

Indhold.

	Side		Side
Om Kjøkkenet, dets Betydning og Virksomhed	1	Sylte-Lage	20
Mandedræts- og bloddannende Midler	3	Berse-Sylte	20
Rogning, Ild og Brændsel	4	Svine-Labber	21
Bandet	6	Berse-Ost	21
Opgave over hvilke Fødevarer, der skal paasættes i koldt Vand, og hvilke i kogende Vand	7	Svine-Hjerte	21
Nyttige Vint for Spisestammer, Kjelder og Madbod	7	Lungemos	21
Slagtning	9	Finker	22
Behandling og Ophugning af et Kreatur	11	Kalun	22
Behandling og Ophugning af et Svin	12	Kraftsuppe	22
Behandling og Ophugning af Faar	14	Bolser	23
Behandling af Gjødkalv og Spedkalv	15	Spegning og Rogning	28
Redsaltning af Kjød og Flest	15	At spege Kjød	28
Flere gode Lager til Oksekjød	17	Haardt Spegekjød at gjøre mygt	29
Saltet Rundbeaf	17	Opbevaring af Spegekjød	29
Saltet rogt Oksebryst à la Hamburger	17	Rogning	29
Lage til Hestekjød	17	Hjemmelavet Træddike	29
Tunger af Okse og Svin	18	Rogning i Skab, Tønde eller Hætte	30
Saltning af Flest	18	At opbevare roget Kjød og Fisk	31
Behandling af Skinke	18	Opbevaring af kogt og ferst Kjød	31
En overmaade god Lage à la Lübeck	19	Frossent Kjød og Bildt m. m.	32
Sufferlage til Skinke	19	At forvare Fugl Høst og Vaar	32
Saltet vestfalst Skinke	19	At opbevare Kalv og Faar om Sommeren	32
At salte Skinke paa amerikansk	19	Bortkjernelse af daarlig Lugt hos Kjød	33
At salte Svinehoved til Rogning	20	Seigt Kjød	33
		Madlavning	34
		Supper, væsentlig af Okse	34
		Supper af Kalv	46
		Supper af Høns	48
		Supper af Gæs	49
		Supper af Bildt	50
		Supper paa saltet Kjød og Flest	51
		Puréeer	53