



*Historiska
recept
i urval*

Historiska recept i urval

Historiska recept i urval

*Utgiven av Maren Jonasson
Illustrerad av SaraMara*

historiskarecept.sls.fi

Boken utges med stöd av Ingrid, Margit och Henrik Höijers donationsfond II inom Svenska litteratursällskapet i Finland.

Denna bok är nr 16 i serien SLS Varia och utges gemensamt av Svenska litteratursällskapet i Finland och Appell Förlag.

© Författarna och Svenska litteratursällskapet i Finland 2024.
Detta verk är licensierat under [Creative Commons Erkännande-lcekkommersiell-IngaBearbetningar 4.0 Internationell](#)
(CC BY-NC-ND 4.0).

Pdf-utgåva 2024

Omslag och illustrationer: SaraMara
Grafisk form, ombrytning och karta: Antti Pokela
Typsnitt: Hummingbird, P22 Stickleby Pro

ISBN 978-951-583-595-6 (tryckt utgåva, Finland) www.sls.fi
ISBN 978-91-988152-8-3 (tryckt utgåva, Sverige) www.appellforlag.se
ISBN 978-951-583-666-3 (pdf),
<https://urn.fi/URN:ISBN:978-951-583-666-3>

SLS Varia
ISSN 2489-7841 (tryckt)
ISSN 2670-0182 (digital)

Innehåll

Till läsaren **8**

Richard Tellström: Mattrender och
matideal på 1700-talet **13**

KONSERVERING

Att sylta krusbär **24** Sylta hjortron med socker **25** Mos av
äpplen **25** Enbärsmos **26** Surt lingonmos att länge förvaras **27**
Stora gurkor **27** Sylta in gös **28** Att sylta päron **29** Att torka
päron **30** Att förvara dill till vintern **30** Insyltade äpplen **31**
Smultrongelé **32** Att inlägga lök **33**

PUDDINGAR

Körvelpudding **36** Potatispudding **37** Kräftpudding **38**
En pudding **38** Äppelpudding **39** En fransysk pudding **40**
En engelsk pudding **41**

BAKVERK, EFTERRÄTTER OCH ANNAT SÖTT

Morotskaka **44** Lemonkaka **44** Riskaka **45** En god
äppelkaka **45** En kaka av surt limpebröd **46** Sockerstruvor **47**
En polsk kaka som snart är gjord. **48** Att göra en krusbärskaka **49**
Att göra ostkaka **50** Crème brûlée **51** Beskrivning på en rätt
god citronkaka **52** Fylld semla koka i mjölk **53** Kärlekskaka **53**
Vädermunkar **54** Brända mandlar **54** Äppelkaka **55**
Kanelkaka **56**

Tårta av ärtmjöl 56 Blancmangé 57 Att göra hallongryn 58
En pålitlig mandeltårta 58 En morotskaka som
är god 59 En rätt som kallas systerkaka 59 Tallkottar och
mandelbakelse 60 Klenäter 61 Körvelkaka 62 Blåbärskaka 62
En holländsk kaka 63 Maränger 64 Falsk mandelkaka 65
Mandelspånor 65 Kryddskorpor 66 Tebröd 66 Petit pain 67
Hambourgerbakelse 68 Grädd à la glace 69 Spansk bakelse 70
Makroner 71

PASTEJER

Att göra pastej av kycklingar eller lamm 74
Små kräftpastejer 74 Oxtungspastej 75 Att göra surkålpastej 75
Att baka en pastej 76 Rudpastej 77 Pastej av strömming 77
Oxköttspastej 78 Pastej av makaroni 79

FISK OCH SKALDJUR

Koka gädda att den smakar som hummer 82 Stuva kräftor 82
Stuvning till allahanda fisk dock mest gäddor 83 Soppa på
stekt fisk 83 Huru man stuvar karpar 84 När lax skall rökas
är följande att observera 85 Braxen eller sill med morötter 87
Laxrulletter 88 Ostronabborrar 89

KÖTT OCH KORV

Ragu på får- eller kalvbringor 92 Frikassé 93
Sur stek 93 Fyllda gäss att steka 94 Frikassé av lammkött 94
Stickelbärssoppa över stekta eller kokta höns 95 Blodkorv 95

GRÖNSAKER OCH ROTFRUKTER

Till fyllda rovor 98 *Stekta morötter med stött grädde* 98
Att stuva spenat 99 *Att koka jordärtskockor* 99

DRYCKER

Att koka mjöd 102 *Destillera brännvin* 104 *Att göra pomeransbrännvin* 105 *Körbärsvin* 105 *Svartvinbärsöl* 106
Lingonvatten 107 *Glödgat vin* 108 *Att göra choklad* 109
Hallonvin 110 *Likör* 110 *Lemonad* 111

HUSKURER

Brände skador av eld eller vatten 114 *Recept för bröstvärk* 114
För ögonsjuka 115 *För dövhet och susning i örat* 115 *För susning i örat* 115 *Förträffligt medel mot förkylta händer* 116
För hemorrojdal kolik 116 *För hosta* 117 *Säkert botemedel för frossa* 117

FÄRGNING OCH FLÄCKBORTTAGNING

Krappröd färg 120 *Att färga blått* 121 *Vaxfläckar* 122 *Att uttaga fläckar på siden* 122

Måttenheter 123

Ord- och teckenförklaringar 123

Karta över orter och gårdar där recepten använts 126

TILL LÄSAREN

Den bok du nu håller i din hand gläntar på dörren till 1700- och 1800-talens fascinerande matkultur och gastronomi. Mycket är likt det vi äter än i dag, men minst lika mycket förvånar och kanske förfäras.

På webbplatsen Historiska recept, historiskarecept.sls.fi, som lanserades i november 2022 av Svenska litteratursällskapet i Finland finns 1111 recept, råd och huskurer ur sex recepthandskrifter från 1700- och 1800-talen. Receptsamlingarna har varit i bruk på olika orter i Sverige och Finland (se kartan s. 126), främst på herrgårdar och i högreståndshem cirka 1720–1850.

I *Historiska recept i urval* ingår 111 av recepten. De är indelade i tio kategorier och stavningen är normaliserad och moderniserad i syfte att skapa en överskådlig och lättläst helhet. För att underlätta läsningen har skiljetecken, oftast ett kommatecken, lagts in. I slutet av boken finns en ordlista och en förklaring till de gamla måtten. För den som önskar gå på djupet, borra ner sig i enskilda recept och studera faksimilet rekommenderas webbplatsen där all denna information står att finna.

Jag har valt sådana recept som visar på bredden i receptmaterialet. Därför ingår även instruktioner för färgning och fläckborttagning samt några huskurer. De recept som tagits med gör anspråk på att vara så informativa som möjligt beträffande ingredienser och tillagning och innehålla sådant det går att få tag på ännu i dag. Viktigt har därtill varit att recepten inte utgör en fara för liv eller hälsa, särskilt gäller detta huskurer. Läs dem som historisk kuriositet.

De tio kategorierna är en efterhandskonstruktion. De gamla handskrifterna är sällan lika välorganiserade. Att bestämma i vilken kategori ett visst recept hör hemma har i vissa fall varit svårare än man kunde tro. Är potatispuddingen en grönsaksrätt och är kräftpuddingen en skaldjursrätt eller hör de båda snarare hemma bland puddingarna? Kan man tala om efterrätter när alla rätter i regel serverades samtidigt? I de ursprungliga recepthandskrifterna kommer recepten ofta huller om buller, så att en köttstuvning följs av en tårta och tårtan av en frosskur. Undantaget är färgningsinstruktionerna som ofta finns koncentrerade till en sammanhängande helhet i handskrifterna.

Många av dagens ingredienser motsvarar inte de dåtida. På 1700-talet var äggen mindre i

storlek, vilket betyder att den som vill baka till exempel en kaka enligt ett recept i boken kan halvera eller till och med dra ner på antalet ägg till en tredjedel av den angivna mängden. Även koncentrationen på ättika och sirap avviker; rådet är att späda ut. Tillredningsätten var traditionella: smöret kärnades för hand, grädden och mjölken var varken homogeniserade eller pastöriserade och mjölet inte lika fint som dagens. Listan kunde göras betydligt längre. Låt inte detta dämpa din experimentlust!

På 1700-talet och en bit in på 1800-talet tillredes maten ofta på öppen eld, på glöd, i bakugnar, i grytor och kittlar, i förtennade kärl, i tråg och tunnor, på spjäll och i papperslådor. Jämfört med dagens kök var förhållandena väldigt annorlunda. Ofta går det naturligtvis att använda vanlig spis och ugn och moderna köksredskap, men i recepten står nästan aldrig temperaturer eller koktider. Mycket anges bara på en höft eller lämnas osagt. Det som var allmänt känt behövde inte skrivas ned. Däremot angavs tiden för hur länge man skulle vispa noggrant, upp till två timmar, och alltid i en och samma riktning. De färdiga rätternas utseende och uppläggning på fat finns sällan beskrivna.

I några recept finns information som kan

vara svår att greppa. Varför ska sockret rivas, smöret tvättas och citronerna urlakas? Socker köptes i regel i större stycken eller i form av sockertoppar och höggs sedan i mindre bitar med en sockerkniv, -hammare eller -tång. Ur smöret tvättade man de sista resterna av kärnmjölken och förlängde på så sätt smörets hållbarhet. Att lägga in citroner i salt var ett sätt att konservera dem. I dag har vi tillgång till strösocker, mejerismör och färska citroner och kan hoppa över de tidskrävande arbetsmoment som förr krävde många händer.

De framsteg som gjorts inom kemisk och medicinsk forskning de senaste tvåhundra åren blir tydliga då man läser recepten och särskilt huskurerna. Många recept innehåller till exempel bittermandel. Numera vet vi att för stora mängder bittermandel kan ge förgiftningssymtom. Huskurerna vittnar om en vardag och verklighet som präglats av sjukdom, smärta och allehanda åkommor. I ljuset av vad vi vet i dag framstår många av huskurerna som rätt ineffektiva eller rent av hälsovådliga.

Recepten på drycker avslöjar något om hushållens storlek och vilka mängder som förväntades gå åt. Receptet på svartvinbärsöl ger över sextio liter och lingonvattnet nästan fyrtio liter

färdig dryck. Mycket av det som skulle förtäras och drickas skulle räcka hela året, vilket delvis förklarar de stora mängderna. När vintern kom skulle bodar, källare och skafferier vara välfyllda. Varje husmoder behövde kunna dryga ut, skarva i och vid behov ersätta en ingrediens med något annat för att få mat och dryck att räcka till åt familjen, gästerna och gårdens folk.

Jag önskar dig som läsare mycket glädje och många goda matminnen med *Historiska recept i urval!*

Maren Jonasson

RICHARD TELLSTRÖM

Mattrender och matideal på 1700-talet

Den svenska och finländska matkulturen genomgick stora förändringar på 1700- och 1800-talen, de två sekel som står i fokus i den här boken. I början av 1700-talet var människors matideal något helt annat än vad de skulle bli fram emot 1800.

I början av seklet var bordet i högreståndsmiljön teatraliskt. Ja, det kunde rent av vara underhållande med barocka maträtter där grodor hoppade ur pajerna. Eller så serverades en helstekt höna, tungt smaksatt med sydostindiska kryddor och fylld med sex kycklingar som tittrade ur hönan som de vore kanonportar på ett örlogsfartyg. I slutet av århundradet hade pendeln svängt med återhållna rätter som sötsurt, ättikssmakande dillkött eller stekt potatis med persilja. Man tröttnade på det iögonfallande

och njöt av intima middagar där man satt nära varandra, och där bordet dukades med näpna porslinsfiguriner för att inspirera till samtal om människans rättigheter.

Stöttepelaren i matkulturen var åkerns säd. Den dracks och äts som öl, gröt och bröd. Rågen och kornet bakades inte enbart till hårda bröd utan mältades och bryggdes till maltdrycker. Vetet var dyrbart och ovanligt så skorpor och semlor (vetebullar) tillhörde borgerskapets matbord i form av tebröd eller smörgås, eller användes för att göra såser tjockare. Det nya konsistensidealet i det sena 1700-talet var krämighet och fluffighet. Var man piga och dräng så drack man två till fyra liter öl eller svagdricka om dagen för det hade man i sitt kontrakt. Samma ransoner gällde för de män och kvinnor som var byggnadsarbetare, och för soldaterna i armén. I de högre samhällsskikten dracks och serverades starkare öl än i de lägre och ölet rangordnade människor. Öl och svagdricka var den givna måltidsdrycken och det man bjöd gäster på. Vatten dracks men var mer en törstsläckare. I recepten beskrivs ofta hur vattnet ska kokas många gånger för att bli drickbart eller kunna användas i matlagningen.

När alla samhällsklasser mot slutet av 1700-talet började få råd med de åtråvärda kryddorna muskot, kryddpeppar och kanel, blev det dags för eliten att söka det omvända: gröna örter som inte allmogen åt men också söta bär- och fruktlikörer. Örterna var i regel inte färska. Dillen var konserverad i ättika eller salt och persiljan var torkad eller nedsaltad. Förkärleken för importerade smaker var ändå allmänt utbredd, inte minst därför att de markerade status. Från Sydostasien kom muskot och peppar, från Mellanamerika och Karibien kryddpeppar och paprika och från Medelhavstrakten citroner som importerades i stora kvantiteter till Östersjöområdet. Brännvinets smaksättare utgjorde ett undantag. Det kryddades gärna med den nordiska skogens växter som pors, enbär eller de giftiga skvattram och liljekonvalj. Världens smaker extraherades när snapsen smaksattes med kanel, kryddnejlika och pomeransskal. Brännvinet kunde till och med ges smak av kopparmynt och bävergäll, ett sekret från bäverns analkörtlar. Det senare var främst en huskur mot värk.

Mjölken var en ekonomiskt viktig råvara, inte enbart en dryck. Den omvandlades till smör

och ost som konserverade sommarproduktionen till ett livsmedel för vinterns måltider eller för avsalu. Mjölken kunde blandas med öl för att bli till de snabblagade och varma maträtterna ölsupa (öl och mjölk uppkokt, sedan avrett med mjöl, ibland äten med brödtärningar i) eller ölost (öl och mjölk blandat). Ostens vassla kunde vara en dryck i sig eller blandas med öl eller dricka.

Det jästa honungsmjödets var en del av högreståndsmiljön. Arrendatorer och torpare kunde nämligen betala en del av sitt arrende med honung vilket gjorde att de själva inte använde den råvaran i sin matkultur. Herrgårdarna hade även egna bikupor för att få honung till olika huskurer. Under 1700-talet kom sötma från importerat rörsocker att bli en vanligare smak, men ännu inte för de fattigaste. Eliten i de nordiska länderna utvecklade en preferens för och ett beroende av det söta vilket i förlängningen ledde till import av rörsocker från brittiska, spanska och franska slavkolonier. Matbordet utgjorde, som det alltid gjort, en gestaltning av de världsperspektiv som värden ville göra sina gäster uppmärksamma på.

Det stora dryckesskiftet skedde i början av 1700-talet med tre nya varma drycker: kaffet,

teet och chokladen. På bara några få generationer ersatte de det varma ölet eller drickan. Kaffehus öppnade i städerna samtidigt som borgerskapet och herrgårdsadeln köpte de åtråvärda råvarorna, för att sedan ordna intima salonger där man drack de nya smakerna från världen och diskuterade filosofi, litteratur och politik.

Importen gick sjövägen och många matvaror landade först i Göteborg, Stockholm eller Åbo innan de kunde försäljas längs med kusterna eller in i landet. Seglationstidens längd varierade och isförhållandena reglerade i vilken omfattning importvarorna kunde nå de finländska kusterna.

En egen köksträdgård var en symbol för tidens milda grönsakssmaker, men den var också något att vandra och umgås i. Primörer fanns i allmänhet inte att tillgå före maj-juni om man nu inte var herrgårdsägare och hade ett växthus. Då kunde trädgårdsmästaren få fram rädisor och sallatsskott redan i februari-mars. Bondebefolkningen såg med misstänksamhet på färska grönsaker och var ännu mer skeptiska mot att äta dem råa.

Även den stekta ytan på livsmedlen markerade en skillnad mellan hög och låg. I högre stånd-

köket förekom stekning på roterande spett, så också halstring på galler. Kött som spettstektes kunde vara skogsfåglar men också renstek, kramsfåglar (olika småfåglar) eller färsk skinka, små mjölkuppfödda spädgrisar, lammstek, hjortstek och kycklingar. Spädgrisarna, precis som gässen och kalkonerna, fylldes med äpplen och sviskon. Tillbehören till stekt anka och orre varierade, men ett återkommande receptförslag var kokta linser. Ölättika användes för att göra pikanta surstekar av färskt nötkött, tjäder och orre och de kunde serveras kallskurva med en varm sås till.

En sällsynt spettstekt rätt var stekta rullader. Så här gör man: Ta en kalvfärs och smaksätt med kapris och ansjovis. Lägg den sedan på tunna skivor av färsk skinka och färskt kalvkött. Rulla ihop till en rullad och bind ihop den som små fåglar och sätt på ett stekspett. Här kan man ägna den stackare som skulle rotera spettet för hand, långsamt i flera timmar, en öm tanke. Inte sällan avslutades spettstekningen efter halva tiden och köttet mörstektes i en gryta. Även fisk kunde stekas på spett, men vanligen handlade det då om större gäddor. Var fiskarna små som strömming, salt sill, abborre, braxen eller gös så

halstrades de på papper och serverades med en sås gjord på pepparkaka eller på kapris, ättika och ägg.

Ett sätt att ge stekköttet en god smak var att späcka det med smakgivare som basilika, kanel, kryddnejlika, lagerblad, rödlök, salt och peppar. Fyllningar var överlag populära och för att få fram smaker som ställdes mot varandra kunde stekarna fyllas med murklor och riskor men även med ansjovis och musslor. De sistnämnda kan ha varit importerade och nedsaltade eller så fångades flodmusslor i närbelägna vattendrag. Vid denna tid mötte man ännu idén om att köttet kunde tillföras fuktighet och saftighet genom att ösas från utsidan. Ösningen av köttet skedde med smör och talgfett, mjölk, franskt vin eller ättika.

Få livsmedel förändrade matkulturen mer under 1700-talets andra hälft än potatisen. Potatisen, eller jordpäronet som den också kallades, hade svårt att bli accepterad då brödet som den skulle ersätta ansågs vara måltidens grund. Till en början försökte man baka bröd av potatisen. Det gick inget vidare. Finska hushållningssällskapet försökte med hänvisning till samhällselitens matvanor uppmuntra all-

mogen att äta potatis, åtminstone när det var svåra försörjningstider. År 1801 skriver de i sin upplysningsskrift:

Äfwen på de rikas och förnämas bord anrätas jordpäronen allmänt som en daglig och läcker spis; hwarföre skulle då wäl dess bruk af den fattigare och arbetande hopen oförståndigt förskjutas? eller en osund och osmaklig föda häldre sökas af bark och halm, än af denna ypperliga jordfrukt?*

Vid sekelskiftet 1800 varnade kokboksförfattarinnan Anna Maria Rückerschöld för att äta potatisen alltför tidigt som en färskpotatis. Dels förminskade ett sådant ätande den kommande skörden, dels var potatisen osund att äta innan den nått sin rätta mognad och mer svårsmält för magen.

Att duka fram ett exotiskt matbord med livsmedel från hela världen blev nästan en skyldighet för 1700-talsmänniskan, även om de flesta

* "Korrt Underrättelse För Finlands Allmoge, Om Potatoës Plante-
ringen", *Hushålls-Underrättelser För Menige Man, Utgifne Af Kongl. Finska
Hushållnings-Sällskapet*, första häftet, Åbo 1801, s. 30.

inte kunde förverkliga det av ekonomiska eller praktiska skäl. Men när man ställde fram korinter och torra fikon, pomeransknoppar, mandel, sagogryn och viner från kontinenten, så visade man att det fanns en smakvärld bortom det man odlade och tillredde själv eller det som kom ur närbelägna skogar, vatten eller åkrar. Under 1700-talet blev människan medveten om nya idéer, impulser och varor, och hur dessa kunde nyttiggöras för att i merkantilismens anda utveckla det egna landets ekonomiska resurser.








KONSERVERING



Att sylta krusbär

Till ett skålpund bär ett skålpund socker, när bären äro fullväxte och ännu hårda tager man dem och skärer ett hål på sidan och petar ut kärnan med en penna och lägger dem i kallt vatten, sedan tages en panna av mässing eller malmgryta, sättes på elden med bären till dess att små pärlor kommer över vattnet men intet skall de sjuda upp, sedan tages det av elden och står i pannan över natten i vattnet, andra dagen silas vattnet i från och slås annat vatten på och sättes på elden på samma sätt och tredje dagen även samma leds, fjärde dagen tages lika mycket socker som bär, sockret stötes och slås par slevar vatten [på] och kokas till lagom sirap, sedan lägger man bären där uti och låter litet med sakta eld koka, låter så stå till andra dagen, sedan silar man sirapen ifrån och låter honom åter koka till dess han bliver tjock och lägg så bären där uti och låt det småkokas till dess de klarna men intet att de koka sönder, sedan förvaras i glasburkar eller i holländska burkar, de stora gröna bären är bäst som intet är ludna. 


Sylta hjortron med socker

Tages hjortron som ej äro för mycket mogna och väl rensade, koka så en tjock sockersirap som väl måste skummas till dess han bliver så tjock att stora bläddror slår på, lägg bären uti och låt dem koka sakta upp att de intet gå sönder och förvara dem i glasburk. 🌿

Mos av äpplen

Tag äpplen, skala dem och skär sönder och tag kärnhuset ut, låt dem sedan koka till dess de äro allt sönder med vatten, sedan silas genom ett kläde och lägges att det bliver klart, så tages lika mycket stött socker som lag och kokas till det bliver som ett gelé och slås sedan på skålar, vill man hava gult så låter man äpplena koka med skal. 🌿

Enbärsmos

Bären sönderstötes väl, lägges i sjudhett vatten och kokas en stund, pressar så saften i från, gjutes på bären åter sjudande vatten och kokas väl och åter pressas och silas väl och samlades 3:dje gången om man så tycker, sedan tager man allt det pressade saftet och kokar allt till det bliver tjockt och skall det stadigt röras uti att det intet brännes vid, detta mos kan förvaras några år och ju äldre det bliver dess tjockare bliver det och är rätt gott och tjänar att vid fåglar och annat vilt, när man steker fåglar och de äro halvstekte kan man smörja fågelen innan och utan med detta mos så får den en god smak, man kan och brukat på upplockade fåglar och oxstek. Är och gott att taga uppå nykter maga för bröstvärk, gott att taga in när man går i badstugan, de utpressade bären kan man sedan bruka om de allenast en gång pressas uti brännvin, sedan de först väl törkas och väl sönderstötes, de kan och rökas med, och insalta kött med dem. NB: Första gången de kokas måste vara väl vatten på, ty halvparten skall koka in, om man vill kan man lämna något bär i mosat som [?] det blir färdigt, kan avtagas med en skumslev. 

Surt lingonmos att länge förvaras

Lingon kramas väl sönder, silas väl och sedan lägges saften i en kruka eller annat tjänligt kärl och kokas samt väl skummas, mot det är färdigt lägges stötta citronskal, kanel och nejlikor och några kardemummor väl smått där uti efter ens tycke, förvaras i glas- eller stenburkar. 🌿

Stora gurkor

Man tager dem som äro gröna och stora, och skär med en kniv en remsa utur dem och tager ut kärnorna med en tesked, sedan fyllas de med svart senapsfrö och muskotblomma, peppar, nejlikor, en klyfta vitlök, ingefära skuren i tunna bitar; men senap skall vara mest; detta allt lägges i gurkan och remsan sättes i hålet igen och bindes med en grov tråd tvenne slag, och så läggas de uti ättika med peppar och salt, samt muskotblomma, att ligga i 3 dagar, då tages samma ättika, som de ligga

uti och kokas upp, sedan lägges gurkorna uti och ävenledes kokas upp; de läggas sedan uti en burk och slås heta ättikan på dem och ombindas, desse kunna hålla sig länge. 🌿

Sylta in gös

Till en ung gös tages $\frac{1}{2}$ stop ättika och vatten att det står över, först skärs gösen i små stycken och späckes med kanel och nejlikor och lägges i en kittel och strös i mellan var flod grant salt, peppar, kanel och nejlikor och låter koka till han bliver mör, slå så i en kruka med soppa och allt medan det är hett och skumma väl fatet utav efter en dag, bind det fast och förvara i källaren, man kan och skära gösen i fyra delar och slå ättikan till in emot den är kokader och låta gösen för sig och soppan bliva kall och sedan slå ihop. 🌿

Att sylta päron

Skala pärona, förväll dem litet i väl vatten, låt dem bli kalla, stick dem så i eno där och var med kanel, koka så alltsamma, lägg en god sockersirap, låt pärona koka där i, tag dem upp, koka sirapen lagom länge, lägg så ihop när det är smält, ju [...] päron man har ju skönare de bli, skala dem, skär yttersta kärnhuset bort, så kokar man dem i god sockersirap att de blir durksiktiga, sedan tages de upp och lägges kring fat och sättes i bakugnen att torka, man kan och lite pressa dem för än man sätter dem i ugnen och dem överströ med socker fint, tag päron, låt dem ligga en månad lång, låt dem sedan i en stenkruka, häll på dem gult klart vin, lägg så ett bräde över och sten att de ej flyta kunna, så förvaras de år och dag, så är det färdigt. 🍏


Att torka päron

De skalas och förvällas, och medan de äro varma pressas de mellan 2:ne tunna bräder; pressas de kalla, spricka de. Skalen kokas i samma vatten päronen blivit förvällda, tills den blir sams; därtill slås den saften som vid pressningen rinner av päronen. Sedan päronen äro pressade, ställas de på ollor i en tämlig varm ugn och sedan de skinnat sig tagas de ut och doppas uti päronlagen, sättas åter in och då de skinnat sig åter, doppas, så fortfares 3 à 4 gånger och torkas aldrig hårdare än man med kniv kan skära dem. Innan de läggas i påsar, skola de ligga i varma rum par dagar utbredda. 🌿


Att förvara dill till vintern

Man tar ung dill och avplockar bladen och lägger dem på buteljer, slår så mycket god ättika på att det står över dillen; sedan korkas buteljerna väl och förvaras i källaren. 🌿


Insyltade äpplen

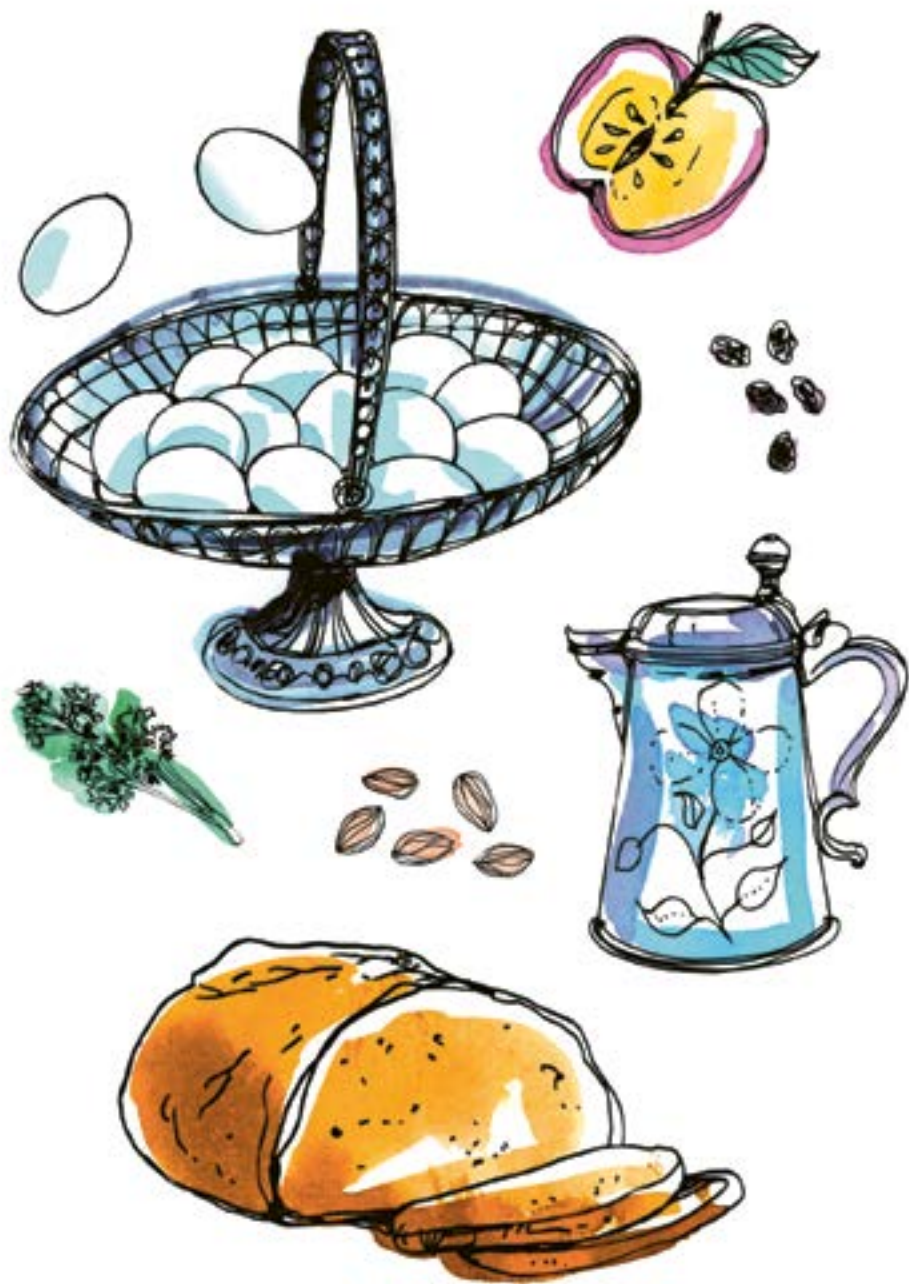
Bör vara litet syrliga, förvälles med skal, helst små äpplen, avsilas väl ifrån vattnet och radas äpplena väl in uti en burk med varvtals kryddnejlikor, små bitar kanel, litet hel muskotblomma, och par små lagerbärsblad mellan vart varv, därefter slås ovanpå kokad tjock sockerlag, som väl duger av pudersocker. Om några dagar då denna lag blir tunn, skall den hällas av och kokas om, och måtte noga observeras att då lagen blir tunn den omkokas, ty lagen bör vara så tjock att den håller sig fast på äpplena och ger smak åt dem. Dessa äpplen skall kokas in flere veckor förrn de skola ätas, och lagen väl stå över dem. Dessa äpplen uppsatte på karott med sin tillräckliga sås ätes som efterrätt, och inlagde med marängkakor i form varvtals ätes som pudding. Marängkakorne gräddas då i papperslådor krusade efter formen. 

Smultrongelé

Tages färska smultron vilka kramas på botten av ett sikt med en träsked tills all saften passerat siktet och bara stenarne ligga kvar, då väges lika mycket rivet siktat socker som saften väger, slås i en stor spilkum och röres på en led i 2:ne goda timmar då det tömmes i små burkar vilka bindas över och sätts i kallt rum. NB: Burkarne böra ej vara större än att de dra 3 jungfrur och kan nyttjas i en gång. I stället för vaxpapper klippes en pappersbit så stor som burken inuti, den doppas i gult fransyskt brännvin och lägges på syltet. Att papperet möglar skadar ej utan det konserverar syltet; men påsktiden byter man om nytt papper i stället för det gamla. 

Att inlägga lök

Vit spansk lök skalas och lägges i stark saltlake, som kokas mycket stark, de ligga där över 1 dygn. Så tages 1 kvarter franskt vin till var kanna ättika som kokas med muskotblomma, kryddpeppar och lagerbärsblad; löken sättes straxt däruti, och kokar tills ett halmstrå lätt går igenom löken, och den blir då klar. Den hälls upp med sin sås i ett käril, där den står över natten, skalas andra dagen. Skalen förvaras i en särskild burk tillika med den överflödiga såsen att nyttjas i såser och raguer. 





PUDDINGAR




Körvelpudding

Till 12 ägg tages 14 skedblad söt grädda, 2 sönderrivna semlor och så mycket körvel man tycker som först skall förvällas och stuvas i vin först, smör, litet suckat, och pomeransskal, russin och korinter lägges och uti och röres väl allt tillsammans och lägges i en salvet eller form som först skall smörjas med kallt smör, kokas så i en vattengryta i två timmar och sedan när han slås upp görs en soppa, vin, äggeblommor och litet söt grädda, kanel och socker där över. 🌿


Potatispudding

Man kokar potaterna, men ej för mycket och låter dem få kallna, då de sedan rives fina att ingen klimp får medfölja: och till en kannas rymd tages $\frac{1}{2}$ stop löst mäten av den rivna mosen, vilken arbetas med 12 skedblad smält smör tills det bliver smidigt och börjar fragga sig, då det tillägges 12 ägggulor förut väl vispade, kanel, socker, citronskal, kardemumma, litet salt allt efter smak och arbetas. Allt till en led, sedan tillblandas även 3 kvarter väl vispad söt grädda, samt när formen är smord, dito till skum klappade äggvitor varefter den får sättas i ugnen. 🍌

Kräftpudding

Man tager 60 kräftor och skalar dem, så hackas de rätt smått, så blandas det med sötgrädda, skirt smör, persilja, muskotblomma, rivebröd, görs så tjock som gröt, 4 ägg i, så bestryks puddingen med skirt smör med en penna, och smeten slås där i, och gräddas över och under, färdig. 

En pudding


Halvt stop mjölk kokas upp med $\frac{1}{2}$ skålpund njurtalg som är skurit i tärningar, sedan tages två semlor, rives och röres där uti, sedan det är kallt så slås 5 ägg där uti och röres rätt väl, russin, korinter, muskotblommor och kanel, sedan tages äppelmos eller rivna men först förvällda morötter där i bland eller körvel som först skall hackas och stuvas med söt grädda, rosenvatten och socker, blandas sedan väl tillsammans och kokas i ugnen. 

Äppelpudding


Tag äpplen, skala dem och koka dem i litet vatten till ett mos, låt det bliva kallt, sedan tages så många äggeblommor man behagar och söt grädda, rivebröd, socker, kanel och röres rätt väl tillsammans att det bliver lagom tjockt, så tag en tårtpanna, lägg smör uti och strö rivebröd väl på och klappa in i smöret, slå sedan där uti och låt bakas antingen med eld över och under eller i ugnen. 🍌

En fransysk pudding

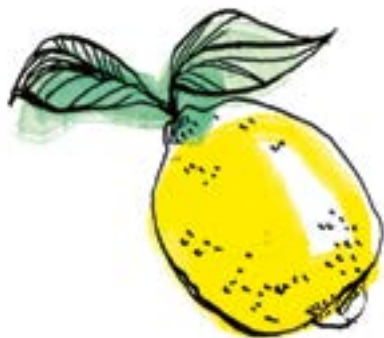
Understa skorpan skäres av 4 fransyska bröd som skäres i tunna skiver, slås så mycket mjölk uppå att det står väl över, tages 6 ägg som vispas väl, 3 jungfrur skirt smör, socker efter smak och en god näva korinter eller russin och fint skurit pomeransskal. Detta blandas tillsammans med brödet, och ställes i spisen på en trefot att gräddas, med eld över och under, när puddingen är halvgräddad så röres han väl om, strös socker och kanel ovanuppå och gräddas tillfyllest.

Till såsen tages litet grädda och mjölk, 2 stycken ägguler, en liten doft mjöl, socker och litet vin. Som kokas väl upp så är det färdigt. 

En engelsk pudding

Man tager 1 stop grädda, rosenvatten
½ kvarter, ½ kvarter rhenskt vin, 12 ägg,
1 ½ skålpund mandel, kalvfettet skall skäras
väl fint, och sedan hackas muskotblomma och
socker, samt knytes i en salvet, och läggs i en
sjudande vattugryta, kokas i 4 timmar, sedan
rives suckat över, så är den färdig. 







BAKVERK, EFTERRÄTTER OCH ANNAT SÖTT



Morotskaka

Man tager morötter och kokar dem och skalar dem och river dem på rivjärn och kokar dem i söt mjölk som en gröt, sedan blandas de upp med 8 ägg, mandel, rosenvatten och socker, och göres en botten av deg under av vatten, smör och mjöl som till en an tårta, gräddas i ugnen. 

Lemonkaka

Man tager 7 stycken lemonger, skalar dem och lägger dem i vatten över natten att sältan drages ut väl, sedan stötes där till 8 lod söt mandel och några bittermandlar, 16 lod socker, 10 stycken ägg, 5 med vitan, vispas i två timmar och förr än man sätter henne i ugnen skall man slå där till halv mark skirat smör, och låter baka i en panna som är tårtdeg under. 

Riskaka

1 ½ skålpund ris kokas i mjölk till gröt, när det är kallt blandas upp med 8 ägg, 4 med det vita, rosenvatten, socker, kanel, skirat smör, stötta skorpor, sedan tages en liten semla, rives, sedan smältes kallt smör i en tårtpanna och strös rivebröd uppå och klappas in, slås så förberörde uti och bakas i ugnen. Malna risgryn göras av på samma manér, allenast mandel skall och vara där uti. 🍌

En god äppelkaka


Man tager goda kriska äpplen, river dem på rivjärnet, tag sedan socker, korinter, kanel och blanda där i bland, sedan tager man söt grädda i ett fat som man tycker, slå så äpplena där uti och 6 stycken ägg, rosenvatten, skirat smör, rivet bröd, väl socker, litet fint vetemjöl, blanda detta väl till hopa att det bliver lagom tjockt, sedan tager tårtpannan, smörj den väl och riva bröd på, slå så smeten där uti, och strör rivet bröd där på, sedan tager man gott

tvätta smör och kramar i tunna kakor och lägger över hela degen, sättes så på elden och låter bakas sakta men väl, elden över eller i ugnen, så är det färdigt. 🍃


En kaka av surt limpebröd

1 skålpund rivet limpebröd, 1 skålpund färskt smör som är väl tvättat lägges bland kallt och intet skirt, men brödet måste först stänkas med vin att det bliver duvit, så röres det allt åt en sida en hel timma eller så länge att smöret och brödet är väl tillsammans, slå så ägg 10 stycken, handfull russin, korinter, kanel, det gula av en citron, mandel kan och läggas i 6 lod som stötes med vin om man behagar samt bittermandel 10 stycken, väl socker, sedan skall det röras en hel timma på en sida, när det är full rört lägges en god del sönderskurit suckat där i, så smörjes en panna med smör och strös rivebröd uppå botten, så slås smeten där uti och bakas i ugn, emot hon är färdig glaseras hon med äggevita och socker, späckes sedan med suckat, så är hon färdig. 🍃

Sockerstruvor

Man tager ett kvarter söt mjölk, även lika mycket äggevita och vispar det väl tillsammans med gott vetemjöl så att det ringlar sig när man tager upp vispen, lägger litet socker där i bland, sedan tager man en liten tratt och låter rinna struvorna där i genom uti kokande smör som är väl skirat, när de äro kokade i smöret vändes de med ett par tunna där till gjorda björkestickor till dess de bliva bruna som man behagar, tages sedan upp och kråmes på en kavla och sedan strax så varma de äro strös socker på dem, de måste kokas med björkestickor att de koka hastigt, när de äro vita så äro de vackrare än de äro bruna. 

En polsk kaka som snart är gjord

Tag 4 stycken ägg, där av 2 med vitan, 1 kvarter mjölk, 1 kvarter smält smör och några skedblad brunns- eller rosenvatten, äggen vispas väl med vattnet, så tages 1 skedblad rätt god och färsk jäst, vilken lägges i mjölken som måste litet värmas att friskas upp, så silar man mjölken och slår till äggen och klappar det rätt väl, så vispas mjöl uti att det bliver som en gröt, sist röres det smälta smöret till att det bliver samtjockt och röres rätt väl, sedan göres tårtpannan fet med litet smör på botten och hälles föreskrevne deg uti och göres jämt ovan på med en sked, över pannan täckes så med ett lock och sättes i värman att jäsa, sedan i lagom varm ugn att bakas, man kan hava korinter här uti och russin, och stött mandel söt och bitter, och sedan späckas kakan med pomeransskal eller citronskal eller mandel i rimsor skurne. 

Att göra en krusbärskaka

Man stuvar krusbären med socker mycket och låter dem bliva kalla, tag sedan ett ½ stop söt grädda, 6 stycken ägg, rivet bröd som brynes först i smör, citronsaft, detta vispas väl tillsammans, så lägges bären uti och röres om, så tages ett fat och smörjes med kallt smör och mjöl och rivit bröd, slå sedan denna smeten där uti, brynt bröd, smör, strös ovan på och socker där på, bakas sedan i ugn. 🌿


Att göra ostkaka

Tag 8 kannor mjölk, sätt på elden att värma, tag 2 ägg efter var kanna mjölk, 7 ägg med gulan, skedblad mjöl för vart ägg, 1 stop grädda, vispa detta allt ihop, in emot 1 kvarter löpewater slår man det i ljumma mjölken och rör sakta om, låter det stanna, när det är väl stannat tar man ett såll, lägger ett kläde där uti, öser sakta där i osten med en slev, när vasslan är väl avrunnen stjälp honom på 1 ostkaksfat, river socker över och kanel, färskt smör lägges uppå, skjut in i ugnen, låt brynas, vänd henne sedan på ett fat som hon sedan blir på, rivet socker, kanel, även färskt skirat smör, sätt in i ugnen, låt henne brynas, när hon blir brun tag henne ut och håll över henne väl söt grädda, sätt henne in och låt henne koka in, tag henne ut, riv socker och kanel över, så är hon färdig. 🍩


Crème brûlée

Där till tages det gula av 20 stycken ägg, 3 kvarter mjölk, sätt en god handfull med fint vetemjöl samt $\frac{1}{4}$ skålpund socker och något sönderskuren suckat, detta tillsammans i en kastrull på elden sätter, röres till det blir tjockt, jämte stötes eller rives $\frac{1}{2}$ skålpund socker som slås på en silvertallrik, på elden sätter att sockret smältes och brun bliver, då slås det sockret smälta och slås på cremet sedan det är på fatet och med en glödande järnskyffel där över att det bränt bliver, skaver socker där över, så är det färdigt. 🌿


Beskrivning på en rätt god citronkaka

Till 6 citroner tar man ett kvarter vin i citronerne som skall först rivs väl av allt det gula, sedan skalas de och lagas övermåttan väl bort allt det vita och kärnarna, så skär man dem i små tunna skivor och lägges i vinet, och låter det koka en god stund i en stenkruka, sedan slås det i en skål till det blir kallt, sedan tages och ett kvarter söt grädda och 12 stycken ägg, 4 med det vita och 8 utan vitan, rivebröd efter en semla, det röres tillsammans och står till brödet blir väl blött, så slås det kokade vinet och citroner där till, ett gott skålpund socker, det gula av citron, en 8 skedblad färskt skirat smör, detta allt röres mycket väl tillsammans en god stund, tag sedan tunn deg och lägg på bottnet i det fatet en vill hava kakan, och slår det ihoparörde som skall till kakan ovanuppå och sättes i ugnen, när de där ha stått en liten stund tages fatet ut och strös över kakan en fingers tjockt stött socker, sättes så tillbaka i ugnen till kakan tar på bli brun ovanpå, så är hon färdig. 


Fylld semla koka i mjölk

Skär 1 lock på henne, gräv ur henne allt innanmäte, blanda upp med ägg, sätt grädda, rosenvatten, socker, muskotblomma, lägg sedan [i] semlan, lägg locket på och kokas litet i mjölken, sedan lägges han mitt i fatet och små skurna brödsivor omkring, strö socker, kanel över, är färdigt. 

Kärlekskaka

Tag 12 stycken ägg, vispa väl sönder, håll där till $\frac{1}{2}$ stop mjölk, skirat smör, rosenvatten, socker, saffran, muskot, korinter, kardemummor, raspa citron, rör där i rivebröd, skira smör, och håll i en stekpanna, tag med en sked och slå i så många som ryms, låt dem bli bruna, när den anrättas strö socker, kanel på dem, är färdigt. 

Vädermunkar

Tag $\frac{1}{2}$ stop söt mjölk, sätt på elden att koka upp, tag gott vetemjöl, vispa de i så tjockt som man kan få i, när man intet kan få med vispen tag en slev och rör så mycket man kan få i, tag sedan av elden och klappa till det blir kallt, tag 12 stycken ägg med allt, om de är stora så tag 10, slå i, 8 i sänder och klappa dem in rätt väl, muskotblomma, kardemummor, sätt smeten i kölden att stanna, skira smör, tag med en sked och låt grädda i smöret, färdigt. 

Brända mandlar


1 skålpund socker till ett skålpund mandel, de söndriga mandlar tages bort, så tager man sockret och doppar hastigt i vatten, så tager man en malmgryta och kastar sockret uti och slår 3 skedblad vatten där på och sätter på lagom koleld och låter sjuda till dess sirapen blir tjock, så kastar man mandeln uti och rör väl ikring och minskar elden emot slutet

och rör det kringesta man kan och när de tar på till att smälla i grytan så tar utav elden, öser dem upp, så tager man och letar ut de mandlarna som intet har fastnat socker på och tager de sockersmulor och klimpar som är där ibland och kastar i grytan igen och slår 2 skedblad vatten där på och sätter på sakta eld och låter sjuda upp, så kastar man de mandlar dit uti som är litet på och rör det kringesta man kan, så är det färdigt. 🍃

Äppelkaka

Man smörjer fatet med smör, sedan ett varv med rivet bröd, där till ett varv med smör, socker, kanel, skalade äpplen i skivor, sedan rivet bröd och så många varv som man vill, socker och kanel överst och smör, kokas sedan i ugnen. 🍃


Kanelkaka

Ett stop mjölk, skär sönder vetebröd, 3 eller 4 semlor, där uti, låt det stå halvannan timma blötta sönder, tag där till 6 ägg, tag så till pannan smält smör i den och lägg så det blötta brödet med socker och väl kanel ihopa rört i pannan och med smör över, låt det bakas brun över och under. 


Tårta av ärtmjöl

Ärterna härtill tillredas på följande sätt: Goda gula ärter förvällas så länge att skalet lossnar så att man kan få det av dem, vattnet silas väl därutav varefter de tunt utbredas på flata fat att uti svag värme torkas i ugn vilken är tjänligast efter brödbakning, sedan de äro väl torra, stötes eller malas de sönder, så fina att man kan sikta dem genom florsikt; varefter mjölet är färdigt.

Till 12 lod socker tages 2 lod bittermandel, vilka sedan de äro skalade och fint stötta blandas med sockret. 14 äggegulor slås i ett fat och 7 vitor i ett annat, varefter man börjar vispa i

bägge på en gång, och då gulorna äro väl söndervispade slås litet i sänder av det förut med mandeln blandade sockret. När allt är utslagit vispas det en god stund, varefter 6 lod ärtmjöl sakta utiröres, samt då det är väl nedrört slås även vitorne till och röras varligt om att allt blir väl nedrört, och blandat. Då bör ugnen vara tillredo att insätta bakelsen, som kan nyttjas i stor form eller i smärre, till denna vispning fordras en ½ timme, och fås ugnen ej eldas för starkt. 

Blancmangé

I en förtent kittel lägges 2 skålpund hjorthorn, 2 kannor sjövattnen, kokar lykt och jämt tills ett stop är kvar, försökes om det är styvt, silas genom hårduk i stenkärl. När den är kall sättes därav i en kastrull, när det är smält lägges däri halvt skålpund stött söt mandel, 6 lod bitter, hel kanel, tunt avskalad pomeransskal, vanilj, socker, låter det koka tills smaken känns av kryddorna, emellertid vispas ½ stop sötgrädda som ihålles sedan det avlyftes, silas genom hårduk eller sliten ser-vett, grädden tillhålles sedan det är silat. 


Att göra hallongryn

Till ett halvt stop hallon tages en äggegula, som sönderkramas med hallonen, och arbetas in med så mycket vetemjöl att det låter kavla sig, som en tunn deg, vilken sedan hackas fint sönder, och sållas genom ett grynsåll, grynen skola sedan bredas ut på papper, och sättas att torka i luften, tills de bliva torra, bären bör ej vara mycket saftige, ty då drar de för mycket mjöl, bliva bleka och ej goda. 🌀


En pålitlig mandeltårta

Till en lagom stor tårta tages 40 ägg, där till 2 skålpund mandlar, 4 lod bittermandel, där till 1 ½ skålpund socker, äggen vispas en timma. 30 vitor tages bort, 10 lämnas ibland, sedan slås sockret i, och åter vispas en stund, sedan tages mandlarna, lägges i ett fat, ock tages av den vispade degen en slev i sänder och så arbetas det med slevan till dess det blir bra, sedan slås det tillsammans och lägges i formen och sättes i ugnen. Mandlarna stötes med ett kvarter rosenvatten. Forman smörjes med brynt smör och mjöl. 🌀


En morotskaka som är god

Tages morötter, kokas mjuka, skalas väl, och rivs på ett rivjärn, krama så saften ur dem i ett kläde, väg så till 20 lod morötter, 12 lod sötmandel, 12 bittermandlar, 12 skedblad skirt smör, 12 lod stött socker, 6 skedblad sötgrädde, och rör med en slev, gör en tunn smördeg där under i tårtpannan, och lägg så smeten därpå, och gräddan att hon blir lagom brun, så är hon färdig. 


En rätt som kallas systerkaka

Tages $\frac{1}{2}$ stop skirt smör, däruti röres vetemjöl, så mycket som man nånsin kan, $\frac{1}{2}$ stop varm mjölk, rör väl däruti, litet jäst, korinter, 6 ägg klappas väl, slå i en tårtpanna, låt sedan pannan gräddas i ugnen. 

Tallkottar och mandelbakelse

Tag så många ägg som du vill, vispa dem rätt väl, sedan lägg därtill stött kardemummor och muskotblomma, ett skedblad sötgrädda då tages till vart ägg, knåda sedan uti gott mjöl, bruka dem väl att de intet fastnar vid rivjärnet, tag små bollar därav, drag med fingren dem ut för rivjärnet på den inre sidan så få de fason som tallkottar, koka dem sedan så överhand som de görs i skirt smör, när de tages upp så lägges de på ett kläde, och vältras om, att fettet väl drages ur dem. Mandlar göres av samma deg eller å samma sätt, allenast att däri lägges stött mandel och degen göres så lös som man kan hantera den på bordet. Varav kavlas en kaka tjock som en riksdaler, tages därutur med mandeljärnet och gräddas i smör; förfares vidare som ovan mäلت är; de kunna förvaras $\frac{1}{2}$ år, akta att du ej lägger för mycket i grytan, att de hava rum att svälla. 

Klenäter

Tag 15 hela ägg och av 10 bara gulan, vispa dem väl och lägg däruti stötta kardemummor och muskotblomma, gör därav en deg med skönt vetemjöl, så lös som den kan brukas på bordet, kavla kakor därav tjocka som en riksdaler, skär med sporren vad figur dig behagar, och koka i skirt smör, när de tages upp så blås på dem, att smöret går av dem, lägg på kläde eller grått papper, rätt litet franskt brännvin kan man och lägga i att det bättre slår fettets ifrån sig. 


Körvelkaka

Skär 2 semlor i ½ stop söt mjölk, sätt på elden och låt koka att det blir som en gröt, vispa sönder 8 stycken ägg med grant salt, tag nog körvel, som intet förr varit avskuren, skölj honom väl av och lägg en god göpen där av i äggen, rör väl om, och slå till den kokade gröten så väl som socker, korinter, litet smält smör, har man suckat är det och gott, håll det allt väl sammanrört i pannan på deg, strö kanel över, och lägg i rutor rimsor av deg över att fyllningen synes igenom. 🌿

Blåbärskaka

Lägg en god smördeg i pannan, och därpå varvtals med färska blåbär, citronsaft, i strimlor skurit skal, socker, kanel, suckat eller syltade pomeransskal, far så fort till dess pannan blir så full som du vill ha, grädda i ugnen utan lock, när den är färdig, strö socker över, vill man göra av torra bär, så kokas de först i vin. 🌿

En holländsk kaka

Koka upp $\frac{1}{2}$ stop mjölk och vispa vetemjöl däri så mycket som man kan få däruti, sedan klappas och arbetas det mycket väl med en slev, håll sedan därtill $\frac{1}{2}$ stop skirt smör, och arbeta åter väl, att det blir jämt och smidigt, vispa 12 stycken ägg rätt väl och arbeta dem även väl, inlägg jäst, arbeta allt det väl tillsammans och låt jäsa, smörj en panna med smör, eller rättare håll skirt smör i pannen, håll saktelig i kring, sedan det är litet kallt, så ös ett varv av den jäsna degen i pannen och strö russin och korinter över och så deg, far så fort så länge det räcker, och grädda i ugnen eller i tårtpannan på deg, litet muskotblomma kokas i mjölken. 

Maränger

16 färskas äggvitor vispas till ett hårt skum i mässingskittel. Sedan rörs sakta 32 lod fint florsiktat socker och litet cedroolja att det får smak. Då bör ugnen vara tillreds med svag värme, då har man vanliga fiskbräder varpå läggs papper och sedan öses med sked så stora plättar som vanliga sockerbrön, som bör gå fort att de ej få rinna. Sist siktas socker över dem. Skyndas med bräden i ugnen. När de bli så hårda att de kan hanteras tages de ut och när de tas av pappret som sker med kniv tages in uti bort litet med tesked. Något sylt sättes i stället, ett körsbär eller hallon. 2 delar sättes ihop med flata sidan mot varann där syltet sitter och kläms bräddarne nätt tillhoppa att ej någon öppning syns. 🌿


Falsk mandelkaka

Riv 1 skålpund kokad gul potatoes, lägg det tunt utbrett på ett porslinsfat, låt det stå över natten om tiden så tillåter, 4 lod riven bittermandel, 14 lod fint socker, 14 ägg, röres tillhopa uti ett fat, formerna smörjes, kakan arbetas väl, gräddas och ätes som en äkta mandelkaka. 🌿


Mandelspanor

Ett fjärdels skålpund stött mandel, lika mycket rivet socker, två vispade ägg och ett halvt skålpund fint mjöl göres till en smidig deg, arbetas ut på bordet, kavlas till en knivsbak tjock kaka varav skäres avlånga stycken tvärfingers breda som gräddas i ugnen och glaseras med äggvita och socker. 🌿


Kryddskorv

Till 3 kvarter sötmjök tages 1 jungfru sirap, 2 kardemummor, litet muskotblomma om så behagas, 3 à 4 nypar ingefära, anis samt pomeransskal, koka de i sirapen. Detta knådas med vetemjöl som annan deg, så sättes inemot 1 jungfru smält smör och 3 ägg eller mera och sist jästen. 

Tebröd

Till 7 ägg väges dubbelt vetemjöl och dubbelt socker, äggen vispas en stund och så lägges kardemumma, kanel, fint skurna pomeransskal och muskot, allt efter smak och sedan sockret och sist mjölet som väl inblandas, då man sedan öser av smeten så stora bröd man vill ha på mjölat papper och gräddas på spjäll. Vill man grädda det i lådor sättes lika vikt av mjöl och socker som ägg att degen blir lösare. 

Petit pain

8 lod sötmandel skalas och stötes mycket fin, sedan tages $\frac{3}{4}$ skålpund socker, stötes och siktas genom hårsikt. Mandeln blandas och arbetas väl tillsammans uti ett stenfat med 5 äggegulor, härpå slås det fina sockret litet i sänder i fatet då degen på det sättet arbetas färdig. Sedan kavlas den på ett bord och skäres i fyrkantiga bitar, sättes på papper över ett spjäll, som sättes i ugnen tills bakelsen blir gulbrun, då den uttages, svalas och är färdig. 

Hamburgerbakelse


1 skålpund sötmandel, 4 lod bitter, 1 skålpund rivet socker, detta allt rives och blandas tillsammans i ett stenfat. Sedan tager man 4 à 5 äggvitor som vispas till ett hårt skum. Då mandeln, sockret och äggvitorne blivit väl blandade, att det blir något lösare än till makroner, stötes alltsammans i en stenmortel, när det är stött så har man siktat socker på ett papper som man kastar degen på, ältas och kavlas så tjock som en gammal 2 styvers slant, och tages ut med former, när de äro uttagna, har man åter några äggvitor vispade till hårt skum, så rör man socker däruti till en glasyr då man stryker det på bakelsen. Så har man skuren mandel i skivor som då lägges på bakelsen i vad fason man vill. Då är den färdig att grädda. Ugnen får ej vara varmare än då jästbröd nyss är uttagit. 🍌

Grädd à la glace

½ stop grädda uppkokas 2 gånger. Sedan det är kokt, lägges några bitar små vanilj och några bitar kanel vilket står sedan med lock och drar sig vid elden, att det får smak. Sedan har man tillreds 3 äggegulor varuti lägges 4 skedblad socker och röres om, däruti slås sedan den uppkokade gräddan och låter det passera genom siktet, då det sedan åter sättes på elden och får stå att tjockna under ständigt omrörande. Då det nu är så tjockt det skall vara, slås det i frysdosar och arbetas som alla annan à la glace.

På samma sätt förfares med alla à la glacer som göras av kokt grädda, men i stället för vanilj tages kaffe, choklad, bittermandel eller biskvi uti. 🍌

Spansk bakelse

Mjölet lägges uti en hög på bordet, däruti slås 6 stycken äggegulor, 5 lod socker lägges därtill, 10 lod smör tages, som förut är tvättat och hanterat såsom till smörbakelse, vilka kakor brytas sönder i små bitar och läggas upp uti äggen, då man tager en bordskniv och sätter mitt i äggen och rör runt ikring åt en led tills det tagit åt sig så mycket mjöl, att degen blir så hård att man kan hantera den, dock mera hårt än löst. Sedan den är ihoparbetad, kavlas den ut i en kaka på ett spjäll så tjockt som inemot ett halvt tum. Sedan den är gräddad, skäres den sönder i rutor medan den är varm. 

Makroner

Till 1 skålpund sötmandel tages 3 lod bittermandel, därtill tages 1 skålpund socker som väges sedan det är rivet och siktat genom florsikt, mandeln skällas, kastas sedan i kallt vatten och stötes rätt fin, då blandas sockret och mandeln tillsammans och knådas ganska väl med handen. Emellertid vispas 2 äggvitor till hårt skum och blandas även väl in med mandeln och sockret, dock bör ugnen vara så tillreds att det straxt kan läggas i spritsen och kramas på papper, som är bestrött med mjöl; men som mjöldovet endast får sitta kvar. Papperet sättes på spjäll att gräddas i mycket svag värme. Observeras att intet allt av de vispade vitorne tages, utan lämnas litet därav. 🌿







PASTEJER



Att göra pastej av kycklingar eller lamm


När kycklingarne äro rengjorda skäras de i vackra stycken, tages ett stycke gott smör och lägges i en kastrull, när det är smält lägges kycklingarna där uti med hel peppar, nejlikor, lök, persilja och salt, sättes sedan på elden och kastas väl om, sedan slås vatten där på, när det är koka tages kycklingarna upp ur soppan, lägges frikadeller, murklor, oxegommar, citron, rivet bröd, ansjovis, basilika, detta kokas först allt uti soppan och lägges sedan i pastejn med pastejdeg över och bakas i ugn, så är det färdigt. 

Små kräftpastejer

Kräftan förvällas och skalas, sedan hackas, blandas upp med ägg, söt grädda och rivet bröd, kräftsmör och muskotblommor, bakas sedan i tårtedeg i små formar som andra hackepastejer. 


Oxtungspastej

Tag 2 färska oxtungor, koka dem, flå sedan skinnet av dem, skär dem i små tärningar, sedan hacka dem med njurtalg smått som gryn, blanda upp med vin, socker, korinter, muskot, kardemummor, nejlikor, ingefära, sedan gör degen även som tårtdeg, tungan stuvas i lagom vatten med litet rivebröd uti, lägg även pastejen, skall vara platt, grädda i ugnen, är färdigt.


Till tårta skall tungorna lagas som till pastej. 

Att göra surkålpastej

Koka surkålen rätt väl tills han blir mjuk, sedan stuva honom med gott färskt smör att han är väl mjuk, lägg honom sedan upp och svala honom så. En god gädda klyvd, tages väl benen ifrån och stek styckerna i smör, så lägges de varvtals med kålen och sist surkålen och murklor, mjöl så immerfort så länge man har [?] och den som vill koka fisken i litet

salt vatten så mycket han förvälles och får
skinnen av honom och steker det i smör och
lägger det i tårtpanna, så är det färdigt. 

Att baka en pastej

Man tager kycklingar, skärer dem sönder
som till frikassé, så rensar man kräftor och
sättas lite köttsoppa och ett stycke smör och
kokas upp, då lägges kycklingarna och de
skalade kräftorna där i samt gröna örter,
murklor, frikadeller, persilja, lite peppar och
muskotblom, ingefära och salt, låter koka
tillsammans en timme, så öses på ett fat allt
ihop till dess det står och blir kallt, sedan
göres en deg som till en tårta och lägg på
fat med lök och soppan måste intet vara för
kort, vill man när han skall anrättas knappa
sönder några äggulor, vin och skvalpa henne
väl att hon blir intet tjock. 

Rudpastej

Stek först rudor i smör väl bruna så många en behagar heller som de äro stora till, lägg dem så i ett fat samt där till nog kapris, korinter, muskotblomma, skuren citronskal om man har samt socker och franskt vin, lite ättika, riven pepparkaka eller bröd, gör sen lock där över av bakelsedeg, lagom tjock och låt gräddas i ugnen, så är det färdigt. 🍷

Pastej av strömming

Tages en färsk strömming och rensas lika som till stekas, skäres sedan av mitt uppå, och sköljes uti vatten, lägges uti en skål och saltas på honom, slås litet vinättika, sedan skäres sönder, ett stånd purjo, pettersilja, muskotblomma och peppar, och blandas ihop med strömmingen, sedan göres en tjock deg uti pastejpannan, och lägges strömmingen med sina krydder däruti, och sättes uti ugnen att bakas; ett gott stycke smör lägges och däruti, när pastejen är bakad, göres ett hål uti

locket, eller tager locket av och slår en soppa över, som göres av vinättika, 3 äggegulor, socker, smör, så lägges locket på igen när det skall på bordet. 🌿

Oxköttspastej

In ikring själva formen lägges smördeg, och sedan lägges en rå köttfärs; av kött skäres tunna skivor som bultas till kalops, lägges in med litet smör eller märe, litet mjöl och lök, salt och muskotblomma, kryddpeppar, stänkes med litet franskt vin, litet soja i varannat varv; så kontinueras tills formen blir full, varannat varv kalopskött, och tunna färsplättar, sedan formen är full lägges färs och smördeg över; den tål gräddas i 2:ne goda timmar, uti såsen är smör och mjöl brynt med litet lök varuppå slås stark buljong, även lägges litet sås, av inlagd lök däruti. 🌿

Pastej av makaroni

Först sättes tårtdeg inuti formen, så färdigkokta makaroni, varvtals med köttfrikadeller och fiskfrikadeller, därmed fortfares tills formen är full, då tårtdeg åter sättes överst och den insättes i ugnen att gräddas. 🌿





FISK OCH SKALDJUR



Koka gädda att den smakar som hummer

Först kokas gäddan som måste vara något stort, utan salt, sedan tag hon ifrån benen, så tager man två sillar och skär sönder med benen eller i tärningar, sedan och lägges den i hop med gäddan och litet av gäddspadet att kokas, så slår man där till litet spanskt vin, rivet bröd, att soppan bliver lagom tjock samt smör, peppar och muskotblommor och låter så stuvast, så är det färdigt. 🌿

Stuva kräftor

Låt dem bli halv koka, bryt dem ur skalnen, lägg dem i en panna med rivebröd och ansjovis, litet smör, muskot, vin och socker, är färdigt. 🌿


Stuvning till allahanda fisk dock mest gäddor

Tag halvp parten vin och vatten, ett skedblad ättika, smör, peppar, lök, muskotblommor, persilja, ansjovis, rives från benen och först väl sköljd eller och sill skuren i långa rimsor, först vattlagd, rivit bröd, förvällda murklor, 2 äggeblommor, när fisken är först förvälld så lägges den i denna soppan att stuvras, så är det färdigt, har man citron kan man skära i rimsor skalet och i bland själva citron i tärningar eller skivor som är gott, lagerbärsblad kan och här i bland brukas. 🌿

Soppa på stekt fisk

Man tager ättika, vin och vatten, sönderskuren sill, vingurkor eller lemon sönderskuren, nejlikor, muskotblommor, peppar och ingefära, färskt smör, rivet surt bröd eller pepparkaka, kokas lagom och slås på fisken. 🌿

Huru man stuvar karpar

Man tager karpn och fläker honom, sedan skärer man honom uti lagom stycken, sedan lägges han uti en flat kruka eller förtent panna, och slår därpå så mycket vin att det knappt står öfver, men när styckorna lägges uti pannan måste fjällsidan läggas neder, några skeder vinättika, samt en citron uti skivar skurin där ibland och låter koka upp, sedan skär lök sönder och lägger där uti en muskotblomma, peppar och litet rivet bröd och ett stycke smör och lägger ett lock uppå, och låter det sakteligen stuvas en timma och rättar sedan an. 

När lax skall rökas är följande att observera


1:o Först skäres laxen upp, avtages rygg och huvud ifrån tillika med inmätet, samt överstrykes med blodet, som in uti är, de uppskurne stycken.

2:o Sedan lägges han strax i salt, avgnides därmed bra på skinnsidan: men på rät- eller kött-sidan icke så mycket och lägges uti ett tråg eller någon annan därtill gjord ho, den ena på den andra, tvärt emot var annan, samt strös litet salt emellan vardera, dock mycket litet på stjärtarne, vilka i saltningen ett stycke bliva vikne; ty annars går all fetman bort och de bliva för salta och torra.


3:o När han legat i saltet ett dygn, tages den upp och tvättas väl ren med ett stycke av en not[?], samt skrapas och uttryckes med fingren blodet vid vart sidoben till dess han bliver rätt blekröd, därefter bindes han upp med 2:ne smala stickor överst där huvudet suttit, varefter

4:o han sedan hänges i vädret, dock intet att solen kan skina på honom, ej heller måste han vara ute afton eller morgon då det är kallt, utan då måste han intagas att han intet fryser, avtorkas så länge till dess det begynnar drypa av stjärten, då han


5:o hänges i en något höger skorsten att rökas, vilket sker med bark av enris, dock aktas granneligen, att röken är dag och natt stadig: men för allting måste den intet vara het; ty då lossnar skinnet och fisken blir helt smulig när den skäres, är och att befara att han snart blir ansatt av maskar, och när han 8:te à 10 dagar således blivit rökt, hänges han i vädret på samma sätt som då han orökt är, och sedan han hängt 14 dagar, helst när man får honom så bittida att vårvädret torkar honom, kan han utan fara ätas.

NB: De 2:ne smala stickor eller spjälor som kommer att sättas i laxen ovan där huvudet har suttit, sättas den ena på den ena sidan och den andra på den andra sidan, mitt emot i skinnet av laxen och bindes fast sedan att de håller väl tillhopa. 


Braxen eller sill med morötter

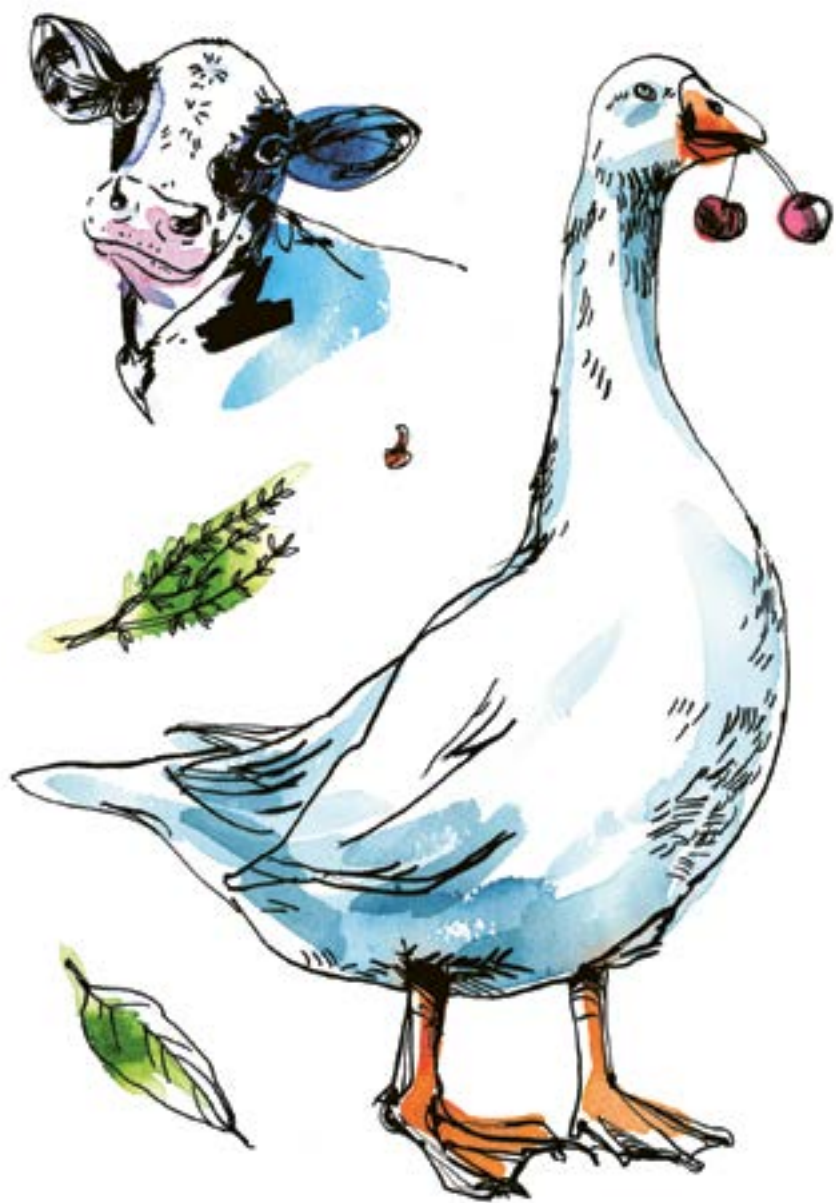
Braxen eller sillen hackas sönder, sedan han förut legat i vatten, hackas så grov som helgryn, kokade rivna morötter blandas upp med 1 kvarter söt grädda och 4 stycken ägg med vitor, 4 matskedar fintstött och siktat rivet bröd och $\frac{1}{2}$ kvarter skirt smör, och litet rivet muskot. Så sättes det i en stor form, 4 matskedar tjock grädda, om den är sur skadar ej, vispas och slås över, då gräddas den i ugnen. Proportion är dubbel med morötter mot sillen. 

Laxruletter

Salt lax urvattnas väl, kokas i skivor tills den börjar gå sönder, då den väl silas från vattnet, sönderstötes med en träklubba, då har man tillreds litet sönderhackade kräftstjärtar, som jämte laxen bultas med ett gott stycke färskt eller urvattnat smör. Därefter blandas denna färs upp med en i mjölk förvälld risgrynsgröt, ungefär till en $\frac{1}{2}$ av färsen, som vidare upp-blandas med söt grädda, ägg, muskotblomma och socker, dessa rullas i rivet bröd och gräddas i smör. 

Ostronabborrar

Färska stora abborrar tagas ur, rensas utan att fjällas; innanmätet tages ur under fenan uppe vid huvudet, fläkas i ryggen som en braxen, salt påströs både ovan och under, och stå så 1 à 2 timmar, de stekas på halster, nu plockas varsamt allt köttet från benen och skinnet; köttet uppblandas med ägg, muskotblomma, grädda och litet socker. Köttet tages så nött av skinnet att det uppblendade breddes på samma skinn, och stekas i ugnen, utan att läggas dubbla, de ätas torra; men även med gul sås. 





KÖTT OCH KORV



Ragu på får- eller kalvbringer

Tages en bringa med bogan om man behagar, strö peppar och salt över och lägg på ett halster att det fastnar kvar, sedan späckes med fläsk allt över och stekes på halster att fläsket bliver brunt, sedan skall bringan läggas i en gryta och slås köttsoppa på samt litet nejlikor, timjan, muskotblomma, persilja, ingefära och lemon i tärningar skuren, sedan låter man det koka att köttet blir mjukt, så skall man taga av samma soppa som köttet är uti kokat och slå i en panna och bränna av henne med smör och mjöl, tag helkokade rovor och skär i tärningar och stek i smör att de bliva väl bruna, så lägges det uti den avredda soppan och den höses på köttet på fatet, så är den färdig. 🍷

Frikassé

Tag lamm- eller kalvkött, hugg i små stycken och koka i vatten och skumma det väl, håll sedan spadet i från och lägg färskt smör på och persilja, timjan, lök, mejram, muskotblomma, lagerbärsblad, citronskal skurna i rimsor och citron i skivor skuren, låt detta väl stivas till hopa och skaka alltid väl om allt till köttet bliver något brunt, håll sedan av det spadet du hällde av på så mycket att det kan koka till det bliver mjukt, så tages äggeblommor och vinättika, socker och redes av med, eller och med litet mjölk i bland äggen och ättikan, dock kan var och en göra som han behagar. 🍷

Sur stek

Lägg ett stycke kött i ättika, litet vin, skuren mandel, socker, persilja, peppar, ingefära, muskotblomma, kokar väl tillsammans, lägg steken på fat och soppan över, köttet skall stekas i grytan, rivebröd eller surt bröd, så är det färdigt. 🍷


Fyllda gäss att steka

Gnid gåsen in i med fint salt och peppar, tager till fyllningen till en gås 2 semlor som skärs i tunna skivor, skorpan skärs bort, äpplen skärs i tunna skivor, russin, korinter, saffran, muskot, ingefära, kardemumma, blanda det upp med vin eller ättika, väl socker, om man behagar kan man taga 4 äggegular, om man intet tager ägg skall man hava rivet bröd, lägg det sedan i gåsen, färdigt. 🍷


Frikassé av lammkött

Lammköttet skäres sönder och lägges sedan uti en kruka med lök, persilja och muskotblomma, det gula av citron i rimsor sönderskuren, det kokas lyckt till dess köttet är helt mört, så tager man saft efter 2 citroner och 4 äggblommor med några skedblad vin på köttet, skaka väl omkring att det intet skär sig, när soppan blir samtjock är det färdigt, intet mera vatten där på än som när man sköljer köttet, det som då följer med. 🍷

Stickelbärssoppa över stekta eller kokta höns

Lägg uti en stenkruga $\frac{1}{2}$ stop höns-soppa, lammsoppa eller vatten, lägg där till $\frac{1}{2}$ kvarter vin, $\frac{1}{4}$ skålpund korinter, socker och rivet bröd, att det blir lagom tjockt, lägg sist däruti $\frac{1}{2}$ stop omogna stickelbär, muskotblomma, och litet kanel, giv denne soppa över hönsen, strö kanel och socker över, har man ej färska bär så tag inlagda. 

Blodkorv

Blod blandas ut med mjölk, vanliga korv-kryddor, endast att ingefära, peppar och muskotblomma, lök och fett tages till, men istället för mjöl tages rivet bröd och även litet mellansikt. Det som ej går i korvarne, göres palt av, allenast det sedan göres lagom hårt med sammanmalet mjöl. 





GRÖNSAKER OCH ROTFRUKTER



Till fyllda rovor

Koka dem först med skalen, sedan tages skalen av dem och tag ur dem innanmäte och hackar, så gör man en äggröra, 7 ägg där i, persilja, muskot, korinter och så fyller man i rovorerna och smörjer man pannan med smör och sätter rovorerna i pannan och grädda dem på glöna med lock på, så är det färdigt. 🌿

Stekta morötter med stött grädde

Tag morötter, skala dem, skärer dem i långa skivor, mjöla dem och stek dem i socker, när de äro bruna lägg dem i ett fat med persilja, stött grädde, sätt fatet på ett fyrfat, skaka fatet väl om medan det kokar, så att det intet skär sig. 🌿

Att stuva spenat

1:o skall spenaten förvällas, 2:o bör den hackas hel små att bladen med äggeblommor, sötgrädda, socker, muskotblomma, korinter, rivet bröd och smör, sedan lägges denna massa uti stora förvällda spenatblad korsvis, lägg sedan av smeten ett skedblad på vart kors, och lägges på ett fat, och bakas på fyrfot, med söt grädda och rivet bröd, socker, kanel, så är det färdigt. 🌿

Att koka jordärtskockor

När de äro koka i vatten som andra rovor och skalade stuvas de med ättika, peppar, muskotblom, smör. 🌿





DRYCKER




Att koka mjöd

Om det skall bliva rätt gott och starkt mjöd, så tages till en markpund honing 1 stop vatten, man kan och taga så många markpund man vill koka till mjöd, och vill man taga 30 stop vatten på en pund honing kan man göra, så mätes in i kittel, när vattnet är inmätit, så tages med en sticka målet och skäres på stickan så långt vattnet räcker, när man nu således har målet på vattnet som skall bliva till mjöd så slås hela kittelen fullt med vatten eller så mycket som man tillspäda vill, och låter det koka, när vattnet kokar så lägges honingen i och skummas väl av, när det är väl avskummat, så tages på en pund honing, en par goda nävar full humle och lägges uti en panna, kastas i kittelen och kokar således tillika med vattnet, sedan som vattnet är så mycket inkokat, att det räcker åter till det märket som i förstone tagit är, när det nu så vida är kokat, så tages den ifrån elden och svalkas så mycket att knappt handen tål på det intet jästen bränner, när det nu är tid att jästen inlägga, så tages först ett litet kärl och röres i den samma jästen med litet utav den kokade mjöden och täckes väl till, när det

nu jäser så slås det samma uti det andra, ock betäckes med en hud och binder väl igen på det intet någon luft jäsningen bortflyr, när det nu är väl tillbundet och förvarat så sättes det på en varm ort såsom uti en badstuga till att jäsa, 4 eller 5 dygn, men uti en ordinarie varm stuva jäser det väl 9 dygn och väl 14 dagar. Provet på mjöden är denna, när hon är färdig och fulljäst så slår det rätt starkt i näsan när man henne öppnar, när det är fulljäst, så silas det genom ett kläde och fyller uti en tunna, vill man hava henne klar så tages litet husbloss, skär det sönder, och blötes uti litet mjöd, klappar väl sönder och slås uti tunnan, röres väl och göres väl igen 1 dygn, där efter är hon klar. 🍷


Destillera brännvin

- 4 lod koriander
- 4 lod anis
- 1 lod kanel
- 1 lod kardemummar
- 1 lod muskotblom
- 1 ½ lod sittver
- 1 ½ lod nejlika
- ½ lod kalmus
- 2 lod paradiskärnor

Allt måtte stötas smått sönder och sättas i en kruka väl igenbunden med 3 kannor brännvin, sätt det varmt i 14 dagar, skakas som oftast omkring, sila sedan krydderna väl ut av och blandas sedan upp med sockersirap. 


Att göra pomeransbrännvin

Till en kanna franskt brännvin tages skalet av 6 stycken goda pomeranser och lägges uti brännvinet, saften av pomeranserna kramas på ett skålpund socker, vilket kokas med så litet vatten att det blir nästan som en karamell, sockret slås sedan i brännvinet och lämnas tills det får lagom smak av skalet, då det silas där ifrån och filtreras genom grått papper.


På samma sätt kan man tillaga citronbrännvin. 

Körsbärsvin


Körsbären plockas av stjälkarna, sedan läggs de på ränner eller torkollar, bredvid varandra och sättes i en varm ugn, vilken skall vara så varm, att man kan hålla handen där inne, när de ha stått så länge i ugnen att de bliva något snörpte eller skrynkoga på skinnet, då tagas de utur ugnen och låter dem bliva

kalla, sedan stötas de med stenarne väl sönder, då mäter man så många kannor av de stötta körsbären så många kannor franskt vin, fyller så ankaret, där med lagom fullt, att det har jäserum när det då är färdigt, slås korken väl igen och låter det ligga i källaren i 3 veckor, sedan tappas det på buteljer och är färdigt, samt blir mycket sötare än annat körsbärsvin. NB: Vill man sedan slå franskt vin på samma körsbärsdrink andra gången, och låter det ligga lika som det förra och tappes sedan på buteljer, det blir rätt gott och får körsbärsfärg. 


Svartvinbärsöl

Till en halvtunna öl, som är en månad gammalt, tag 8 kannor väl rensade svarta vinbär som stötes sönder och lägges på, men först tappas så mycket öl undan, att bären få rum, och ligger 14 dagar till dess det klarnar. 


Lingonvatten

Man tager så många kannor källvatten som kärilet håller som man vill bruka där till och med socker $\frac{3}{4}$ skålpund till var kanna räknat, kokar tillsammans en god timma, skummandes allt jämt av orenligheten som av sockret förorsakas vartill äggvita brukas att väl frånskilja: till ett ankare som håller 15 kannor tages $7 \frac{1}{2}$ kanna lingon väl rensade att inga blöta däri bland äro, vilka lägges först i ankaret och så slås sockervattnet på emedant det ljumt är, tillika med ett stop rhenskt vin, så att det bliver fullt. Sedan lägges uti en liten påse $\frac{1}{2}$ lod kardemumma, $\frac{1}{2}$ lod kanel och $\frac{1}{2}$ lod nejlikor, om man vill, alltsammans halvstött som även uti ankaret nedsänkes, sprundet bliver löst i 14 dagar eller mera, emellertid röres det dagligen 2 gånger om med en spada, sedan slås sprundet till och ligger stilla till dess man emot våren tappar det uti buteljer. Är kärilet större eller mindre hålles samma proportion. 

Glöd gat vin

Tag en kanna vin, och slå vinet i anten kannan eller flaska, sätt i en kokande vattugryta att stå och när det bliver väl varmt, in emot att det kokar så tänder man eld på vinet, låter det brinna som man tycker; Men kannan skall stå i vattnet emedan det brinner, när det är bränt så länge som man tycker, så tager muskotblomma, kanel, kardemumma, socker så mycket man tycker, så skall krydderna koka, sedan tager man 4 äggegulor och vispar väl, så tager man vinet av och slår till äggen, och öser ur det ena kärlet i det andra, när det blir bra, slå det av krydderna, så är det färdigt. 

Att göra choklad

Man tager färskt smör så mycket man behagar och det slår man i en liten panna och skir väl saltet därifrån och skummar det rätt väl och sedan slår man i en rund stekpanna och bryner det att det bliver hel brunt, men skummas i mellertid rätt väl, sedan tages vetemjöl och siktas 3 gånger igenom florsikt och tager där allrafinaste mjölet man får, och slår i det brynta smöret och brukar det rätt väl tillsammans samt låter det brynas att det bliver hel brunt men aktas grant att det ej brännes och gör det så tjockt som en stadig gröt i vilket rives mycket litet socker, skulle det bliva för tjockt kan man skira litet smör, och slå därpå, sedan tager man papper och gör fyrkantiga lådor och slår däruti så mycket man behagar och låter det stå att svalas och så kan det förvaras, sedan tages mjölk så mycket man tycker och river sedan av kakorna, socker så mycket man behagar, när mjölken kokar upp slår man däruti och låter koka en stund till dess det bliver lagom tjockt. 


Hallonvin

Man tager 15 kannor hallon, vilka sönderstötas mycket väl med en träklubba uti ett träkäril; Sedan tages 15 kannor vatten vilket uppkokas och sedan det svalnat att det är ljumt, slås det på de sönderstötta hallonen och omröres, och när det är lagom kallt, tillägges 3 skedblad jäst och ställes 1 dygn att jäsa, varefter det avsilas på ett ankare och tillslås 1 stop franskt brännvin, eller i brist därav 1 stop franskt vin. Sedan tillsprundas kärilet och står orört i 3 veckor, då det avtappas på buteljer. 🍷

Likör

4 lod persikokärnor och litet kanel, till en kanna brännvin, när det stått 8 dagar silas det ifrån och slås på sockerlag. 1 ½ skålpund socker doppas i vatten, kokas, och när lagen är kall, slås han på brännvinet som filtreras. 🍷

Lemonad

Till 3 stop kokat och svalnat vatten tages 1 butelj Mosler och 1 butelj rhenskt. $\frac{1}{2}$ skålpund socker, 5 citroner, det gula skalet lägges uti. En par stänger kanel och ett par kardemummor, som spräckas ur skalet; men intet krossas. Vill man ha mera sött eller surt, sättes efter smak. 







HUSKURER



Brände skador av eld eller vatten

Persiljesaft kokat med smör tills det blir inkokat och blir som en smörjelse, påsmort, läker. Grön hampa stampat och saften därav pressat, läker påsmort. 

Recept för bröstvärk

40 stycken vita rovor väl skalade förvälles uti rent vatten, som sedan avslås; i vars ställe 2 kannor gott brunsvatten slås i grytan på rovorne, var efter de under lock kokas så länge, att ungefärligen $\frac{1}{2}$ stop såd övrigt bliver, var till pressas saften av alla rovorerna, och med 2 lod lakrits och 4 lod socker, kokas täckt $\frac{1}{2}$ timma; således är saften av rovorerna färdig, att brukas för hosta och bröstvärk morgon, middag, och afton, à 2 tetassar var gång väl varmt, var på man undergår ringa svettning. För moder och kolikpassion brukas med följande droppar således att man intager 1 gott skedblad obelandat på nykter maga, varpå man svettas 2 timmar, och 2 gånger om dagen. 

För ögonsjuka

Man kokar ett ägg hårt, uttager gulan och fyller ägget med stött socker, hackar det hastigt och täcker över det sedan det stått en stund, avsilas saften och drypes i det sjuka ögat 2:ne gånger om dagen. 🌀


För dövhet och susning i örat

Man hackar en rödlök, påslår ett teskedblad olja, låter det stå i solen eller på en varm kakelugn; sedan tages litet kamfer i en linnelapp som doppas i lökoljan och stickes i örat. Morgon och afton. 🌀


För susning i örat

Man skär ett stycke färskt fläsk långt och smalt och sätter i örat, låter det ligga två dagar. 🌀

Förträffligt medel mot förkylda händer

I samma vatten som man kokat linsärter, nedsticker man händerna, och låter det därvid vara så varmt som man kan tåla, samt håller dem där tills vattnet svalnat; därefter upptagas de, torkas samt förses med tjocka handskar för en kvarts timme, tills huden åter blivit fast. Bra är upprepa detta flere gånger om dagen. Händer som alla vintrar spruckit, hava genom detta medel på en vinter blivit hela. Linservattnet kan ganska ofta på nytt uppvärmas till bruk. 

För hemorrojdal kolik

Göres en smet av grovt rågmjöl och vatten, smörjes en pannkakspanna med olja, slå smeten där uti, när den är gräddat smörjes den ovanpå med olja och beströs med ganska litet stött peppar, lägges så varm patienten den tål på magen. 

För hosta

Man tager ett skedblad ättika och 2:ne brun sirap, kokar det tillsammans och giver patienten om aftonen då han lägger sig. 🌀

Säkert botemedel för frossa

Man köper vinruta för 12 kopek, gnuggar sönder den och strös på linnelappar, och sättes under fötterna och drages varma ullstrumpor på; som behålles ett dygn, som påsättes då man känner sig olustig. 🌀





FÄRGNING OCH FLÄCKBORTTAGNING



Krappröd färg

Till ett skålpund tyg tar man 4 lod vinsten och 4 lod gemen alun, 4 nävor vetekli, som lägges tillsammans i 4 kannor vatten i en kittel och låter det kokas upp, som röres väl omkring, sedan lägges garnet däruti samt hanteras och röres väl, samt kokas i en god timma; därefter tages det upp andre dagen och sköljes, som lägges uti en kanna surt spisöl, halvt stop ölättika, halvt skålpund krapp, tredje dagen slår man det i en kittel med 2 kannor vatten och låter det bliva kokhett och röres väl omkring och lägges garnet däruti, därefter tages elden undan kittelen och låter det ligga till dess det bliver kallt, som hanteras emellertid väl, sedan tages det upp och sköljes. Vill man hava körsbärbrunt, så värmar man den samma färgan upp och lägger 3 lod galläpplen däruti och 4 lod viktril, sedan lägges på samma maneret det färgade garnet i kittelen och röres flitigt om, till dess det bliver körsbärsbrunt: vill man åter hava mörkare, så kan man låta det koka i en fjärdedels stund. Skulle man åstunda kastanjebrunt, så skall man taga 2 lod svensk viktril och lägga i samma färgan samt röra

väl om och så lägges det däruti som man vill
hava färga, som kokas så länge tills man ser,
att det är en sådan färg som man behagar, på
slutet tages det upp, sköljes och torkas. 🌀

Att färga blått

Tag viktriosolja 1 lod, god indigo 2 kvintin,
blanda, och låt stå över natten täckt; ös därpå
sedan varmt vatten så mycket som behövs att
färgen är lagom stark, lägg uti en kittel att
koka och när det kokar så lägg däruti vad
som färgas skall, och låt i två minuter ligga,
då tages det upp och lägges att svalna, sedan
sköljes det i kallt vatten.

Till detta kvarblevne tages ett lod gurk-
meja, kokas upp en gång och förfares som
förut sagt är, så blir det grönt. 🌀

Vaxfläckar

Man rostar en semla på glödande kol, lägger den på vaxet och river så länge, till dess vaxet är ute. Men på sidentyg, smörjer man vaxet med såpa, lägger det i solen, och tvättar det sedan ut med vatten. Item: Tag ett lagom grovt linkläde, doppa det i rent vatten, att det bliver någorlunda vått. Sedan lägges antingen heter aska eller eldkol i linnet, och hålles på fläcken en stund, så går han bort. 🌿

Att uttaga fläckar på siden

Flottfläckar gnides med potatösmjöl då fläcken genast försvinner.

På de fläckar som kommit av rött hålles is och gula fläckar försvinna då man lägger fläcken i kallt vatten, så vida ej fläcken visar sig på båda sidorne. 🌿

MÅTTENHETER

Enligt 1665 års plakat och 1739 års förordning i Sverige.

RYMDMÅTT

Flytande varor

- 1 åm 157 liter
- 1 tunna 125,6 liter
- 1 ankare 39,25 liter
- 1 fjärding 31 liter
- 1 kanna 2,6 liter
- 1 stop 1,3 liter
- 1 kvarter 0,33 liter
- 1 jungfru 8,18 centiliter

Torra varor

- 1 tunna 146,6 liter
- 1 fjärding 18,4 liter

VIKTMÅTT

- 1 skeppund 170 kilogram
- 1 lispund 8,5 kilogram
- 1 skålpund 425 gram
- 1 mark 212,5 gram; på
1800-talet ibland 1 mark
= 1 skålpund
- 1 lod 13,3 gram
- 1 kvintin 3,32 gram

LÄNGDMÅTT

- 1 tum 2,47 centimeter

ORDFÖRKLARINGAR

- 2:ne tvenne, två
- an annan
- anten antingen
- bläddra bubbla, blåsa
- bruka knåda, bearbeta (om deg)
- cedroolja citronskalsolja

- doft (mjöl) fint damm, mjöldamm
- durksiktig genomskinlig
- duvit duvigt: fuktigt
- fiskbräde skärbräde
- fjärndel fjärdedel
- flod lager, skikt

florsikt en sikt som endast genomsläpper partiklar med mycket liten kornstorlek
fragga sig fradga, skumma
fransysk fransk

förtent förtennad

gammal 2 styvers slant, tjock som en Gustav IV Adolfs halvskilling riksgälds som slogs 1799–1802 kallades tvåstyver och är cirka 1 mm tjock. Om det äldre Fredrik I:s tvåöresmynt av silver slaget 1732 avses är myntet 0,3 mm tjockt.

grann, grant fint, förfördelat (om salt)

granneligen noga, noggrant

göpen en handfull

halvtunna träkärl som rymmer drygt 63 liter; rymdmättet för (hela) tunnor är cirka 120 till 170 liter

husbloss ett preparat som bereds av simblåsan hos vissa fiskarter; användes bland annat som lim men också för att få överjästa drycker att klarna

hårdduk, hårsikt ett ylle- eller tageltyg som användes som sikt eller sil

hösa ösa

immerfort vidare, alltjämt

item likaså, likaledes, vidare, jämväl

kalmus *Acorus calamus*: en läkemedelsväxt med karakteristisk lukt och smak; användes även som smaksättare

knivsbak knivsrygg; som mått på tjocklek någon enstaka millimeter

kolikpassion plötsliga och häftigt angripande magsmärtor; bukrev

kort koncentrerad, kraftig, tjock (om soppor, såser och spad)

kringesta så snabbt eller hastigt som möjligt

krisk sur eller syrlig (om frukt)

kråma krumma, kröka, böja
lemon färsk eller inlagd citron

lyckt täckt, tillslutet, under lock

malmgryta gjutjärns-gryta
mjöldov mjöldoft, mjöldamm
moder sjukligt tillstånd

hos kvinnor som antogs härstamma från livmodern; moderpassion, hysteri

NB: *nota bene*: märk väl
olla (ålla) låda med spjäl-
eller nätbotten; träram
överspänd med tyg; för
torkning eller förvaring av
frukt och grönsaker
paradiskärna paradiskorn,
frö av växten *Aframomum*
melegueta; användes som
krydda och läkemedel
penna fjäderpenna
pettersilja persilja
riksdaler, tjock som en
cirka 2 mm
rimsa remsa, lång strimla
salvet mindre tygstycke,
servett
sams få jämn konsistens,
blanda sig väl
semle vetebulle, småfranska
sittver *Kaempferia galanga*:
en ostindisk växt som
användes som läkemedel och
smaksättare

skedblad en struken matsked
spisöl svagt öl
stickelbär krusbär
såd kokad vätska, avkok,
soppa, buljong eller spad
tetass tekopp
törkas torkas
viktril vitriol: benämning
på sulfathydrater som zink-,
järn- eller kopparvitriol
viktriolsolja vitriololja:
koncentrerad svavelsyra
vingurka gurka inlagd med
vinättika
vinruta *Ruta graveolens*: växt
som använts som läkemedel
och brännvinskrydda
väder i vädret, utomhus, ute i
friska luften
äggeblomma äggula

TECKENFÖRKLARINGAR

[...] saknad textdel
[?] otydligt skrivna eller svårtolkade ord
[xxx] redaktionella tillägg

KARTA ÖVER ORTER OCH GÅRDAR DÄR RECEPTEN ANVÄNTS

Stensbölehandskriften

1. Strängnäs
2. Kourla gård, Vichtis
3. Stensböle gård, Borgå

von Ackern-handskriften

4. Brahestad
5. Kuopio
6. Åbo
7. Stockholm

Villnäsandskriften

8. Villnäs slott, Masku

Naguhandskriften

9. Nagu
10. Karlberg
6. Åbo
11. Helsingfors

Haudoishandskriften

12. Haudois gård, Ackas
13. Savijärvi gård, Sibbo

Hertonäsandskriften

14. Hertonäs gård, Helsingfors
15. Moisio gård, Elimä
16. Räikkä gård, Ylöjärvi



