

# 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.





Kogel bog  
paa vers

1858

23 - 317

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



1 1 23 0 8 05217 5

+ REX



# Kogebog

for

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



Trykt til ubetalelig Gavn  
Hos Salsk. B. Salomon i Kjøbenhavn.

1858

23. - 317



# Køgebog

for

En Snees Netter,  
Sat i Vers og Melodi  
Af en Nok,  
Som let man gjætter  
Har lidt Kjøkken-Poesi.  
Saaes for 16 Sk. i Laden  
Hos V. Pio, Skindergaden  
Nr. 16, 17, 18,  
Hvor man nyde kan Rabatten.  
Naar en Slump deraf man tar.

—•••••

Trykt med Hurtigpresse i  
Sally S. Salomons Bogtrykkeri.



godogod



## 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 Versene 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.





## Indledning.

---

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

---

Inghring

The name of the man  
who was killed at the  
battle of Tewkesbury  
was Richard of  
Coeuvres. He was  
the son of a French  
baron and was  
married to a  
daughter of the  
king of France.

## Indhold.

---

Suppe kogt paa Hønskjød,  
Dernæst kommer Ælebrød,  
Saa en god og stærk Souillon,  
Pepita-Kager paa en ny Façon,  
Dernæst kommer Pandekager,  
Munken og Nonnen, der herligt smager,  
Seenløse Fugle og Gankeskjød,  
Slaabærsuppe saa deilig og sød,  
Gaasesteg og Æblestiver,  
Postei fyldt med Kalkun der bliver,  
Kirsebærsuppe paa friske Bær,  
Egteskabskager, der smager Enhver,  
Godtsfeldtske Roer og Gjedder med Boller,  
Kogt Hjød med Æbler, hvis deraf man holder,  
Arme Riddere, Grønlangkaal og saa  
Vi med en Soeussleg slutte maa.

---



## Hønseskjød-Suppe.

Art. 1. Her her kommer ieg 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, man det skumme maa,  
Dg Bisten man kommer deri,  
Heelt Ingesær, Persillerodder, ja og saa  
Lidt Purre og een Selleri.

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

### Øllebrød.

M. l. Kott' ist todt etc.

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

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

Met. Vil Du være stærk og fri.

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

Saa i Kjedlen lægges det,  
 Bandet 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, passjes der  
 Godt det skummet bliver,  
 Saa et Stykke Ingefær  
 Man med Bisten giver.



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

### Pepita-Rage.

Mel. Der er ingen Ting inder.

**E**t Bund Flormeel maa man tage,  
 Fire Lod af bedste Smør,  
 Som man godt udvaste bør,  
 Ja, det er en kostbar Rage,  
 Thi saameget dertil hør';  
 Saa en lille Skeefuld Gjær,  
 Den maa være god især,  
 Cardemommer stodte smaat,  
 En Citronskal reven godt,  
 Dernæst otte Wg man ta'er,  
 Som i Mælk man ydsket har,  
 Velt 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,

Ehi skal den ikke kladste,

Rigtig godt den raske maa.

Dernæst ruller man den ret

Paa et melet Kullebrædt;

En halv Finger tyk den maa

Have, naar den skal forslaae;

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 Hinnebær,

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 afflaret Smør.

Efterhaands som det er bagt,

Paa et Fad de blive lagt:

Kjøles af, kjøles af, kjøles af,

Og Pepita nydes da.

## Tjynde Pandekager.

Mel. Den gamle Bals.

Et quart 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 quart Pund Meel Du tage,  
 Det helder Du saa jævnt og smaat  
 I Deigen, Du vil bage.  
 Tilfidsst fem Pægle Mælk Du maa  
 Lidt efter lidt i Deigen slaae;  
 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 Havn

**I** nette Skiver man et Franskbrod 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 bestroe.

## Beenløse Fugle.

Mel.: Marsise Fine etc.

**T**o Sorter Kjød man til Retten kan ta'e,  
 Skjært Dyekjød 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 bør det være til saadan en Ret,  
 Haffer lidt Løg og den blander man godt  
 Med Peber, Ingefær, stødt rigtigt smaat.

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

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

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

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.

Med den Arantende Magister.

**K**jodet 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 Kæs'rollen saa tilrette,  
 Med hvad vid're dertil bør.

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

## Blaabærsuppe.

M: l. Endskelau paa Fredag

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

## Gaasesteg.

M: l. Nu begynder Spillet da.

**M**ortensdag, det veed Enhver,  
 Gjæsfene er bedst især,  
 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.

Først her i foldt Band man Gaasen nedlægge,  
 For at Blodet kan afstrække  
 Og den renset bli'er.

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

Fylde*s* i.  
 Gode Svedsker, men dog raa,  
 Æbler, som man strælle maa,  
 Og som skaarne er i Stykker,  
 Ind man trykker  
 Ret derpaa.  
 Saa spær man Gumpen af Gaasen en Skende,  
 For at ei det let skal hænde,  
 Fyldingen gaaer ud.

Sættes saa i Doven hen,  
 Et Par Timer steges den;  
 Stundom meer den dog behøver,  
 Dog det rober  
 Størrelsen.  
 Tidligt Spjeldet aabnes maa,  
 Thi saa kan man smuk den faae;  
 Skindet bedre Smag det giver,  
 Sprød 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 kjøre Vatn og kjøre Ved.

**F**ra 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 Ravnkager man til Taffe ta'er,  
 Der er vel sandt,  
 Smagen de vandt,  
 Derfor det Gamle let man glemmer.

Men Æblestiven er Nordens Net,  
 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 Pund 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,  
 Seg Og 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 viner, deri rores maa  
 En Theesfuld af Cardemommer smaa,  
 Man en Skeefuld maa  
 Suffer 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 Panden man tilrette;  
 Dog Panden først en Smule varmes bør,  
 Og i hvert Hul man komme maa lidt Smør,

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

### Kalkun-Postei.

Ret 1. Mon dog Berden der vil lange stuat.

(Lumpaciogabundus.)

Først Kalkunen gjøres maa istand,  
 Luffes op og vadstes godt i Vand,  
 Bruner den saa i en Smule Smør,  
 Fyre Lod omtrent vel dertil hør.  
 Saa Persille, haffet Log endeel,  
 Og bestroer den saa med Hvedemeel,  
 Blandet med lidt Salt og lidt Mustat,  
 Og Kåsi'rollen holdes saa parat.  
 Heri koges den omtrentlig mer,  
 Men dog først man i Kåsi'rollen rør  
 Stærk Bouillon, Citronsaft og en Taar  
 Gammel Biin man deri slaer;  
 Har den kogt, som sagt, saa ta'es den fra,  
 Rigtig godt den nu maa kjoles a',  
 Og af Kalvefød man laver saa  
 Kjødfars, som ret fiin man hafte 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 vor lægge paa.

### Kirsebærsuppe af friske Bær.

Uel. Der er et Raad.

**T**il hvert Pund gode Madbær maa man tage  
 En halv Pot Vand, hvori de kogte bli'er,  
 Dog først af Bærrene man maa fradrage  
 En Fjerdepart, som siden til man gi'er.  
 Man Resten støder, koger dem i Vandet,  
 Dernæst de sies og koges saa igjen,  
 Med samme Qvantum Vand de blive blandet,  
 Og i den første Suppe sies den.

Dernæst det Hele man et Dpfog giver  
 Med Sukker og de overblevne Bær,  
 Lidt heel Citronskal og Caneel, der bliver  
 Forøget 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.

Meel af „Morret April“. I Jannar var Fred og Ro.

Først Blommen af tolv Eg man ta'er,  
 Dernæst to Eg man maae,  
 Som Blomme og som Hviden har,  
 I diøse atter slaae.  
 Dernæst det Hele pidstes bør  
 En Time eller saa,  
 Dg smelter, klarer et Pund Smør,  
 Til Skum der røres maa.

Man Eggene i Smorret rør,  
 Dg helder saa deri  
 Tre qvart Pund Meel, men dertil hør  
 Af Sukker ligelig,  
 Af Skrivpapir man Stykker stjer,  
 I Firkant, ei for smaa,  
 Dg paa ethvert af diøse 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,  
 Dg saa de bagte bli'er,  
 Dg naar de da er' bagte godt,  
 Ta'er bort man alt Papir.

### Godtsfeldtske Koer.

Mel. Kom Du herhen til mig, min Ven.

Erik Sogh.

**S**ørst Koerne man straber godt,  
 Dernæst i lange Stykker  
 Man skjærer dem, men ei for smaat,  
 Thi det ei Retten smykker,  
 Dg derpaa skyller man dem lidt,  
 Thi Properhed det gier Appetit,  
 Dg 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 mau  
 Ret slink 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.

Meel. Og det var i Aaret 1807.

**T**o Selleriknopper, et Rodløg man maa  
 I passende Smaastykker skjære,  
 Dernæst man af Band kommer saameget paa,  
 At de kan bedækkede være.  
 Og er de kogt møre, man Fisken kommer paa,  
 Af Gjedder vel fem Pund man hertil tage maa,  
 Og saa lidt mere Band og et godt Stykke Smør,  
 Viineddike en Slurk og lidt Safran deri ror,  
 Af Meel en Jævning laves, som først benyttes dog,  
 Naar man har seet at Fisken er rigtig godt i Rog.

Og Farcen til Boller dem laver man til  
 Af Kuller, men friske, min Kjære,  
 Og som en Bemærkning jeg tilføie vil,  
 At Farjen maa finthakked være.  
 Med Rodløg, lidt blødt Brød man haffe den maa,  
 Og dernæst den rores, man kommer saa derpaa:

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

### Kogt Kjød med Æbler.

M. l. Dig elskte Frankrig etc.

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

### Arme Riddere.

M. l. En lillebitte Mand.

**E**t Hvirfyllings Franskbrod i Skiver skjæres maa  
 Dem dypper man i Mælk og en Lime la'er dem staae,  
 Dernæst man dem tildækker og saa et Æg man ta'er,  
 Som pidstes med lidt Flormeel til ret det stummet har,



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

### Gronlangkaal.

Merl. Hvad ligner vel Jagrens.

Først Gronkaalen rigtig af Stoffen man river,  
 I Vand og lidt Salt man foger den mør,  
 Dernæst med en Skumstec ret varsomt det bliver  
 Rask 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 Kasi'rollen paa Ilden den sætte,  
 Og røre deri, at den ei bliver bagt.

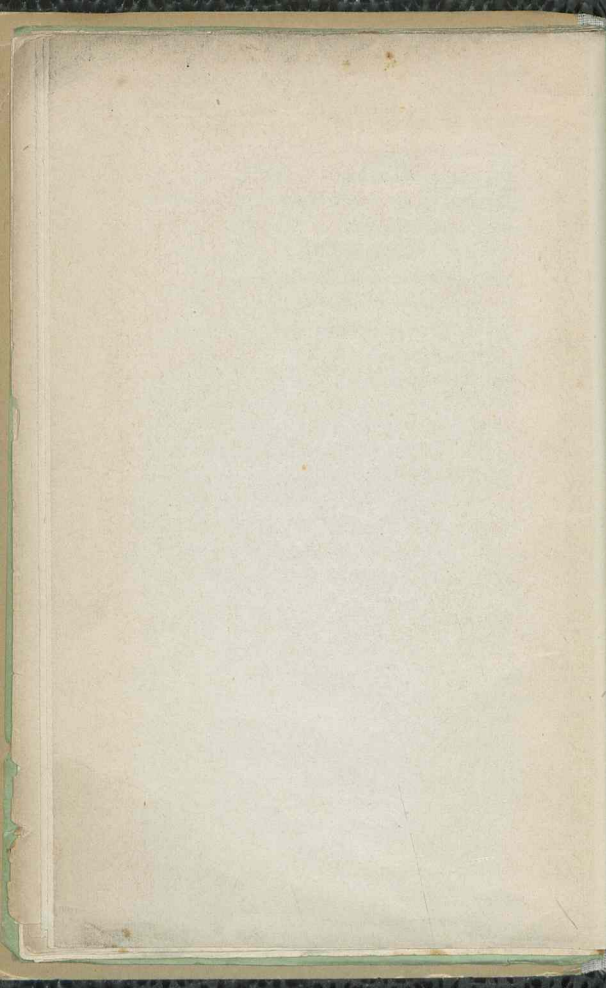
### Boeufsteg.

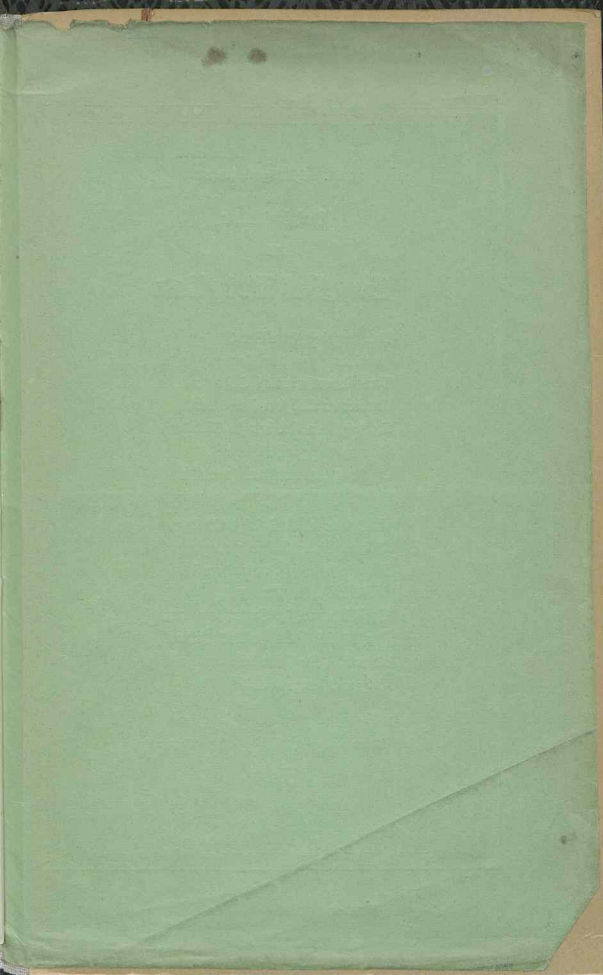
Merl. Mit Hjertes Banker jeg ikke fatter.

Hertil man Bagfjød helst maa tage,  
 Og bedst den bliver af Zunderlaar,  
 Thi Boeuf'en deraf bedst vil smage,  
 Naar ret Behandling kun 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 stærk man dem dog stege bør.  
Og saa paa Fadet man dem lægger,  
Og Løg i Saucen man komme maa,  
Og før man færdig dem tilbækker.  
Man Saucen helde maa derpaa.







Mel. Lykkelig er han etc.

## Indbydelse

til

# En Subskription

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

En Prove af Værket her De seer,  
Med en Snees Retter omtrent;  
I næste Hefte jeg lover Dem fleer,  
Ihald De det ønsker sendt.  
Sej Hefter vel til Værket forslaaer,  
For 16 St. hvert Hefte De saaer,  
Naar blot De skrive vil:  
Behag at levere det til

Navn:

Bogal:

