

Johann Ludvig Møller



*Wieders. Kjøbenhavn
Lyngkøbenhavn*

Klogebog paa Vers.



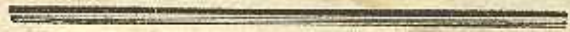
vi

S. L. M. 61124

1807-45



Anden forbedrede Udgave.



Kjøbenhavn.

Forlagt af E. N. Reigel. Trykt hos Robert.

1820.

Johann Ludvig Møller



sj 641
Ps

M 9079 K

Denne Bog maa ikke ansees for andet, end
hvad den er, nemlig et Forsøg til en Kogebog
paa Vers. Da man, som bekendt, hurtigere
lærer Vers end Prosa, har jeg troet, at disse
versificerede Opskrifter paa Netterne, naar de
tillige kunde synges, vilde lette de Damer (for
Kokkepiger er Bogen naturligviis ikke skrevet),
som selv gaar i Huusholdningen, Arbeidet, naar
De, istedetfor at staae med en Kogebog eller
Opskrift i Haanden, kunde syngende besørge Net-
ternes Ullavning. Hvis dette skulde blive Uls-
fældet, har Bogen opnaaet sin Hensigt. Hvad
nu Netterne selv angaaer, da ere de forfattede
efter Opskrifter, som flere Gange have været
Prøve underkastet. Disse ere nøiagtigt fulgt,
og skyldes kun mig deres rimede Dragt. At

Forord.

Denne Bog maa ikke ansees for andet, end
hvad den er, nemlig et Forsøg til en Kogebog
paa Vers. Da man, som bekendt, hurtigere
lærer Vers end Prosa, har jeg troet, at disse
versificerede Opskrifter paa Netterne, naar de
tillige kunde synges, vilde lette de Damer (for
Kokkepiger er Bogen naturligviis ikke skrevet),
som selv gaar i Huusholdningen, Arbeidet, naar
De, istedetfor at staae med en Kogebog eller
Opskrift i Haanden, kunde syngende besørge Net-
ternes Ullavning. Hvis dette skulde blive Uls-
fældet, har Bogen opnaaet sin Hensigt. Hvad
nu Netterne selv angaaer, da ere de forfattede
efter Opskrifter, som flere Gange have været
Prøve underkastet. Disse ere nøiagtigt fulgt,
og skyldes kun mig deres rimede Dragt. At

M. 9079 K 2

119164

fremføre noget Forsvar, hvorfor jeg, som dog Ingen kjender, har indladt mig paa at skrive en Kogebog, behøver jeg vel ikke; thi kan en Schiller lære os, hvorledes man skal lave Punsch i sin bekjendte Sang: "Nier Elemente" &c., kan vel ogsaa en F. V. M. (sononymt med det i forrige Udgave brugte Udtryk: "Anonymus") sans comparaison, lære, hvorledes man skal lave Prindsesse-Budding, nemlig: Tre Pøgle tag af sød og deilig Slødel m. m. Da dette lille Skrift har fundet flere Dammers Bisald, har jeg paa deres Tilskyndelse udgivet det i Trykken.

Forfatteren.

I n d h o l d.

	Side
Fiebo-Kage	7.
Misengryns-Kage	8.
Prindsesse-Budding	9.
Kartoffel-Kage	10.
Smaae hurtige Sutterbeed	11.
Veitkage	12.
Høstags-Veitkage	13.
Mandel-Budding	14.
Lag-Kage	15.
Rom-Budding	17.
Citron-Løtte	18.
Eggebudding	19.
Krem-Kage	20.
Krum-Kage	21.
Mandel-Kage	22.
Gaas eller And i Velce	23.
Fortoren Skidpadde	25.
Tydt Korf	27.
Rulle-Kat	29.

Male-Friskee	30.
Koldt Hvidtaalskoved	31.
Summer-Friskee	33.
Styrte Pærer	34.
Hvid Oetee af Hjortetale	35.
Maxins	36.
Sindør-Tis	38.
Fløde-Tis	41.
Coelkør-Liquent	42.
Kirsebær-Liquent	43.
Distop	45.
Cardinal og Pave	46.
Leveregler	47.

Fløde-Rage.

(Egen Retodie.)

Hvis det skulde møde,
at du vil af Fløde
en Rage
dig bage,
da vil jeg raade
dig følgende Maade:
Du 10 Eggeblommer
i Potten først kommer,
3 Steefulde Meel,
lidt Sukker, Caneel,
samt tre Pagle Fløde;
men ei af den Søde,
(suur Fløde man tager
til saadanne Rager).
Naar nu Cardemonimen
i Deigen er kommen,

man Formen afdækker,
 med Smør den besmører,
 paa Ilden den sætter.
 Naar Kagen er bagt
 Man samme anretter.

Risengryns-Kage.

Metodie: Kappenreg.

1.

Et heelt Pund Risengryn, et kog
 formeget — rør et halvt Pund Smør,
 mens Gryene er varme, og
 en 16 Pq i Deigen rør;
 men Hviderne skal staaes til Stum,
 addeer saa til den hele Sum,
 halvanden Hjerding Sukker, tag
 Rosiner efter egen Smag.

2.

Nu tager man en Form som før
 er beskribderne fortalt,
 afdækker den og smør lidt Smør
 omkring i samme overast.

Kom saa i Deigen lidt Consee, I min Saag tag
 derpaa en Haandfuld Hyedemeel, I min Saag tag
 med Eggelhviderne smør. I min Saag tag
 Saaledes Deigen laves her.

Prindsesse-Budding.

Metodie: Dig efter Brantig mit Farvel jeg byder.

1.

Tre Pagle tag af fed og deilig Fløde,
 tag 8 Lod af allerbedste Smør,
 samt 7 Lod Sukker meget fint du stæde,
 en 15 Pq i Deigen derpaa rør!
 Men Fløden, Sukkeret og dertil Smørret
 skal sættes allerførst paa Ilden hen.
 Kom 9 Lod Meel i lidet Melk og rør det,
 og held det i det andet strax igien.

2.

Naar dette kaldt nu næstendeel er klevet,
 saa kommes Eggelømmerne deri,
 og Hviderne skal staaes, som er beskrevet,
 til allerlidst, saa er den Stads forbi.
 Man samme som en anden Budding bager,

faa veed, min Skønne, sagtens selv hvordan.
Sauce, som til andre Buddinger, man tager:
Den rettes som en anden Budding an.

Kartoffel-Rage.

Til et Pund af Kartofler der tages et halvt Pund
af Sukker

flint stødt, og 14 Æg, eller — hvis man har det —
en heel Snees.

Tag et Ottendeelspund af de sødeste deiligste Mandler.
Dog, da det Søde og Bittre jo altid i Livet maa
følges,

tag saa den samme Portion af de allerbittreste Mandler.
Skallen af 2 Citroner skal rives, og rives et Fransk-
brød,

hvoraf man kommer 2 Haandsfulde i den vordende
Rage.

Derpaa man koger Kartoflerne vel, og naar de er
kolde

River man Dem og Æggeblommerne rører man jævne,
saa kommes Sukkeret i, hvorpaa det atter omrøres.

Mandlerne skalles og stødes og Æggehojderne pidskes,

at de blive til Skum og røres i Deigen til Slutning.
Naar nu alting er færdigt, man river lidt Hvedebrød
ret flint,
strøer det i Formen, besmurt med Smør, og Ragen er
færdig.
Hele Stadsen skal bages en Time med temmelig raff
Ild.

Smaa hurtige Sukkerbrød.

Metodie: Ach, du lieber Augustin.

1.

Niv saa meget Sukker, som
6 Æg kan veie, som
Hvedemeel af samme Vægt
som Æggene.
Hviderne pidskes før,
Alt til en Deig omrør,
Ragerne bages derpaa med lidt Smør.

2.

Her jeg vil erindre blot,
at Vox er nok saa godt

til at smøre Panden med,
som lidet Smør.

Har man et Bæret, man

Panden med Smørret kan

smøre, og det gaar saa herligen an.

Æblefage.

Metodie: Da bin i auf d'Beeg auß gang'n. (Af "die Wiener in Berlin.")

1.

Først koges Æblerne til Grød,

kom Sukker i til den er sød.

Et Fad i Lortepanden sat

halvt fuldt af samme Grød.

En Fierding revet Sigtebrød,

en Fierding Sukker derpaa stød,

tag Blommer af en halv Sneed Æg,

saare Hviderne til Skum.

2.

Alt det til Deig man rører nu.

Da heder over Grøden du

en 4 Kopper Fløde hen
Paa Deigen allerførst.

Man kommer i den Æblegrød,

hvis den er blegen alt for blød,

lidt Stivelse, saa bliver den jævn,

og Deigen færdig er.

3.

Er Alt parat saa lægger man

i Pandens Bund lidt varmt Sand,

og sætter Fadet strax deri.

Den langsomt bages skal. —

(Forsigtig vær; thi mærk Dig det,

at den mistykses kan saa let).

Er Kagen bagt og ei for varm:

held Flødestum derpaa.

Hæsing-Æblefage.

Metodie: Alt stult paa Svandens Vej.

1.

Først kommes i en Pande

en lille Skive Smør.

Saa meget som en Kande

af Æbler stralles bør.

En Kopfuld Mandler søde
(ei bitter bruges her)
du i en Morter støde
med 18 Æg udtyr.

2.

Rør det af alle Kræfter
i to Qvarteer til Deig.
Kom Æbler i derefter
tilfødt — det glemmes ei.
Nu Sukker, Cardemomme,
alt efter egen Smag,
du maa i Deigen komme;
omrør det alt i Mag.

Mandel-Budding.

Wesodie: Censom er jeg dog ei ene.

1.

Stød af Mandler 6 Lod søde
Kog af Melk halvanden Pot,
3 Lod bitter skal du støde
∴ Alt med Melken koges godt. ∴

2.

9 Lod Eibvelse man rører,
samt af Æggeblommer 9,
i lidt Melk, som dertil hører,
∴ hvilket heldes op deri. ∴

3.

Har nu det et Dyleg saet,
kom deri de Hvider; dog,
naar de først til Skum er saet,
∴ nu det bringes Alt i Kog. ∴

4.

Sukker man og Cardemommen
blander efter egen Smag.
Er det Alt i Deigen kommen
∴ rør det om, og Formen tag. ∴

5.

Deel helder man nu Deigen,
hvorpaa Alt hensættes kan,
for at blive koldt, af Veien
∴ i en Spand med iskoldt Vand. ∴

Bag-Rage.

Nær et Pund udvasket Smør indtil det jævnes paa
Ilden,

Derpaa man kommer 12 PEG deri med Holder og
Blommer.

Et Pund Sukker, som skint er stødt, med PEGgene
røres,

et Pund Hvedemeel lidt efter lidt skal blandes imellem,
alt skal røres til Deig, saa tykt at det lader sig stryge
med en Kniv paa Papir saa tyndt, som det er dig
muligt.

Bagene lyse skal bages; men dog maa det ikke forglemmes
at naar hvert Lag er bagt det ses Papiret skal løsnes
strax med en Kniv; thi ellers det let kan brydes i
Stykker.

(Har man Dekonemien begyndt for Alvor at drive,
kan man bruge det samme Papir til meer end til et Lag).
Syltetoi skal mellem Bagene smøres, hvorpaa de ad-
deres.

Efterdem Bagene lidt ei lige store vil blive,
Hjæres de af med en Kniv — hvorpaa man Ragen
anretter.

Rom-Budding.

Receptis: Jeg veed med hver Betegnelse den nyestligste Kur.

1.

En 4 Lob af Hunsblas skal koges med lidt Vand,
at Vandet dem akkurat bedække kan,
et Pund af sneehvidt Sukker, en Pot halvanden Pøgl
af Fløden den seje i Fadet nu held!

En 20 PEGgeblommer med alt det andet bland,
og pids det over Ilden det bedste man kan;
indtil det Alt er kommen i Kog saa ganske lidt,
da tag det hurtigt af; thi det soies saa lidt.

2.

Derpaa den hele Bølling du røre dygtigt om
i en halvanden Pøgl af den bedste gamle Rom,
saa haver du en Budding, dog mærk dig det,
at Dagen før *) man laver den himmelske Ret,
en Sauce dertil af Ribsfajt tilindst man tage kan,
og naar nu den Budding omsider rettes an;
held saa en Smule Rom ovenpaa den og tand Ild;
saaledes kan den brænde — at sige, hvis man vil.

*) nemlig: end den skal anrettes.

Citron-Tærte.

Recept: Skuden maatte styrte sammen.

1.

Man fea alle Verdens Zoner
tage maa Substans hertil.
Skallen af en 6 Citroner
først, mia Skjume, rise vil,
Derpaa man til disse Rager
et Pund Mandler skalle bor;
et Pund Sukker stødt man tager,
samt et Pund af smelter Smør.
Gives der en bedre Deig?
Nei, nei, nei, ic.

2.

Nu en 18 Eggeblommer,
sikke som den unge Vaar,
man i Deigen derpaa kommer,
Hviderne til Skum man saær.
Saften af de 6 Citroner
man i Deigen helde skal.
See hvor denne Tærte throner
hoit blandt andre Ragers Tak!

Stoes der en bedre Deig?
Nei, nei, nei, ic.

Ægge Budding.

Tag 14 Æg med Blommen og med Hviden.
(Er man sparsommelig, da helst i Æggetiden).
Af Gløde rører man heri en Pot
en Smule blot.

Tag Sukker efter egen Vilste
og Gædebefindende — samt lidt Vanille.
(Vel er Vanillen dyr; men Smagen
betant det er dog Hovedsagen).

Riv Skallen af Citronen,
og denne reyne Skal paa Barket sætter Kronen.
Tag Formen nu — dog var det ei af Beien
om man udblødt samme, førend Deigen
skal helbes op dert — Alt dette kog
i fulde 3 Qvarteer;
men heller ikke meer.

Den Buddingform nu i en Spand man sætter
til næste Dag, hvorpaa man den anretter.

Til samme Budding er fornøden
En Sauce af Nipsosaft, sjiou som Morgenrøden.

K r e m = K a g e .

Metodie: Smilende Haab, du elskte Barn, som søver.

1.

Det er just ei saa ganske let at rime,
dog naar man skrive kan, hvad man har Lyst,
slige der tidd Ideer saa sublime
op fra et digterisk begejstret Bryst.

2.

Men naar paa Smør, paa Meel, paa Eggeblomme
man, som jeg her, bestandigt rime vor,
paa Melniker, Caneel og Cardemomme,
bliver en poetisk Nare smeltet Smør.

(Da Nogen maaskee kunde finde denne Indledning for lang
vil jeg strax begynde paa Kagen.)

3.

Et Hjerdingspund af Hvedemeel man tage,
et Hjerdingspund af klart afsmeltet Smør.
Dette man først en liden Stund skal bage;
tag det saa af, og un i Deigen rør.

4.

Halvanden Pot af allerbedste Fløde
liddt efter liddt til Massen bliver slødt,
et Hjerdingspund af Sukker skal man støde
fuldkomment slødt — en Stang Vanille riv.

5.

Løst Eggeblomme man tilsidst skal pidske
og komme i den Deig til Slutningen,
Formen derpaa man tage og afsløste;
sæt den en Time saa paa Ilden hert.

K r u m = K a g e .

(som tillige indeholder et Ragnestykke).

Metodie: Skal jeg være glad, saa maa jeg drille.

21 Skeefuld Meel udblodte
vel i en halv Pot Mælk; omrør
4 Gange 10 Lod Sukker stødt
med 4 Gange 5 Lod Smør.
Denne Portion derpaa skal tages
(sæt man har anden Kage glemt),
kan den til 12 Personer bages.
Det er til Fremmede ret nemt.

Mandelkage.

(De 2 første og de 2 sidste Linier i denne Opkrift songes. Det i Parenthes henførte deklameres).

Metodie: Jeg er en Mand, som har saa vidt omvændt.

1.

Hvorledes man en Budding skal af Mandler berede; dette veed nu vist Enhver;

(foran i Bogen staar nemlig denne Budding beskrevet, seer efter Husinge + Melkage).

men hvordan Mandellagen man behandler, om dette nu skal Sangen syde her.

2.

De Mandler stilles skal, hvorpaa de stodes; naar Skaller man af samme draget har,

(nemlig 1 Pund søde og 4 Pund bittere Mandler. Derpaa tager man 16 2 16 Pz og behandler dem, som sødes i næste Vers).

med et Pund Sukker Deigen skal forsødes det hvide sløtte Sukker helst man ta'er.

3.

Man stiller nu de Blommer og de Hvider; men Blommerne man først omvære her

(med Sukkeret omværet en halv Time. Derpaa kommes Mandlerne i, og arbeides et Kvartec).

De Hvider pidskes nu som alle Liden, og samme allersidst i Deigen rør.

4.

Alt Slutningen en Form da skal tages hvorledes den behandles veed Enhver,

(nemlig smøres med Smør, hvorpaa Deigen keldes i og Alt henførtes paa Siden.)

Saaledes da den Mandelbeig skal bages med sagte Ild, indtil den færdig er.

Gaas eller And i Gelse.

Metodie: Der er en Nis fra Kjøbenhavn; eller: da mihi nunc consilium.

1.

Nu har jeg rimet mangan Gang paa Meel og Æggeblommer.

Om Sukker, Smør led tidt min Gang, som man i Deigen kommer.

En Gaas, som slædt er i Gelse begynder nu sin Vandring.

Den her i Bogen la'er sig see kun blot til en Forandring.

2.

Først Gaasen koges ganske mør, hvorpaa den da henføres.

Fuldkommen kold den blive her;
thi strax den ei anrettes.
Af Kalvekød en Suppe kog,
som til Gelee forvandles,
naar Samme kød er bleven, og
paa saadan Wiis behandles.

3.

Af Hjortetæl et Fjerdingopund
Du komme nu i Vandet,
og naar det der har kogt en Stund*),
da sie det af og bland det
med Suppen — Laurbærblade, alt
(Citron i Skiver fleres)
skal koges sammen med lidt Salt,
som ikke kan undværes.

4.

Er nu Geleen færdig, tag
den Gaas Tømt du skal skjære
i Stykker smaae; thi Lag for Lag
ber Kjødet nedlagt være.
Den Gaas derpaa skal sættes hen
en 8, 14 Dage.
Dog naar man vil, man op igjen
kan samme atter tage.

*) En Stund saaes her istedet for eine Stunde; thi den skal koge 1 Time.

Forsloren Skildpadde.

Metode: En Fuglesønger er jeg sa.
(Afsnitningen kan gjerne udelades.)

1.

Det ofte her i Verden gaaer,
at Falskhed man for Sandhed saaer.
Man derfor tage sig i Agt
for Løgneren i Sandheds Dragt.
Man kan ei vogte sig saa let.
Det og vil stee ved denne Ret.

Derfor jeg sige vil Enhver,
at Skildpadden forloren er.

2.

Et Fede-Kalvehoved skal,
at Haarene gaae af saa vel.
Derfor man først det stolde maer,
at man det reent og peent kan saae.
Det tvært igjennem hugges kan,
og lægges i en Spand med Vand.

Nu op igjen man tager det.
Som følger laves denne Ret.

3.

Det Hoved koges med lidt Salt;
fra Venet Kjødet pilles alt.

Det skæres nu i Stykker smaae,
som helst i Firkant være maae.

Dog skære man dem, som man kan,
og Trekanter kan og gaae an.

Lidt Kalvetjød i Etvær skær;
men her er ikke Plads til meer.

4.

Det Kjød i Meel nu dryppes her
og brunes vel i lidt Smør.

Nu skal der Løg og Urter til,
en Smule Soja om man vil.

Med Peberet fra Spanien
og Laurbærblade, kog det hen!

Man rører Alt en Smule Kvit,
hvorpaa det koges skal en Stund.

5.

Nu sies det i en Sie saa fin.

En Dosis god Maderawin

skal kommes i, samt Volder smaae

af Kjød og Fisk hvad man kan faae.

Et Saucen kynd, som hændes lidt,
saa kan den jævnes ganske lidt.

Kom Eggeblommer i tilsidst,
saa bli'er den god — det troer jeg vist.

Fyldt Lørf.

Metodie: Dansevang, med godde Bred.

1.

Tag en Lørf til sig en Met,
Skindet slaes af denne
med Forsigtighed; thi let
ellers det kan hælde,
at det sonderbrydes kan,
man maa da forsigtigt
gaae til Værket, indtil man
faaer det afflaet rigtigt.

2.

Hoved, Hale, begge to
maa ved Skindet hænges.
Dette Alt nu kan i No
lægges bort saa længe.

Derpaa stræbes Kjødet vel,
 man i dette Fomne
 blødt en Steefuld Hvedemeel,
 lidt Muskatblomme.

3.

Dertil og en Bierding Smør,
 Alt til Deig man rører;
 men det glemte jeg nok før,
 og til Deigen hører
 en saakaldet Hvedeknop,
 som er udblødt*) blevet.
 Derpaa røres Nap og Stup
 (det er lidt beskrevet.)

4.

Har man roret det dygtig om
 tag saa Lørsteskindet.
 Hert hele Deigen som
 Med lidt Traad ombind det!
 Eye det Skind saa til igjen.
 Nu den Lørst skal sættes
 i en Kartepande hen,
 brunes og aurrettes.

*) i Mehl.

5.

Capersauce dertil man taer
 (den ei her beskrives).
 Denne Lørst den Fordeel har,
 at der Been ei gæves,
 som i andre Lørst man jo
 alle Lider finder.
 Jeg vil vædde een mod to,
 at den Prisen vinder.

N u l l e = N a l.

Saa som Nalen jo næsten er bedst af alle Slags Fiske,
 kan den ogsaa behandles paa næsten utallige Maader;
 her jeg kun fremsætter et Par, der lyde som følger:
 Først til Nusseaal tages de allerførste og bedste,
 Huden aftages og Ryggen opstøves og Nalene stakkes
 heelt ud og Rygbenet fjernes nu fra, hvorpaa de skal
 salttes,
 dog kun saa ganske lidt. — Man derpaa Smørret skal
 smelte.
 Hert kommes nu Capers, Anchovis og hakkede Rødløg,

Derpaa bestryger man Alente paa den indvendige Side,
hvoepaa man ruller dem op og binder dem om med
lidt Seglgarn.

Hele Substansen derpaa skal koges i følgende Dele:
Halvdelen tages af Vand, af Veddike Halvdelen tages,
Blade af Laurbærtræet, lidt Salt, lidt Løg og lidt Peber.
De med Veddike skulle serveres og spises til Slutning.

Malericassé.

Metodie: Martrough er bød i Krigen.

1.

Hertil smaae Nat man tager,
Miron ton ton ton mirontaine.
Man Sinnerne fradrager,
og afflaaer Alens Hud,
og afflaaer Alens Hud,
Indbolden tages ud.

2.

De Nat nu Sønderstjæred.

Miron ton ton

De hen til Gryden bæres

med lidet Vand og Salt.

Med lidet Vand og Salt

derpaa man koger Alt.

3. Men mellem Salt og Vandet,
Miron ton ton
Nu ogsaa bliver blandet
en Skeefuld Meel og Smør,
en Skeefuld Meel og Smør
med Snykkerne omror!

4.

De Pebercorn heles
Miron ton ton
men Løg i sine Dele,
med Laurbærtræets Blad,
med Laurbærtræets Blad,
skal kommes i den Mad.

[Veddike efter egen Smag.]

Fylt Hvidkaalshoved.

Metodie: Denen varet paa vor Kilde.

1.

Hovder vandre her paa Jordens
mange, som er fylt med Grød,
dog i Syden og i Norden
ofte megen Være nød.

Johann Ludwig Nøller

Naar et Hoved er i Hader,
fyldt med Grød, hvad Gode værd?
er et Hoved, som fremtræder,
fyldt med Kjød, som dette her.

2.

Først de ydre Blade pilles
af — et Hul man skærer saa,
der hvor Stilk og Hoved stilles,
samme huller ud; hvorpaa
man med Gæs det Hoved fylder,
i et Klæde koges det.
Elligt et Hvidkaashoved hylde
Alle som en deilig Ret.

3.

Naar det nu er kogt man tager
samme op af Grydens Vand,
og, saasnart man saa behager,
kan det Hoved rettes an.
Sauce jeg ikke vil omtale,
man kan tage hvad man vil,
brunn Sauce nogle anbefale,
smeltet Smør jeg raader til.

Hummer = Fricassée.

Metodie: Es anders anskriften (af "die Wiener in Berlin.")

1.

Først Hummerne man koges
i Vand saa sagtelig.
De Haler og de Klemmer
for alting et man glemmer
;: at pille af for sig ;:

2.

Et Leg i tynde Skiver
man skære skal iten.
Det Øvrige *) som stodes
og med lidt Mælk udblødes,
;: med Loget koges mit ;:

3.

Derpaa en Kaaserolle
tiffest man tage bet.
Nu Samme skal afvikles.

*) nemlig af Hummerne.

Lidt Meel og Smør, som pibbles
:: med Skaldedocten *) ror. ;:

4.

Hert de Hammerstykker
skal koges — bland Muskat,
samt Peber, Peterskåle,
alt efter egen Billie,
;: saa er det alt parat. ;:

Stegte Pærer.

Recodie: Det var en Tid, da jeg var meget lille.

Naar man til Steg vil have stegte Pærer,
af alle Sorter tages kan hertil,
Man strøller dem, og samme nu man skærer
i tvende Stykker, eller som man vil.

2.

Kom saa paa dem en Smule revet Sukker.
De brune steges skal i lidet Smør.
Kom dem i Potten, nu man Laaget lukker;
i to Qvarter omtrent de koges bør.

*) Aftegningen af Skallerne, som affes ved

3.

Med Saft af een Citron; dertil man komme
af Viin et Glas, det bedste, som man har,
naar nu, som sagt, de to Qvarter er omme
man Pærene af Ilden atter ta'er.

Hvid Gelée af Hjortetak.

Recodie: Skal jeg være glad, saa må jeg delte.

Denne Gelée man saa behandler:
Man allerførst ved Ildens Magt
fuldkommen til en Stov forvandler
Skovens de fronte Sønners Pragt
Heraf man ta'er et Pund derefter.
(Jeg meente før med al den Snak,
for ei at friste Nogens Kræfter:
et Pund af raspet Hjortetak).

2.

Rekliller^{*)}, lidt Caneel man blander
hert — af Kildens klare Vand
held nu paa dette et Par Kander

*) 4 à 5.

(Blandet af Brønden og gaaer an).

Alt dette nu skal koges sammen
derpaa en trende Timer godt;
dog ganske jævnt ved Skorstens-Flammen,
at der af Alt kun bliver en Pot.

3.

Dette skal affies, derpaa heldes
en Flaske Viin, lidt Sukker, nu
Skallen af 6 Citroner stræles,
Saften af samme presser du.
Bland lidt Caneel imellem dette,
6 Eggehvider kom dert.
Alt nu man skal paa Ilden sætte,
Hvorpaa det affies i en Sie. —

Marins.

Metodie: O betenk dog, min Fader.

1.

Sire fem Wg skal tages,
dem saaeer du itu,
de Blommer fradrages,
pidst Hoderne nu.
Naar disse til Skum er blevet,

Saa kommes et halvt Pund revet
hvidt Sukker imellem de Hvider tilsidst.

2.

Har Vanille man, komme
(thi det smager ret godt)
man heri en halv Tomme,
hakket uhyre smaat.
Hvorpaa Deigen skal omrøres,
Lartepanden skal besmøres
med aflaret Smør, men dog ikke for tykt.

3.

Løg af Madsen i Panden,
smaa Stykker saa net,
ganske tæt ved hinanden;
men dog ikke for tæt.
De ved sagte Ild skal bages,
før de er brune de aftages;
thi brune Marins er en skrækkelig Ting.

Hindbær = Jis.

Metodie: Vil du være stærk og sil (med nogen Variation).

1.

Naar af Hindbær lavet Jis,
 hvilken meget deilig smager,
 maa det stee paa saadan Vis:
 Barrene man tager.
 Disse først nu presses skal,
 heraf kun en Vægl du tage
 af den Saft, klar som Kryстал.
 Resten bliver tilbage.

2.

Dette skaas i en Terrin.
 Skal af en Citron bar skrællles.
 Nu en Pot af Rhinens Vitt
 ovenpaa skal helles.
 Og forsties Rødsfens Kraft,
 naar imellem alt det andet
 2 à 3 Citroners Saft
 heri bliver blandet.

3.

Nu man rører dette vel,
 Saaget paa Terrinen sulkes,

lidet Klidvand nu held
 paa et Pund hvidt Sukker.
 Sæt det saa paa Ilden hen
 til det oplest er af Vandet,
 tag det derpaa op igjen,
 held det til det Andet.

4.

Kom lidt tiskoldt Vand derpaa,
 at det kan affjelet blive.
 Tag det op og lav det saa,
 som jeg vil beskrive.
 Madsen først i Formen held,
 sæt den derpaa ned i Spanden,
 som med Jis er fyldt saa vel,
 ganske op til Randen.

5.

Drei den Form bestaudigt om
 frem, tilbage, og til Siden,
 at ei det, du deel kom,
 stivne skal for Tiden;
 thi for stiv i Korfningen
 Madsen ikke just maa være.
 Derfor see du tidt til den,
 hvert Qvarter, min Kjære!

6.

Ganske jevn, og som en Brød,
 man især maa mærke dette:
 Rør den, at den bliver blød,
 den ei Klumper sætte.
 Sving den i en munter Dands.
 Nu man Fryseformen tage,
 hert heldes den Substans.
 Set kun staaer tilbage.

7.

Nemlig at den fryse skal
 fer man samme kan aurette.
 Luft en deilig Ret paa Bal;
 men anmerk dog dette:
 At du ei den splser, naar
 du ved Dandsen varm er blevet.
 Bort derved saa mangen gaar,
 som end kunde levet.

Fløde = Fis.

Refodie: Frølich und wohlgemuth.

1.

Tolv Eggeblommier vel
 pidfkes — Citronen skræl.
 Ret sliu den vore maa,
 kom lidt Saneel derpaa.

2.

Rør det nu om en Stund,
 Sukker to Fjerdinspund,
 Fløde halvanden Pot.
 Alt røres sammen godt.

3.

Set det paa Ilden hen,
 pidf det saa det igjen;
 men ikke længer dog,
 end til det er i Rog.

4.

Lag det fra Ilden saa,
 altid det røres maa,
 indtil det kjoernes lidt;
 thi det adskilles tidt.

Naar koldt det bliver nu,
 Risformen tager du,
 Lav alt paa samme Vis,
 som før omtalte Sis.

Maaskee det skade ikke,
 om til af den tjære Mad
 vi ogsaa til en Smule Drikke.

Soelbær-Liqueur.

Metodie: Da mihi nunc consilia.

En 6 Pund Soelbær tager man,
 strax efter de er pille,
 saa modne som de findes kan.
 Er Stilk og Bær adskilte,
 tag saa en Krukke, heri kom
 de Soelbær som man støder,
 9 Potter af den bedste Rom
 med delse man udbløder.

12 Lod holdt Sukker til hver Pot
 Substansen skal forsøde;

men til den hele Stads man blot
 eet Lod Canceel skal støde,
 Af Restiker et halvt Dointin
 til Pulver stødt man blande.
 Alt Smagen herved bliver stin
 vistnok Enhver vil sande.

Allt røres heri kommes saa

3 Haandfuld Soelbærblade.

Hyorpaa i Solen Alt henlaae

2 Maaneder man lade.

Hver anden Dag det røres her,

de første tiorten Dage.

Nu affles Alt — en sig Liqueur

vil meget deilig smage.

Kirsebær-Liqueur.

Metodie: Jegerhør af Elverhei: "Herlig en Sommernat."

Til Kirsebær-Liqueur

først man afplukke bør

5 Pund af Kirsebær rede.

Her er en Opstrift paa,
 hvordan den laves maa:
 Først man de Kirsebær stede.

2. man sigt vandt i
 Hæld dem i Glasfen ^{*)}, saa
 1 Lod Caneel derpaa,
 som man har pulveriseret.
 (Ganske jeg følger her
 Opstriften, hvilken er
 mere end een Gang prøbet).

3. man sigt vandt i
 Retiker 1 Oviatin ^{**)},
 3 Potter Brændevin.
 Fransk Brændevin hertil hører.
 Derpaa lidt Sukker tag
 efter din egen Smag.
 Alt man en Smule omrører.

4.
 Glasfen i Selen hen
 sættes derpaa igjen,
 hvor den en Maaned nu bliver;
 Og naar den færdig er,

^{*)} En stor Flaske med en rummelig Hals.
^{**)} Igelteses siint stede.

har man af Kirsebær
 Driften, som Sindet opstør.

5.
 Proppen i samme set
 løelig; men glem ei det,
 at det skal hver Dag omrøres.
 Dette nu affies maa,
 og paa Bouteiller smaa
 heldes, og varligen føres.

6.
 Derpaa i Kielderen
 disse skal sættes hen,
 til man Liqueuren vil drikke.
 Strax den ei drikkes maa;
 men hvis man la'er den staae
 lidet, da skader det ikke.

B i s k o p.

Metoble: Velkommen varme Purpurfaat.

1.
 Velkommen Bistop i din Pragt,
 du straalet i din Purpurdragt.

I Ekshed ei du har din Eige,
ei Biskop over Clift og Rige;
men over hele ganske Jord
din Magt og Myndighed er stor.
Hvis Jagemann fortæller sandt,
dig Morten Madsvend *) først opfaundt.

2. naar viden om er

Al ham man Underretning fik
hvordan man laver denne Drik.
En Flaske Rødvin først man helder
i Bollen; Pommerantsen skræller.
Kom Skallen saa af denne Pommerants;
men Cast af to i den Substans **).
Lad samme staa en Time hen.
tilbattet — derpaa drikkes den.

Cardinal og Pave.

Samme Melodie.

Paa samme Maade da man skal,
som Biskop, lave Cardinal.

*) See Prof. Jagemanns Crit Menved.
**) I Morten Madsvends Ovkilte findes Sukker altsies ikke omtalt.
Dog efter Nutidens Smag synes jeg til at tilføje disse Par Linier:
"Sukker, som sedvæntigt tag
ganske efter egen Smag."

Naar man undtager det at Vinen
til denne tages skal fra Vinen.
Men naar du Pave lave vil,
Da tag Bourgognevink dertil.
Saa Biskop, Pave, Cardinal
paa eens Maneer klaves skal.

Hvis De, min Læser eller Læserinde! venter
her Deres Navn paa Tryk blandt Subscriberer,
maa De undskylde mig — det gik ei an;
dog Grunden ikke godt anføres kan.
Men for at hede det paa dette
(paa Madsen nemlig, hvor De Subscriberer savne,
dog maaskee ikke savne, deres Navne),
vil nogle Levereleger jeg fremsætte,
som Alle kjende vel; men det er Tingen:
vel kjendt af Alle; men dog næsten fulgt af Ingen.

Levereleger.

Aldrig splis af nogen Stet
længer indtil du er met.
Mærk dig dette for det første.
Sæt nu, at du skulde tørste,
drik saa hvad du har og kan.

Bliv vel sagtens stader ikke;
men jeg raader dig at drikke
fremfor alting Altdens Vand.
Vand i Bliv du ogsaa gyde.
Jugen Llug for hedt du nyde.
Er du varm drik ikke koldt,
det har mangen Sorg forvoldt.
Mangen efter Dands har drulket
koldt; men ogsaa Diet luffet
i for stedse — tank derpaa!
Koldt du derfor lade staae.
Hovedbreglen det er denne:
"Fremfor alting overdriv
Jugenting i dette Liv!"
Dog da Alt skal have Ende,
jeg til Bogen mig vil vende,
som for Eders Die kom,
og som kom i Eders Hænder.
Skjænk den Bog en naadig Dom!
Hermed Røgebogen ender. —
