidst,
 saa bli'er den god — det troer jeg vist.

Fyldt Torst.

Melodie: Dannevang, med grønne Bred.

1.

Tag en Torst til sig en Net,
 Skindet flaaes af denne
 med Forsigtighed; thi let
 ellers det kan hælde,
 at det sonderbrydes kan,
 man maa da forsigtigt
 gaae til Værket, indtil man
 faaer det afflaaet rigtigt.

2.

Hoved, Hale, begge to
 maae ved Skindet hænge.
 Dette Alt nu kan i Ro
 lægges bort saa længe.

Derpaa skræbes Kjødet vel,
 man i dette komme
 blodt en Skeefuld Hvedemeel,
 lidt Musfatenblomme.

3.

Dertil og en Fjerding Smør.
 Alt til Deig man rører;
 men det glemte jeg nok før,
 og til Deigen hører
 en saakaldet Hvedeknop,
 som er udblødt *) blevet.
 Derpaa røres Ryp og Stup
 (det er tidt beskrevet.)

4.

Har man rørt det dygtig om
 tag saa Torskeskindet.
 Heri hele Deigen kom
 Med lidt Traad ombind det!
 Sye det Skind saa til igjen.
 Nu den Torsf skal sættes
 i en Tørtepande hen,
 brunes og anrettes.

*) i Mett.

5.

Capersauce dertil man taer

(den ei her beskrives).

Denne Torst den Fordeel har,

at der Been ei gives,

som i andre Torst man jo

alle Tider finder.

Jeg vil vødde een mod to,

at den Prisen vinder.

R u l l e = A a l.

Saa som Valen jo næsten er bedst af alle Slags Fiske, kan den ogsaa behandles paa næsten utallige Maader; her jeg kun fremsætter et Par, der lyde som følger:

Først til Rulleaal tages de allerstørste og bedste,

Huden aftages og Ryggen opskæres og Aalene flækkes heelt ud og Rygbenet stjæres nu fra, hvorpaa de skal

saltes,

dog kun saa ganske lidt. — Man derpaa Smørret skal

smelte.

Heri kommes nu Capers, Anchovis og hakkede Rødløg,

Derpaa besfryger man Alene paa den indvendige Side,
 hvorpaa man ruller dem op og binder dem om med
 lidt Seglgarn.

Hele Substansen derpaa skal koges i følgende Dele:
 Halvdelen tages af Vand, af Røddike Halvdelen tages,
 Blade af Laurbærtræet, lidt Salt, lidt Løg og lidt Peber.
 De med Røddike skulle serveres og spises til Slutning.

A l e f r i c a s s é.

Me l o d i e: Marlborough er død i Krigen.

1.

Hertil smaae Al man tager.
 Miron ton ton ton mirontaine.
 Man Finnerne fradrager,
 og afflaaer Alens Hud,
 og afflaaer Alens Hud,
 Indvolden tages ud.

2.

De Al nu sønderstjæres.
 Miron ton 2c.
 De hen til Gryden bæres
 med lidet Vand og Salt.
 Med lidet Vand og Salt
 derpaa man koger Alt.

3.

Men mellem Salt og Vandet,
 Miron ton 2c.
 Nu ogsaa bliver blandet
 en Skeefuld Meel og Smør,
 en Skeefuld Meel og Smør
 med Stykkerne omrør!

4.

De Peberkorn hele;
 Miron ton 2c.
 men Løg i fine Dele,
 med Laurbærtræets Blad,
 med Laurbærtræets Blad,
 skal kommes i den Mad.

[Eddike efter egen Smag.]

Fylt Hvidkaalshoved.

Melodie: Druen vorer paa vor Klode.

1.

Hov'der vandre her paa Jorden;
 mange, som er fylt med Grød,
 dog i Syden og i Norden
 ofte megen Tre nød.

Naar et Hoved er i Hæder,
 fylbt med Grød, hvad Ære værd?
 er et Hoved, som fremtræder,
 fylbt med Kjød, som dette her.

2.

Først de ydre Blade pilles
 af — et Hul man skjærer saa,
 der hvor Stilk og Hoved skilles,
 samme hules ud; hvorpaa
 man med Fars det Hoved fylde,
 i et Klæde koges det.

Sligt et Hvidkaalshoved hylde
 Alle som en deilig Ret.

3.

Naar det nu er kogt man tager
 samme op af Grydens Band,
 og, saasnart man saa behager,
 kan det Hoved rettes an.

Sauce jeg ikke vil omtale,
 man kan tage hvad man vil,
 brun Sauce nogle anbefale,
 smeltet Smør jeg raader til.

Hummer = Fricassée.

Melodie: Es anders auszudrücken (af "die Wiener in Berlin.")

1.

Først Hummerne man koger
i Vand saa sagtelig.
De Haler og de Klemmer
for alting ei man glemmer
∴ at pille af for sig ∴

2.

Et Løg i tynde Skiver
man skjære skal itu.
Det Øvrige *), som stødes
og med lidt Mælk udblødes,
∴ med Løget koges nu. ∴

3.

Derpaa en Kasserolle
tilsidst man tage bør.
Nu Samme skal afviskes.

*) nemlig af Hummerne.

Lidt Meel og Smør, som pidffes
 :: med Skaldecocten *) rør. ::

4.

Heri de Hummerstykker
 skal koges — bland Muskat,
 samt Peber, Peterfillie,
 alt efter egen Billie,
 :: saa er det alt parat. ::

Stegte Pærer.

Melodie: Der var en Lid, da jeg var meget lille.

Naar man til Steg vil have stegte Pærer,
 af alle Sorter tages kan hertil.

Man skræller dem, og samme nu man skjærer
 i tvende Stykker, eller som man vil.

2.

Kom saa paa dem en Smule revet Sukker.

De brune steges skal i lidet Smør.

Kom dem i Potten, nu man Laaget lukker;

i to Dvarteer omtrent de koges bør.

*) Afkogningen af Skallerne, som affies vel.

3.

Med Saft af een Citron; dertil man komme
af Biin et Glas, det bedste, som man har,
naar nu, som sagt, de to Qvarter er omme
man Pæretne af Ilden atter ta'er.

Hvid Gelée af Hjortetak.

Metodie: Skal jeg være glad, saa maa jeg drikke.

Denne Gelée man saa behandler:
Man allerførst ved Filens Magt
fuldkommen til en Støv forvandler
Skovens de fronte Sønners Pragt
Heraf man ta'er et Pund derefter.
(Jeg meente før med al den Snak,
for ei at friste Nogens Kræfter:
et Pund af raspet Hjortetak).

2.

Nellikker^{*)}, lidt Caneel man blander
heri — af Rildens klare Vand
held nu paa dette et Par Kander

*) 4 à 5.

(Bandet af Brønden og gaaer an).
 Alt dette nu skal koges sammen
 derpaa en trende Timer godt;
 dog ganske jævnt ved Skorsteens-Flammen,
 at der af Alt kun bli'er en Pot.

3.

Dette skal affies, derpaa heldes
 en Flaske Biin, lidt Sukker, nu
 Skallen af 6 Citroner skrælles,
 Saften af samme presser du.
 Bland lidt Caneel imellem dette,
 6 Eggehvider kom deri.
 Alt nu man skal paa Ilden sætte,
 Hvo'rpaa det affies i en Sie. —

 M a r i n s.

Melodie: O betænk dog, min Fader.

1.

Fire fem Eg skal tages,
 dem slaaer du itu,
 de Blommer fradrages,
 pidst Hviderne nu.
 Naar disse til Skum er blevet,

Saa kommes et halvt Pund revet
hvidt Sukker imellem de Hvider tilsidst.

2.

Har Vanille man, komme
(thi det smager ret godt)
man heri en halv Tomme,
hakket uhyre smaat.
Hvorpaa Deigen skal omrøres,
Lartepanden skal besmøres
med afklaret Smør, men dog ikke for tykt.

3.

Læg af Massen i Panden,
smaa Stykker saa net,
ganske tæt ved hinanden;
men dog ikke for tæt.
De ved sagte Ild skal bages,
før de er brune de aftages;
thi brune Marins er en skrækkelig Ting.

Hindbær = Jis.

Metodie: Vil du være stærk og fri (med nogen Variation).

1.

Naar af Hindbær laves Jis,
 hvilken meget deiligt smager,
 maa det skee paa saadan Viis:
 Bærrene man tager.
 Disse først nu presses skal,
 heraf kun en Pøgl du tage
 af den Saft, klar som Krystal.
 Resten bli'er tilbage.

2.

Dette staaes i en Terrin.
 Skal af en Citron bør skrælles.
 Nu en Pot af Rhinens Biin
 ovenpaa skal heldes.
 Og forhoies Bædskens Kraft,
 naar imellem alt det andet
 2 à 3 Citroners Saft
 heri bliver blandet.

3.

Nu man rører dette vel,
 Laaget paa Terrinen lukkes,

lidet Kildevand nu held
 paa et Pund hvidt Sukker.
 Sæt det saa paa Ilden hen
 til det opløst er af Vandet,
 tag det derpaa op igjen,
 held det til det Andet.

4.

Kom lidt iiskoldt Vand derpaa,
 at det kan afkjolet blive.
 Tag det op og lav det saa,
 som jeg vil beskrive.
 Massen først i Formen held,
 sæt den derpaa ned i Spanden,
 som med Is er fyldt saa vel,
 ganske op til Randen.

5.

Drei den Form bestandigt om
 frem, tilbage, og til Siden,
 at ei det, du deri kom,
 stivne skal før Tiden;
 thi for stiv i Forstningen
 Massen ikke just maa være.
 Derfor see du tidt til den,
 hvert Qvarteer, min Kjære!

6.

Ganske jævn, og som en Grød,
 man især maa mærke dette:
 Rør den, at den bliver blød,
 den ei Klumper sætte.
 Sving den i en munter Dands.
 Nu man Fryseformen tage,
 heri heldes den Substans.
 Et Kun staaer tilbage.

7.

Nemlig at den fryse skal
 før man samme kan anrette.
 Just en deilig Ret paa Bal;
 men anmærk dog dette:
 At du ei den spiser, naar
 du ved Dandsen varm er blevet.
 Bort derved saa mangen gaaer,
 som end kunde levet.

Fløde = Fis.

Metodie: Fröhlich und wohlgemuth.

1.

Tolv Eggeblommer vel
 pidskes — Citronen skræl.
 Ret fin den være maa,
 Kom lidt Caneel derpaa.

2.

Rør det nu om en Stund,
 Sukker to Fierdingspund,
 Fløde halvanden Pot.
 Alt røres sammen godt.

3.

Sæt det paa Ilden hen,
 pidsk det saa der igjen;
 men ikke længer dog,
 end til det er i Kog.

4.

Tag det fra Ilden saa,
 altid det røres maa,
 indtil det kjølnes lidt;
 thi det adskilles tidt.

5.

Naar koldt det bliver nu,
 Sisformen tager du.
 Lav alt paa samme Viis,
 som før omtalte Sis.

Maaskee det skadte ikke,
 om til al den kjære Mad
 vi ogsaa fik en Smule Drikke.

Soelbær = Liqueur.

Melodie: Da mihi nunc consilium.

1.

En 6 Pund Soelbær tager man,
 strax efter de er' pilte,
 saa modne som de findes kan.
 Er Stilk og Bær adskilte,
 tag saa en Krukke, heri kom
 de Soelbær som man støder,
 9 Potter af den bedste Rom
 med disse man udbløder.

2.

12 Lod hvidt Sukker til hver Pot
 Substansen skal forsøde;

men til den hele Stads man blot
 eet Lod Caneel skal støde.

Uf Nelliker et halvt Quintin
 til Pulver stødt man blande.

Alt Smagen herved bliver siin
 vistnok Enhver vil sande.

3.

Alt røres heri kommes saa

3 Haandfuld Soelbærblade.

Hvorpaa i Solen Alt henstaae

2 Maaneder man lade.

Hver anden Dag det røres bør,

de første fiorten Dage.

Nu affies Alt — en sig Liqueur

vil meget deilig smage.

Kirsebær-Liqueur.

Metodie: Sægerchor af Elverhøi: "Hertig en Sommernat."

1.

Til Kirsebær-Liqueur

først man afplukke bør

5 Pund af Kirsebær røde.

Her er en Opsskrift paa,
 hvordan den laves maa:
 Først man de Kirsebær støde.

2.

Held dem i Flasken *), saa
 1 Lod Caneel derpaa,
 som man har pulveriseret.
 (Ganske jeg følger her
 Opsskriften, hvilken er
 mere end een Gang prøberet).

3.

Nelliker 1 Quintin **),
 3 Potter Brændeviin.
 Fransk Brændeviin hertil hører.
 Derpaa lidt Sukker tag
 efter din egen Smag.
 Alt man en Smule omrører.

4.

Flasken i Solen hen
 sættes derpaa igjen,
 hvor den en Maaned nu bliver;
 Og naar den færdig er,

*) En stor Flaske med en rummelig Hals.

***) Igeledes fint stødt.

har man af Kirsebær
 Drifken, som Sindet opliver.

5.

Proppen i samme sæt
 løslig; men glem ei det,
 at det skal hver Dag omrøres.

Dette nu affies maa,
 og paa Bouteiller smaae
 heldes, og varligen føres.

6.

Derpaa i Kjelderren
 disse skal sættes hen,
 til man Liqueuren vil drikke.
 Strax den ei drikkes maa;
 men hvis man la'er den staae
 lidet, da skader det ikke.

B i s k o p.

Melodie: Velkommen varme Purpurfaal.

1.

Velkommen Biskop i din Pragt,
 du straalers i din Purpurdragt.

I Skjønhed ei du har din Lige,
 ei Biskop over Stift og Rige;
 men over hele ganske Jord
 din Magt og Myndighed er stor.
 Hvis Ingemann fortæller sandt,
 dig Morten Madsvend *) først opfandt.

2.

Af ham man Underretning fik
 hvordan man laver denne Drif.
 En Flaske Rødvijn først man helder
 i Bollen: Pommerantsen skræller.
 Kom Skallen saa af denne Pommerants;
 men Saft af to i den Substans **).
 Lad samme staae en Time hen.
 tildækket — derpaa drikkes den.

 Cardinal og Pave.

Samme Melodie.

Paa samme Maade da man skal,
 som Biskop, lave Cardinal.

*) See Prof. Ingemanns Eri Menved.

**) I Morten Madsvends Dystrift findes Sukker aldeles ikke omtalt.
 Dog efter Nutidens Smag nødes jeg til at tilføie disse Par Linier:
 "Sukker, som sædvanligt tag
 ganske efter egen Smag."

Naar man undtager det at Vinen
 til denne tages skal fra Rhinen.
 Men naar du Pave lave vil,
 Da tag Bourgogneviin dertil.
 Saa Biskop, Pave, Cardinal
 paa eens Maneer tillaves skal.

Hvis De, min Læser eller Læserinde! venter
 her Deres Navn paa Tryk blandt Subscriberer,
 maa De undskyldde mig — det gik ei an;
 dog Grunden ikke godt anføres kan.
 Men for at bøde lidt paa dette
 (paa Pladsen nemlig, hvor De Subscriberer savne,
 dog maaſkee ikke savne, deres Navne),
 vil nogle Leveregler jeg fremsætte,
 som Alle kjende vel; men det er Tingen:
 vel kjendt af Alle; men dog næsten fulgt af Ingen.

Leveregler.

Aldrig spis af nogen Ret
 længer indtil du er mæt.
 Mærk dig dette for det første.
 Sæt nu, at du skulde tørste,
 drik saa hvad du har og kan.

Wiin vel sagtens skader ikke;
 men jeg raader dig at drikke
 fremfor alting Kildens Vand.
 Vand i Wiin du ogsaa gyde.
 Ingen Ting for hedt du nyde.
 Er du varm drik ikke koldt,
 det har mangen Sorg forvoldt.
 Mangen efter Dands har drukket
 koldt; men ogsaa Diet lukket
 i for stedse — tænk derpaa!
 Koldt du derfor lade staae.
 Hovedreglen det er denne:
 "Fremfor alting overdriv
 Ingenting i dette Liv!"
 Dog da Alt skal have Ende,
 jeg til Bogen mig vil vende,
 som for Eders Nie kom,
 og som kom i Eders Hænder.
 Skjænk den Bog en naadig Dom!
 Hermed Røgebogen ender. —

