

Digitaliseret af | Digitised by



**DET KGL.
BIBLIOTEK**

Royal Danish Library

Forfatter(e) | Author(s):

Titel | Title:

[Ant. Caen].

Køgebog for en Snees Retter, sat i Vers og
Melodi af en Kok som let man gjætter har lidt
Kjøkken-Poesi ...

Udgivet år og sted | Publication time and place: Kjøbenhavn : trykt ... i Sally B. Salomons
Bogtrykkeri, 1858

Fysiske størrelse | Physical extent:

29 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.



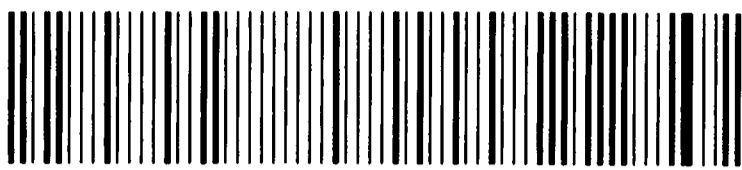


Viogel bog
paa vers

1858

23 - 317

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



1 1 23 0 8 05217 5

+ REX



Kugebog

for

En Snees Ketter,
Sat i Vers og Melodi
Af en Kok,
Som let man gjætter
Har lidt Kjøkken-Poesi.
Faaes for 16 Sk. i Laden
Hos B. P. i Skindergaden,
Nr. 16, 17, 18,
Hvor man nyde kan Rabatten,
Naar en Slump deraf man ta'r.



Trykt til ubeskrivelig Gaun
Hos Salsq B. Salomon i Kjøbenhavn.

• 43. - 917.



Køgebog

for

En Snees Retter,
Sat i Vers og Melodi
Af en Kok,
Som let man gætter
Har lidt Kjøkken-Poesi.
Faaes for 16 Sk. i Laden
Hos N. Pio, Skindergaden
Nr. 16, 17, 18,
Hvor man nyde kan Rabatten.
Naar en Slump deraf man ta'r.

—••• 103 •••—

Trykt med Hurtigpresse i
Sally S. Salomons Bogtrykkeri.

LIBRARY



Forord.

Bryder ingen Trætte,
Man fortælle vil,
Derfor lod jeg her det sætte,
Gid det maa slaae til!
Dog, gaaer man med mig irette
Dg agerer Kritici,
Finder Bersene er' flette,
Det vil jeg mit Bifald gi'e.
Men, hvis Netterne man vrager,
Finder at ei Smag de har,
See, da møder jeg som Klager
Dg jeg Repressalier ta'r.

Trods alt Forord faae vi Trætte,
Skjondt fra mig den ikke kom;
Thi jeg dristig tor fremsætte
Hver en Ret for Smagens Dom.

Indledning.

Uf denne Bog man lære kan
En heel Snees Retter at tillave,
Men husk, min Kjære, dog' at man
Lidt Praxis maa i Kunsten have.
Det nytter ei at læse blot
I Kogebøger for at lære,
Prøv Alting selv, men prøv det godt,
Vil Du Hussholder være.

I n d h o l d.

Suppe kogt paa Hønskjød,
Dernæst kommer Ællebrød,
Saa en god og stærk Bouillon,
Pepita-Kager paa en ny Façon,
Dernæst kommer Pandekager,
Munken og Nonnen, der herligt smager,
Beenløse Sugle og Bankekjød,
Blaabærsuppe saa deilig og sød,
Gaasesteg og Æbleskiver,
Postei fyldt med Kalkun der bliver,
Hirsebærsuppe paa friske Bær,
Ægteskabskager, der smager Enhver,
Godtsfeldtske Koer og Gjeder med Boller,
Kogt Kjød med Æbler, hvis deraf man holder,
Arme Riddere, Grønlangkaal og saa
Di med en Gocusssteg slutte maa.



Hønskjød-Suppe.

Mel. See her kommer jeg som en rigtig Elephant.

Først pilles hver Høne og gøres istand,
Dg saa man istykker dem skjær',
De sættes paa Ilden med Salt og med Vand,
Men fuldkommen Vand dog især,
Dg naar saa godt det koges, maa det skumme maa,
Dg Bissen man kommer deri,
Heelt Ingefær, Persillerødder, ja og saa
Lidt Purre og een Selleri.

Er halvmørt det kogt, ja forsigtigt da bli'er
Hvert Kjødstykke næt taget fra,
Dg Suppen igjennem en Sigte man sier,
Som dernæst et Dpfog maa ha'.
Nu kommes atter Kjødet paa og koges ret mør,
Dg Bollerne laver man til,
Af Kalvekjød de egentlig til Suppen hør',
Dog det kan man ta'e som man vil.

Allebrød.

Mel. Tott' ist todt etc.

Allebrød laves kan
 Paa forskjellig Maade;
 Denne her
 Man især
 Vil dog helst tilraade;
 Den er billig, god og let!
 Allebrød, ja Allebrød, det er en herlig Ret.

Brødet først rives maa,
 Suurbrød vel at mærke,
 Saa derpaa
 Kommes maa
 Ol, men af det stærke;
 Saa paa Ilden sættes det,
 Rør et Stykke Smør deri, naar først det koger ret.

Har det kogt rigtig godt,
 Fløde deri kommer,
 Eller man
 Komme kan
 Et Par Eggeblommer;
 Dernæst Sukker ester Smag,
 Sødlig maa det være, hvis det finde skal Behag.

Bouillon.

Mel. Vil Du være stærk og fri.

Hertil tages otte Pund
 Dyrefjød, min Kjære,
 Dog bemærkes hertil kun
 Helst det Bryst maa være;
 Dog af Kam og Bov det kan
 Ogsaa herligt smage,
 Kalv- og Lammefjød ta'er man,
 Naar det er til Svage.

Saa i Kjedlen lægges det,
 Vandet dertil giver,
 Men for Alt man passe ret,
 Rigtigt Quantum bliver.
 Til hvert Pund en Pot man ta'er,
 Salt man deri rører,
 Med en Haandsfuld nok man har,
 Meer ei dertil hører.

Naar det koger, påses der
 Godt det skummet bliver,
 Saa et Stykke Ingefær
 Man med Bisten giver,

Koges derpaa langsomt hen,
 For des klarere at blive,
 Dernæst godt man sier den,
 Og den ind kan give.

Pepita-Kage.

Mel. Der er ingen Eing inieen.

Et Bund Flormeel maa man tage,
 Fire Lod af bedste Smør,
 Som man godt udvaske bør,
 Ja, det er en kostbar Kage,
 Thi saameget dertil hør';
 Saa en lille Skeesuld Gjær,
 Den maa være god især,
 Kardemommeer stødte jmaat,
 En Citronskal reven godt,
 Dernæst otte Æg man ta'er,
 Som i Melk man pidsket har,
 Ælt det ret, ælt det ret, ælt det ret
 Og læg i en Serviet.

Saa la'r man Deigen raske
 I en Time eller saa,

Paa et varmt Sted den staae,
 Thi skal den ikke kladske,
 Rigtig godt den raske maa.
 Dernæst ruller man den ret
 Paa et melet Rullebrædt;
 En halv Finger tyk den maa
 Have, naar den skal forflaae;
 Derfor man Façon den gi'er,
 Som Postei udstukken blier;
 Sættes heel, sættes heel, sættes heel
 Paa en Plade, rørt med Meel.

Derpaa fylder man hver Kage
 Med lidt Ribs og Sinnebær,
 Jordbær og lidt Kirsebær,
 Og da den pikant skal smage,
 Otte Draaber Rom i hver;
 Dernæst Laaget sættes paa,
 Men ret tæt det være maa,
 Og nu godt det bages bør
 I lidt fint afslaret Smør.
 Efterhaands som det er bagt,
 Paa et Fad de blive lagt:
 Kjøles af, kjøles af, kjøles af,
 Og Pepita nydes da.

Tynde Pandekager.

Mel. Den gamle Vals.

Et kvart Pund Smør man smelte maa,
 Til hvidlig Skum det røre,
 En Skeefuld Sukker, ja og saa
 Endvidere dertil høre:
 Citronskal revet fiint og smaat,
 Dernæst to Æg man pidsker blot,
 Og saa det Hele røres godt
 Med Smørret man har smeltet.

::: Flink maa Du være,
 Hvis Du, min Kjære,
 Vil lave Pandekager sprøde og let. :::

Har Du det Hele pidsket godt,
 Tre kvart Pund Meel Du tage,
 Det helder Du saa jævnt og smaat
 I Deigen, Du vil bage.
 Tilfjødst fem Bøgle Melk Du maa
 Lidt efter lidt i Deigen flaae;
 Det Hele maa en Time staae,
 Og saa kan Du dem bage.

::: Flink maa Du være,
 Hvis Du, min Kjære,
 Vil lave Pandekager sprøde og let. :::



Munken og Nonnen.

Mel. Erindrer De, det var i Kongens Have

I nette Skiver man et Franskbrød skjære
 Og dypper disse paa en sær Maneer,
 Thi rød og hvid maa hver en Skive være.
 Hør nu, min Kjære, hvordan bedst det skeer?
 Den ene Halvdeel dypper man i Fløde,
 I Rødviin dypper man den anden ned,
 Dog maae de ikke gjøres altfor bløde,
 Thi ellers lide letlig de derved.

Dernæst man vender Skiverne forsigtig
 I Meel og Sukker, som man blandet har
 Med stødt Vanille, men hvad der er vigtig,
 At man af dette ei for meget ta'er.
 I smeltet Smør paa Panden man dem bager,
 Men ei for haardt og ikke altfor sprød',
 Og nu af Panden man dem varligt tager,
 Serveres og med Sukker dem bestrøe.

Beenløse Fugle.

Mel.: Hæsnise Flne etc.

To Sorter Kjød man til Retten kan ta'e,
 Skjært Drefjød eller ogsaa Mørbra',
 I lange Stykker man skjære det maa,
 Men dog en Haandsbred hvert Stykke maa faae.

Dernæst man banker hvert Stykke, men let,
 Heelt bor det være til saadan en Ret,
 Haffer lidt Røg og den blander man godt
 Med Peber, Ingefær, stødt rigtigt smaat.

Heri hvert Stykke bliver dyppet ret godt,
 Og vel at mærke paa een Side blot,
 Thi paa den anden lidt flink lægges der
 Flækket Anchiovis og Kjødsfars paa hver.

Dernæst man ruller dem sammen og saa
 Med grovlig Traad man dem ombinde maa,
 Saa bli'er det kogt i Kaf'rollen, hvori
 Følgende Sager man først kommer i:

Kraftig Bouillon og en lille Alat Smør,
 Af Krydderier saa deri man rør
 Lidt Laurbærblade og stødt Ingefær,
 Peberkorn hele og saa Melliker.

Er de kogt mere, saa tages de a',
 Traaden den piller forsigtig man fra,
 Dernæst de brunes i Meel og i Smør,
 Og rigtig varme serveres de bør.

Bankekjød.

Me l. Lad den skrantende Magister.

Kjødet skjæres først i Skiver
 Tvende Tommer langt og smalt,
 Bankes godt og dyppet bliver
 I lidt Meel, en Smule Salt,
 Bruner begge Sider nette
 Saa Minutter i lidt Smør;
 Hav Kåsf'rollen saa tilrette,
 Med hvad vid're dertil hør.

Kjødet i Kåsf'rollen lægges
 Med lidt Peber, Meel og Smør,
 Senere det maa tildækkes,
 Men dog først deri man rør'
 Suur Agurf i mindre Skiver,
 Hakket Løg, Bouillon og da
 Dækkes til og kogte bliver
 I en Times Tid ret bra'.

Blaabærsuppe.

Mel. Gudskeleu paa Fredag

Til ethvert Pund Blaabær
 En Pot Vand man tage maa,
 Og naar saa de kogt er,
 Man dem fier derpaa.
 Med Citronskal og Caneel
 Koges de igjen,
 Skummet saa det bliver,
 Sukker efter Smag endeel,
 Saa en Jevning giver
 Dem af Sagomeel.

Gaasesteg.

Mel. Nu begynder Spillet da.

Mortensdag, det veed Enhver,
 Gjesene er bedst iær,
 Dog man helst til Juleaften
 Gider havt den
 Hos Enhver.
 Hvordan bedst den laves til
 Nu jeg her fortælle vil,
 Stegt den vist de fleste smager,
 Derfor tager
 Jeg den her.

Forst bør i foldt Vand man Gaasen nedlægge,
 For at Blodet kan aftrække
 Og den renset bli'er.

Saa man Gaasen indeni
 Gnider med lidt Salt, hvori
 Peber, stødt, maa være blandet,
 Saa det andet
 Fyldes i.

Gode Svedsker, men dog raa,
 Væbler, som man strælle maa,
 Og som skaarne er i Stykker,
 Ind man trykker
 Ret derpaa.

Saa sker man Gumpen af Gaasen en Kjende,
 For at ei det let skal hælde,
 Fyldingen gaaer ud.

Sættes saa i Dvnen hen,
 Et Par Timer steges den;
 Stundom meer den dog behøver,
 Dog det rober
 Storrelsen.

Tidligt Spjeldet aabnes maa,
 Thi saa kan man smuk den faae,
 Skindet bedre Smag det giver,
 Sproed den bliver
 Gjør man saa.

Er den saa stegt, maa man Fedtet borttage,
 Dg for at den godt skal smage,
 Smukt den brunes maa.

Æblestiver.

Mel.: At kjære Bødd og kjære Bed.

Fra Arilds Tid var det Skif i Nord,
 At Qvinden Æblestiver bagte,
 Dg aldrig saae man et Julebord,
 Der ikke Æblestiver bragte.
 Nu man Fru Heiberg og Pepitas har,
 Med Navnekager man til Takke ta'er,
 Der er vel sandt,
 Smagen de vandt,
 Derfor det Gamle let man glemmer.

Men Æblestiven er Nordens Ret,
 Dg vi den ikke bør forglemme,
 Dg er dens Ydre end ikke net,
 Saa hører den blandt os dog hjemme;
 Thi uden den har Julen ingen Klang,
 See derfor lavet jeg den i en Sang,
 Dg naar den blot
 Vil lykkes godt,
 Saa er jeg saare vel fornøiet.

Til 2 Bund Flormeel og ti Lod Smør
 En god Pot varm Melk der hører,
 Men Smørret først dog man smelte bør,
 Og hurtigt saa det Hele rører,
 Saa at en Deig ret tyk deraf man faaer,
 Sex Ug man efterhaanden deri slaaer,
 Saa kommes der
 Saameget Gjær,
 Som vel en Baldnod stor kan være.

Dernæst man Alt rigtig sammenslaaer,
 Men Hurtighed der dertil hører,
 Thi Deigen bedre man derved faaer,
 Naar rigtig hurtig man den rører.
 Naar Deigen siner, deri røres maa
 En Theestefuld af Cardemommer smaa,
 Man en Skeefuld maa
 Sukker komme paa
 Og dernæst otte Lod Rosiner.

Derpaa man Deigen tildækker blot,
 Og paa et varmt Sted den sætte,
 Og har den rasket og hævet godt,
 Saa holder Banden man tilrette;
 Dog Banden først en Smule varmes bør,
 Og i hvert Hul man komme maa lidt Smør,

Deigen man saa,
 Kommer derpaa,
 Dg bager dem ved jævne Gløder.

Kalkun-Postei.

Mel. . Man dog Verden den vil længe staae.

(Lumpativagabundus.)

Først Kalkunen gjøres maa istand,
 Luffes op og vadskes godt i Vand,
 Bruner den saa i en Smule Smør,
 Fire Lod omtrent vel dertil hør.
 Saa Persille, hakket Løg endeel,
 Dg bestrøer den saa med Hvedemeel,
 Blandet med lidt Salt og lidt Mustat,
 Dg Kass'rollen holdes saa parat.

Heri koges den omtrentlig mør,
 Men dog først man i Kass'rollen rør
 Stærk Bouillon, Citronsaft og en Taar
 Gammel Viin man deri slaaer;
 Har den kogt, som sagt, saa ta'es den fra,
 Rigtig godt den nu maa fjøles a',
 Dg af Kalvefjød man laver saa
 Kjødvars, som ret fiin man hadde maa.

Saa Kalkunen man i Stykker skjær,
 Og i Butterdeigen lægges der,
 Kjødsfars først i Bunden lægges maa,
 Saa Kalkunen lægges ovenpaa.
 Dernæst Skiver af Citron og Smør,
 Et Par Laurbærblade dertil hør,
 Saa lidt Kjødsfars og dernæst man maa
 Butterdeig som Laag bør lægge paa.

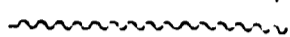
Kirsebær suppe af friske Bær.

Mel. Der er et Lønd.

Til hvert Pund gode Madbær maa man tage
 En halv Pot Vand, hvori de kogte bli'er,
 Dog først af Bærene man maa fradrage
 En Fjerdepart, som jiden til man gi'er.
 Man Resten støder, koger dem i Vandet,
 Dernæst de sies og koges saa igjen,
 Med samme Quantum Vand de blive blandet,
 Og i den første Suppe sies den.

Dernæst det Hele man et Dptog giver
 Med Sukker og de overblevne Bær,
 Lidt heel Citronskal og Caneel, der bliver
 Foreget med lidt hele Nelliker,

En Skeefuld Sagomeel man nu udrører
 I Vand, men foldt det hertil være maa,
 Thi denne Jevning vel til Suppen hører,
 Dog maa for tidlig ei den kommes paa.



Egteskabs-Kager.

Retl. af „Narret April”. I Januar var Fred og Ro.

Først Blommen af tolv Æg man ta'er,
 Dernæst to Æg man maae,
 Som Blomme og som Hviden har,
 I disse atter slaae.
 Dernæst det Hele pidstes bør
 En Time eller saa,
 Og smelter, klarer et Bund Smør,
 Til Skum der rores maa.

Man Æggene i Smorret rør,
 Og helder saa deri
 Tre quart Bund Meel, men dertil hør
 Af Sukker ligelig,
 Af Skrivpapir man Stykker skjær,
 I Fjirkant, ei for smaa,
 Og paa ethvert af disse der
 Man kommer Deigen paa.

For tyf ei Deigen lægges paa,
 Thi saa ei god den bli'er;
 Man dernæst lægger ovenpaa,
 Som være skal til Ziir,
 Korender, Mandler, skaarne smaat,
 Og saa de bagte bli'er,
 Og naar de da er' bagte godt,
 Ta'er bort man alt Papir.

Godtsfeldtske Roer.

Mel. Kom Du herhen til mig, min Ven.

Erik Bogh.

Først Roerne man skraber godt,
 Dernæst i lange Stykker
 Man skjærer dem, men ei for smaat,
 Thi det ei Retten smykker,
 Og derpaa stykker man dem lidt,
 Thi Properhed det gier Appetit,
 Og er Kaas'rollen reen og fri,
 Kom dem i, kom dem i, kom dem i!

Dernæst med halv Bouillon og Vand.
 De derpaa koges mere,
 En Jævning Smør og Meel nu man
 Ret flink i dem maa røre.

Men for at vinde ret Behag,
 Man kommer i dem efter Smag
 Lidt gammel Viin, lidt Salt, og da
 Tag dem af, tag dem af, tag dem a'.

Gjedder med Boller.

Med. Og det var i Aaret 1807.

To Salleriknopper, et Rødløg man maa
 I passende Smaastykker skjære,
 Dernæst man af Vand kommer saameget paa,
 At de kan bedækkede være.
 Og er de kogt more, man Fisken kommer paa,
 Af Gjeder vel fem Pund man hertil tage maa,
 Og saa lidt mere Vand og et godt Stykke Smør,
 Viineddike en Slurk og lidt Safran deri rør,
 Af Meel en Jævning laves, som først benyttes dog,
 Naar man har seet at Fisken er rigtig godt i Kog.

Og Farsen til Boller dem laver man til
 Af Kuller, men friske, min Kjære,
 Og som en Bemærkning jeg tilføie vil,
 At Farsen maa finthakket være.
 Med Rødløg, lidt blødt Bred man hakke den maa,
 Og dernæst den røres, man kommer saa derpaa:

Et lille Stykke Smør, Mustatrod, Peber, Salt,
 Af Meel fire Lod og et Æg, der vøres Alt;
 Naar Fisken har kogt, kommer Bollerne man paa,
 Og passer at ved Kogning de ei for meget faae.

Kogt Kjød med Æbler.

Mel. Dig elskte Frankrig etc.

Man skjærer Kjødet først i mindre Skiver,
 Og bruner det paa Panden nok saa net,
 Og naar da Kjødet noget brunlig bliver,
 Strax man af Panden varsomt tager det;
 Nu skjæres Æblerne i runde Skiver
 Og brunes særligt, men i lidet Smør,
 Og saa paa Kjødet lægges de og bliver
 Serveret net og varmt som det sig bør.

Arme Riddere.

Mel. En lillebitte Mand.

Et Hvirskillings Franskbrod i Skiver skjæres maa
 Dem dypper man i Melk og en Time la'er dem staae,
 Dernæst man dem tildækker og saa et Æg man ta'er,
 Som pidstes med lidt Flormeel til ret det skummet har,

Saa Skiverne deri
 Man dypper nydelig,
 Bestrøes med Sukker og Kaneel
 Og bages iagtelig.

Grønlangkaal.

Mel. Hvad ligner vel Jægrens.

Først Grønkaalen rigtig af Stoffen man river,
 I Vand og lidt Salt man koger den mør,
 Dernæst med en Skumskee ret varsomt det bliver
 Kaff lagt paa et Dørslag, og som det sig bør.
 I Smør og i Sukker man bruner lidt nette
 Kartofler, som dernæst i Kaalen blier lagt,
 Med Smør i Kaff'rollen paa Jlden den sætte,
 Og røre deri, at den ei bliver bagt.

Boeufsteg.

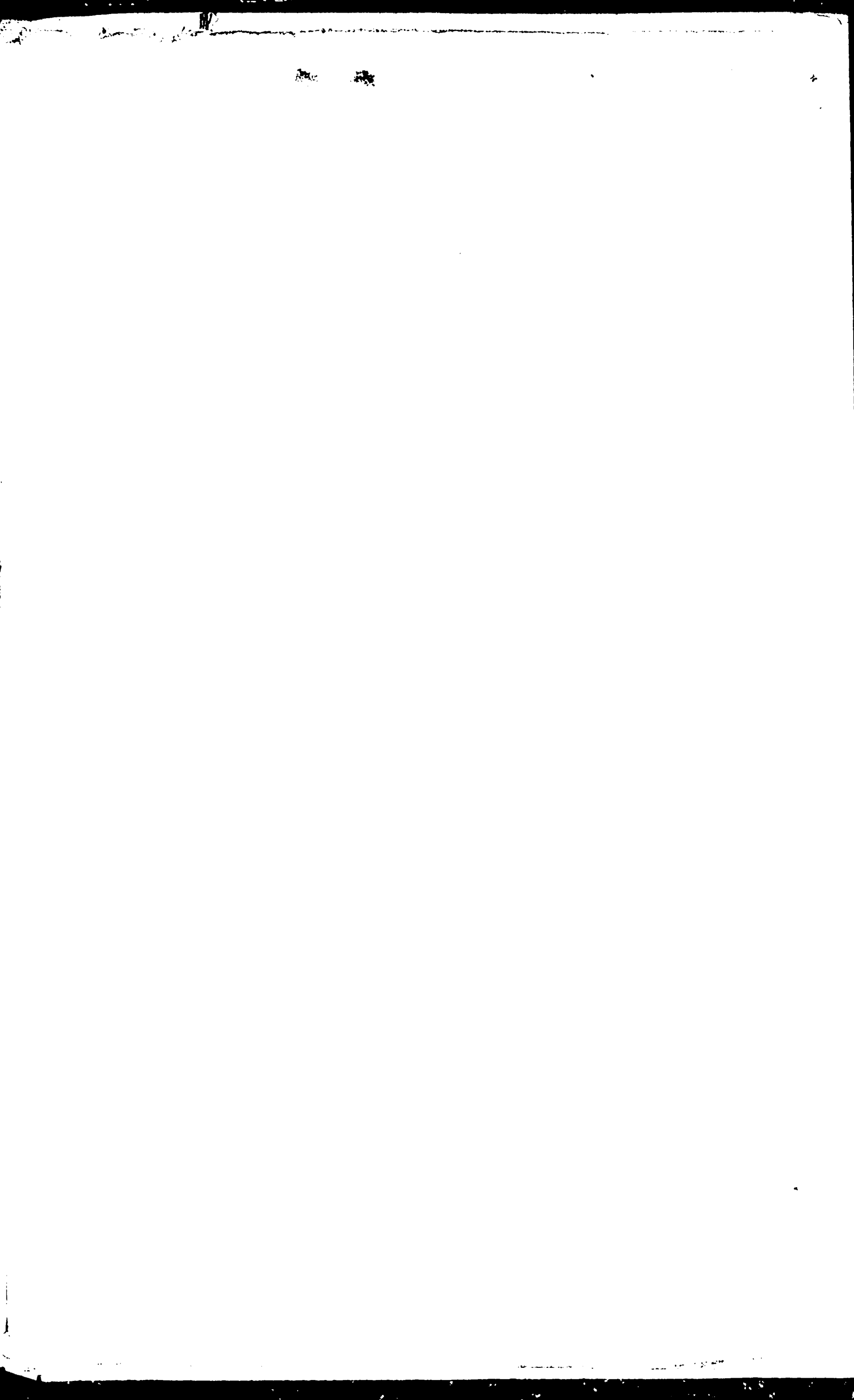
M. i. Mit Hjertes Banker jeg ikke fatter.

Hertil man Bagfjød helst maa tage,
 Og bedst den bliver af Jnderlaar,
 Thi Boeuf'en deraf bedst vil smage,
 Naar ret Behandling fun den faaer,

I Stykker skjærer man
Det Kjød saa net man kan,
Det banker og med Salt bestrøer,
Paa Panden lægges det
I brunligt Smør saa net,
Men ei for stærkt man dem dog stege bør.
Og saa paa Fadet man dem lægger,
Og Løg i Saucen man komme maa,
Og før man færdig dem tildækker.
Man Saucen helde maa derpaa.







Mel. Lyksalig er han etc.

Indbydelse

til

En Subskription

Paa Røgebog sat i Vers,
Hvori nøiagtig hver Portion
Man finder fremsat i Skjerts;
Correct er Alt, som findes deri,
Dg dog hver Ret har sin Melodi,
Der nyndes ganske let
Dg strax kan man lave hver Ret.

En Probe af Bærket her De seer,
Med en Snees Netter omtrent;
I næste Heste jeg lover Dem fleer,
Iald De det onsker sendt.
Sej Hester vel til Bærket forslaaer,
For 16 Sk. hvært Heste De faaer,
Naar blot De skrive vil:
Behag at levere det til

Naun:

Kopæl:



