NYPL RESEARCH LIBRARIES
3 3433 08224551 9

Digitized by Google

Original from
NEW YORK PUBLIC LIBRARY

MICROFILMED

DATE 9/17/93

Digitized by Google

Original from
NEW YORK PUBLIC LIBRARY

Digitized by Google
Original from
NEW YORK PUBLIC LIBRARY

Digitized by Google
Original from
NEW YORK PUBLIC LIBRARY

Pannkakor.

(På annat sätt).

Lägg fyra hela ägg i en stekpanna, dertill en nypa salt, en dito socker, tre skedar mjöl. Blanda med en quart mjölk. Smeten måste vara mycket tunn. Grädda i en stekpanna eller pannkakslägg väl smord med smör. Vänd dem sedan upp och ner på bordet och lägg sylt eller gelé på ena sidan och rulla ihopdem. Lägg dem sedan på en tallrik och sockra dem.

Pancakes.

(Another way.)

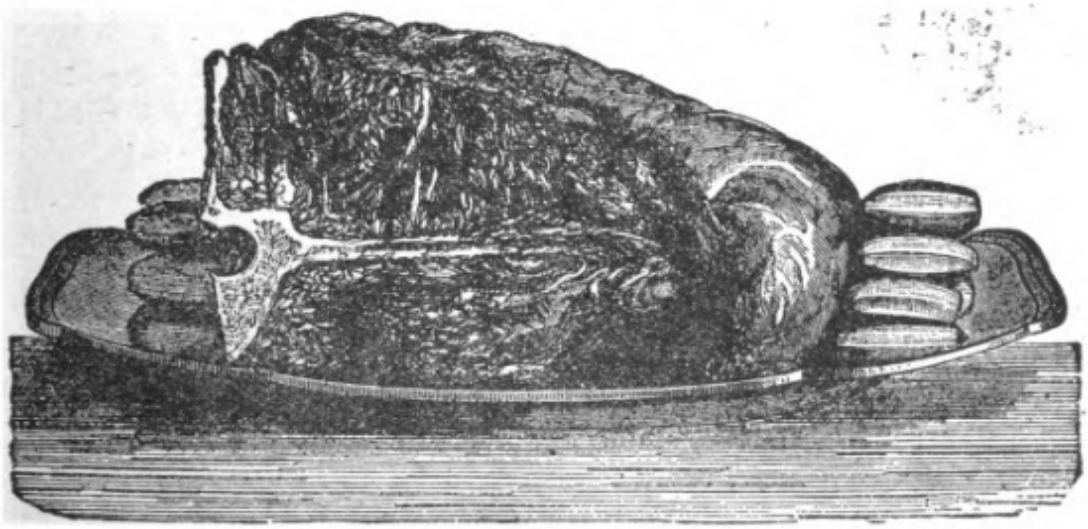
Put in an earthen pan four whole eggs, a pinch of salt, one of sugar, three spoons of flour; beat with one quart of milk. The preparation must be very light. Bake the pancakes in a frying pan, very thickly spread with butter, turn them upside down on the table, put some currant or other jelly on one side; roll them; put them on a plate; powder them with sugar.

Digitized by Google

Original from
NEW YORK PUBLIC LIBRARY

en roast väger, säg 3 pounds — den får då stekas tre gånger femton minuter samt femton minuter på köpet, tillsammans en timme. Är köttet icke det bästa och om man önskar det välstekt, torde det tåla längre tid.

utes extra. For instance, if a roast weighs 3 pounds, then fry it 45 minutes plus 15 or an hour altogether. But if the meat should be inferior, you may have to fry it a little while longer in order to get it properly done.



Roast beef med potatis.

Roast Biff.

Man tager ett stycke kött (vigt efter behag). Bulta det väl öfverallt, lägg det i stekpannan och häll något smält smör deröfver. Sätt nu in det i en starkt upphettad ugn och öfvergjut det under stekningen med dess egna fett som urpressats af hettan, hvilket har till följd att steken blir både brun och mör. Om såsen blir för brun genom den starka hettan, så slår man ett glas kokvin i

Roast beef.

Take a chunk of meat (according to pleasure as regards size). Beat it thoroughly all over; lay it in the roasting pan and baste with melted butter; put it in a well heated oven, and while roasting baste it frequently by its own drippings, which will make it brown and tender. If growing to brown through fast roasting, turn a glass of cooking wine into the bottom of the pan, and repeat that as

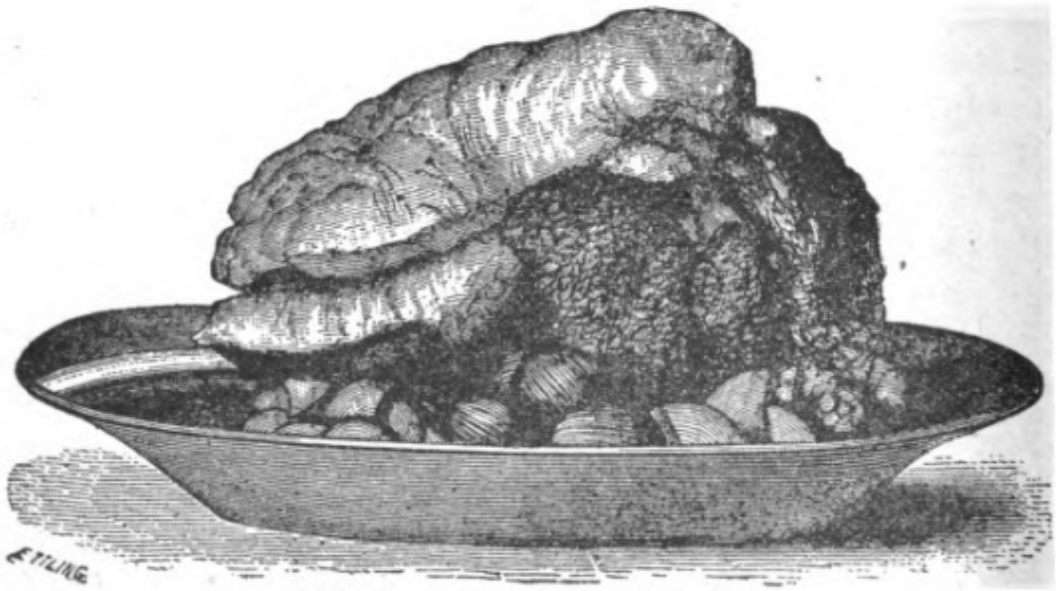
Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

Hamburger-stek.

Hacka (dock ej för fint) ett stycke "round steak;" blanda dermed en finhackad lök, litet starkpeppar (cayenne) samt salt. Stek i litet ister (köttet bör vara fritt från fett). Sätt det sedan i ugnen för att brynas på toppen. Garnera med sellerilöf.

Hamburger steak.

Mince, but not too fine, some round steak, and mix with it an onion chopped fine, a little cayenne, black pepper and salt. (Some add a little currie powder, or part of a red pepper pod, if desired hot.) When well mixed, fry in a little lard or clear drippings; when well done dish on a small platter, and set in the oven long enough to brown over the top. Garnish with sprigs of celery top.



Biff a la mode. Beef a la mode.

Biff a la mode.

Tag ett stycke kött från bakre delen af kreaturet och gör en öppning deri med en skarp knif; inflicka deri ett stycke fläsk, som först skurits i små tärnin-

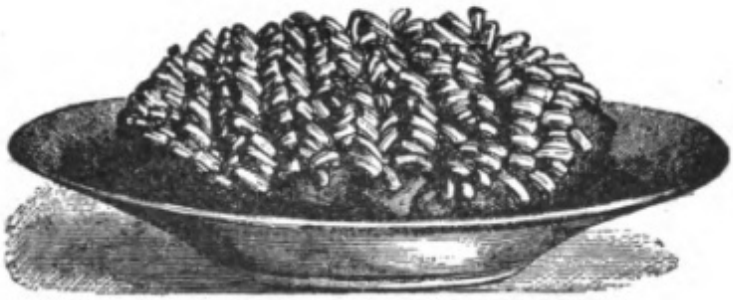
Beef a la mode.

Into a piece of the rump, cut deep openings with a sharp knife; put in pieces of pork cut into dice and previously rolled in pepper, salt, cloves and nutmeg

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

peppar efter behag. Detta arbetas tills det blifvit väl smidigt samt spädes med söt mjölk, så att det blifver lagom löst. Sedan formas deraf små eller stora bullar, efter behag. Dessa beströs med rifvet bröd och stekas gulbruna i smör. Dertill anrättas alla slags grönsaker, äfven potatis.

finely chopped onion and salt and pepper to suit. This you work until it becomes consistent, then dilute it with sweet milk to make it sufficiently thin. Then you form balls in size to suit. Strew them with grated bread and fry in butter until brown. Serve with any kind of greens and also potatoes.



Stufvadt kött. Stewed beef.

Stufvadt kött.

Hacka upp ett stycke kall roast biff, med fettet, slå i en liten stufpanna bestruken med clove of garlic, vatten, en half lök, peppar och salt, och låt koka till dess att löken blifvit riktigt mjuk. Lägg sedan i det hackade köttet med en del af dess sås och låt det stufvas sakta utan att koka. Lägg nu små brödskifvor omkring kanterna af en varm skål eller annat kärl; slå litet ättika öfver stufven. Rätten är färdig.

Stewed beef.

Mince some cold and rare roast beef including the fat; put in a small stew pan, rubbed with a clove of garlic, a little water, half a small onion, pepper and salt, and boil it until the onion is quite soft; then add the minced beef with some of its gravy and stew gently, but do not let it boil. Prepare toasted bread cut in small pieces and lay around the edge of a small dish; add a little vinegar to the stew and pour over it.

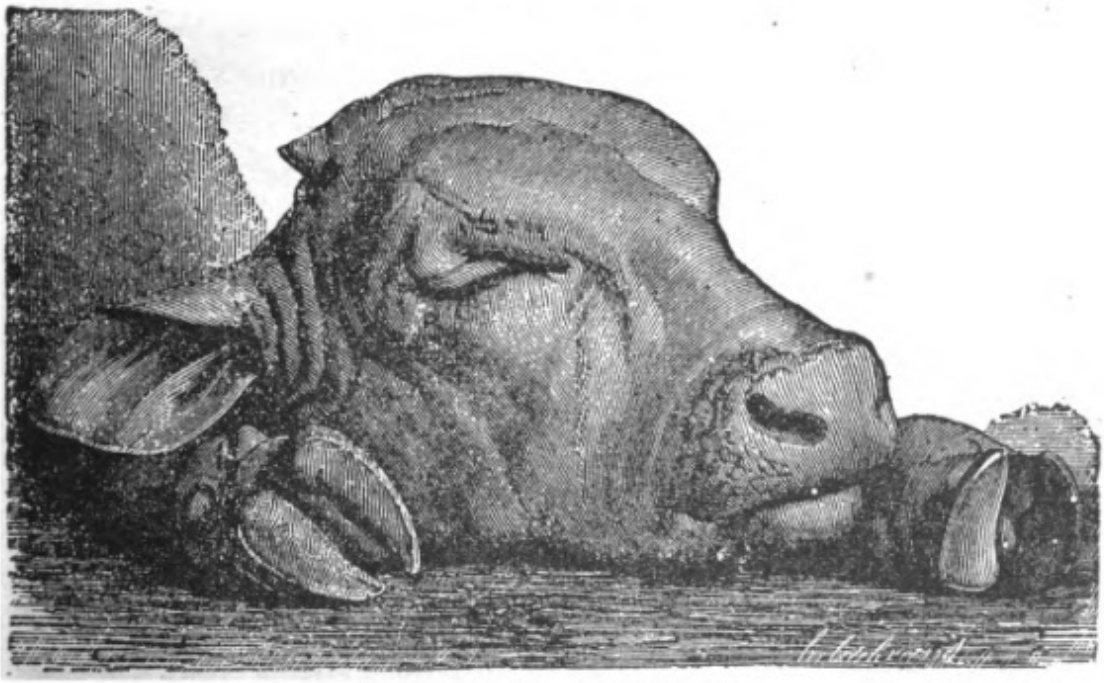
Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

Ragout.

Skär en eller ett par skifvor salt fläsk i tärningar och stek dem bruna; häll derpå litet spad eller vatten, hvari kokas tre a fyra potäter skurna, en bit palsternacka, ett lagerbärsblad samt salt och peppar. En half timme före serveringen ilägges några skifvor kall roast biff jemte litet ättika.

Ragout of beef.

Cut one or two slices of salt pork into dice, and fry until brown; pour in a little stock or water, in which cook three or four potatoes cut in slices, a sprig of parsley, thyme, and a small bay-leaf, pepper and salt. Half an hour before serving, put in slices of cold roast beef, adding a dash af vinegar if you like.



Kalfhufvud. Calfs head.

Stufvadt kalfhufvud.

Kalfhufvudet skållas och putsas väl, klyfves, tvättas och sättes på elden med vatten att koka tills köttet kännes mjukt; det upptages och när mesta hettan

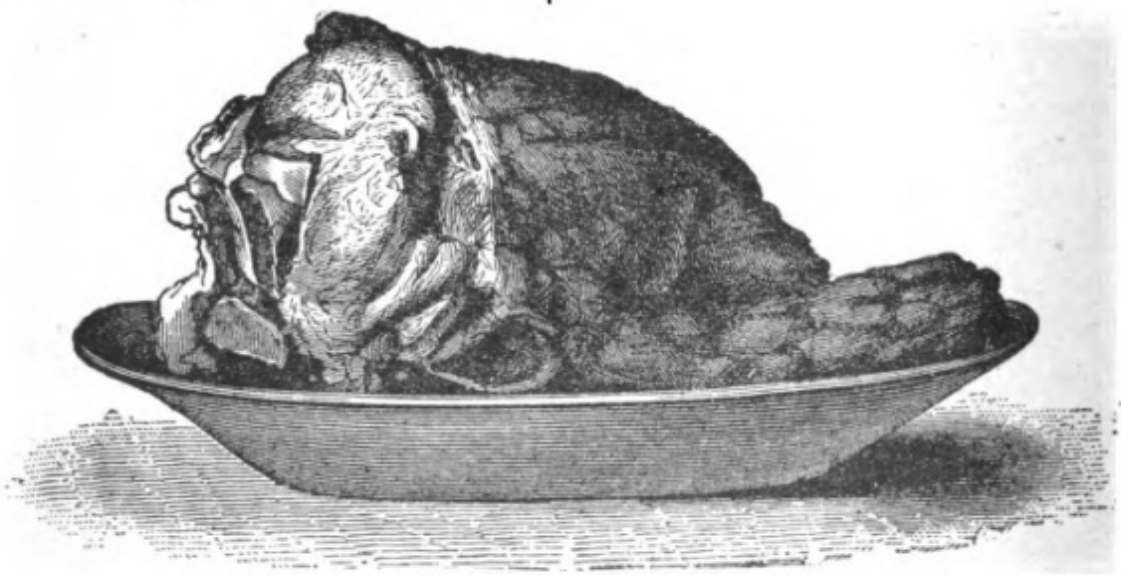
Stewed calfs head.

Scald a calfs head, cut it in two, clean well and let it boil until it gets soft. Remove and separate all bones and other matter that cannot be used

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

är afgången tages benen och allt odugligt bort, hvarpå köttet skäres i skifvor. En kastrull sättes på elden med ett stycke smör och en näfve hvetemjöl. När detta börjat fräsa, spädes det med den buljong som hufvudet kokat i. När såsen har kokt ilägges köttet, litet salt och hvitpeppar, och man gifver det smak med sherry eller madeiravin.

and cut the meat in slices. Put a pan on the fire with water in which stir a handful flour and an egg. Pour on it the bouillon made by boiling the head. When the gravy is done. you put the meat in it together with some salt, pepper and sherry wine to give it an agreeable flavor.



Kalfstek. Veal Steak.

Kalfstek.

Ur ett tjockt kalflår skäres skifvor på tvären; de bultas och öfverströs med litet peppar och salt. Man fräser smör i en stekpanna på stark eld, lägger steken deri, att hastigt genomhettas på båda sidor, hvarpå den med smöret lägges i en annan panna, och då alla skifvorna på detta sätt äro stekta, hälles allt

Veal steak.

Cut some slices from a thick calfs leg. Pound them well and strew some salt and pepper over them. Melt a little butter in a frying pan over a hot fire, put the veal in the pan and let it heat through quickly on both sides. Then place the veal with the butter in another pan, and when all the slices are done in

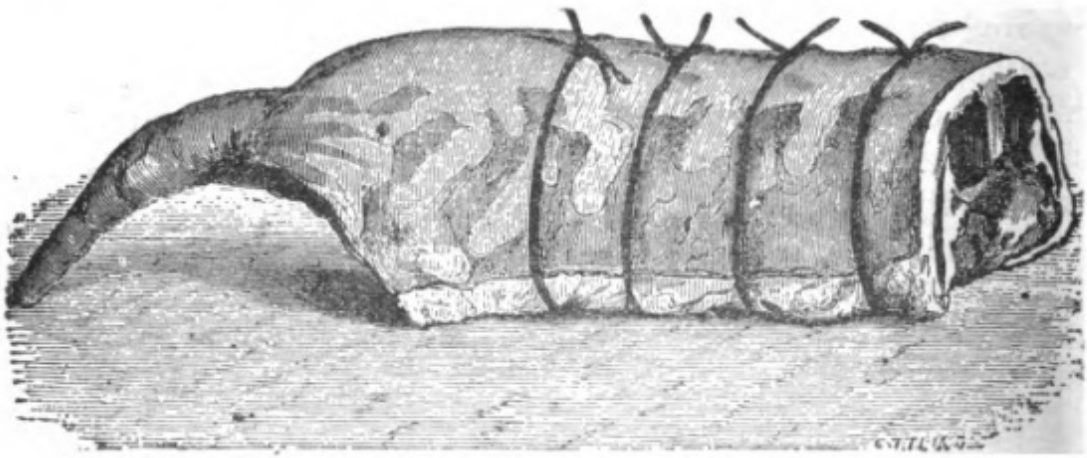
Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

FÅR OCH LAM.

Anmärkning. Fårköttet bör alltid vara rätt fett, och fettet åter bör vara klart, hårdt och hvitt. Om det är gult, så är köttet gammalt och bör då förkastas. Den magra delen af ett fett får är saftigt och mört och dess färg är mörkröd. Ju längre köttet tillåtes hänga innan det kokas, desto mörare blir det. Om man tvättar köttet med ättika hvar dag och derpå låter det torka, så håller det sig länge. Om sommaren kan man hålla flugorna borta från köttet genom att gnida det med peppar och ingefära. För en roast utser man skuldran eller låret, för kokning läggen, och för stufning sidorna.

MUTTON AND LAMB.

Remarks. Mutton should always be quite fat. The fat should be clean, hard and white. If it is yellow the meat is old and should not be used. The lean part of a fat sheep is soft and tender, with a dark red color. The longer the meat is allowed to hang before cooking the more tender it gets. Mutton can be preserved by washing daily with vinegar. During summer flies are kept away from the meat by rubbing pepper and ginger into it. For a roast select from the shoulder or thigh, for cooking take the shanks or for stew the breast.



Fårstek. Roast mutton.

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

Fårstek med ris.

Hacka till tärningar stycken af kallt fårkött, lägg en kopp kalla, kokta risgryn till hvarje kopp af det hackade köttet; smörj en såspanna väl, häll deri något vatten, lägg sedan i köttet och risgrynen och omrör medan det upphettas, då två lindrigt vispade ägg iläggas, hvarpå åter röres medan det kokar. Beströ rätten med peppar och salt.

Mutton with rice.

Mince into dice, pieces of cold mutton, add one cup of cold boiled rice to each cup of meat; butter a sauce pan well, pour in a little water, add the mutton and rice, and stir until hot. Then pour in two eggs, slightly beaten and stir until cooked. Sprinkle with pepper and salt

Fårstek med ris. Mutton and rice.

Kokadt fårkött.

I en stor gryta med kokande vatten lägger man en näfve salt. Utse en fårlägg med hårdt, klart, hvitt fett. Tvätta den och ingnid salt i hvarje del deraf. Om ni önskar den halfrå eller deromkring, kokas den två timmar, annars tre timmar eller längre. Sås beredes af en pint

Boiled mutton.

Into a large pot of boiling water put a handful salt. Select a leg of mutton, with the fat clear and white; wash it and rub salt into every part. If desired rare, cook two hours; if well done three hours or more. Make sauce

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

3 äggulor och ett skedblad söt grädde samt omskakas varsamt, men får ej koka, ty då skär det sig. Frikassen garneras med stekta bröd-cretonger eller med små, trekantiga smörbakelser.

three yolks of eggs and a tablespoon cream, but see that it does not boil, as it then is apt to curdle. Garnish the fricasse with roasted bread or pastry.

Lamkotletter. Mutton chops.

Lamkotletter.

Rulla dem i salt och peppar uti en stekpanna. Betäck dem och låt dem steka fem minuter, vänd blott en gång. Doppa dem sedan i ett vispadt ägg, och derpå i brödsmulor. Stek tills de blifva bruna på båda sidorna.

Mutton chops.

Roll them in salt and pepper, put in a frying pan; cover them and fry five minutes, turning but once. Then dip in a well beaten egg, and then in cracker or bread crumbs. Fry until brown on both sides.

Griljeradt lamhufvud.

Ett väl skålladt lamhufvud klyfves midt itu och lägges i vatten öfver natten, så att allt blod blifver väl utdraget. Det kokas i salt vatten tills köttet

Broiled lambs head.

A well scalded lambs head is cut in two and placed in water over night, so that all the blood is drawn out. Boil in salted water until the meat feels ten-

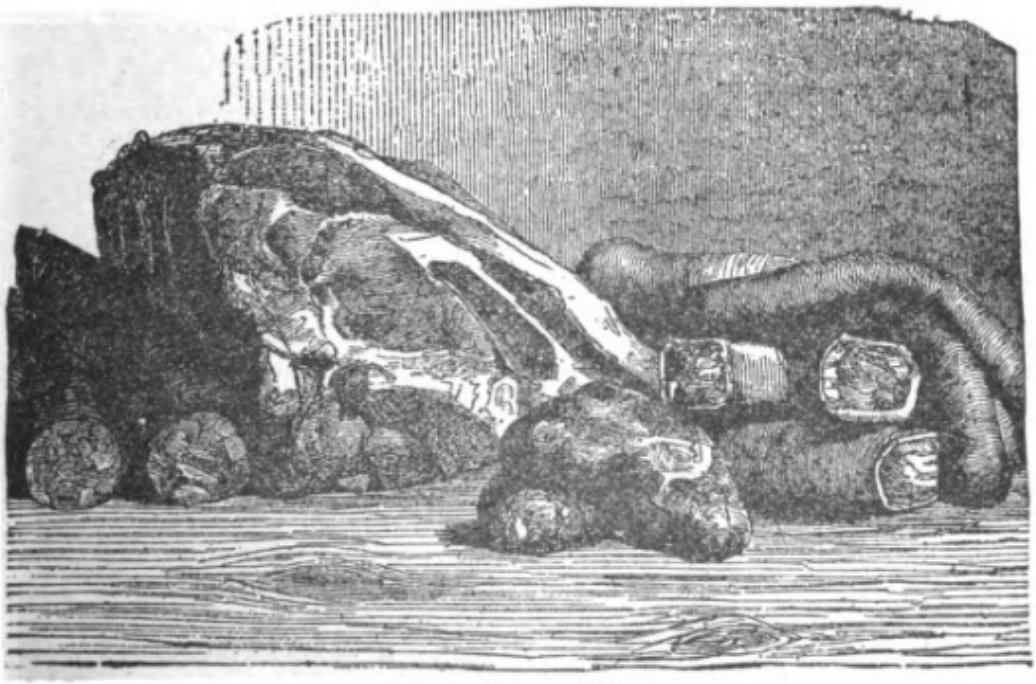
Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

Fläsk-kotletter.

Man steker dem vanligtvis, men om de halstras, så skär man bort det mesta fettet samt den magra delen tre tum från lilländan. Låt dem nu riktigt genomhettas, under det att man ofta vänder dem. Lägg dem sedan på en het tallrick, peppra och salta, och om allt fett förut borttagits, så begagna smör till dem. De serveras med palsternackor omkring tallrickskanterna.

Pork chops.

Pork chops are usually fried, but if broiled, trim off most of the fat, and the meat for three inches from the small end, neatly; cook them tho roughly through, turning frequently; put on a hot platter; salt, pepper, and if most of the fat has been removed, butter them. Garnish the platter with sprigs of parsley around the edge.



Fläskrätter. Pork.

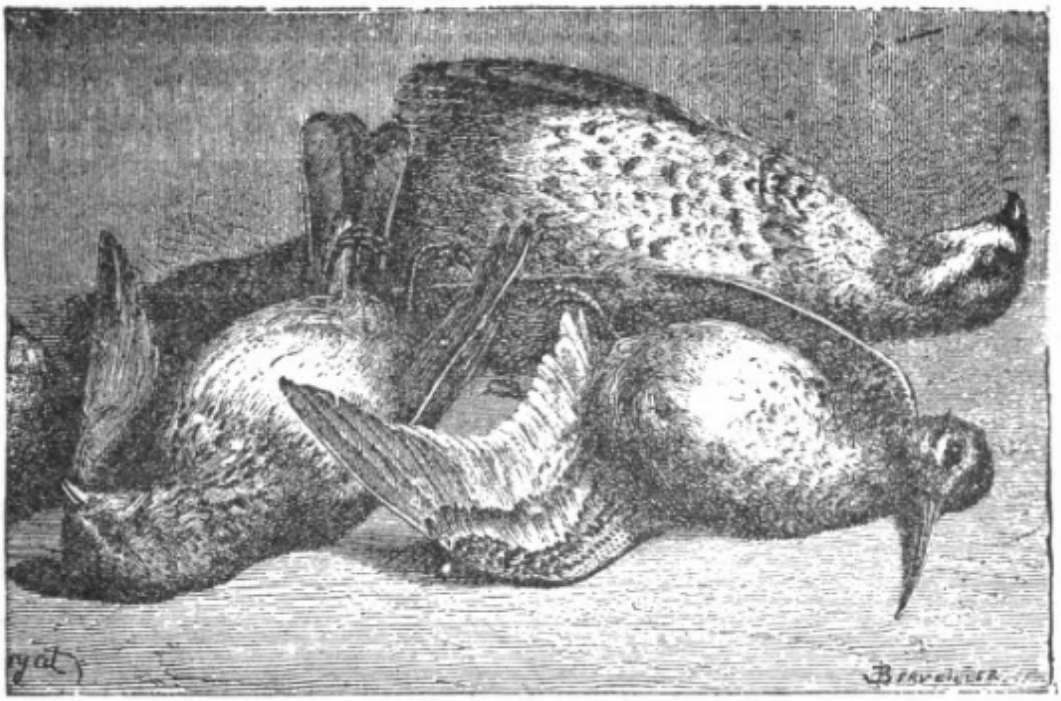
Refbenspjell.

Skär bort de grofva ändarne, bräck refbenen i midten, gnid dem med salt och peppar, vik

Roasted ribs.

After trimming off the rough ends crack the ribs through the middle, rub with salt and pep-

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY



Fågel och vildt. Poultry and Game.

TREDJE AFDELNINGEN.

Part Three.

FÅGEL OCH VILDT.

Stekta kycklingar.

Klyf dem på längden, lägg dem i vatten för en half timme, torka dem väl, lägg dem i en panna med bensidan ner, utan vatten; om ugnen är het och kycklingarne äro unga, böra de vara stekta på en half timme. Tag dem ut och krydda med salt och peppar samt smör. Lägg dem nu tätt på

POULTRY AND GAME.

Fried chickens.

Split them lengthwise, soak half an hour in cold water, wipe perfectly dry, and put in a dripping pan, bone side down, without any water. If the oven is hot and the chickens young, they should be done in half an hour. Take out and season with salt, pepper and some but-

Digitized by Google

Original from
NEW YORK PUBLIC LIBRARY

hvarandra i en panna kokande vatten, hvari de placeras tätt på hvarandra.

ter, let them then boil in a pan of water, wherein they lie placed close on top of each other.

Stekta höns med palsternackor.

Tvätta och sönderskär några palsternackor; koka dem i 20 minuter. Tag en kyckling eller höna, öppna dess rygg, lägg i en stekpanna, skinnsidan upp, lägg palsternackor deromkring,

Baked chickens with parsnips.

Wash, scrape and quarter a few parsnips; parboil for twenty minutes; prepare a young chicken by splitting open at back; place in a dripping pan, the skin side up, lay parsnips around the chicken, sprinkle

Stekt kyckling. Fried Chicken.

beströ med salt och peppar samt en smörklimp så stor som ett ägg eller några fläskbitar. Häll vatten i pannan att förhindra vidbränning och låt steka i ugn tills både höns och palsternackor äro bruna. Servera kycklingarne på ett särskildt fat; häll såsen öfver palsternackorna.

with salt and pepper and add an egg-sized lump of butter, or two or three nice pieces of pickled pork; put enough water in the pan to prevent burning, place in oven and bake until both the chickens and parsnips are done a delicate brown. Serve the chicken separately on a platter, pouring the gravy in the pan over the parsnips.

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

Frikasse på höns.

Hönsen plockas, urtagas och tvättas väl; hvarefter de sättas på elden att koka i vatten, hvaruti lägges litet salt. Vid första uppkokningen skummas det väl, och derefter pålägges en bit krossad ingefära, några skrapade och sköljda persiljerötter samt litet kryddpep-

Fricasseed chickens.

When the chickens are all cleaned and prepared, let them boil a little in salted water. Skim well and put in a little ginger, a few roots of parsley and also some pepper. Put some butter and flour on the

Frikasse på höns. Chicken fricassee.

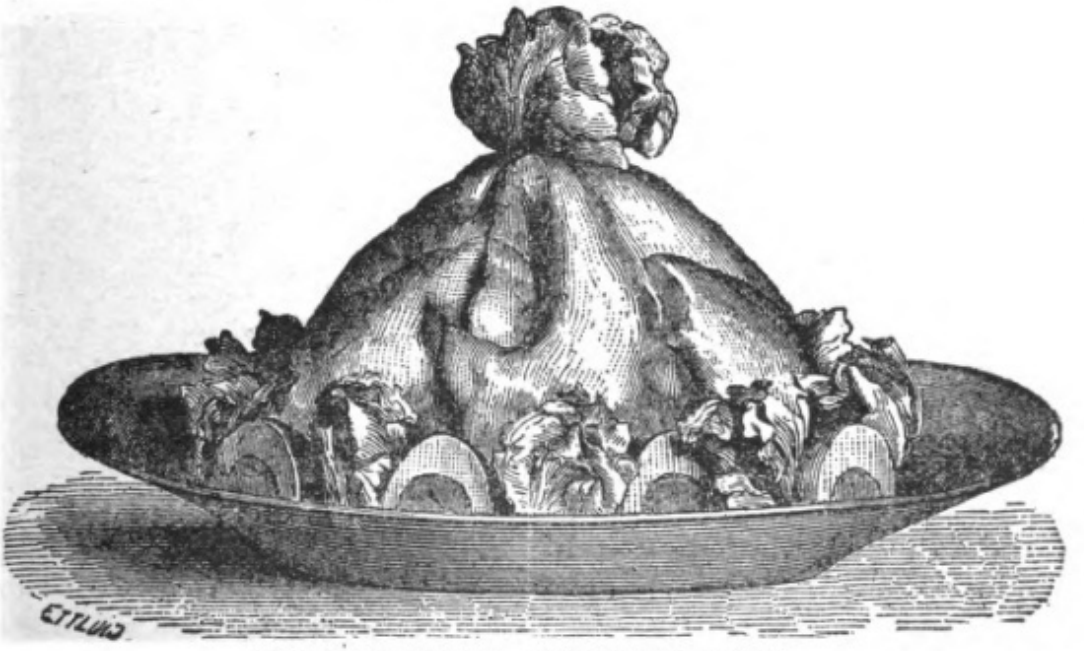
par. Smör och mjöl sättes på elden att fräsa och uppvispas med hönsbouillonen, hvaruti kramas litet saft af en citron, för att gifva det god smak; derefter uppvispas ett par äggulor med litet söt grädde, och slutligen vispas detta deruti. Hönsen sönderhuggas i vackra bitar och läggas i såsen; alltsammans omskakas väl, men får ej koka.

fire, to be beaten together with the chicken bouillon, into which squeeze some juice of lemon. Beat two yolks of egg with sweet cream and add that to the other, cut the chickens in nice pieces and put them in the sauce. Shake well but do not boil.

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

le vara för tunn, invispas en eller två äggulor, hvarefter såsen hälles öfver kycklingarne, som garneras med i trekant skurna hvetebrödsskifvor, stekta i skiradt smör.

thin, add two yolks of eggs. Finally pour the sauce over the chicken and garnish with slices of bread cut in triangular form and fried in butter.



Persiljekyckling. Parsley Chicken.

Kyckling med champignoner.

Fullväxta kycklingar sönderskäras och fräsas öfver frisk eld i smör med hackade champignoner, litet peppar och salt. Brynes lätt på alla sidor. Sedan tillsättes mjöl och buljong så att det blir en tjock sås. Efter några minuters fräsning uppläggas kycklingarne på ett varmt fat. Såsen redes med

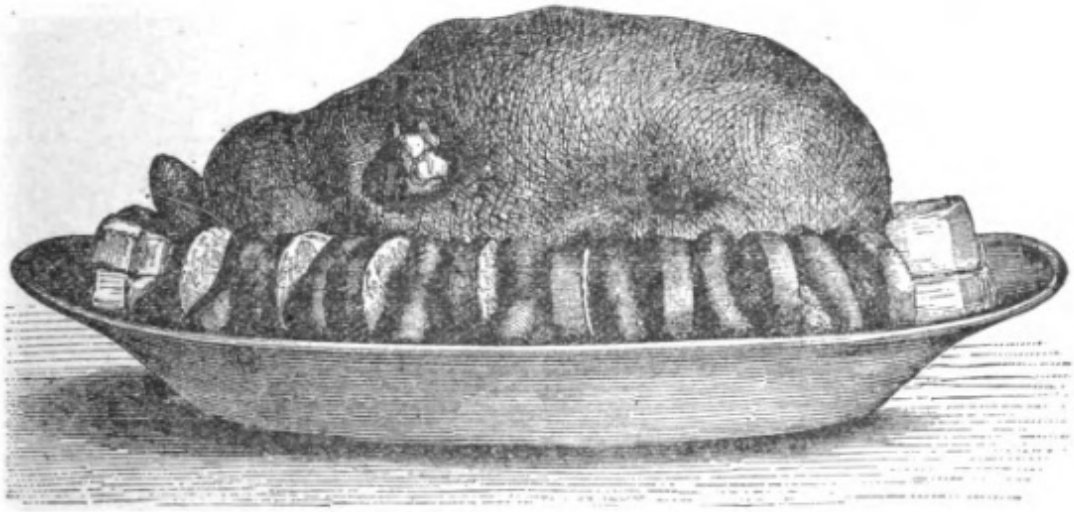
Chicken with champignons.

Take some fullgrown chickens, cut them and fry them slightly over a brisk fire in butter and champignons, pepper and salt. See that they are a little brown on all sides. Add flour and bouillon, making a pretty thick sauce. When they have fried a few minutes, put up the chickens on a warm platter.

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

Smör fräses med litet mjöl, buljongen som gåsen kokat uti, tillspädes; såsen gifves färg med litet soja (Worcestershire sauce). Gåsen upplägges på ett djupt fat, garneras med rofvorna; såsen slås deröfver och rätten serveras.

melt a little butter together with some flour, to which add a part of the bouillon or water wherein the goose has boiled. Color the sauce with some worcester sauce. Put the goose in a deep dish, garnish it with the turnips, pour the sauce over it and serve.



Gås med pepparrot. Goose with horse radish.

Gås med pepparrot.

En gås svedes, förvälles, urtages, rengöres och kokas i vatten nog att öfvertäcka gåsen. Upptages och saltas. Såsen silas, kokas med något rifvebröd, socker och två matskedar pepparrot och afredes med tre ägg-gulor och litet grädde. Serveras hel eller skuren i skifvor med såsen i fatet eller särskild skål.

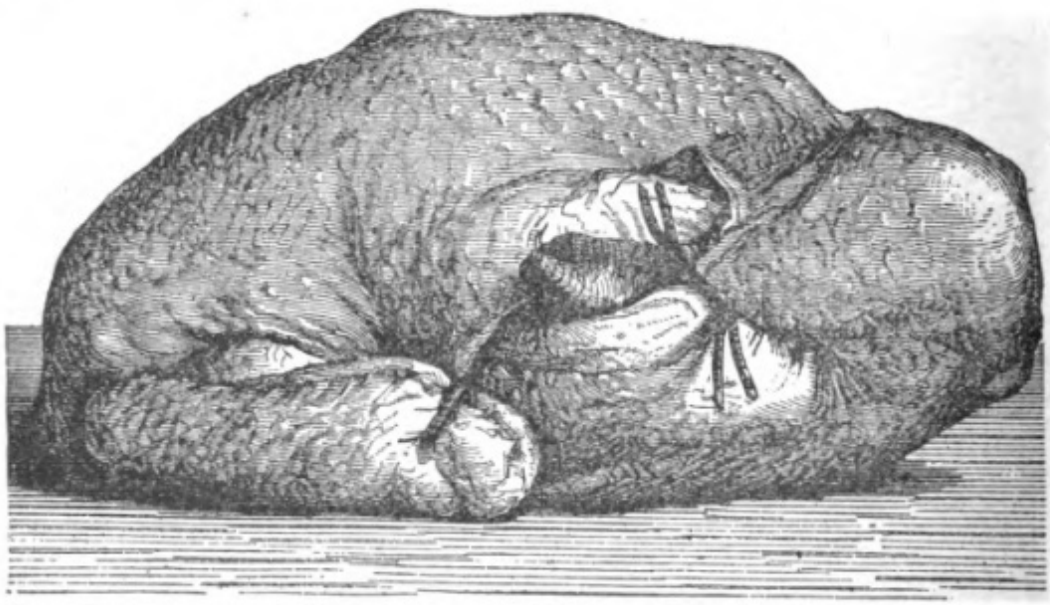
Goose with horse radish.

Take a goose, pass it over a hot fire, scald it, free it from the inside, boil it in enough water to cover it in the kettle. Take up and salt it. Strain the gravy and boil it with some grated bread, sugar and two tablespoons horse radish; thicken with three yolks of egg and some cream. Serve whole or cut in slices with the sauce in the platter or in separate dish.

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

vändes. Gör den färdig för kokning på vanligt sätt; fyll den med brödsmulor (men begagna icke brödkanterna) som vätts i smör och två ägg, och lägg sedan in salt, peppar, persilja, salvia och söt mejram. Sy nu upp och ställ in i ugnen att stekas; vänd den der och pålägg några smörklimpar samt pep-

usual manner; stuff with bread crumbs—rejecting the crust—rubbed fine, moistened with butter and two eggs, and seasoned with salt, pepper, parsley, sage and sweet marjoram; sew up, truss and place to roast in a rack within the dripping-pan; spread with bits of butter, turn it and baste it frequently with



Stekt kalkon, på engelskt sätt. Roast Turkey in English way.

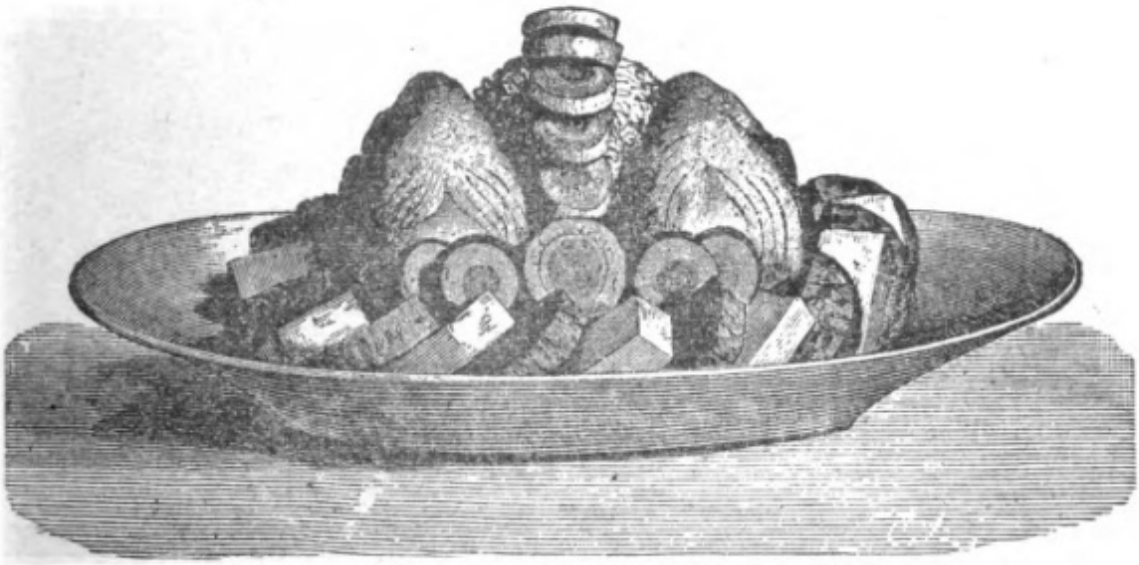
par, salt och vatten; upptag med en sked eller slef, hvad som genom stekningen afdryper och slå det åter öfver kalkonen. När den är färdigstekt, glaceras den med en ägghvita. Tag nu upp den, afhäll den största delen af fettet; tag det förut afhuggna kalkonkråset och vattnet, hvari det kokat, och afred detta med mjöl och smör sam-

butter, pepper, salt and water; a few minutes before it is done glaze over with the white of an egg; take up the turkey, pour off most of the fat, add the chopped giblets and the water in which they were boiled, which thicken with flour and butter rubbed together: stir all in the dripping pan, let it boil well, and serve in a gravy

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

mangnidet. Omrör alltsammans i en panna och låt det koka. Servera med séllerisås och stufvade krusbär. Garnera med stekta ostron. Välj en kalkon, som väger åtta a tio pounds. Om kalkonen under stekningen blir för brun, så lägg hvitt papper bestruket med smör öfver den.

dish. Serve with celery-sauce and stewed gooseberries or cranberries. Garnish with fried oysters. Select a turkey of eight to ten pounds. If in roasting it is likely to brown to much, cover with a white paper, buttered.



Stekt kalkon på amerikanskt sätt. Roast Turkey, in American way.

Stekt kalkon på amerikanskt sätt.

Bered kalkonen på vanligt sätt; gnid den både på in- och utsidan med salt och peppar, hvarefter den bör ombindas med snöre. Låt kalkonen koka i två timmar eller tills den börjar blifva mör. Under tiden bör locket som oftast lyftas och kalkonen lätt stänkas med salt.

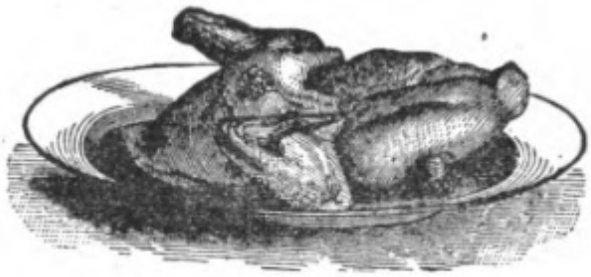
Roast turkey in American way.

Dress and rub the turkey well, inside and out, with salt and pepper; truss or twine it; put in a steamer and steam two hours, or until it begins to grow tender, lifting the cover occasionally and sprinkling lightly with salt; then take out, loosen the legs, and rub the

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

vorna rinna af, ställ brödstycket midt på fatet och res dufvorna deromkring, fyll mellanrummen med buketter af legymer; ställ en krustad på toppen af brödpelaren och fyll den med turkiska bönor, ös beckamelsås på dufvorna, men ej så mycket att det rinner ned på legymerna och servera samma sås till anrättningen.

if for garnishing. Drain the doves, place the bread in the middle of the platter and arrange the doves on end around the bread, and fill the spaces between with the vegetables; put a crustad on top of the bread pyramid and fill it with Turkish beans, pour Bechamel sauce on the doves, and serve.



Stekta dufvor.

Rengör dufvorna, hvarpå de stoppas på samma sätt som kycklingar. Fötterna böra ej afskäras. Dufvorna doppas i skållande hett vatten hvarpå skinnet aftages. De sammanbindas sedan öfver benen, hvarpå fötterna kunna afskäras. Hufvudet kan, om så önskas, qvarlemnas. I så fall bör samma skållas och rengöras. Vingarne vändas bakåt, levern sättes mellan högra och hufvudet vändes mellan venstra vingen och kroppen. Dufvorna gnidas med

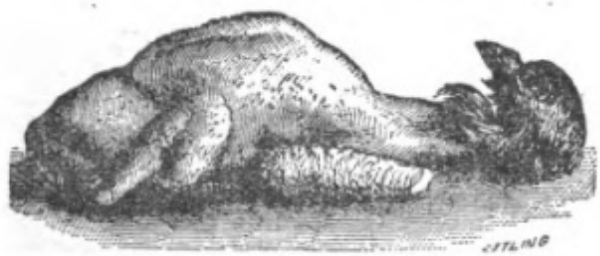
Roast pigeons.

Clean and stuff the pigeons in the same manner as chickens; leave the feet on, dip them into scalding water, strip off the skin, cross them and tie them together below the breastbone or cut them off; the head may remain on; if so, dip it in scalding water and pick it clean; twist the wings back, put the liver between the right wing and the body and turn the head under the other; rub the outside of each bird with a mixture of pepper and salt; spit

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

blandad peppar och salt. Derpå stekas de, hvarunder vatten spädes i stekpannan. För hvar dufva bör en klump smör isättas. Dufvor böra stekas i het ugn en half timme, samt ofta öfversköljas med vätskan de koka uti. Då de äro nära på färdiga iröres något hvetemjöl i pannan, hvarpå dufvorna åter böra öfversköljas, samt sedan vändas så att de blifva bruna på båda sidorna. Sedan de stekts tagas de upp, pannan sättes öfver elden, en tunn smet göres af en tésked hvetemjöl och kallt vatten; då smeten kokat vispas den i pannan några minuter tills allt blir brunt hvarpå det hälles genom ett såll uti en såsskål samt serveras med dufvorna.

them and put some water in the dripping pan; for each bird add a bit of butter the size of a small egg, put them before a hot fire and let them roast quickly, basting frequently; in about half an hour they will be done; when nearly done, dredge them with wheat flour and baste with the butter in the pan; turn them, that they may be nicely and easily browned; when done take them up, set the pan over the fire, make a thin batter of a teaspoonful of wheat flour and cold water; when the gravy is hot stir it in, continue to stir it for a few minutes until it is brown, then run it through a gravy sieve into a tureen and serve with the pigeons.



Stekt dufva. Roast pigeon.

Dufvor på spett.

Bröstskinnen, helst på unga dufvor, afdragas; dufvorna ingnidas med fint salt och omlindas med fläskskifvor som lin-

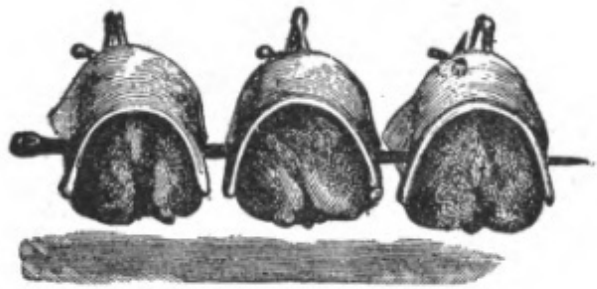
Pigeons on the spit.

The breast skin, especially on young pigeons, should be removed, the pigeons rubbed with fine salt and tied around with

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

das med segelgarn. Klor, hals och vingar borttages dessförinnan. De uppträdas i rad på spettet och få stekas ungefär fem minuter framför frisk eld. Öfverhälles med skiradt smör när de läggas på fatet, som bör vara varmt. Segelgarnet borttages men fläsket får sitta qvar. Skäras itu långs efter. Tillsmöret i fatet slås litet stark sky. Servera med någon legym.

slices of pork, as shown on cut, whereupon they should be put on the spit to roast for about five minutes before a brisk fire. Put them on a warm plate and pour melted butter over them. Remove the string but not the pork. Slice the pigeons in two lengthwise. To the butter in the plate add a little worcestershire sauce. Serve with greens.



Dufvor på spett. Pigeons on the spit.

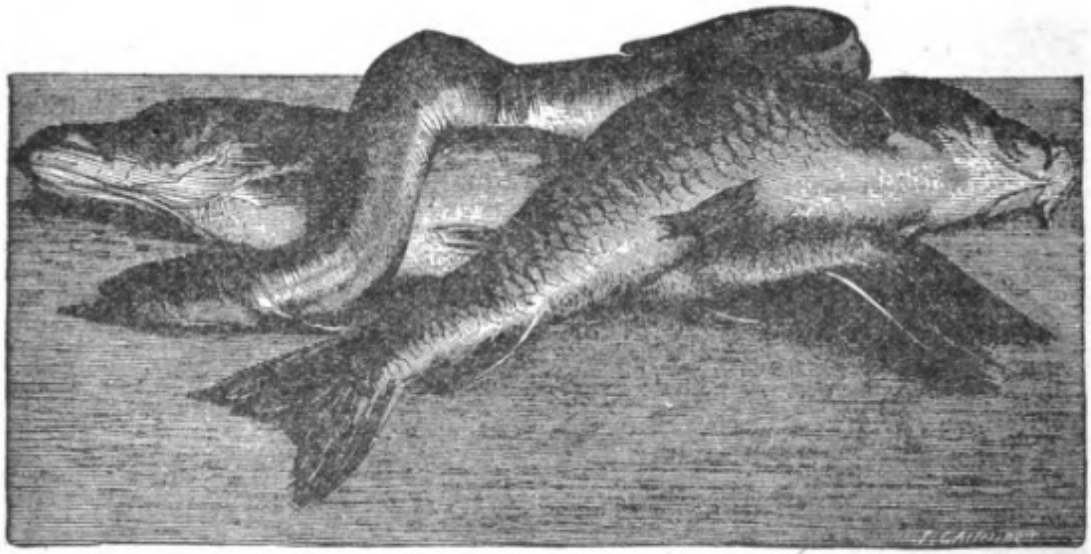
Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

Gädda med pepparrot.

Gäddan fjällas och rensas väl, men aktas att den ej gallspränges, skäres sedan i stycken och sköljes. Koka den i en kastrull med litet vatten, samt salt, peppar och lagerbärsblad. Gäddan är kokt, när fenorna börja lossna. Serveras med skirdt smör och rifven pepparrot.

Pike with horse radish.

Select a good sized pike, scale and rinse, but take care not to cut the gall; divide in pieces and boil in a pan with salt, pepper and a few bay leaves. The fish is done when the fins fall off. Serve with melted butter and grated horse radish.



Ål och gäddor. Eel and Pike.

Gädda med persilja.

Gäddor vägande från tre till fyra pounds utses, emedan de större icke äro så goda. Fjälla, fläk och uttag benen. Om gäddorna äro små, kunna de skäras i bitar. Koka i en kastrull smord med kallt smör. Beströ fisken med litet mjöl, blott nog att göra den fast.

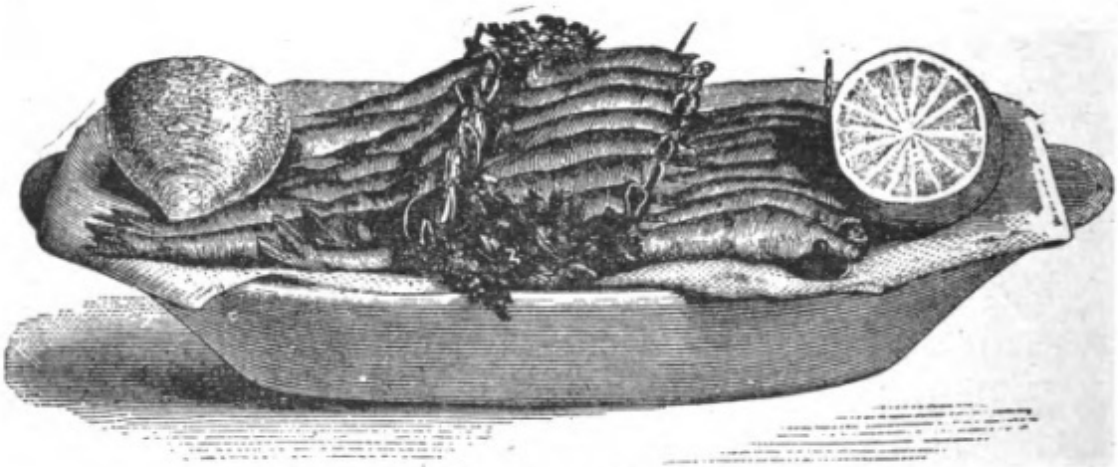
Pike with parsley.

Select a pike weighing no more than three or four pounds, as fish of larger size are not as good. Scale, split and bone. If the pike is smaller, cut it instead of splitting. Cook in a pan buttered with cold butter. Sprinkle some flour on the fish, no more than to thicken the

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

kallna. Under tiden göres en sås af smör, som lägges i en kastrull med litet hvetemjöl samt uppvispas med buljong, i hvilken ett par lökar, ett par morötter och några färska grönsaker förut blifvit kokade. När såsen är färdig ihälles en pint kurry (en sorts pepprad sås). Fisken lägges i såsen och uppkokas hastigt, hvarefter den upplägges på ett djupt fat, och såsen silas öfver fisken, då den serveras.

get cold. Meanwhile make a sauce, place some butter in a pan with some flour and beat together with bouillon in which you have previously boiled two onions, two carrots and some greens. When the sauce is ready, add to it a pint of curry. Now put the fish in the sauce and let it boil, but only a minute. Dish it up on platter and strain the sauce over the fish.



Hvitling på engelskt sätt. Whitling, English way.

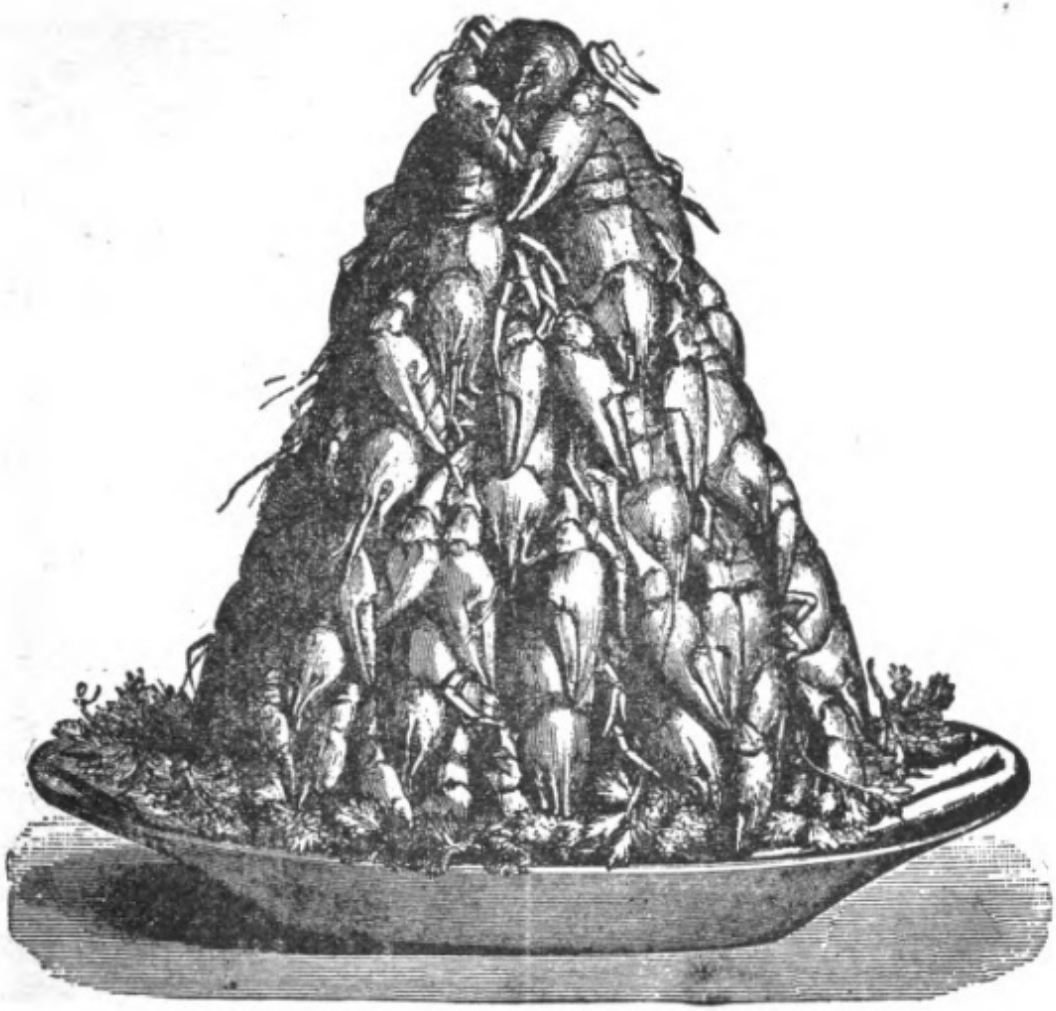
Halstrad salt s. k. hvitfisk.

Uppfriska fisken under natten uti tjärnmjölk eller annars söt mjölk (äfven skummad mjölk duger.) Doppa den sedan i mjöl, ägg och rifvebröd; vänd bitarne under stekningen, så att de blifva bruna på båda sidorna. Servera med sås af het grädde med litet smör uti.

Broiled salt white fish.

Freshen over night in sufficient buttermilk or sweet milk (skimmed milk will answer) to cover, placing it flesh side down. Serve with a gravy of hot cream, to which is added a half spoon of butter; salt to taste.

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY



Pyramid af kräftor. Pyramid of crabs.

HUMMER OCH KRÄFTOR.

Anmärkning. Humrar äro goda året rundt, men bäst emellan mars och oktober. Hanhummerns kött är fastare, men honhummern är mest omtyckt på grund af rommen, som begagnas för såser och garneringar. I motsats till den allmänna meningen kan det sägas att hummerns alla delar äro goda och hälsosamma med undantag af

CRABS AND LOBSTERS.

Remarks: Lobsters are good the year round, but are preferable between March and October. The meat of the male is the most solid, but the female is generally preferred on account of the eggs, which are used for sauce and garnishing. Contrary to general belief all the parts of a lobster are good and nutritious, with the exception of

Digitized by Google
Original from
NEW YORK PUBLIC LIBRARY

Queneller af färs till soppa. Dumplings for soup.

FEMTE AFDELNINGEN.

Part Five.

SALADER OCH FÄRSER.

Anmärkning: Salader äro af så många olika slag att de utgöra ej blott behagliga bi- eller mellanrätter, utan ofta till och med ett helt godt mål. Vigtigt är att alla grönsaker, som ingå deri, äro fullkomligt färska, alla köttslag väl kokta och all ättika eller annat fluidum af bästa sort. Den använda oljan bör vara den bästa franska eller italienska mat- eller olivoljan.

SALADS AND DRESSINGS.

Remarks: Salads are of so many different kinds that they constitute not only agreeable middle dishes at a dinner, but make very often a sufficient meal in themselves. It is of great importance that all the vegetables that enter into a salad are perfectly fresh, all meats well cooked, and all vinegar or other fluids used should be of the best quality. Oil used should be the best French or Italian olive oil.

Digitized by Google

Original from
NEW YORK PUBLIC LIBRARY

par eller formar smorda med smör, hvilka nedsättas i det kokande vattnet. Äggen få ej koka tills gulan stannar.

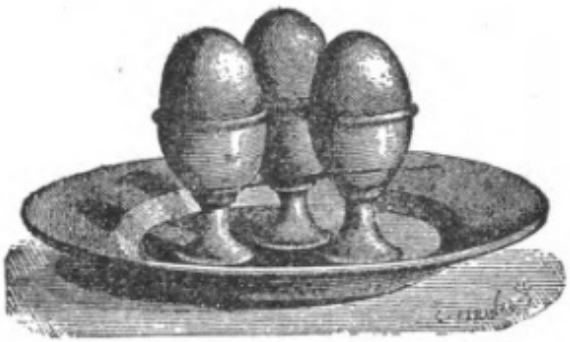
greased or buttered and place these in boiling water. Let them boil until the yolk becomes firm.

Ägg-mjölk.

Koka upp en pint mjölk med litet kanel uti och irör sedan ett par förut med socker vispade äggulor.

Egg milk.

Boil a pint of milk with some cinnamon. Beat two yolks of eggs with a little sugar, then beat that into the milk and serve.



Äggkoppar. Eggcups.

Ägg på franskt sätt.

Sönderslå så många ägg som önskas och lägg dem bredvid hvarandra på ett fat, och ställ detta på kaminen (stoven) så att de stadgas. Beströ med litet peppar. Sedan lägges en half ansjovis på hvarje ägg och serveras.

Egg in French way.

Break as many eggs as you want and put them side by side on a platter or plate, which place on the hot stove until they become firm, meanwhile strewing some pepper on them. Then put half an anchovy on each egg and serve.

Ägg med vinsås.

Fräs smör och mjöl tillsammans och hopvispa med litet kokt

Egg with wine sauce.

Mix some flour in drawn butter and beat it together

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

och blandas i äggen. En pint eller mer söt mjölk vispas med äggen. En jernpanna ställes på glödeld, 1 skedblad färsk smör lägges att fräsa upp och äggblandningen slås deruti. Man rör sakta med en träsked, tills det blir varmt, då pannan sättes på en svagare eld. Då äggröran börjar stanna eller tjockna, tages upp med skeden så stora stycken man kan få, upplägges vackert och en krans af finhackad persilja lägges omkring äggröran, som serveras varm till stekt skinka.

and mix with the eggs. Add further a little more than a pint sweet milk. Put a pan on the fire, melt a spoonful butter in it and pour in the egg mixture. Stir gently with a wooden spoon until hot, when place the pan on a slower fire. Take it up when it begins to thicken. Do this with a spoon in as large pieces as possible and garnish them with parsley chopped fine. Serve hot with fried ham or bacon.

Färserade ägg. Stuffed eggs.

Färserade ägg.

Under 8 a 10 minuter hårdkokas ägg, som ställas att kallna och skäras sedan i tvenne delar, antingen på tvären eller

Stuffed eggs.

Boil eggs 8 or 10 minutes, after which allow them to cool off; cut them in two, either length- or crosswise. Take out

308487

Digitized by Google

Original from
NEW YORK PUBLIC LIBRARY

längden. Äggulorna urtagas, läggas i en mortel och blandas med ett halft ounce smör, något hackad persilja och champignoner, muskott och peppar, samt ett par ansjovisar. Härmed fyllas äggvitorna och sättas på en plåt, införas i ugnen att genomvärmas, serveras garnerade med stekt persilja.

the yolks and put them in a mortar; mix the yolks with half an ounce butter, some chopped parsley, mushrooms, nutmeg, pepper and a couple of anchovis. Put this mixture in the boiled eggs, which put on a dish; heat them in the oven. Garnish with fried parsley.

Omelettpanna. Omelet pan.

Fransk omelett.

Skilj hvitorna från gulorna i 6 ägg; blanda de senare med fem ounces pulvriseradt socker och en matsked mjöl (rismjöl är bäst); gif det smak med litet vanilla, orange eller citronskal. Omrör det väl, vispa äggvitorna och blanda den i det öfriga. Lägg 3 ounces smör i en

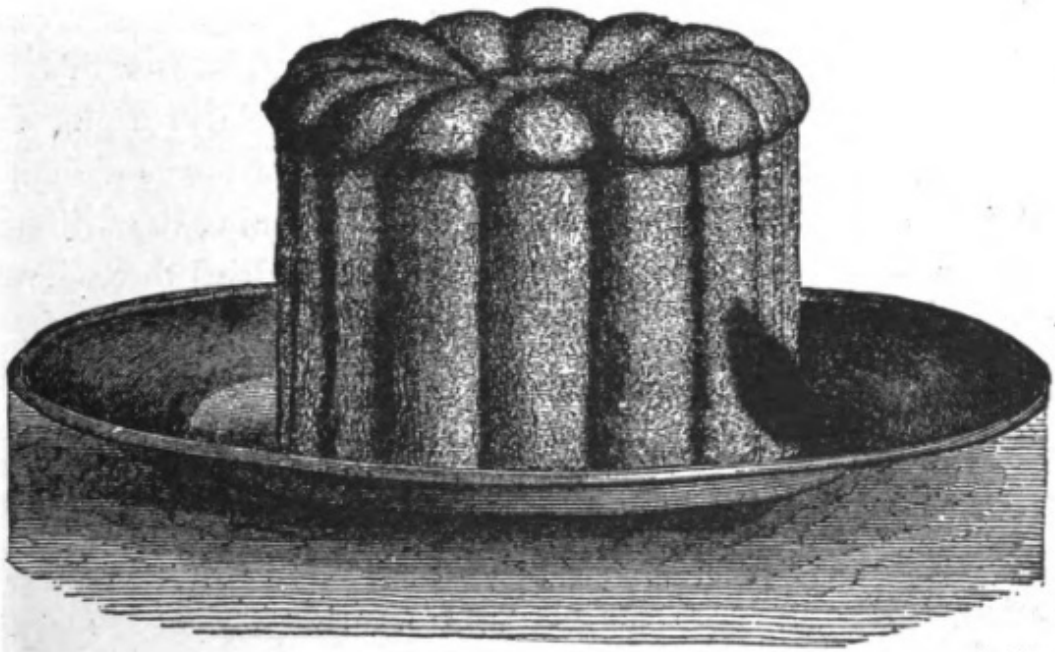
Omelet souffle.

Separate the yolks from the whites of six eggs; add to the former five ounces powdered sugar and a tablespoon of flour (rice flour is best), and flavor with vanilla, orange, flower water or lemon rind; stir all well together; whip the whites of the eggs and mix them

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

stycken muskot, 1 kopp köttfett (ister) fint hackadt, 2 matskedar socker, 4 ägg, 1 vinglas brandy, 1 vinglas sirap och litet mjölk om så fordras. Blanda väl, inknyt det i en duk och låt det koka 5 a 6 timmar. Serveras med vinsås.

rants, 2 nutmegs, 1 cup suet, (chopped fine), 2 tablespoonfuls sugar, 4 eggs, a wine glass brandy, 1 wine glass syrup and a little milk if necessary. Tie it hard in a cloth and boil 5 or 6 hours. Serve with wine sauce.



Charlotte Russe.

Charlotte Russe.

Vispa 1 quart tjock grädde till ett hårdt skum, hvarefter det bör silas väl. Till 1 knapp pint mjölk lägges 6 ägg hvilka vispats lätt. Lägg i tillräckligt med socker samt vanilj. Kokas öfver hett vatten tills det blir en tjock kustard. Blöt 1 ounce Cox's gelatin i litet vat-

Charlotte Russe.

Whip 1 quart rich cream to a stiff froth, and drain well on a nice sieve. To 1 scant pint of milk add 6 eggs beaten very light; make very sweet, flavor high with vanilla. Cook over hot water till it is a thick custard. Soak 1 full ounce Cox's gelatine in a very little

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

om ugnsvärme en timme, och då puddingen har höjt sig och fått vacker färg, anrättas den med serviette omkring formen. Dertill ätes skiradt smör eller rörd smörsås.

an hour or until it raises and gets a nice color. When about to put on the table, cover the mould with a napkin. Serve with melted butter.

Njurtalgpudding.

Fyra koppar mjöl, en kopp molasses, 1 kopp njurtalg (suet) sönderhackad, ½ tésked soda, ½ pound russin, ¾ kopp mjölk, litet salt och kanel. Kokas 2½ timmar. Ätes med sås.

Suet pudding.

Four cups flour, 1 cup molasses, 1 cup suet chopped fine, ½ pound raisins, ¾ of a cup of milk, ½ teaspoon soda and a little salt and cinnamon; boil two and one half hours. To be eaten with sauce.

Kall rispudding. Cold rice pudding.

Kall rispudding.

Något mer än ½ pound risgryn kokos i något mer än ½ gallon grädde 1 timmes tid öfver sakta eld, nedsättes sedan

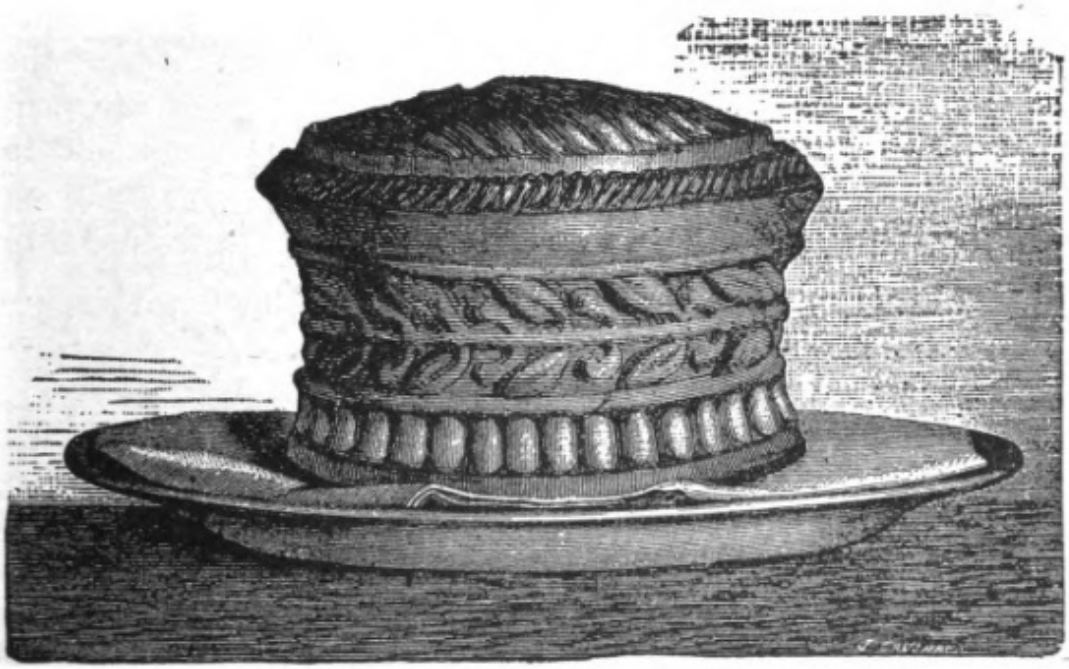
Cold rice pudding.

Boil a little more than half a pound rice in a little more than half a gallon cream for an hour on a slow fire; then set it

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

lor, 4 skedblad smält smör, 4 dito söt grädde, litet rifvet muskot och ett rågadt skedblad hvetemjöl. Sättes i form och gräddas.

ted, 4 spoons cream, grated nutmeg and a spoonful flour. Put in mould and bake in hot oven.



Potatispudding. Potato pudding.

Kokt biscuit- eller mandelpudding.

Till 10 äggulor tages 1 pound strösocker hvilket arbetas väl tillsammans, hvartill sättes ett halft pound potatis eller hvetemjöl samt lika mycket sötmandel och 1 ounce bittermandel och rifvet skal af 1 citron. De till ett hårdt skum uppvispade äggbvitorna och ett halft pound smält smör blandas till den öf-

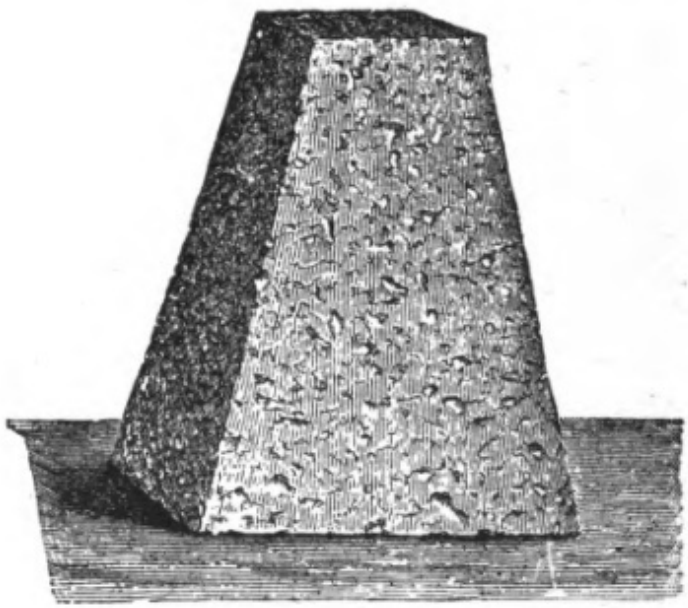
Boiled biscuit or almond pudding.

To 10 yolks of eggs add 1 pound granulated sugar and work the two parts well together. Then add to this one half pound wheat flour and as much sweet almonds and 1 ounce bitter almonds, together with the rind of a lemon, grated. Having beaten the whites of the eggs to a hard froth, mixing

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

riga massan, som sedan fylles i en smord form, hvilken täckes med lock och sättes i med vatten fyld, äfvenledes täckt kastrull, der den får koka 30 a 45 minuter. Serveras med sås gjord af vin, blandad med röd saft och vatten och afredes med 1 tésked potatismjöl. Såsen kan också blandas med apelsinsaft och socker, hvari först kokats 1 i skifvor skuren apelsin.

with it halfapound of melted butter, you now pour it all into a mould and cover it with a tight fitting lid. Put this mould in a pan or kettle filled with water and provided also with a tight cover. Then boil from 30 to 45 minutes. This pudding is served with sauce made of wine mixed with red juice of fruit and water; thicken with a spoonful flour. Or you may mix the wine with the juice of lemon with sugar.



Kokt biscuit- eller mandelpudding. Boiled biscuit or almond pudding.

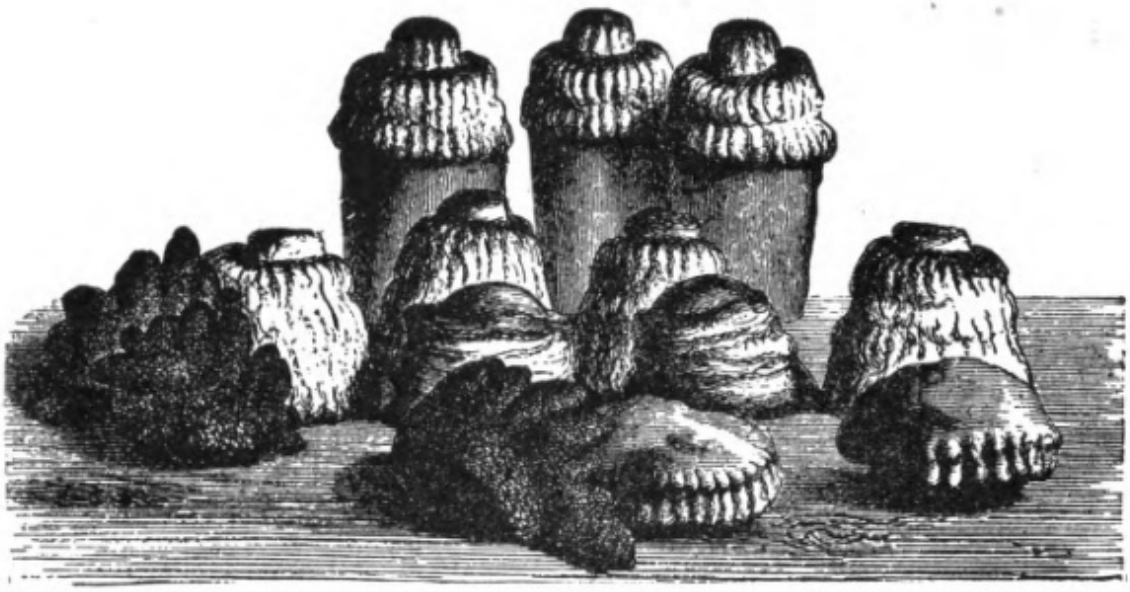
Apelsinpudding.

Af 4 apelsiner och 2 citroner afgnides det gula skalet på ett stycke socker, och saften kramas derur till sockret, hvilket

Sweet orange pudding.

Rub the yellow rind from 4 sweet oranges and 2 lemons; then squeeze the juice over some sugar, which put over

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY



NIONDE AFDELNINGEN.

Part Nine.

KAKOR OCH BAKELSER.

Anm. Allt mjöl och socker, som skall användas, måste siktas och vägas. Mycket hårdt smör bör värmas något, men ej smältas; är det salt och packadt, bör det friskas upp i kallt vatten sedan det först brutits i bitar. Blott när man begagnar sur mjölk kan man begagna soda, men med söt mjölk måste man använda cream of tartar eller "baking powder". För alla hvita och fina cake-sorter användes pulvriseradt socker; för s. k. rich cake begagnas bitsocker jemte

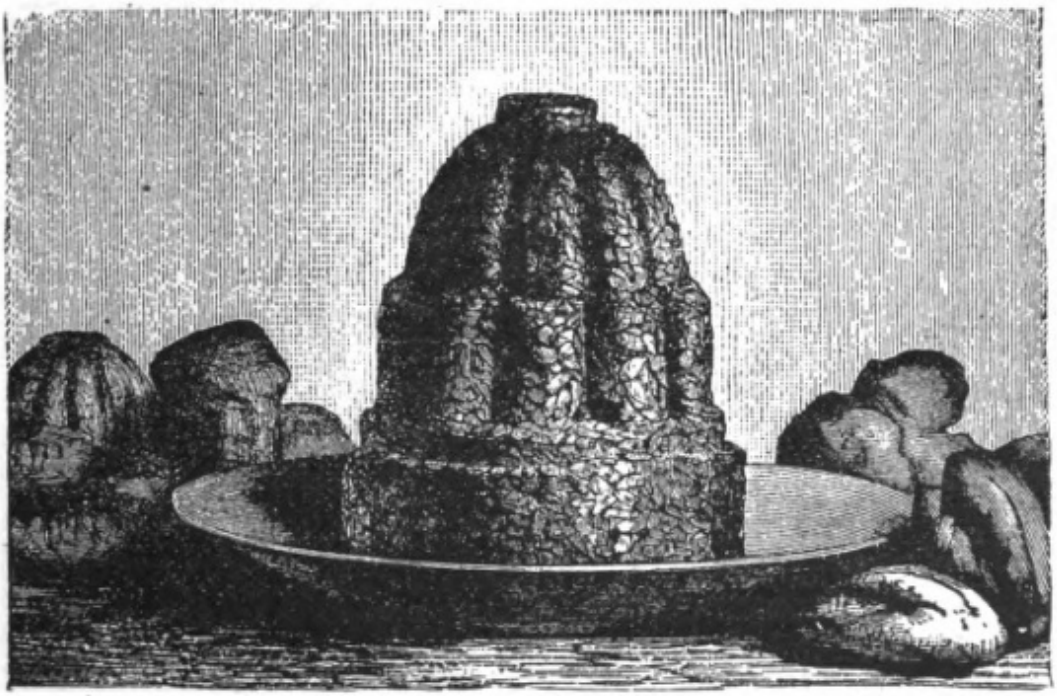
CAKES AND COOKIES.

Remarks: All sugar and flour to be used should be sifted and weighed. Very hard butter should be warmed a little but not melted; if salted and packed, freshen it with cold water since first broken in pieces. It is only when sour milk is used that soda can be used, but with sweet milk cream of tartar must be used or baking powder. For all white and fine kinds of cake, use powdered sugar; for so called "rich cake", use crushed sugar and powdered

Digitized by Google
Original from
NEW YORK PUBLIC LIBRARY

hetare än att ett papper, som lägges deri blir brunt, så har man tillreds små formar smorda med kallt smör, uti hvilka smeten hälles, men ej så att de blifva för fulla; de insättas genast att gräddas.

oven must not be hotter than to make a white paper brown when put into it), put the batter in small moulds, buttered with cold butter and bake.



Tårtor. Tarts.

Spansk smörtårta.

Vanlig smördeg utkaflas till en slants tjocklek; af den skäres en botten efter anrättningsfatets storlek. Sedan skäres en dylik, men mindre och tunnare, och vidare så många man behagar, allt mindre och mindre, vanligtvis dock 6 eller 7. De läggas nu hvar för sig på

Spanish butter tart.

Roll common tart dough to the thickness of a 25 cent piece. Out of this cut a bottom according to the size of the platter intended for serving. Then cut a smaller and thinner and so on until you have cut it up in smaller and smaller pieces, commonly 6 or 7. Put

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY