

1850'ERNE

Ophavsmand/nøgleperson

Laura Jacobsen

Type:
Kogebog

Sprog:
Dansk

Tilblivelsessted:
København

Arkivplacering:
CM 307

Emneord:
Kogebog, husholdning, køkken,
opskrifter

Dokumentindhold

Laura Jacobsens kogebog. Bogen indeholder 159 nummererede sider.
Kun de beskrevne sider er scannet.
Afventer transskription.

1 Kop BuckReblade lader man
Roge sammen med Vandes til
en Kop stærk The, og bruger det
saa Afføring under Andendelsen
af følgende Midler:

1/ Heensmerter.

Saa Heensmerter tager man 1 Pos Pl
saa man lader Roge med et 5
Tummer langt Stykke Peberrod, som
mindst er 1 Tomme i Diameter
og som er renet, det gives et godt
Opkog, og det Roges og suales under
lukket Laag. Deraf tager man saa
hver Dag, Tarmiddag og Eftermiddag
et Madeiraglas eller Snapsglas
fuldt.

2.)

Middel mod at faae Vandet til
at gaar naar det ved Sygdom
standser.

En Petersillierod med Sap
afvaskes, hakkes, og Roges i $1\frac{1}{4}$
Pægl Vand indtil den kun bliver
en knap Pægl; det Roges og soales
under lukket Laag; naar den er
afsalet, sies det og drikkes.

Kropsbolles Midel mod Mavehærreprobat

Trekulfur Natron 15 R

Carlsbaderfatt - 15 R

opløses i 2 Potter koldt Vand, deraf drikkes
et lille Rødvinsglas hver Morgen
fastende Hjerte blandet i et glas koldt Vand.

Denne Cyfkrift har hjulpet mange.

Ganfre Schades Felekage.

$1\frac{1}{2}$ lb. Mel $\frac{1}{2}$ lb. Smør $1\frac{1}{2}$ Pægel Melk
 $1\frac{1}{2}$ Lød Gjær god Vægt, 5 Aq, en Spise-
skefuld Sukker. Krydderier efter Behag.

Naar man skal kjøbe Kongen af Danmark's
Brygt Draaber, skal man forlange for 25 Qre.

Carlsberg Museum
Nr 197

Hele Sager (Sjævel)

2 lb Smør $\frac{1}{2}$ lb god Mel
~~2 lb Smør 6 lb~~, ~~2 lb god Mel~~ Gær
Kaffin, Lardur, Rindur
efter Ansig.

Karloffelhage til Tølkene.

Karlofflerne kaages knapt møre, naar de netop
ere færdige, river de men meget varfomt at de
beholde Skrøllerne. Derpaa røres 33 Ag-
geblommer med 30 Lod hvidt Sukker.
 $\frac{1}{2}$ Time, saa kommer da kummes 14 Lod
rødtte Mandlerkalk, føde halv billre pleri
telig med Saften og Skallen af 4 Citroner
tilsift $2\frac{1}{2}$ lb røde Karloffler og de pids-
kede Hvider. Denne Portion fylde
begge Ringformene. Ovnen 40 Perfore.

Tøsterkage (Sompne Skade.)

Man afklare $\frac{1}{2}$ lb Smør, der røres 8
Aggeblommer, 1 Pægel Melk, 1 Lod Gær 1 lb
Mel. Hviderne spædes til sidst og kommes der

Strandkarpes og Gjadder se g. n.
og lige en de bedste.

Spise Polser.

8 lb. Plesk, 10 lb. smagt Kjød,
12 lb. Oxekjød, 6 Lod Salpeter, 1 Ske-
fuld heel Siker, 1 Skefuld stødt
og en Skefuld Allaande.

Lage.

12 Patter Vand, 4 lb. Spanisksalt,
4 Lod Salpeter, 1 lb. Buddersætte
dette koges og skummes godt.

Lagen holdes varm paa Kjød, men
kold paa Plesk, Det staaer sig
til ud paa Sommeren, og Kjødet
lægges blot i Vand fra Krogen

Risemelgrød.

18 Risemel 3 Lød Mand 4 1/2
Pot Melk.

Bollmelk til 9 Personer.

12 Lød Mel 8 Lød Smør 6
Ag. en lille Spestkefild Seetke
Lødt Melkat, de samme Bolle
bruges til Suppe.

Leskefarce.

Til 3 1/2 skrabt Seetke 1
Lød Smør 2 Spestkefild Mel
3 à 4 Ag. spædet med Melk
eller Stik.

Til Riisgarri

tages 2 Lød til hver Person.

10 Lød 8 à 9 Personer