

# 1850'erne

OPHAVSMAND/NØGLEPERSON

Laura Jacobsen

## FAKTA

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

1) Heensmerter.

Lad Heensmerter tage man 1 Paa 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 tager man saa  
hver Dag, Larmiddag og Eftermiddag  
et Madviraglas eller Snapsglas  
fuldt.

2.)

Middel 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 soales  
under lukket Laag; naar den er  
afsalet, sies det og drikkes.

Kogebøllens Midel mod Mavehærkprobat

Trekulfur Natron 15 R

Carlsbuderfatt - 15 R

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

Denne Cyfkrift har hjulpet mange.

Ganfre Schades Pølsebage.

1 1/2 lb. Skul 1/2 lb Smør 1 1/2 Pøgel. Melk  
1 1/2 Lød Gjær god Vægt, 5 Aq, en Spise-  
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 (Panzal)

2 lb Smør  $\frac{1}{2}$  lb god Melk  
 $\frac{1}{2}$  lb Smør 6 lb, ~~1 lb~~ 2 Lod Gjer  
Kaffin, Kardemomme, Nidska  
etter Buz.

Kartoffelhage til Tokene.

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  
rødte Mandlerhalv føde halv billre pleri  
telig med Saften og Skallen af 4 Citroner  
tilsift  $2\frac{1}{2}$  lb røde Kartofler og de pids-  
kede Hvider. Denne Portion fyldes  
begge Ringformene. Ovnen 40 Perfore.

Listerkage (Pompou Skade.)

Man afklær  $\frac{1}{2}$  lb Smør, der røres 8  
Aggeblommer, 1 Pægel Melk, 1 Lod Gjer 1 lb  
Mel. Hviderne spedes 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 heil 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 warm paa Kjød, men  
kold paa Plesk, Det staaer sig  
til ud paa Sommeren, og Kjød  
lægges blot i Vand fra Køgen.

Rismedlsød.

10 Rismedel 3 Lød Mand 4 1/2  
Lød Melk.

Bollmedel til 9 Personer.

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

Leskefarce.

Sil 3/4 Lød skrabt Sætkke tager 1  
Lød Smør 2 Spestkefuld Melk  
3 à 4 Ag. spædes med Melk  
eller Sætkke.

Sil Riisfarce

tager 2 Lød til hver Person.

10 Lød 8 à 9 Personer