

1850'erne

OPHAVSMAND/NØGLEPERSON

Laura Jacobsen

FAKTA

Type:
Cookbook

Sprog:
Dansk

Tilblivessted:
København

Arkivplacering:
CM 307

Keywords:
Cookery book, Recipes, house
keeping, kitchen

SUMMARY

The cookery book contains 159 paginated pages. Not all pages are used. Only the pages with text are scanned.

1 Kop Beckreblade lader man
Koge sammen med Vandet til
en Kop stærk The, og bruger det
som Afføring under Andelsen
af følgende Midler:

1) Heensmerter.

Lad Heensmerter lages man 1 Pst Pl
som man lader Koge med et 5
Tommers langt Stykke Peberrod, som
mindst er 1 Tomme i Diameter
og som er renet, det gives et godt
Opkog, og det Koges og suales under
lukket Laag. Deraf lages man saa
hver Dag, Larmiddag og Eftermiddag
et Madviraglas eller Snapsglas
fuldt.

2.)

Midde mad at faae Vandet til
at gaar naar det ved Sygdom
standser.

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

Kogebøllens Midel mod Mavehærkprobat

Trekulfur Natron 15 R

Carlsbuderfatt - 15 R

opløses i 2 Pøtter kvaegt Vand; deraf drikkes
et lille Rødvinsglas hver Morgen paa
fastende Hjerte blandet i et glas kvaegt Vand.

Denne Cyfkrift har hjulpet mange.

Gamfri Schades Pølsebage.

1/2 lb. Skul 1/2 lb. Smør 1/2 Pøgel. Melk
1/2 Lød Gjær god Vægt, 5 Aq, en Spesi.
skefuld. Sukker. Krydderier efter Behag.

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

Carlsberg Museet
Nr 107

Æblekage (Pommes)

2 lb Smør $\frac{1}{2}$ lb god Melk
 $\frac{1}{2}$ lb Smør 6 lb, ^{2 Lod} ~~1 lb~~ Gær
Kaffin, Kardemomme, Nidskan
after Buz.

Kartoffelhage til Tølkene.

Kartofflerne kaages knapt møre, naar de netop
ere spadede, river de men meget varfont, at de
beholde Skrøllerne. Derpaa røres 33 Ag-
geblommer med 30 Lod hvidt Sukker.
 $\frac{1}{2}$ Time, saa kommer da kummet 14 Lod
rødtte Mandlerhalv føde halv billre pleri
teligemed Saften og Skallen af 4 Citroner
tilsift $2\frac{1}{2}$ lb røve Kartofler og de pids-
kede Hvider. Denne Portion fyldes
begge Ringformene. Ovnen 40 Perfore.

Løsterkage (Pommes Skade.)

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

Strandkarpes og Gjædder se q. n.
og lige de bedste.

Spuge Polser.

8 lb. Plesk, 10 lb. maaget Kjød,
12 lb. Oxekjød, 6 Lod Salpeter, 1 Sk.
fuld heel Sæber, 1 Skfuld stødt
og en Skfuld Althaande.

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 Kjøgen

Risemelgsød.

18 Risemel 3 Lød Mand 4 1/2
Lød Melk.

Bollmelk til 9 Personer.

12 Lød Mel 3 Lød Smør 6
Ag. en lille Spestkefuld Sætkke
Lød Meekat, de samme Bolle
bruges til Suppe.

Lestkefarer.

Sil 3/4 Lød skrabt Sætkke tages 1
Lød Smør 2 Spestkefuld Mel
3 à 4 Ag. spudes med Melk
eller Sætkke.

Sil Riisfarri

tages 2 Lød til hver Person.

10 Lød 8 à 9 Personer