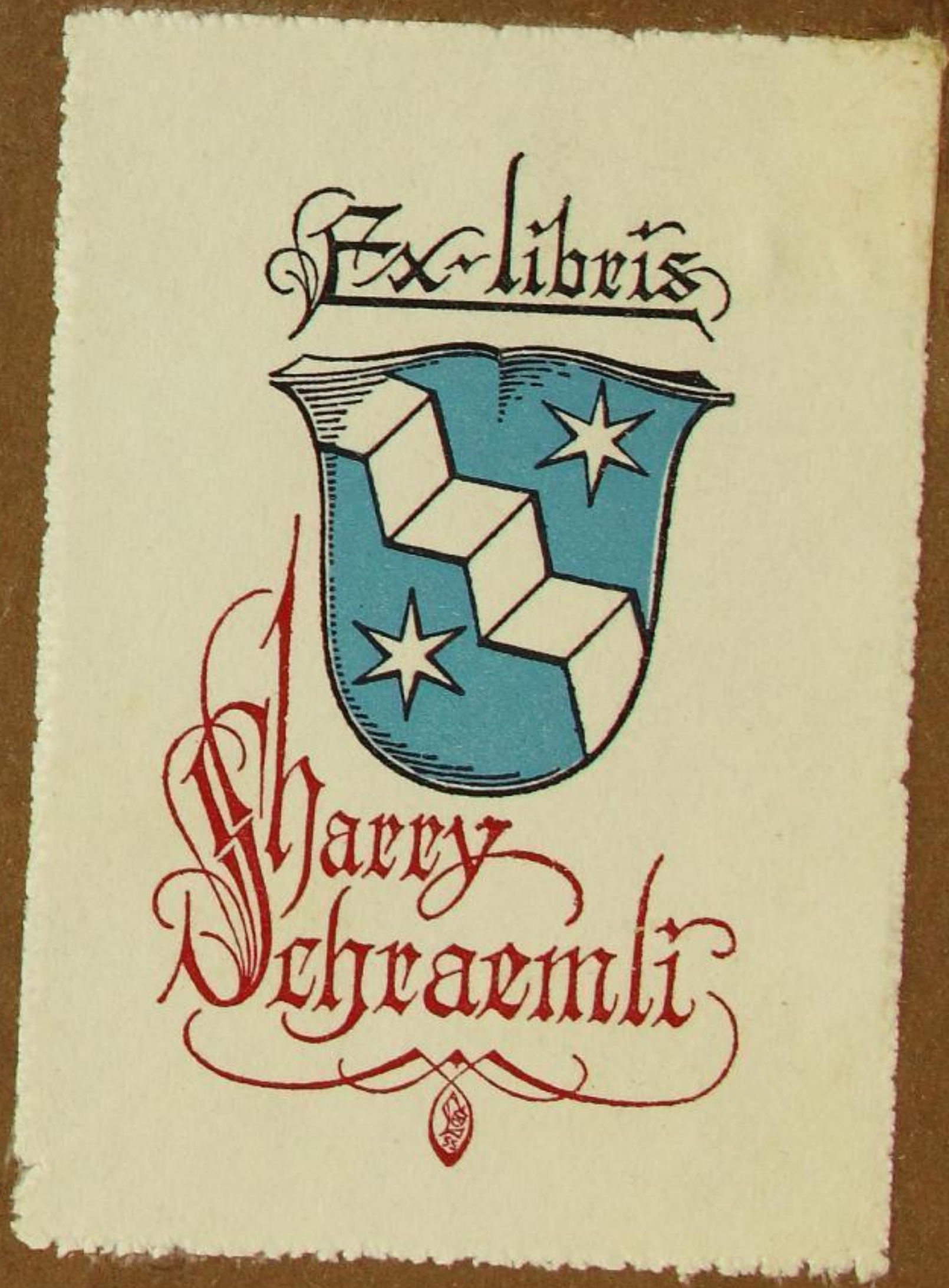

Kokkonstens Philosophi

af

Joseph König.

Omarbetad och utgifwen

af

C. F. von Rumohr.

Maximum hinc opus naturæ ordiemur et cibos suos homini narrabimus. — Nemo id parvum ac modicum existimaverit, nominum vilitate deceptus.

Plinii Nat. Hist. procem. l. xx.

Upsala,

Palmblad, Sebell & C.

1836.

At table, a man may with decency have a distinguishing palate; but indiscriminate voraciousness degrades him to a glutton.

Chesterfield, Letters to his son.

Företal till Andra Upplagan.

Wälbenägne Läsare! Ehuru jag genom egen erfarenhet wet, att Företal aldrig läsas, så wet jag likwäl äfwen, att de äro alldeles oundgängliga för den litterära uniformen, såsom ryggtiteln på ett band. Nu äro Företalen till de olika upplagorna betydligt olika. Företalet till den första innehåller ursäkter för författarens dristighet, hans paradoxi, hans anspråk att wilja inse någonting bättre, än hans föregångare. Deremot innehåller företalet till andra och de följande redan en wiß tillförsigt. Han förutsätter, att läsaren redan är wunnen, och redan gunstigt stämd för hans affigt; författaren tycker sig derföre wara en stor man, ur hwars mun Allmänheten med intreße, ja till och med med nyfikenhet will låta sig föredragas de obetydligaste omständigheter, under hwilka hans werk uppkommit. — Sedan jag förutsatt detta, wågar jag, bewägna Läsare, äfwen berätta dig i korta ordalag huru det tillgick med detta arbetes framfödande.

De största tilldragelser föranledas ofta af de obetydligaste orsaker: örfilar, länstolar och så widare. Hwi skulle derföre jag blygas, att uppenbara

för dig, att äfwen mitt werk tagit sin början med några capitel, hwilka gå derpå ut, att bespotta, dock utan bitterhet, wißa ästhetiska trivialiteter och phraser, genom deras anwändande på en föga aktad konst. Genom deras obegränsade, obestämda, och swäfwande allmänlighet i dagligt bruk tyckas de mig lika så wäl kunna paßa på den ena konsten, som på den andra; åtminstone war winsten för båda lika stor.

Nu hände sedan, att min dåwarande lifkock, den allbekanta Joseph König, uppfordrade mig ofta och på ett enträget sätt, att eftertryckligare, än då egentligen ske kunde, bidraga till hans uppblomstrande söners uppfostran. Efter mångahanda andra försök blef mig ingen annan utwäg öfrig, än att ge denna början den nödwändigaste fortsättning, och att skapa en bok deraf, som den kärleksrika fadern kunde sälja till gamman för sin familj. Han fick en förläggare. — Detta werk är derföre i egentligaste mening ett wälgörenhetswerk, icke till författarens, utan till den framställande, eller plastiska konstnärens gagn.

Med detta, efter wanlig tysk moral, ädla ändamål förenade jag ett annat, kanske högre, men säkert allmännare: att göra Allmänheten, som har hushåll, uppmärksam, så wäl på det då för tiden fortfarande ringa priset på jordens alster, som i synnerhet på ett medel, hwarpå man genom det minst kostsamma medel kunde afwända eller åtminstone förminska denna olägenhet.

Nordliga Tyskland förblef, som man wet, ifrån fördraget i Basel 1794 till år 1806 i djupaste fred; under denna tid brukade det jorden för de krigförande makterna, hwilka då oupphörligt höllo priset å matwaror på en wiß jemn höjd, hwilket mer än Konst och Wetenskap ledde de Nordtyska åkerbrukarena, att fördubbla sina produkter.

Sträfwandet att föröka produkterna fortfar, deremot har efter den allmänna freden den utländska trafiken dels alldeles upphört, dels insläppt en ny införsel. Medelhafwet försörjes af Egypten, Södra Ryßland och nyligen till och med af det länge förgätna Sardinien; Westindien af Nordamerikas westra stater; af länder, i hwilka jordens alster uppdragas på en fruktbar jordmån utan contant penningutgift, genom dagswerken och slaftjenst, hwarföre de alltid försäljas med öfwerskott.

Af de här förändrade, der fortfarande förhållanden måste derföre en förderflig öfwerfyllnad af tillgångar på matwaror snart uppstå bland oß, äfwensom i följe deraf ett lågt pris på åkerbrukets förnämsta alster, hwilka snart ej mer betäckte omkostnaderna wid deras production. Den nöd, som hade sin grund i detta mißförhållande, war ej, såsom man stundom under det man afwisat böndernas klagan sagt, blott en nöd blott för jordägarna eller förpaktarna af fastigheter; den war en nöd för alla. Om ägarene af fastigheter och förpaktarena twingas, att erlägga sina utlagor oregelbundet, att affäga sig hwarje icke rentaf oumbärlig

utgift, att till och med ofta nog lemna ingångna förpligtelser ouppfyllda; så måste en stockning äfwen inträda i de öfriga handels- och näringsgrenarne. Kunde man neka, det jag rigtigt förutsett? — sedan wi upplefwat tider, då regeringarne, oaktadt naturens rikaste wälsignelser, likwäl måst understödja hela provinser med penningeförskott; likfom äppelträden, när de bära alltför riklig frukt, eller äro alltför mycket belastade af frukt.

Wißerligen lyckades det på intet wis den menskliga klokheten, för hwilken jag för öfrigt hyser stor aktning, att de senast förflutna åren skaffa till öfwerflöd naturwälsignelsens guld. Det gick icke heller an, att inlägga den myckna säden i magazinerna, det enda allwarligt försökta medlet. Ett projecteradt consumtionssällskap, som skulle biträda de bestående åkerbruks- och trädgårdsskötsel-sällskaperna, misslyckades, innan det ännu förtjente sitt namn, genom fullkomlig brist på energi i wiljan och klar insigt i det närwarandes förhållanden och behof. Snarare skulle det lyckats, att förwandla den ruttnande säden i kronactier, hwilket en besynnerlig man, jag wet ej om på allwar eller skämt, för 10 år sedan föreslog. Ty i många afseenden likna wåra samtida den hjord, hwilken den werldsberömda Law genom sina Mißisippi-actier lockade i förderfwet; likfom på samma tid en falsk Meßias i Byzantinska riket de 30000 Judarna i Egeiska hafwet. Båda ansåg man sedan för förklädda djeflar; om ock sig sjelfwa för förbländade dumhufwuden, det lemnar jag derhän.

Nu skulle jag wißt icke befatta mig med denna besynnerliga förlägenhet, om det ej wore en allmänt bekant, erkänd och antagen regel i statshushållningen, att producter, som råa ej längre kunna affättas med fördel, nödwändigt böra förarbetas och förwandlas i konstproducter; efter omständigheterna antingen att exporteras, eller att förbrukas, eller ändtligen att begagnas på båda sätten inomlands. Hwem kunde förblifwa i okunnighet, att ullproductionen, wid aftagande efterfrågan, antingen förminskas eller nödgar till förfärdigande af kläden och tapeter. På samma sätt lin och hampa till linne och segelduk, bergsbrukets producter till stål- och jernarbeten. Det låg alltså ganska nära, att anwända den erkända, okullstöteliga grundsatsen på ätbara waror, då öfwerflödet åstadkom denna allwarsamma förlägenhet. Det är lika så wißt, som det föregående: att ett mera förbättradt åkerbruk, sedan prisets konstlade stegring, som befordrat deß framsteg, upphört, måste gå tillbaka, så länge ej ett fast och oföränderligt warupris genom en allmän förädling af näringsmedlen kommer till stånd.

Genom förbättring af de högst wigtiga bryggerierna, efter Bayerns mästerliga bryggeriordning; genom förökadt förbrukande af ett fint siktadt mjöl; genom wana wid bättre gödda, fetare slagtkreatur och fjäderfä; hade, förmodar jag, de förhandenwarande sädesförråderna märkligt kunnat förmin-

stas. Det är ej så särdeles mycket, som i goda år framkallar föreställningen om outtömligt öfverflöd och i följe deraf lågt pris. Hade det lyckats att anwända, att göra detta öfwerskott brukbart, så hade efterfrågningarne blifwit lifliga, speculationen waken och oförskräckt, hwilket städse är tillräckligt, att framkalla medelpris, de enda, som äro önskanswärda, emedan de jemka förhållandena och derföre äro alla lika gagneliga.

Att på ett blygsamt och fint sätt framkalla deßa tankar, att likſom skaffa den förståndiga, lätt fattande Tysken appetit, att förbruka jordens alster för bordets nöjen, som wißerligen äro öfwergående, men äfwen för de waraktigare af en god helsa; der har du, wärde, gunstige Läsare, det allwarsamma ändamålet med den förträffliga bok, som jag nu för andra gången, och dertill förbättrad och förökad, öfwerlemnar dig. Måtte denna upplaga öfwa större inflytande än den första, på din kroppsconstitution! Måtte du framdeles få ett rätt innerligt behag för de lätt cultiverade kökswäxternas fina aromatiska lukt och smak, och ditt lands producters wälberedda qwalitet. Du skulle derigenom upphjelpa en wigtig del af den Tyska konstfliten, och derwid efter all sannolikhet befinna dig ojemförligt bättre, än hittills.

Men om jag nu icke har uppnått några, eller alla, eller också icke ett enda af deßa å:skilliga ändamål? Kan wäl hända, ty jernet tar ej den form för första slaget, som man will. — I alla

fall således min bok säkert till fördel för plantorna af min kock, alltid uppnåddes åtminstone ett mål. Deremot kan jag ej annat än med blygsel tillstå, att min bok icke wunnit det minsta inflytande på statshushållningens åsigter. Det är dock sant, att det är en spitsfundig tanke: att ätbara waror äro det rikhaltigaste föremålet för inhemska handeln. Huru skulle man nu kunna följa på spåren denna landtbygdens småhandel med städerna eller enskilde på torg och marknader, huru noga uträkna årliga belopps summan? — och det är likwäl af mycken wigt. Ty jemför man i ordentliga stads-hushålls utgiftsräkningar, totalsumman af deras årliga utgifter för spis och källare med utgifterna för kläder, husgeråd och andra behof, så ser man, att de förra utgöra hälften af det hela, ja hos fattigare folk till och med mer än hälften. — Men å andra sidan will jag icke neka, det matwaror för wåra statshushållare, som blott räkna millioner, icke tyckas wara ett wärdigt föremål för deras högre ståndpunkt förr, än deßa förwandlat sig till lager och laster i magaziner och skepp. Måste de ej med ett wißt förakt nedblicka på Engelsmännen, deßa rika menniskor! hwilka dock, så rika de äro, wända en så småaktig uppmärksamhet på handelu med matwaror, och ställa sig så som wore denna af alla handelsgrenar den winstrikaste.

Efter denna grundliga räkenskap blir mig ingenting annat öfrigt, än att omnämna ett färde-

les eget, egentligen rent af personligt förhållande, hwari jag mot wett och wilja genom just denna bok råkat. Dock måste jag förutsända en historisk inledning.

Ända tills icke längesedan, (hwem kommer ej ännu ihåg det!) blefwo fruarna äfwen i Tyskland hållna i ett slags underordnadt och tjenande förhållande, och hus och kökswäsendet liksom ett answarigt embete och ministerium dem uppdraget. Denna ställning har, himlen ware tack, för någon tid sedan rent af upphört. Ty ingenstädes hör man nu deßa råa uppmaningar, detta stränga, till förebråelse gränsande tadel, som fordom icke sällan lockade tårar ur de milda hustrurnas ögon. Men om också fruarna nu upphört, att obetingadt erkänna förpligtelsen till omsorg för hushåll och kök, så wilja de dock å andra sidan icke uppge anspråk, att uteslutande styra detta lilla departement. De göra liksom männerna, hwilka äfwen finna behag i, att fortsätta omsorgen för flera grenar af göromålen, eller ock att rycka till sig nya, hwilka det likwäl fattas dem tid, lust och skicklighet att behörigt sköta. — Af denna grund ansågs den förra upplagan af närwarande arbete af många fruar, dels såsom ett ingrepp i deras rättigheter, dels såsom en beswärlig och obehaglig påminnelse om föråldrade, förglömda pligter.

Hwad will det säga? — ett ingrepp? — i detta fall borde fruarna formligen ha erkänt pligten, att werksamt förestå sitt hushåll. Är det

deremot en uppmaning om förhatliga och längesedan förkastade pligter, så kan det ej tillika synas wara ett ingrepp. — Men, hwad blir mig öfrigt att göra? Fruarna, som ogerna befatta sig med distinctioner och conseqwenser, anta en gång för alla häri inga skäl.

Detta är nog, för att wisa, att mitt werk har högst sedliga, filantropiska och patriotiska driffjädrar att tacka för sitt ursprung, hwilket wäl gör min charakter ära, men ej kan bidraga, att förwärfwa arbetet sjelf större gunst. Litet fanderstyg (diableri) paßar efter wår tids konstsmak konstwerk obeskrifligt wäl; hwarföre jag för min del med förnöjelse förnummit, att man sedan urminnes tider har sökt och inlagt utom den öppna äfwen en understucken, så kallad twetydig, mening. — Lät så wara; ty, hwad som i allmänhet gäller och går för sant, måste, noga taget, äfwen kunna gälla för hwarjom och enom och alla i gemen.

Wachwitz, den 17 April 18.

Utgifwarens Företal.

Författaren till närwarande arbete äger i sitt fach, utom sällsynt sakkännedom och omdömesgåfwa, äfwen denna skicklighet, att anställa jemförelser, som gör det möjligt för honom, att afwinna en sak, som skenbart blott beror på anwändningen, deß allmänna sida.

Likwäl kan wår författares allwar och nästan wetenskapliga skärpa synas mången ny och föga inbjudande. Ty kokkonsten har på senare tider högst sällan blifwit uppfattad i sin hela betydelse och sitt fulla inflytande på menniskoslägtets kroppsliga och andliga wälbefinnande. Wäl har man länge försökt gifwa åkerbruket, boskapsskötseln en wetenskaplig form; till och med skalder hafwa ej försmått att låta inspirera sig för åkerbruket; statshushållare ändteligen täfla dagligen ännu med menniskowänner i sträfwande, att öfwer jorden utbreda alla slag och arter af wäxter och djur, som tjena till näringsmedel. Dock blef man, liksom ofta sker, stående på halfwa wägen, i det detta wetenskapliga, poetiska, statsoeconomiska larm tog sin ändalykt med ett skamligt stillatigande, så snart som man bör-

jade koka eller bearbeta de råa näringsämnen, för hwilkas besittning man dock så ifrigt tycktes bemöda sig. Deßa ädla menniskowänner tilläto sig knapt att träda fram i dagen med uppfinningen af fattigsoppor af hwilka, i deßa tider af ett nedslående öfwerflöd på enkla lifsmedel, intet wäsendtligt förökande kunde wäntas. Ty af idel sentimentalitet blygdes de bekänna, att man så fliteligen hushållade för att skaffa folk bättre bröd och fetare slagtkreatur. Ja de wille hellre låta folk tro, det alla förbättringar i åkerbruket har till sitt enda föremål, att upplifwa handeln och befordra penningomloppet, än tillstå för sig och andra, att öfwerhufwud ganska mycken wigt ligger derpå, att skaffa folk en bättre föda.

Dock är jag långt ifrån att i denna ädla blygsel, hwilken största delen af wåra samtida röna, mißkänna en fin känslighet för menniskans wärde. Gerna instämmer jag derföre i det bekanta ordspråket, att en menniska äter för att lefwa, men ej lefwer, för att äta. Men följer ej deraf äfwen, att menniskan måste äta förnuftigt och i walet och beredandet af sin mat, liksom i allt ting annat, pröfwa sitt omdöme? Wißerligen bör hon äta af förstånd godt, af öfwertygelse måttligt, och af omsorg för sin helsa gladt; och förgäfwes skulle man söka öfwertala sig, att wårdslöshet i hwad som angår mat, en följd af oförlåtlig lättja, är egentligen en werkan af stoisk wishet.

Men under det jag bemödar mig, att taga i skydd mot samtidens fördomar en själsrigtning,

hwilken jag sjelf har gifwit första anstöten, kan jag ej annat än med trånad blicka tillbaka på den claßiska forntiden. Denna i allt sunda, oförställda och allt rakt ut sägande tid behandlar kokkonsten utan blygsel och fruktan, liksom hwarje annat föremål, som mer eller mindre bidrar till menniskans wälbefinnande. Homeriska sångerna skildra oß hjeltars måltider med synbart wälbehag för de saftiga, de för det kraftiga urslägtet paßande näringsmedlen. Gästabuden bildade sedan bakgrunden för filosofiska undersökningar. Näringsmedlens werkan och beskaffenhet syßelsätter slutligen Hippokrates *) och Galenus; ty walet och beredningen af maten syntes af gammalt alla läkare **) wigtigt, hwilka menniskoslägtets helsa i allmänhet låg om hjertat. Men i det gamla Rom förwärfwade införandet af wigtiga trädgårdswäxter berömda slägter binamnen:

---

*) Sprengel, Apol. des Hippias, Th. I. S. 88 o. f. söker bewisa att ej Hippokrates är förf. till Böckerna de diæta, utan en alexandrinisk Neoplatoniker. Likwäl talar de näringsmedels enkelhet, som bedömmas i deßa böcker, för deras ålderdom.

**) Ibland nyare medicinska arbeten af detta slag utmärker sig genom smakfullhet: Lud. Nonnii, Diæteticon, sive de re cibaria lib. IV. Antv. 1646. 4:o; genom fullständighet utmärker sig Jul. Alexandrini salubrium, sive de sanitate tuenda. Col. Agripp. 1575. f:o. libro XVIII et XIX. Det sednare är det förträffligaste af alla arbeten i kokkonsten och förtjenade en nyare bearbetning, med tillökande af allt det, som lefnadssättets och wetenskapens närwarande tillstånd erfordrar.

Lentulus, Piso, Cicero; och Romerska literaturen är full af de herrligaste antydningar för kokkonstens historia hos de Gamle, hwilka af nyare archäologer på långt när ej tillräckligt blifwit begagnade.

Helt annorlunda är förhållandet med nyare tiders skriftställare, som om också mindre kärnfullt, dock med ojemförligt större anspråk på föremålets wärdighet, hafwa behandlat detta ämne. Knappt wågade här och der en herdedikt framrycka med ett mål af mjölk och bröd; dock hafwa potäterna mer än en gång blifwit besungna, wißt ej utan afseende på deras runda, skönhetssinnet anslående former. Äfwen må jag ej förbigå, det resebeskrifware här gjort ett undantag, och genom en loflig ätlust, och fortgående uppmärksamhet på allt njutbart berömligt utmärka sig. Men, då resor öfwer haf och land pläga stärka appetiten *), då widare hunger är den bästa kryddan, så måste deras förtjenst ej sättas särdeles högt; ja man skall kanske kunna anta, att deras retande skildringar af mångahanda mat och måltider icke hafwa något wetenskapligt eller menniskoälskande ändamål, mycket hellre äro de rena hjerteutgjutelser.

Ingen kan mißtyda mig, om jag icke räknar de bland oß öfwerhandtagande kok- och receptböcker till

*) Härom kan man öfwertyga sig, utan att behöfwa särdeles bläddra i den rikhaltiga compilationen af Bergius om Läckerheter. Öfwers. fr. Swenskan 1792. Halle. 8:o.

wetenskapliga werk, eller om jag ej anför deßa såsom bewis på, att wåra samtida på ett förståndigt och wärdigt sätt syßelsätta sig med kokkonsten.

Ty deßa böcker — så wäl de till hälften brukbara, som i synnerhet maßan af de fullkomligt obrukbara — hafwa slutligen uppstått antingen af platt, oeftertänksam erfarenhet, eller rentaf af compilation, och sakna derföre all wetenskaplig hållning. — Jag afhåller mig ifrån, att widare tala om dem, och hänwisar i detta afseende på de anmärkningar, som wår författare i loppet af sin bok meddelar. I hwarje fall skulle det ske honom orätt, om man wille ställa hans bok i samma rad med deßa kokböcker. Wißt är äfwen den icke strängt wetenskaplig; så wäl till sin form, som emedan den icke drager alla de fördelar af naturwetenskaperna, af Kemi och Mekanik, hwilka deßa wetenskaper kunna bereda kokkonsten. Detta oaktadt innehåller hans arbete wigtiga grundsatser; här äro träffande anmärkningar och anwändbara förslager utströdda; korteligen, konsten är åtminstone här på wägen att känna sig sjelf och deß theori är på wägen att bilda sig.

De i bihanget utbredda små iakttagelser i afseende på rätternas servering och anordning, och de moraliska orsaker, som förhöja eller förminska njutningen, gynna eller fördröja matsmältningen, blefwo troligtwis uppsnappade bakom stolen, hwarifrån de mesta bordswänner tro sig wara wida mindre observerade, än i allmänhet är fallet.

Den andel, jag sjelf tagit i förfärdigande af detta werk, är i förhållande ganska ringa, och så helt och hållet inskränkt till den yttre snitten och enskilde anmärkningar, att jag icke kunde draga i betänkande, att beledsaga det med föregående rader och med ett — efter min ringa insigt — ganska moderat beröm införa det i werlden.

Inledning.

Resor, hwartill mina förra tjenstförhållanden gåfwo mig tillfälle, förenade med någon beläsenhet i äldre och nyare skrifter, som behandla eller åtminstone beröra mitt älsklingsfach, föranläto mig till den anmärkningen, det kokkonsten står i förbindelse med folkens national-karakter, med deras själsbildning, med ett ord med menniskoslägtets allmännaste och högsta intreßen. Jag behöfwer ej bekänna, huru mycket en sådan iakttagelse uppeggade min ifwer för konsten och deß wetenskapliga behandling.

Werkligen är påståendet ingalunda wågadt, att ett folks bildningsgrad lätt kan bedömas efter det förstånd och smak, som wisar sig för historikerns blick i walet och beredandet af deß wanliga mat. Ifrån en Eskimås eller Koräks eckliga spis, ända till ett bildadt, eller ett ej länge förbildadt folks smakliga och renliga måttlighet, ges det oändligt många mellangrader, hwilka, om man derpå skulle fästa sin uppmärksamhet, motswara stycke för stycke nationernas samtliga sinnligtsedliga bildning. Slösinnade, afskiljdt lefwande folk wilja helst proppa sig fulla, liksom göddjur, med swårsmält och ymnig föda. Själrika, lifliga nationer tycka

om näringsmedel, som reta smaknerverna, utan att beswära underlifwet. Djupsinniga, tänkande nationer gifwa företrädet åt likgiltiga näringsmedel, emedan de hwarken genom pikant smak, eller genom swårsmälthet taga uppmärksamheten särdeles i anspråk.

Att följa deßa afwikelser genom alla öfwergångar och gradskillnader, wore icke owärdigt den största historieforskares swett och möda. Men oß tillhör mycket mera, att förswara wårt werk mot den insinuationen, såsom wille det hylla de rikas froßeri; ty man är blott allt för mycket benägen, att tänka på läckerheter, der det är fråga om koka.

I motsats nemligen mot Grönländarnes hwalfiskätande och andra afskywärda råheter, plägar hos civiliserade folk, mest i följe med en manererad *) smak i

---

*) Det ofwan sagda kan bestyrkas af en ny högst manererad kokboks så lydande titel:

Den från Parnaßo fordom rymda förträffliga kokerskans, som många år tjenat hos Gudinnorna Ceres, Diana och Pomona, efterlemnade och bittils, bland åtskilliga om den lofliga kokkonsten sig beflitande fruar i Nürnberg, kringspridda och i stor hemlighet hållna kostelig testamente; hwarur är att lära, huru man kan bereda och koka 1928 så wäl allmänna som rara rätter; soppor, pastejer, safter, ättikor, salater, sylter, förrätter, efterrätter, ägg; stekt, hackad, stufwad fisk; willebråd, foglar, kött, inlagda saker, tortor och konfekt; wälsmakligheter och läckerheter, efter hwars och ens åstundan; äfwen på hwilken tid alla tillbehör böra inköpas, och bemälte rätter serveras. Med outtröttlig flit tillsammanssamlad, och de wälöfwade konstnärerna till noggrann censur, men de oerfarna till lära och underwisning, i alla capitel märkligen förökad och genom

Literatur och Konst, en wiß kokkonstens öfwerförfining inträda. Och då denna ytterlighet ganska snart framkallar sin motsats, så wisar sig denna öfwerförfining alltid i följe med den gemenaste försumlighet, och twå liksom secter bilda sig i kokkonsten, som, liksom Epikureer och Stoiker, en tid hålla jemnwigten mellan hwarandra. Men just genom denna grundsats uppstå twå oerhörda laster, froßeriet och den igenom sin större utbredning ännu wida förderfligare kräsligheten. Långt ifrån att wilja tala godt för deßa laster, är det twärtom min affigt, att genom denna skrift motwerka dem.

Med froßeri förstär jag en wiß glupande ätlustighet, som i synnerhet plär tillhöra sådana rika, som hafwa att tacka en kallt beräknande egennytta för sina egodelar; och som derföre äro rentaf oskickliga till ett wälwilligt, ädelmodigt, och i hwarje menskig werksamhet på ett lefwande sätt ingripande anwändande af sitt öfwerflöd *). Hwad som karakteriserar froßeriet är begäret efter allehanda kostlig spis, med föraktande af de bättre, om de äro närmare till hands och kunna fås för bättre pris. Widare hör det till froßeri, att genom sällsamheter, ommwexling och mångfald uppwäcka matlusten, och genom allehanda konster upphjelpa mat-

---

offentligt tryck i denna andra upplaga på nytt meddelad. Nürnberg. Wolfgang Moritz Enders förlag. Tryckt hos J. E. Adelbülner. 1702. 4:o.

*) Cur eget indignus quisquam te divite? quare
Templa ruunt antiqua Deum? cur, improbe, caræ
Non aliquid patriæ tanto emetiris acervo? *Hor.*

smältningen. I alla deßa nycker och konster hafwa de gamla Romarene gifwit efterwerlden ett exempel, hwilket hwarken genom det öfwerdrifna i dårskapen eller det storartade i omkostnaden, troligtwis aldrig kan öfwerträffas. Åtminstone hafwa aldrig sedan Romerska werldsherrawäldets fall så omätliga rikedomar blifwit hopade, och aldrig af så djupt förderfwade menniskor förslösade; och swårt skulle det bli, att upptänka en mera paßande medelpunkt för föreningen af alla läckerheter i den gamla werlden, än Rom just war. Emedlertid wisar äfwen intet exempel i äldre eller nyare tider på ett mera i ögonen fallande sätt, att alla jordens skatter och läckerheter ej äro tillräckliga för att gifwa en sund och smaklig näring åt froßaren sjelf eller det folk, som är angripet af denna nesliga lusta, emedan en falsk åsigt af kokkonsten genast upphäfwer alla fördelar af ett wälförsedt torg. Romerska köket war werkeligen redan, då Horatius *) skref, i begrepp att mißkänna de ätbara tingens naturliga bestämmelse

*) — laudas, insane, trilibrem
Mullum, in singula quem minuas pulmenta
necesse est.

I denna versens sista ord afspeglas wanans jernhårda makt, och den stelhet, som redan började intränga sig i den romerska kokkonsten.

Jag wet för öfrigt ej, hwarföre några utläggare wilja påstå, att: pulmentum här wore den hwarje gäst förelagda del, portion. Om wi efter det urartade Romerska kökets karakter antaga, att denna fisk serverades såsom sonderstuxen i fricadeller, så synes froßarens slöseri, som Horatius tadlar, i ett ännu mera stickande ljus. Säkert är, att denna fisk ej serverades i sin naturliga form. Apicius lib.

och öfwerallt förfalla till döda, onaturliga anrättningar. Men då Coelius Apicius twå århundraden derefter förfärdigade en kokbok, som tjenade alla moderna i form och rigtning till mönster, så kunde man redan omöjligt finna ett enda spår, att man wärderade de naturliga och de på okonstladt sätt beredda näringsmedlen; då syntes det wara höjden af konsten, att genom blandningar och bearbetningar tillintetgöra hwarje näringsämnes egna smak. Då kunde till och med de i glödande aska stekta rofwor, som Samnitiska sändebuden sågo hos den stora Curius, synas en förderfwad gom wara en rätt smaklig rätt, i jemförelse med de öfwerpepprade safter och hachéer Apicius recommenderar.

Följande kan wara ett exempel på hans förstörande kokkonst *). "Stek swinlefwer, och gör den ren från all hud; men sönderrif först peppar, winruta och fiskfylta **), lägg lefwern derpå, och blanda sedan upp dem med köttklimpar. Gör deraf klimpar ***), inweckla dem med lagerbärsblad i hinna †), och lät den

---

IX. cap. XIII. (de mullo): "et si volueris in Formella piscem formabis," — och Seneca epist. 95. — "torti distractiqve sine ullis ossibus mulli."

*) Apicii Coelii de obsoniis etc. cum annot. Mart. Lister. Amstelod. 1709. 8:o. Lib. II. C. I.

**) Liqvamen; här för garum, likt wår soya. Se Lister till Apic.

***) Så supplerar jag enligt meningen och efterföljande plural: involutantur, hwilket anwisar en ej bestämdt uttryckt, men underförstådd förändring af objectet.

†) — In omentum et singula involutantur folia

hänga i rök, så länge som behagas. När du will äta den, så tag den ur röken och stek den på nytt. Kasta den i en torr mortel, med peppar, mejram och libsticka, och stöt söndet det. Slå sedan något fiskfylta derpå; slå kokad hjerna derpå. Kasta derpå fem äggegulor och bilda deraf en enda klimp; uppblanda det med fiskfylta, skaka det i en jernpanna och kok det deri. När det är kokadt, så slå ut det på ett rent bord och skär det i små tärningar. Kasta peppar, mejram och libsticka i en mortel och stöt sönder det i hwartannat. Blanda allt ihop i en gryta och låt det der bli warmt. Tag derpå upp det, knåda sönder det, och slå det i ett fat. Strö pepper derpå och servera.

Om wi också antaga, att denna flygtiga öfwersättning, såsom jag har all anledning att tro, här och der icke återger den swåra, och dertill förderfwade texten, så blir dock så mycket öfrigt, att wi ej kunna mißkänna en fullkomligt mumielik uttorkning och onaturlig öfwerkryddning.

Helt annorlunda måste romerska köket wißerligen wara beskaffadt, då Cato i sin bok om åkerbruket inwäfde många föreskrifter för husliga mjöl- och grönsakers beredande. Till och med Horatius *) kunde ännu utropa:

---

lauri; Lister menar, att klimparna inwecklades i lagerbärsblad, och förbiser det föregående: in omentum, som wida bättre paßar för inweckling, än de sköra lagersbladen, som blott genom hinnan kunna sammanhållas. En dylik, dock enklare rätt brukas ännu i Italien.

*) Sat. II. 2.

— Necdum omnis abacta
Pauperies epulis regum.

Deremot ställer redan Athenäus *) med blygsel sin egen, med Apicii jemförda, simpla kokkonst bredwid den homeriskas höga enkelhet. Wi lära alltså ej af Apicius, ännu mindre af Heliogabali froßeri hos Lampridius — att känna den grekiskt-romerska kokkonstens gyllene tid. Det är derföre en willfarelse, att af de förra sluta till den sednares art, hwilket dock mer än engång skett. De här och der anställda försöken att koka på Apicii sätt, som Smollet i Pickle så qwickt bespottar, mißlyckades ej allenast genom den sednare romerska kokkonstens inre förwändhet, utan äfwen och än mer af brist på de kraftiga sylter och sjödjurssafter, som de gamla anwände i köket, och förnämligast i följd af den högst osannolika förmodan, att en, af de nyare okänd, kryddartad wärtsaft, som de gamla ofta brukade, wore wåra apothekares obehagliga Asa foetida.

Dock bibehöll den sednare forntiden, oaktadt alla deß uppblandningar, likwäl alltid ett wißt sinne för de ätbara naturämnenas egna godhet och smaklighet. Sjelfwa Apicius lär oß, att ypperligt koka grönsaker, hwari Italienaren än i dag är mästare, och Athenäus steker på urgammalt wis sina lökar i het aska. Ännu i dag steka Italienarna lökar, betor, kurbitser, m. m. enligt gammalt bruk, efter brödet i ugnen.

Hwad helst wi nu också hafwa inwändt mot den gamla romerska kokkonstens system, så kunna wi dock ej neka,

*) Deipnosoph. lib. I. XXX.

det wi nyare måste hafwa aktning för de mått och steg, som Romarne mot slutet af republiken och under kejsardömets första århundraden hade träffat, för att fylla kök och källare med alla jordens läckerheter. Deras reservoirer *), i hwilka fiskar ifrån alla bekanta haf och sjöar bewarades och uppföddes; öfwerflyttningen af främmande fiskslag till Italiens strand, kunde wäl aftwinga wåra weklingar rodnad. Ty de nu brukliga ostron- och pastej-posterna kunna på intet wis förliknas med deßa förråder af lefwande fisk, emedan en ihoptorkad pastej och en grönt stinkande ostra dock endast derföre kan gälla för en läckerbit, emedan man har bemödat sig att införskaffa dem — liksom de stekta sparfwarna i Schlaraffernes land — 100 mils wäg. Men emedan wårt moderna froßeri är oändligt inskränktare och småaktigare, och derigenom nästan mot wår wilja blifwit förnuftigare, än de gamla Romarnes, så synes det så mycket mer i smått gynnas, läras och utöfwas. Ty de sämsta, alldagligaste och skenbart mest hemmabakade af wåra talrika kokböcker äro ingenting widare, än små smyginstituter för froßeri, i hwilka föga fråga är om, hwad hwarje dugtig husmoder, eller annars hwad hwarje föreståndare för en hushållning egentligen behöfwer weta; snarare äro de fullproppade af allahanda uppblandningar, surrogater och förklädningar, som dels i sig sjelfwa äro öf-

*) Se i synnerhet Plinius Hist. Nat. lib. IX. cap. LIV —LVI; Scarus' förflyttning till Campanieus fuster i samma bok, cap. XVII. Cicer. ad Attic. — Qui ita sunt stulti, ut amissa republica piscinas suas fore salvas sperare videantur.

werflödiga, dels till sin natur måste öfwerlemnas åt den fria, skapande fantasiens och den subjectiva smakens godtycke. Werkeligen påminner denna de tyska kokböcker-nas*) ärliga och husmoderliga beskaffenhet, med sitt djupt fördolda, nästan Apiciska förderf, om de dagligdags ut-kommande romaner och tragedi-komedier, hwilka högeligen bemöda sig liksom deßa att öfwerkläda sin inre osedlighet med sentimentalitet och föregifwen naivetet.

Men deßa kokböcker, eller rättare deßa planlösa sammelsurier af allahanda högst orimliga föreskrifter, hafwa samtligen till syfte, att undanträngа**) natio-

---

*) Jag är långt ifrån, att frändöma slika böcker all brukbarhet. En redan utbildadt kock, som har urskilning och kan skilja det dåraktiga från det förnuftiga, kan lära något af de flesta. Så har Bayerska kokboken (Regensburg hos Daisenberger) en systematisk tendens och innehåller många nyttiga hushållsregler. Men man behöfwer blott slå upp artikeln färbog, för att finna, att utgifwerskans smakför-wirring ej är olik den apiciska. Neubauers kokbok (München 1783) är till formen mindre wetenskaplig, men anwisnin-garne äro i fransk smak och brukbarare. De öfwertyska kokböckerna blanda citronskal i allt, men de nordtyska mand-lar, russin och rosenwatten. Fransoserne hade före revo-lutionen fallit på dyfwelsträck. Allt detta smakar af manér och wäl ännu sämre. Min bok wederlägger deßa i det hela, hwarföre jag ej will uppehålla mig med, att angripa dem i det enskilda.

**) I Neubauers företal förklaras rent af krig mot Bayerns nationala rätter. "Den som", heter der, "numera will följa den gamla kokmethoden i stället för den nya, har anwändt sin flit snarare för ett bondbröllopp, än för bättre folks bord."

nala och provincala rätter, hwilka likwäl städse ha sin grund i folkets och landets natur, och nästan utan undantag äro smakliga och närande. De nyare tyska kokböckerna äro tywärr! blotta efterapningar efter fransyska, hwilket äfwen redan bewisas af deras barbariska, onödigtwis helt och hållet franska nomenklatur. Om man afsöndrar några brukbara anwisningar till werkliga lands och folk-rätter, hwilka man lätt kan lära känna igen på författarens fädernesland, eller det sednare af de förra, så återstår äfwen af de bästa tyska kokböcker ingenting widare, än hwad man ojemnförligt bättre kan taga reda på i hwarje äldre fransk kokbok. Fransoserna äro, om ej de första uppfinnarne, likwäl utbredarena af alla slags hachéer och sammanblandningar. Tycker man om sådana, så kan man så gerna gå tillbaks till källan, ty man kan ännu alltid der finna den renare, enklare och ändamålsenligare, än hos "efteraparenas slafpack."

Man må här tillåta mig insticka en kort öfwersigt af den franska kokkonstens litteratur.

Till en början will jag anmärka, det Italienarne, som i allt annat warit förelöpare för den moderna själsbildningen, äfwen härutinnan förelyst Fransoserna. Det italienska köket war redan i sextonde århundradet i hög grad öfwerförfinadt; kanske redan tidigare, såsom man af enskilda drag och förnämligast af Novell-litteraturen har anledning att förmoda. Italienarne hade då öfwerflyttat sin fulla konstsmak och sitt skönhetssinne på bordet, såsom den gyllene tidens werkeligen artistiskt tillredda gästabud (se **Osservatore Fiorentino**) och de på

geleer målade wapenmärkena bewittna, genom hwilka Pius den andras gesandter i Siena woro nära att bli förgiftade (se Novelle Senesi). Den heliga Pius den femtes öfwer-lifkock, Bart. Scappi *), utgaf år 1570 en förträfflig och lärorik kokbok, hwars enskilda anmärkningar äro ganska brukbara, om än hans tids smak redan närmade sig till det manierررade. För närwarande är i det Italienska köket endast det nationella att berömma; men när man kokar med anspråk på förfining, då wisar sig alltid girighetens strid med en öfwerdrifwen lust för hopblandningar.

Denna det äldre Italienska kökets åsthetiska förfining kom med de Mediceiska prinsessorna till Franska hofwet, tillika med den italienskt-spanska konstsmakens och poesiens fruktlösa efterhärmning. Ifrån Frankrike kom den tidigt till Tyskland, såsom de kokböcker, hwilka omkring 1600 **) trycktes i Frankfurt och Commendantens

---

*) Opera di Bartol. Scappi, cuoco secreto di papa Pio V. divisa etc. con il discorso funerale, che fu fatto nelle esequie di Papa Paolo III. 4:to.

**) Ibland dessa är följande, sirad med trädsnitt af Jost Amman och Harms Burgkmaier, en werklig praktupplga: Ein new Kochbuch etc. durch M. Marxen Rumpolt, Curf. Meintzischen Mundkoch, 1581. Gedruckt zu Frankfurt am Mayn in Verlegung M. Marx Rumpolts und Siegmundt Feyerabendts. Fol.

Författaren till denna bok lär ganska betydligt arbetat sin tids frossare i händerna; och dock talas allt för litet om husliga behofwen. Han har ganska mycket gemensamt med den ofwannämnda Scappi i allt, som hör till walet och anordningen af rätterna för allahanda kejserliga och fursteliga

i Hanau gästabud i Simplicissimus, denna oförlikneliga skildring af sederna under 30-åra kriget, bewisa. Dock hindrades i Norden hwarje fullständigare utbildning af en förfinad kokkonst af den barbariska böjelse för fylleri, som ännu icke fullkomligt gifwit wika för en af nöden kräfd måttlighet; ty ett bestialiskt supande förderfwar magen; och otänkbar är smaksinnets förfining utan sund matsmältning.

Hwilket inflytande också Italienarne fordom än må hafwa utöfwat på franska köket, så blir det likwäl Fransosernes förtjenst, att hafwa upphöjt köttspadet till grund för alla wåta rätter och just härigenom gjort en oändlig mängd rätter wida helsosammare och smakligare. Såwäl bland de äldre, som de nyare Italienarne blef köttspadet helt och hållet obegagnadt*). Ty Greker och och Romare ägde en stor mängd mer eller mindre fin olivolja; denna tjente dem beständigt att sammanhålla

---

banketter. I det följande skall jag anföra några ypperliga ställen ur denna rara bok. Förut trycktes i Augsburg öfwersättningen af ett Italienskt werk med titeln: Von der eerlichen, zierlichen, auch erlaubten Wolust des Leibes etc. durch — Bapt. Platina von Cremona etc., jetz gründlich aus dem latein. verdeutsch durch etc. Stephanum Vigilium Vadimontanum. Im Jar 1542.

Till detta gamla utbredande af det italienska kokmaneret kom ännu en italiensk föreskärarekonst. Så ges det t. ex. en Trincier Büchlein. Das ist eine Anweisung, wie man nach Italienischer Manier allerhand Speisen zuschneiden und vorlegen kann. Dantzigk 1639. qvcerfol.

*) Mjölrätter kokade i kapunspad förekomma wißerligen redan i Italienska noveller, dock är denna anwändning ganska enstaka och wißt ej widare utsträckt.

flytande och fuktiga rätter, och föranledde å andra sidan, liksom ännu i sydliga Europa, ett öfverdrifwet förbrukande af hetsiga kryddor, hwilka redan Plinius *) ansåg skadliga. När denna feta tillsats icke ansågs tillräcklig för smaken, betjente man sig af liquamina, flytande sylter, hwilka man förr äfwen beredde af saltade päron, än af kostliga fikon, såsom ännu i Orienten. Jura och Juscula, såsom Apicius widlyftigt beskrifwer dem, woro ingenting mindre än kraftigt köttspad eller köttsoppor, utan snarare hopblandningar af olja, syror, kryddor och wärtsafter.

Men i Norden herrskade sedan äldre tider i stället för olja ett ymnigt förbrukande af ister, smör och andra feta ämnen ur djurriket. Endast Fransoserna, som blott i sina sydligaste kustnejder hade god olja, och i de nordligaste något smör, befunno sig nödsakade att på annat sätt ersätta de felande feta ämnena. Detta twång ledde dem, såsom det så ofta äfwen händer i andra saker, till detta kostliga anwändande af köttsoppor, som gör epok i werldshistorien; wid hwilka största delen af Europeerna för närwarande så mycket wänjt sig, att de gamlas förfinade kök, eller ock de ännu alltid dermed beslägtade nyare Spaniorernas, Italienarnes och Grekernes synes dem wara en styggelse.

Jag eger ifrån år 1756 Ludwig den XV:s hushållsräkningar i original, hwaraf synes, att kungliga familjen då spisade med mycken måttlighet. Blott 8 a 9 rätter serverades. Endast twåtredjedelar af det i

*) Nat. Hist. lib. XII. Cap. VII.

köket förbrukade köttet förwandlades till starkt spad för det öfrigas tillredning. Detta är wäl något, som blott i kungliga kök låter göra sig; men det uttalar nyare kokkonstens syftning på ett ganska märkligt sätt. Mindre kanske i en samtidig flera gånger upplagd bok, Dons de Comus, som, utom den äkta Franska tillredelsen med köttspad, till ännu widare stöd för hwad jag ofwan anmärkt, upptar ganska många till öfwerdrift förfinade rätter på Italienskt wis. Man kan se Capitlet: divers Entremets, der alla röties (späckade brödskifwor, crustini) förekomma, hwilka ännu alltid utgöra en wäsendtlig prydnad för alla Italienska måltider.

Först Franska revolutionen upphöjde till större ära tillika med tredje ståndet den fornfranska hussoppan, pot au feu. Den blef rättwisligen franska nationens stolthet. Smaksinnet, som småningom afwänjdes ifrån starka kryddor, blef återigen finare och retligare. Den nya kokkonsten blef nu, icke utan Fransosernes förtjenst, alltmera utbredd. Tillika föranledde förkärleken för Engelsmännen, i synnerhet i deras pånyttfödelse såsom Nord-Amerikanare, ett närmande till Engelska sättet att steka, hwilket Franska köket nu så mycket behöfde. Säkert är, att den då war på wägen, att nära uppnå den fullkomlighet, som är mitt ideal. Man finner ännu ett spår af rigtning ditåt i de nya aftrycken af den Parisiska Cuisinière bourgeoise. Men efter ett kort rus af politisk swindel nödgades Fransosernas alltid rörliga ande af en kraftfullare hand, att wända sin skarpsinnighet på likgiltigare ämnen. Denna skarpsinnighet slog nu ned på kokkonsten, hwarpå man

sedan några årtionden slösat mera qwickhet och uppfinningsmöda, än på de flesta öfriga grenar af den Franska nationens nyaste litteratur. Alla deßa arbeten *) syfta till öfwerförfining; och jag råder alla wälbestälta kokkonstnärer, att endast med största mißtroende begagna dem.

---

*) Såsom exempel will jag anföra följande.

Almauac des Gourmands (läckergomarnes). De första profstyckena behagade genom sin munterhet; men sedermera, då det hade genomgått ett wißt kretslopp, uttröttade arbetet sig sjelf och andra. Det gifwes också flera poetiska försök på detta fält. Nyttigare äro:

Le cuisinier royal (om jag ej mißtager mig, densamma som fordom hette impérial), ou l'art de faire la cuisine et la pâtisserie pour toutes les Fortunes. Det sista uttrycket anger en priswärd rigtning. — Huitième édition revue et corrigée par A. Vard, homme de bouche, Paris chez Barba. 1814. 8. — Rigtigt begagnande af grönsaker och örter; köttsoppa såsom grund för alla utspädningar.

Le pâtissier royal parisien etc. composé par M. A. Carème, de Paris etc. II Tom. 8. Paris. 1815 Denna bok är äfwen lärorik, men förlorar sig redan i en osmaklig lux' onödiga förkonstlingar. Denna rigtning uttalar författaren i företalet uti följande ord: "om wåra revolutionära oroligheter hafwa warit af hinderligt inflytande på kokkonstens framsteg under ett tiotal af år, så blefwo de följande wida gynnsammare."

Att den franska kokkonsten äfwen inträngt i England, och åtminstone ifrån hufwudstadens bord börjat undanträngа de nationala rätterna, ser man ibland annat af: John Dimpson, a complete system af cookery etc. third edition, London 1813. 8., Författaren är blott en gårkock,

Det Franska köket är redan af ålder och återigen för närwarande på wäg att begagna alltför många blandningar. Men jemför man de Franska kokböckerna med en mångd Tyska, så skall man finna de sednare ännu mer öfwerlastade, än deras förebilder. Ty det inträffar alltid wid hwarje menniskoandens rigtning, att en slösinnad efterapning just sträfwar att öfwerträffa förebildens skefwa sidor. Och det skulle werkligen bli swårt att i de franska kokböckerna finna ett motstycke till så många tyska recepter, som rentaf smaka af apotheket. I Wienska kokboken t. ex. fann jag Chapignoner, chalotter, citronskal och basilicum, med flera andra enklare kryddor, hoprörda i en och samma blandning. Den som ej förslöat sina smaknerver genom mycket tobaksrökande, eller i allmänhet är helt fantasilös, måste nödwändigt rysa för denna förening af det smakliga och widriga med det bittra och sammandragande.

När det nu lyckats deßa oförnuftiga sammanhopningar af de underligaste föreskrifter, att undanträngа alla nationalrätter eller att åtminstone försämra dem; när all tarflighet begynner förswinna ifrån de flesta borgarbord; då inträder läckerhetslust, såsom redan skett i mer än en trakt af Tyskland, likſom genom båda

som med förnäma dedicationer will ge sig anseende af en Fashionable (på modet). Äfwen den brukbara boken: A new System of domestic cookery etc. London. 1812. 8., innehåller utom de nationala en hop Franska rätter.

Physiologie du goût, ett snillrikt werk, som nyß utkommit, innehåller wigtiga antydningar.

flygeldörrarne. Läckerhetslust är begär efter allahanda tillfälliga retelser för gomen; en betalning a conto till en mage, åt hwilken de i landet brukliga terminerna icke mer erläggas i fulla och tillräckliga summor. Så länge förnöjande, närande och glädtiga, med landets seder fullt öfwerenstämmande måltider förena en glad familiekrets, skall läckerhetslusten förgäfwes klappa på den borgarens dörr, som har medelmåttig egendom och idkar näringsflit. Säker om ett godt och regelmässigt mål, faller det aldrig husfadren in, att förderfwa sin matlust med haltlösa läckerheter. Först då det blifwit honom en wana, att hemma wänta en osmaklig, dåligt wald och ännu sämre serverad måltid, lemnar han sitt arbete på de gyllene morgontimmarne, för att intaga på en smutsig Italiensk källare för mycket saltade och syrade rätter, hwilkas swårsmältlighet blott så wida ersätter bristen på sund näring, som den förstör all frisk matlust. Som nu i allmänhet den största olikhet i seder och wanor herrskar ifrån den ena Tyska landsträckan till den andra, så har ock läckerhetslusten med de den egendomliga wärdshus och källare hittills endast slagit sig ned i några provinser, men i synnerhet i öfra Sachsen.

Jag uppfordrar de olyckliga, hwilka pläga gifwa ymniga offer åt den fördömliga läckerhetslustan, att öfwertänka hela den sammankedjning, i hwilken de småningom ända till obotlighet blifwit förderfwade. Den ärewördiga och dygdesamma matmodren *) anrättar och

*) Se Hauschronik. Hamburg, Perthes und Besser. 1822. s. 16.

anordnar sina måltider oförståndigt, emedan det ej finnes för henne någon national kokkonst, som är rigtad på ett förnuftigt anwändande och beredande af landets producter; emedan hon antingen har en åsthetisk afsky för allt kokande (hwilket likwäl icke alltid är förenadt med afsky för ätande), eller emedan hon i brist på en lefwande konst, måste sätta sitt förtroende till själadödande kokböcker med sina löjliga recepter. Häraf följer närmast mången obehaglighet inom hus; måltiden, som hittills warit ett moment, egnadt åt de båda, under dagens lopp med åtskilliga göromål sysselsatta, makarnes glada förening, ger nu anledning till allehanda oförnuftiga, lätt undwikliga obehagligheter. Snart behöfwer grannen blott yttra ett enda ord för att få den hittills flitiga husfadren med sig uti staden, på apotheket och till hwarje annan giftblandare. Den skadliga wanan har tagit sin början dermed, och helsa, huslig förnöjsamhet, icke sällan borgerlig utkomst, störta med jättesteg emot sitt fullkomliga förfall.

Men det ges äfwen en husligt-ensam och en husligt-sällskaplig läckerhetslust. Den i sitt hus ensamma läckergomen underhåller en fortfarande förbindelse med köket, källaren och wisthuset; han förråder sig wid första anblicken genom förderfwade tänder, swullna ögon, och ett halfslumrande utseende. Men de i sitt hus sällskapliga läckergomarne ha sin hela förnöjelse i tillställandet af de nu så moderna aftongoutteer, hwilka en ömklig förnämhet har bragt i omlopp under namnet thé dansant, thé degoutant o. s. w. Säkert kommer det andliga lifwet wida mindre wäl att bestå un-

der deßa wanor och anstalter, än wid sunda, kraftiga, wißerligen wäl uttänkta, men hastigt slutade måltider.

Dock är en annan läckerhetslusta wida wigtigare till sina följder, nemligen de Tyska gymnasisternes och studenternes allbekanta läckerhet, hwilken förwärswat de i sig sjelfwa så obetydliga russinen och mandlarna binamnet studenthafra. Wißerligen är den studerande ungdomens läckerhetslust, hwilken här och der måste till och med stilla sig nöjd med så kallad hästmat, mest nödtwungen, då ända hittills ingen menniskowän gjort sig mödan, att åstadkomma en grundlig förbättring af wärds- och spishus wid de Tyska universiteterna. De sistnämda anstalternes utomordentliga urartande twingar derföre de studerande, att taga sin tillflygt till allahanda sockerbakelser och annat slisk, hwarföre också de studerande i skolorna och wid universiteterna pläga lemna dem med en så i grund förderfwad matsmältning, att hwarken brunnscurer eller ridning sedan kan förhjelpa dem till ett friskt och gladt lif. Hwem kan förneka om man påstår, att första bewekelsegrunden till alla litterära fejder, alla obehagligheter och partisaker häri ligger förborgadt?

Om de Tyska studerande hädanefter wille koka efter ledning af min bok, tillsammans, liksom engelska officerarena, 20 a 40 på sammalagd bekostnad, så skulle ostridigt mycken ledsnad sparas efterkommande tider. Likwäl må ej, det förstås af sig sjelf, inga hetärier *) häraf uppstå.

---

*) En stor regent i forntiden, Trajanus, nyttjade detta uttryck. Se Plin. ep. XLIII. l. X.

Jakttagelser af detta slag, och önskan, att afhjelpa denna wår tids olägenheter så mycket som möjligt, ledde mig på den tanken och uppehöll mitt mod, att författa en bok om kokkonsten i denna anda och återföra den till sina rätta grundsatser. Att äfwen för den practiska kokkonsten allt beror derpå, att rigtigt uppfatta deß grundsatser, detta erfor jag sjelf, då min stora mästare och föregångare endast genom deßa grundsatsers uppställande och upprätthållande bildade en skicklig kock. Det war hans åsigt, att anwändningen af föreskrifter, hwilka han i obetingad allmänhet plägade uppställa, och att i allmänhet alla öfwergångar och schatteringar af konsten måste öfwerlåtas kokkonstnärens fantasi, uppfinningsgåfwa, hans locala och individuella läge. Om det skulle ha lyckats mig, att rent uppfatta och framställa hans åsigter, så skulle jag äfwen kunna hoppas, att i alla Tyska länder, der det traditionella bruket af en national kokkonst sedan någon tid blifwit afbrutet, hafwa ersatt just denna till en wiß punkt. Min skrift är derföre sådana fruar tillegnad, hwilka omedelbart förestå sitt hus, eller dock ingripa i deß inre werksamhet ifrån ståndpunkten af en intellectuel öfwerlägsenhet, såsom de förutnämda damer, som nådigast åtagit sig, att beskydda och befordra mitt lilla werk efter förtjenst.

Kokkonstens Philosophi.

Första Boken.

Kokkonstens Elementer. Näringsämnen ur djurriket.

1. Cap.

Kokkonstens Föremål.

Konsten att koka utwecklar genom eld, watten och salt i de naturalster, hwilka i allmänhet äro bestämda att nära och uppfriska mennisskan, deras närande, wederqwickande och förnöjande egenskaper. Endast på kokkonsten kan derföre Horatii berömda utlåtelse anwändas, hwilket man så ofta welat lämpa på Poesi och Måleri, hwilka sakna all nytta och blott på ett ensidigt sätt kunna kallas skön konster, nemligen:

"Förena nytta med nöje."

Nyttig gör sig kokkonsten, när den oaflåtligen fullföljer sitt beständiga ändamål, att bereda näring och wederqwickelse. Men nöje frambringar den på twå sätt;

först, i det den fortgår åt de förutnämda målen, ty alla närande och helsosamma rätter äro merendels också wälsmakande; widare derigenom, att den lägger en passande krydda på de blott och bart närande rätterna, och ger den dem derjemte äfwen en smakfullare beskaffenhet.

För öfrigt har än den ena, än den andra charakteren öfwerwälde i kokkonstens olika epoker och skolor, och man kunde derföre rätt wäl i kokkonsten, likfom i de sköna konsterna, antaga en sträng, en behaglig och en prålande stil.

Af den stränga stilen ha hittills många spår bibehållit sig i de äkta nationalrätterna. Hwad är Engelsmännens biffstek annat, än en qwarlefwa ifrån den forntid, som afspeglar sig i de Homeriska sångerna? De urgamla Chinesarne, hwilka likfom Engelsmännen äro ett afsöndradt, ensamt, wid det gamla fasthängande folk, tycka äfwen om kött, som genom stekning icke förlorat något af sin saftiga smak. På samma sätt bibehålles sedan ärtusenden från China till Italien hos alla folk, som företrädeswis odla ris, deras smakliga anrättning, Pillau *) kallad, i hwilken kornen äro löstkokade och afkylda, och sedan ännu en gång satta på elden tillika med ämnen ur djurriket och kryddor. På detta sätt tillredt, bibehåller sig mjöl- och sockerämnet, hwilket denna förträffliga sädesart så rikeligen innehåller; Nordbon åter, som får riset utifrån, plägar alldeles bortkoka deßa bättre beståndsdelar, och nöja sig med de utkokade saft- och smaklösa fibrerna.

---

*) Den war redan bekant för Grekerna; deß uppfinning måste likwäl sökas i det risodlande Indien.

Kokkonstens behagliga stil, en höjd det är swårt att länge hålla sig qwar, förbinder med närande kraft behag och prydlighet; denna stil är det som jag i synnerhet har bemödat mig att ha för ögonen. Det är: le genre mâle et élégant (den manliga och smakfulla stilen), såsom den förträffliga Carême uttrycker sig *).

Men just ur den behagliga stilen plägar den öfwerförfinade, prålande framgå, hwilken mer och mer försummar det närande, sjelfwa innehållet, och lägger all wigt på prydligheten och sjelfwa tillredningen. Redan ganska tidigt intogo Grekorna denna ståndpunkt; Romarne intogo den sednare och i synnerhet då Apicius författade förebilden för alla moderna kokböcker. Hans bok är i flera än ett hänseende märkwärdig. Först, emedan man likwäl här och der ännu alltid kan finna brukbara romerska hushållsreglor, hwilka man kan göra fullständiga i synnerhet genom författarne om Åkerbruket. För det andra, såsom ofwan är anmärkt, emedan den i det öfriga framställer den största tänkbara försämring i kokkonsten; emedan man deraf kan sluta till den grad menniskan kan wänja sig wid en sällsam bismak, om hon, utan att tänka sig tillbaka, eller lägga band på sig sjelf, öfwerlemnar sig åt nyhetens behag, och genom fortgående stegring liksom sträfwar att uppehålla det nya ständigt nytt.

---

*) Le Pâtissier royal Parisien. Discours préliminaire, p. XV.

2 Cap.

Om de ätbara naturämnenas allmänna egenskaper.

De ätbara tingen, betraktade i deras allmännaste förhållanden till menniskan, fördelas i de enkelt närande, i enkelt kryddade och i sådana, som förena båda egenskaperna.

Den närande kraften bör på intet wilkor, såsom tyvärr dock alltför ofta sker, undertryckas och tillintetgöras genom förkonstlade tillredelser. Twärtom bör man alltid sträfwa, att uppehålla, utweckla och föröka den. Just derföre måste man äfwen undwika, att förminska ett ämnes näringssaft före sjelfwa beredningen. Detta sker t. ex., om man, på det dumma Tyska wiset, twättar köttet och fisken alltför mycket, eller låter den ligga för länge i kallt watten. Ty wattnet löser upp limämnet *) och utlakar båda, fisk och kött, mer eller mindre. Man koke blott, för att öfwertyga sig härom, twå stycken af samma fisk; det ena, sedan det en fjerdedels timma legat i watten, men det andra strart, sedan fisken blifwit sönderskuren, och sedan smake man på båda. Äfwen det såkallade blanscherandet är i de flesta fall ett onyttigt bruk, som föröfrigt alltid minskar näringsämnet. Den brukas ymnigt äfwen der, hwarest deß enda ändamål, att ge maten ett skönare utseende, alldeles icke kan uppnås. Man borde icke en gång för det sköna utseendet uppoffra matens födande kraft och wälsmak.

---

*) Egentligen: Osmazoma, euligt nyare upptäckter köttets finaste, mest närande ämne.

Prydlighet kan twärtom blott i det fallet wara önskwärd, när den har sin grund i matens charakter *).

De aromatiska (kryddaktiga) egenskaperna och de finare salterna, som innehållas i en stor del näringsämnen, måste äfven bewaras för utwattning och i synnerhet för allt för stor kokhetta. Olikartade, hwarandra motstridande kryddor skall man ej blanda i hwarandra, emedan de antingen ömsesidigt upphäfwa hwarandra, eller skulle åstadkomma en widrig smak. Denna högst wigtiga theoretiska grundsats glömmer man dagligdags i praktiken.

Näringsämnen, som på en gång äro närande och wälsmakande, måste man behandla med dubbel sorgfällighet, emedan de flygtiga salterna och aromerna, som de innehålla, stundom wika för den hetta, man måste anwända, för att fullständigt utweckla den närande egenskapen.

Men det ges äfwen en fjerde klaß af näringsmedel, hwilka nödwändigt måste befrias ifrån en bäsk, eller till och med från en skadlig bi-egenskap genom twättning, utlakning, lång kokning eller afdunstning. Potäter t. ex., innehålla, åtminstone några arter, en giftig saft, alla en skadlig **). I första fallet är man nödsakad

---

*) Carème l. c. — "et de ce bizarre galimatias ils masquaient des mets, qui n'avaient aucun rapport avec ces mauvais ingrédiens. Voilà l'ennemi du bien; voilà véritablement le décor que les gourmands détestent, et que le bon goût du jour rejette et désavoue!"

**) Se Alexander v. Humboldt och andra lärda resande om de mjölhaltiga löfwärter och rötter, hwilka odlas i

att afföndra den genom preßning; i det sista, hwilket endast angår oß Europeer, behöfs blott genom mycken twättning och långwarigt utwattnande i friskt watten befria potäterna till en del ifrån deras saft, och låta den öfriga fördunsta wid lindrig hetta. Äfwen ärtstockor behöfwa genom långwarig wattning befrias ifrån sitt giftämne; saltade och i luften torkade näringsämnen befriar man, såsom hwar man wet, genom wattning från nitrum, från salt och den lut, hwari de någon tid kunnat hafwa legat i blöt.

Det är af stor wigt, att kunna bedöma de råa näringsämnenas godhet i allmänhet och i det enskildta. Till och med mellan saker af samma slag finner man en betydlig olikhet. Redan Hippokrates beklagar sig öfwer detta *) såsom ett hinder för den tillfredsställande utwecklingen af näringsmedlens werkningar. Men likwäl äro lukt-, känsel- och synsinnet någorlunda i stånd, om de nämligen äro genom öfning skärpta, att med någon säkerhet gifwa ledning wid inköpet och urwalet af näringsmedlen. Det skulle föra mig alltför långt, om jag här wille behandla den för hwarje kock högst wigtiga anatomien af den större slagtboskapen och willebrådet. Hwad utförandet af denna del af wår wetenskap beträffar, äro de engelska systemerna i kokkonsten särdeles grundliga.

America. Jemför A. A. Cadet de Vaux' afhandlingar — öfwers. fr. Franskan. Weimar 1822. S. 77 o. f. "Om Potäternas wegetationswatten.

*) Hippocr. de diaeta lib. III. — αὐτῶν τε τῶν σίτων πολλὴ διαφορά.

3 Cap.

Om Kokkonstens Ursprung och hwad den förutsätter.

Menskliga tuggningsorganernas bildning, hwilka, med få undantag, äro lika rofdjurens tuggningswerktyg, äfwensom den urgamla traditionen om ett för menskligheten ursprungligt Jagt- och Jägar-lif, ge anledning till den slutsatsen, att anse de animaliska näringsmedlen, eller kött, dock tillika med köttaktiga trädfrukter, såsom de ursprungligaste, och att derföre framför allt taga dem i betraktande. Werkligen innehåller också djurens kött, chemiskt och dietetiskt betracktadt, jemförelsewis den största delen af närande grundämne. Likwäl hafwa wi endast här att utweckla, huru köttets närande kraft ändamålsenligast utwecklas af konsten.

Wilda nationer, som stå nära det djuriska tillståndet, pläga förtära animaliska ämnen råa, utan widare tillredelse, liksom Patagonierna i Ansons resa. Kalmucker och Tschergiser, som tagit ett steg längre i konstbildning, söka åtminstone att uppwärma sitt hästkött, i det de rida derpå. För bildade nationer skulle dock så wäl den hela, som den halfwa råheten wara ytterst widrig och ecklig; ja det ser som om just det bildade lefnadssättet förswagar tuggningswerktygen och påkallar behofwet af en konstlad hjelp. Denna hjelp, som konsten bemödar sig att gifwa en förfinad eller förswagad tuggning, är en följd af eldens, wattnets och koksaltets wäl fördelade inwerkan.

---

*) Se Blumenbach (Beiträge zur Naturgeschichte) om några afwikande Mumier.

Sedan många årtusenden tjena de nyßnämda tre elementerna otaliga folkslag likſom till deras yttre matſmältningswerktyg; man wänjer ſig derföre ifrån ungdomen, att anſe härden eller den glimmande eldſtaden, efter hwilken här och der till och med familjer räknas och beſkattas, för något, ſom wäl icke kunde wara annorlunda. Likwäl måſte en ganſka lång tid ha förrunnit, innan något godt huſwud råkade på det infallet, att ſätta ſin jagtportion uppå wed och ſedan tända upp eld. En gång uppfunnen, fann denna förbättring oſtridigt en haſtig och allmän efterföljd.

En annan längre werldsålder måſte för ſig gå, innan man hade uppfunnit ett wattentätt, eldfaſt kärl, antingen af lera eller metall, hwarförutan egentlig kokning och immkokning icke wore möjlig. Köttets upphettning wid lågan, ja till och med bruket af naturligt koksalt kan ſlumpen hafwa lärt menniſkorna. Men den ſom utan föregående erfarenhet a priori ſlöt till nyttan af kokning och bruket af grytor, war utan twifwel en man af utmärkta anlag. — Dock det är lätt möjligt, att grytan urſprungligen blef bildad till dricskärl, och att ſlumpen eller ſkarpſinnigheten efterhand blifwit ledd, att deri uppwärma flytande wätſkor, och medelſt de ſiſtnämda medelbart upphetta de ätbara ämnena.

Hwad wåra ſamtida beträffar, kan wißerligen numera ingen fråga wara, om wi ſkola anwända eld, watten och ſalt i wåra kök; det ankommer meſt på den möjligaſt bäſta beſkaffenheten och meſt tjenliga anwändningen af deßa elementer.

Den första och wigtigaste uppgiften är alltså att beqwämt anlägga eldstaden; och det är just i detta fall, som wår för öfrigt wäl beställda kokkonst wisar sig sämst: ty en kamin, som icke röker in, är lika sällsynt, som ett operahus, der man hör rigtigt. Den som nu tillfälligtwis är i besittning af ett kök, der det icke röker in, den bör akta sig, att uppoffra det för en förderflig förändringslust; ty den första stenen, som man wille placera på annat ställe, lärer troligen icke bli den sista, som öfwerhufwud behöfwer förflyttning.

I en god eldstad — och god är en sådan der man kan koka utan att tårarna preßas ut — bör en beqwäm plats finnas för en frisk, lågande stekeld, som för öfrigt kunde förse några stekspett med tillräcklig hetta. På andra sidan om denna centraleld måste det finnas ett rum för kokkärl och allahanda pannor och grytor, på det de åt sidorna utgående glödstrålar ej må gå fullkomligt förlorade. Wid kanten af härden och i de utskjutande hörnen böra kastrullhål eller sidokaminer ha sin plats, hwarest blott kol förbrännas. Några pläga på sådana utskjutande ställen betjena sig af kol ifrån wanliga milor, hwilka stundom röka och alltid ge ifrån sig en elak lukt, som på ett menligt wis werkar på kockarnas helsa. Jag skulle derföre råda, det alla kol först antändes i glödelden, och sedan de wäl blifwit utbrända, förflyttas i sidokaminerna.

Man har på sednare tider uppfunnit många slags besparingsspislar och ugnar, om hwilka man kan läsa i de wanligaste fysikaliskt-mekaniska böcker, t. ex. Grefwe Rumfords små skrifter. Deßa nyttiga uppfinningar haf-

wa dock sällan blifwit satta i bruk, antingen emedan man i allmänhet endast ogerna afwiker ifrån sina wanor, eller ock emedan man werkeligen fann sig bättre wid det gamla. Allmännare äro de kokugnar utbredda, som man finner öfwer allt i bondhusen och kojorna i öfre Tyskland. Om de plåtar af jern, som afsöndra den öfre delen af ugnen från den under anbragta elden, icke äro alltför tunga, och alltså ej alltför fort upphettas, så egna sig deßa ugnar förträffligt till wanlig kokning, immkokning, grädning och warmhållning. Emedlerlid hafwa de äfwen gifwit anledning till deßa uttorkade stekar, som man finner öfwerallt i öfra Tyskland, och hwilka förståndiga husmödrar borde utdöma från sina matsedlar.

Men hwad elden beträffar, så beror ej allt på härden, utan äfwen på beskaffenheten af det bränbara ämnet. Det ena trädslaget har företräde för det andra; och framför alla bokträd. Man bör widare icke försumma, att ha i beredskap gammal wed; emedan den saftiga, sura weden endast med möda kan fås att brinna och deßutom röker, och alltså förderfwar ganska många tillredelser. Jag skulle derföre råda, att alltid ha i beredskap någon ganska torr små-wed och qwistar, emedan det ges många fall, i hwilka man blott genom en hastig upplågande eld kan åstadkomma de önskade werkningarne.

Ibland de öfriga bränbara ämnena förtjenar äkta stenkol *) företräde; ja, hwarest just en ganska sam-

*) Se Raumer: Öfwer de olika slagen af stenkol.

manträngd och häftig hetta är af nöden, såsom wid Engelsmännens orbiffar och orstekar, är stenkol att föredraga framför hwarje annat slags bränsle. Ju lerhaltigare kolen äro, ju obrukbarare äro de till kokning, dels emedan de utweckla så mycket mindre hetta, dels emedan de under en långsammare förbränning föranlåta en så mycket elakare lukt, hwilken ganska lätt kan meddela sig maten. Torf, eller torra, med jordbeck genomträngda wärtämnen, är i de flesta fall att föredraga framför bruna ler-kol, emedan den med mindre lukt äfwen hastigare brinner upp och en gång förkolnad, plägar förlora all lukt. Man gör alltså bäst, om man med lätt bränsle förkolar torfwen, innan man sätter maten derpå.

Trädkol äro ett förträfligt brännämne; de hetta föga mindre än eld af goda stenkol, och gifwa deßutom wida mindre lukt ifrån sig. Dock måste jag göra wederbörande kokkonstnärer uppmärksamma derpå, att icke alla wedkol förfärdigas redligt och efter konstens rigtiga grundsatser. Om de brännas af sur wed, eller under häftig wind, eller om giriga kolare hafwa qwäft elden, innan alla råa delar äro förtärda, så plägar en orolig benägenhet för sprakning och wäderutweckling uppkomma i kolen, så att de braka, larma och sprida sig, när de påtändas, och fylla grytorna med aska och kolbitar.

Så långt om eldningen. Men wattnet, denna naturens ädlaste gåfwa och menniskans yppersta wederqwickelse, behandlas icke numera af de Nyare med samma sorgfälliga kärlek och wård, som utmärkte den clas-

siska ålderdomen, ja till och med ännu Medeltiden. Ruinerna af stora wattenledningar, som ännu betäcka hela omfånget af det romerska werldsriket, bewisa, att Romarne icke allenast drogo förforg om wattnets mängd, utan äfwen om deß möjligast bästa beskaffenhet; ty detta elements stora benägenhet att mottaga allahanda smak ger anledning, ofta till och med uti nära wid hwarandra liggande källor, till den största olikhet i deß beståndsdelar eller rättare i deß tillsatser. Såsom det nu öfwerhufwud är ganska wigtigt, att ha godt dricswatten, så är det icke mindre af wigt, med hwad för slags watten man kokar; ty icke hwart och ett godt dricswatten duger till kokning, och omwändt icke hwarje slags kokwatten till drickning. Till kokning paßar blott ett mildt, med mineraliska beståndsdelar föga mättadt watten, och det är ännu wida bättre att koka med ett ljumt, stående watten, än med ett mineraliskt; ty de ruttna wärtdelarna uti det förra afsöndras under kokningen dels genom skumning, dels bilda de wid fullbordad kokning på botten af kärlet ett nederslag eller en bottensats; då åter alla mineraliska watten under kokningen blott så mycket mer upplösa och meddela åt maten de i dem innehållna salterna och syrorna.

Wißerligen ges det lågländta trakter, t. ex. Holland, der man alldeles måste uppgifwa anspråket att få godt dricswatten, och bergarter, som icke äro i stånd att frambringa ett rent brukbart kokwatten. I sådana fall måste man hjelpa sig med konst; ty ruttet watten kan genom en hastig rörelse i wattenledningar ganska mycket förbättras, ja göras nästan alldeles fullkomligt,

widare medelst filtrering genom kol, kisel eller poröfa stenarter. Det är icke omöjligt, att äfwen i mineral-watten werka ett högst gagneligt nederslag, innan man anwänder det till kokning, genom ganska enkla och föga kostsamma chemiska medel. Ostridigt skulle en sådan tillredelse af drickswattnet wara af stor nytta i många bergländer, der man såsom i Kärnthen och Savoyen är utsatt för halssjukdom.

För öfrigt är icke mitt syfte, att inleda husfäder och församlingars föreståndare i chemiska undersökningar och förbättringar af det förhanden warande eller framledda wattnet. Jag behöfwer i detta fall blott hänwisa till denna wetenskap, deß idkare och i synnerhet till de practiska anwisningar, hwilka förekomma i många förträffliga chemiska handböcker.

Koksaltet ändteligen, ehuru till sina hufwudbeståndsdelar alltid detsamma, är likwäl i afseende på sina tillsatser ganska mångfaldigt. Det ädlaste salt är utom all fråga det rena, i maßor förhandenwarande bergsaltet, och af detta är i synnerhet det Spanska ypperligt. Deß godhet pröfwas bäst wid insaltningar af fisk, t. ex. af Holländsk sill. Dock är äfwen hafssaltet ganska anwändbart och högst tjenligt för insaltning af smärre fiskslag, såsom de italiensska och franska Sardinerna. Lister, i sin Comentarie öfwer Apicius i niende boken och trettionde capitlet berömmer bruket af Franska hafssaltet wid engelska insaltningar af det läckraste och waraktigaste slaget. Wid alla insaltningar bör man taga det bästa slags salt, hwilket man alltid bör hafwa till hands, om det också skulle wara dyrare än det wanligare. Den största olikheten bestimmer sig mellan

källsalter, emedan de bibehålla, och det icke sällan, en alltför stor andel af lera och kalkjord, alltefter som källorna äro mer eller mindre rika och deras salter mer eller mindre enligt konstens reglor beredda. Ett godt källsalt igenkännes redan wid första påseendet genom sina krystallers renhet och genomskinlighet; men hafssaltet blir alltid mörkt till färgen emedan det plägar innehålla litet nitrum. Denna omständighet är en orsak, hwarföre man helt och hållet kan umbära saltpettern wid insaltningar med hafssalt.

Då nu en mer eller mindre rikhaltig tillsats af kokfalt erfordras för utwecklingen af de flesta rätters smak och ätbarhet, så kommer jag att såsom bekant förutsätta och blott sällan omtala anwändningen af detta salt, med det enda undantaget af de afgjordt söta rätterna.

---

4 Cap.

Om kökens inrättning, efter bildade folks behof.

Jag har i det föregående behandlat kokkonstens nödwändiga förutsättningar. Med deßa står det äfwen i förbindelse, att jag afbryter ordningen i mitt historiska system, för att på detta ställe äfwen omnämna de kärl, som ett kök behöfwer, hwilket arbetar för bildade menniskor.

Hwad som först behöfwes i ett sådant kök är ett wißt antal större och mindre stekspett, som samtligen

böra behörigen paßa till de på mångahanda wis förfärdigade stekwändarena.

Med spetten äro halstren beslägtade. Jag råder, det man må förskaffa sig flera af olika storlek och med gallerwerk af olika täthet, ja till och med att för finare tillredelser belägga ett och annat med silfwer, eller åtminstone ofwanpå låta polera dem. Ty det opolerade jernet kan ej hållas rigtigt rent.

Dernäst är en hängande wattenkittel af koppar eller jern alldeles oundgänglig, eller åtminstone en rymlig gryta; ty man måste alltid ha kokande watten till hands för kärlens rengörande, för foglarnes rentwättning och för många andra ändamål.

Lerkärl af allahanda form och för allahanda bruk, såsom krukor m. fl., hwilka jag icke i detalj will omnämna, emedan de höra till de allra wanligaste hushållsbehof. Emedan lerkärlen kunna fås för så godt köp, är ingenting wanligare än att kockar och kökspigor ganska oaktsamt umgås med dem, och innan kort allt är sönderslaget. Man måste derföre flitigt tillse, det detta slags kärl ställas på sitt behöriga ställe, på det de ej må bekomma några sprickor, som sedan wid elden widga ut sig till springor. Äfwen måste man wid uppköpet gifwa noga akt, om lerkärlen hafwa blyglasur, eller ej, ty detta slags glasering är skadlig för helsan, såsom en förträfflig bok, Döden i krukkärl, på ett oöfwerträfffligt, men kanske något för öfwerdrifwet, sätt söker utweckla. Sannt är, att wi behöfwa i Tyskland en fullkomlig förbättring af wåra lerkärl, efter de engelska stenkärlens mönster. Här och der kokar man företrädes-

wis i deßa, hwilka man, för att hindra ifrån spräckning, utanpå bör öfwerdraga med koppar. Sådana slags kärl blifwa ganska långsamt upphettade och äro derföre icke tjenliga för all matredning. Dock äro de utomordentligt tjenliga för fiskfoppor, för immkokning, potatiskokning, med ett ord för allt, som bör behandlas långsamt och stilla.

I medlet af förflutna århundradet upphäfde sig ett häftigt skrik emot kärl af wälförtennt, men ej blyglaserad koppar, hwilken så länge brukats i köken. Wårdslösa och osnygga kockar hafwa här och der genom förgiftningar medelst kopparärg gifwit anledning till en höglljudd och trängande fordran af deras afskaffande. Hypochondriska lärda bekämpade, dock förgäfwes, sina fruars, kockars och hushållsföreståndares fördomar; hwilket gaf tillfälle till rätt lustiga tilldragelser, hwilka i åtskilliga böcker blifwit anförda.

Likwäl äro metallkärl alldeles oundgängliga, der man, såsom ofta händer, behöfwer en hastig utweckling af hetta. Man har derföre welat ersätta koppar-kärl med gjutet jern. Men likwäl calcineras äfwen deßa och werka alltså skadligt på tänderna och matsmältningen, hwarwid deßutom måste ihogkommas, att jernkärl ganska lätt förderfwa matens smak och färg. Jag tror derför, att man bör behålla kopparkärlen, men då måste de behandlas med stor renlighet och försigtighet.

En eller också twå wälförtennta tortpannor af koppar, hwilka likwäl, om också icke fullkomligt, kunna ersättas genom ett i spiseln anbragt rör.

Några pannringar af jern; i synnerhet om spiseln saknar kaminer i hörnen. Några mortlar af metall, sten och träd.

En eller twå kastruller af så rent silfwer som möjligt äro erfordeliga för wißa rätter, hwilka wi nedanföre skola angifwa. Äfwen deßa måste hållas ganska renliga, emedan den oundwikliga tillsatsen af koppar lätt gifwer ärg.

Några bleckplåtar tjena till åtskilliga ändamål, såsom till underlag för allehanda bakelser. Det är bättre att låta göra fördjupningar genom smidning, emedan de då ej behöfwa lödas med bly.

Några puddingformer af bleck, men hwilka böra lödas med tenn, aldrig med bly. Man kan likwäl umbära deßa och afkyla puddingen derigenom att man slår den i rena dukar. — Det ges för närwarande former för pudding och gelée, af engelsk eldfast sten, hwilka äro mycket att recommendera. Man kan i dem baka puddingen.

Några former och modeller af koppar, men wäl förtemta, för att deri bereda eller åtminstone forma allahanda mjölrätter, geléer och dylikt. Jag begriper icke, hwarföre man icke längesedan har beredt formerna för geléer af glas, då de likwäl icke behöfwa utsättas för hetta, och då man långt bättre skulle kunna bedömma geléets färg, renhet och täthet i former af glas, än i sådana som göras af koppar eller lera.

Pannor och grytor af jern kunna blott anwändas till de wanligaste behofwer, emedan de gifwa maten bismak och bifärg.

Ett durchslag af meßing eller koppar och åtskilliga hårdukar, hwilka naturligtwis måste hållas ganska rena.

Några rifjern af olika finhet, på det man ej måtte behöfwa rifwa allting på samma rifjern.

En glatt stenskifwa med en trädrulle, för att derpå kunna bearbeta alla slags degar, dels till gräddning, dels till kokning. Kan man ej skaffa sig en marmorskifwa, så får man hjelpa sig med ett finhyfladt bräde.

En fin hyfwel för att hysla trysflar i spånor. En gröfre, för afskalningen af hwarjehanda wärter, såsom äpplen med mera.

Ett hackbräde af hårdt, torrt trädslag, med brädar rundtomkring, så att ej det som hackas faller ut. Hit hör en hackknif med dubbel eller mångkantig egg, en knif med ormformig egg. Trädskedar, kökskniffwar och handyror; en stor Italiensk slagtarknif, för att skära skinkor, biffstekar m. m. i långa stycken; särskilda jern, för att uttaga kärnhuset ur frukt, eller för att skära ut allehanda småsaker i bestämda former; tänger och formar af bleck för att gifwa bakelser m. m. deras tillbörliga gestalt. Slutligen skulle en papinianskt soppgryta och en engelsk ångkettil icke skada.

Alla deßa kärl böra hållas ganska snygga, hwilket, för att sluta efter den förträffliga Neubauers förmaningar *), icke alltid är fallet i tyska herrskapsköken. "Hwad är det icke för en ära", utropar han, "om herrskapet eller annat folk komma ned i köket och

*) Allerneuestes Kochbuch. München 1783. 8:o.

få se, att allt gläntser som guld." Men icke allenast kökets ära, äfven rätternas smak och husbondens helsa beror till stor del derpå, att alla kärl strart efter begagnandet twättas och skuras. Om nämnda Neubauer i detta afseende uppställer de franska herrskapsköken till mönster för de tyska, så borde han här icke uraktlåtit att nämna den nästan allmänna snyggheten i de Bayerska borgarnes och böndernas kök.

---

5 Cap.

Om Stek i allmänhet.

Jag har redan antydt, att steken högst sannolikt är af allt, som genom eld beredes, menniskoslägtets ursprungliga mat, och derföre ställer jag den främst bland alla rätter.

Stek i inskränktare mening är ett stycke kött af djur med warmt blod eller af fiskar, hwilket omedelbart befrias från sin råhet genom den upphettade luft, som omgifwer en gifwen eld. För att undwika det stekens yta icke måtte upptorkas, plägar man begjuta den med deß nedflytande fett, eller ock med andra djurs fett, och till slut med smör eller olja. Denna behandling, tillika med en behörig saltning under stekningen, ger köttet en särdeles pikant smak, hwarföre man först mot slutet af måltiden plägar framsätta denna mat, såsom tjenlig att uppwäcka den mättade matlusten och som för öfrigt lättare att smälta. De methoder olika nationer pläga följa wid stekningeu, äro olika; men icke alla äro lika wärda att recommendera.

Det Engelska eller rättare Homeriska stekningssättet beror på den wälberäknade fördelen, att genast i början genom en hastig wärma ge köttet ett öfwerdrag, som förhindrar de ädlare, i köttet innehållna safternas och salternas afdunstning, under den sedan följande långsammare upphettningen *). Detta stekningssätt måste derföre företagas wid en fri eld, hwilken en illa anwänd snålhet utträngt ur wåra kök; ty werkan af en god lågeld kan ingalunda ersättas, hwarken af så kallade stekningsmaschiner, eller af ugnar och rör och allraminst af grytor och diglar.

---

*) I den mycket förträffliga boken: Culinary Chemistry etc. by Fredr. Accum, operative Chemist etc. London, published by R. Ackermann. 1821. 8:o. finnes sid. 83 en anwisning att steka, hwilken troligen ganska många så mycket förr följa, som den är af en Engelsman. Här ges det rådet, att man i början bör hålla steken ett stycke från elden, men sedan bringa den allt närmare, på det den må bli alldeles fullkomligt stekt. Denna föreskrift motsäger min. Men sidan 96 och ff. ger oß samma författare en grundlig föreskrift för stekning på halster, hwarwid han råder kocken af samma grunder, hwilka jag ofwanföre anfört för min method, att genast utsätta köttet för en häftig hetta, på det att deß yta måtte krympa ihop eller bilda en skorpa, som hindrar utdunstningen. Nu inser jag werkligen ej, hwarföre det icke skulle wara lika angeläget, att wid stekning på spett i köttet bibehålla geléeämnet och andra smakfulla och närande safter, som wid stekning på halster. För öfrigt är ej min afsigt, att i början låta förbränna stekens yta; den bör blott ganska lätt draga sig tillsammans och bilda ett hårdt skinn.

Men genom erfarenheten har jag sedan funnit, att all öfwergjutning och allt för tidigt saltande skadar steken. För att få den rigtigt god, måste man sätta den alldeles torr på en redan lågande eld, wända den torr omkring, tills ytan är alldeles upphettad. Men äfwen då får den ej begjutas, utan blott beläggas eller ännu bättre blott beröras, med små smörstycken på sådana ställen, som blifwit för mycket brända. Smöret smälter genast på de starkt upphettade delarna och drifwer bläsor; dock må man lägga så mättligt på, att intet dryper ned. Ty ett öfwer elden hållet godt köttstycke belägges under stekningen med en lätt utswettning af den fina, smakliga substans, som nyare Chemister kalla osmazona. Denna swett bör hindras från nedflytning genom påströende af salt, som fint stött ofta bör strös på hela ytan af steken. Skulle man förr strö saltet derpå, så skulle steken genast lemna saft ifrån sig, drypa och förlora sitt bästa ingrediens, nämligen nämda osmazoma. Wille man redan från början begjuta steken och först sedermera derpå gjuta mycket fett eller annat dylikt, så skulle deß yta icke bli fast, saften dunsta bort, fibrerna ge efter och mjukna. En god stek måste swälla upp, fibrerna måste wara fasta och spända, utwändigt fast, inwändigt lätt att skära och mör att äta. Ehuru ända intill benen genomstekt, måste den dock genast, när den skäres, fylla tallricken med sin saft. En sådan stek behöfwer ej den gemena och sotiga smörja, som en förderfwad smak under namn af stekfäs anser för ett oundgängligt bihang till steken. Den som afwikit från den gamla dumma seden, att

behandla stek som läder och besmörja den med fett, torde äfven wisa så mycken heroism och äkta ståndaktighet, som fordras, att icke widare begagna brynt smör till såsen. För öfrigt måste steken genast, då den är färdig, aftagas från stekspettet; man får icke wänta, tills den begynner sjunka och torka hop. Det är omöjligt att ge en bestämd regel om stekningstiden, emedan allt här beror på köttets storlek, beskaffenhet och större eller mindre färskhet. En ung höna, till exempel, behöfwer 10 till 20 minuter. — Man må icke heller tro, att det är mer hushållning uti att steka i ugn, ty den börda wed, som dertill erfordras, kostar till och med i städerne, lika så mycket som den halfwa mark smör, som enligt min method kan sparas in.

Der, hwarest bränslet är mycket dyrt, kan rostadt kött gifwa tarfligare hushåll någon ersättning för egentlig stek. Tunnare köttskifwor, såsom Engelsmännens bekanta beefsteaks, kunna med fördel stekas på frisk koleld på halster. Alla gröfre köttslag, ja de flesta fisksorter blifwa på detta sätt ganska wälsmakliga. Likwäl måste det wara stark lågeld och kocken får ej gå ifrån halstret, på det han hastigt och i tid må wända om skifworna och kunna taga dem af elden just i det ögonblick, då de hunnit till sin rätta punkt, ty sker det några secunder för sent, kunna de blifwa sega och alldeles förtorkade. Skifwor af ox-, kalf- och fårkött, eller af andra feta och saftiga köttslag, bör man icke bestryka med något främmadartad fett, ty detta skulle blott betaga dem deras rena, naturliga smak, utan att göra dem saftrikare. Fisk deremot behöfwer,

om man wille steka dem på halster, med så undantag bestrykas med litet färskt smör eller god olja. Wid slutet af beredningen måste man litet salta på de sednare; deßutom kan man efter godtfinnande beströ dem med rifwet bröd för att uttorka fettet, som kunde ha samlat sig på skifwornas yta.

Alla andra surrogater för äkta stek, i synnerhet det slag, som Engelsmännen kalla smothered, gör en smaksam husmoder wäl uti att alldeles lemna åsido. Men immstek (på italienska: stufato) bör deremot anses som en sjelfständig, förträfflig rätt. Wi skola nedanföre utförligare tala om immor och ångor.

---

6 Cap.

Om några särskildta stekslag.

Till egentlig orstek fordras en stor maßa ifrån höftbenen lösskuret kött. Ju större köttmaßan är, desto mer concentreras och inkokas det animaliska lim-ämnet, och desto mer bibehållas de safter och salter, som ursprungligen tillhöra köttet. Man låte köttet i kylig wäderlek hänga 8 till 14 dagar, men i warm wäderlek en kortare tid, likwäl alltid på ett kallt ställe, så att det af sig sjelft blir mört. Först efter denna förberedelse sätte man det på spett wid en stark eld, och sedermera må man, efter min förut gifna allmänna föreskrift, noga gå till wäga, tills den blir fullstekt.

Om en sådan maßa stekt orkött behörigen lagas, så blir den wäl ganska saftrik, men antar wid skärningen, då den rödaktiga saften wid första beröringen af knifwen skiljer sig från fibrerna, ett hwitt och mört utseende, nästan som god kalfstek. Men härtill fordras också, att orsteken på Engelsmännens wis wid bordet skäres i ganska tunna skifwor.

Denna nationalrätt har utbredt den fördomen, att Engelsmännen tycka om rätt kött. Ty ganska många på continenten inbilla sig, att ett saftrikt kött måste wara alldeles rätt, och anse köttet icke förr för tillräckligt fullstekt, än det blifwit så torrt, som ett gettingbo. Men de mißtaga sig; en god rostbiff är blott derföre så saftig, emedan den skorpa, som den fått wid den första hastiga kolhettan, förhindrat safternas bortdunstning.

Emedan jag blott ser få personer wid mitt bord, har jag ofta stekt smärre, ur ryggen skurna stycken orkött på spett; den betäckning af fett, som deßa stycken pläga hafwa, äfwensom de qwarsittande benen, hindrade uttorkningen, och detta war en någolunda god ersättning för den coloßalare rostbiffen.

Hos nationer, hwilka pläga servera en större mängd olika rätter än Engelsmännen, kan man deßutom blott på wärdshusborden, eller i större samqwäm låta anrätta deßa omätliga köttmaßor. Wi ha att tacka denna anledning för ett annat ganska artigt surrogat för den engelska orsteken, hwilket, om ej allt bedrager mig, är en uppfinning af Fransoserna: nämligen Filet de boeuf (mör-stek, lung- och lår-stek). Man

kan ännu mer förhöja mörheten i ett sådant utwaldt köttstycke, om man förut låter det ligga i ättika, kryddor och allahanda fina specerier; men den som ej tycker om denna mera konstlade tillredning, kan låta köttet hänga några dagar och sedan bulta det rigtigt mört och så mycket som möjligt sammanträngа det. Sedan späckas stycket mycket wäl och wändes så länge wid en i början stark, sedan swagare eld, tills det är så genomstekt man önskar. Emedlertid föredrager jag att lungsteken, enligt ofwanstående allmänna föreskrift, utan att späckas eller bultas eller blötas, rätt och slätt sättes på spettet. Allehanda mjölhaltiga wäxter, såsom potäter, grå-ärter, äfwensom friska, halfmogna hwita bönor, de sednare lagade med olja och citronsaft, utgöra härtill en smaklig birätt; dertill kunna ock anwändas morötter, rofwor, stufwade gurkor och salater, såsom laktuc, wägwårda (endivia) o. s. w., hwarom utförligare i andra boken.

Unga lamm, digrisar, gödt fjäderfä och andra djur, som hafwa en tjock betäckning af fett, kan man alltid med mycken fördel steka wid en hastig eld, och sedermera låta dem, tills de skola serveras, stå wid måttlig eld, som blott är tillräcklig att hålla dem warma, utan att genom utdunstning låta dem förlora för mycket saft.

Fasaner, snäppor och andra slags foglar, hwilka ha mera kött än fett, måste man omgifwa med en tunn beklädnad af färskt eller salt i skifwor skuret fläsk, hwilken kan sammansys som ett öfwerdrag, eller på annat wis kan fastsättas. Fransoserne bruka lägga

utanpå siderna antingen en späckbeklädnad eller ett i olivolja doppadt papper, hwilket också ganska wäl skyddar för uttorkning. De ofwannämnda läckra foglarna hålla sig under en sådan omklädnad ganska saftrika och friska; och för att gifwa dem en ännu kraftigare stekfmak, kan man till hälften borttaga fettbeläggningen några minuter före anrättningen, så att hettan får tränga in i skinnet. Jag behöfwer ej påminna, att man under stekningen måste låta den aromatiska snäpporenligheten rinna ut på röstade hwetebrödsskifwor. I Italien uttager man inelfworna halfstekta, hackar dem med några sardeller och fina wärter, lägger sedan alltsammans på brödskifwor och låter det slutligen stekas i pannan.

Kalfkött, hare och rapphöns, kalflefwer och dylikt böra helst späckas eller ock på hela ytan beklädas med små fläskremsor. Det är bättre, att härtill taga salt fläsk, för att ge deßa söta kötträtter en angenäm motfmak. Dock beror sådant alltid på husbondens eget tycke, hwilket hwarje tänkande lifkock aldrig bör lemna utan afseende.

Men äfwen den händelsen kan inträffa, att en stek innehåller mer fett, än som är angenämt eller nyttigt. Af detta slag är ål. Wid Trasimenersjön lärde jag känna ett ganska fördelaktigt sätt att tillreda denna fisk, hwilken behandling kan med mer eller mindre framgång anwändas på alla feta köttslag. Sedan ålen blifwit befriad från sitt skinn och skuren i stycken, trädde man dem radtals på ett fogelspett och satte spettet bredwid och öfwer en måttlig koleld. Så snart

ålstyckena, hwilka man ej får sätta allt för nära hwarandra, börjat utswetta sitt fett, begynner man också beströ dem med en blandning af finstött salt och rifwet hwetebröd, och fortfar dermed så länge, tills fettet swettas ut. Om nu detta werkställes med mycken uppmärksamhet, och ej, såsom i de flesta kök sker, med tanklös routine, så öfwerdrages hwarje enskildt stycke med en jemntjock skorpa, hwilken man några minuter före anrättningen genom koleldens förstärkande kan göra än mer spröd eller krokan-lik, och om man så behagar genom stött påströdd peppar gifwa den en pikantare smak. Ålens egen milda och söta smak får genom denna skorpa, hwars beredning jag nyß beskrifwit, en särdeles angenäm motsats, och deß hårdsmälta fettma förlorar sig dels i det torra rifwebrödet, dels bortswettar den alldeles. Man kan knapt göra sig ett begrepp om de många fördelar, som denna behandling medför, och jag skulle hjerteligen önska, att den blefwe allmän i Tyskland, i synnerhet om den kunde helt och hållet undanträngа det hos oß gängse barbariet, att steka ål i smör eller dermed bestryka den. Ål stekt på spett recommenderas wißerligen också i flera kokböcker, men med allahanda konstlade förberedelser, hwilka strida emot all sund smak och betaga fisken deß tillbörliga friskhet.

På samma sätt bör man behandla kött af lamm, får och swin, sedan det blifwit skuret i små, men tjocka stycken. Denna rätt blir då temmeligen lik Turkarnes wälsmakliga Kjebab, särdeles om man lägger klyftor af spansk eller levantinsk lök mellan köttstyckena. Tyc-

ker man att smaken icke är nog stark, kan man hwarstals emellan köttstyckena lägga friska lagerbärsblad, salvia, rosmarin, eller andra bittra och aromatiska kryddor. På rifwebrödet bör man strö något mera salt, än wid ålen, och, enligt behag, dertill wälja de kryddor, som falla herrskapet bäst på läppen.

Jag kan icke afhålla mig från att wid detta tillfälle nämna det sätt, hwarpå färsk swinlefwer stekes på spett i Italien. Man skär den sönder i tjocka stycken och, sedan deßa blifwit saltade, kryddade och jemwäl äfwen beströdde med något kummin, wecklar man dem i en swin-isterhinna, och sätter sedan deßa stycken, med friska blad af wildt lagersbärsträd emellan hwart och ett, på stekspettet. Sedan wändas de flinkt öfwer en god lågeld, hwarefter de aftagas, när de äro fullstekta. Denna rätt paßar förträffligt på jagt om hösten; för stadsbor är den mindre att rekommendera, emedan den är ganska hårdsmält.

Bröst af större fogel, t. ex. kalkoner, böra försigtigt loßas, på det sättet, att man skiljer dem från halsbenet och skinnet kring bröstmuskeln; deßa blifwa förträffliga, stekta antingen på spett eller ock på halster. Detta slags stek utgör ett tjenligt, wälsmakligt bihang till fina grönsaker. De öfriga delarna af samma fogel, man tagit brösten af, kunna på mångahanda sätt begagnas af förståndiga hushåll.

---

7 Cap.

Om späckning af stek och deß smörjande, samt hwad dertill hör.

I allmänhet är det bäst, att så mycket som möjligt smörja en stek med deß egen neddroppande saft och fett, hwilket är högst nödwändigt, för att hindra ytan af det stekta köttet att alltför mycket torrkas. Ty hwart och ett främmad-artadt fettämne skulle, äfwen om det sparsamt anwändes, endast förskämma det bestämda köttslagets egna rena, individuella smak. Wißerligen ges det flera stekslag, hwilka i följd af deras naturliga magerhet, eller ock i följd af deras ringa omfång äro mera utsatta för att upptorkas, och derföre under det elden werkar som mest, behöfwa en fet pågjutning eller smörja. I detta fallet måste man wara noga uppmärksam, att man icke anwänder annat fett, än det som aldraminst har smak och lukt, eller ock rigtigt godt smör. Ädel matolja, hwilken man likwäl i wåra nordligare länder icke alltid kan erhålla, eller, i brist derpå, frisk wallmo- eller walnötolja, äro det bästa smörjningsämnet för kramsfogel. Denna bewarar också, äfwen om den smarsamt anwändes, småfogel för olägenheten att torrka ihop, den tager rätt wäl saltet till sig och befordrar skinnets incrustering, under det att just genom samma medel steken inwändigt bibehålles högst saftig, så wida man annars förstår att rigtigt sköta elden, så att den hwarken hålles för stark eller för swag. I andra händelser skulle jag afråda ifrån

bruket af olja, dels emedan den genom upphettning blir seg och slemmig, och följagteligen ganska hårdsmält, dels emedan den under kokningen icke sällan utvecklar en bismak. Båda deßa olägenheter har man mindre att befara, i hänseende till wild kramsfogel, emedan en matsked olja här för ändamålet räcker till ett helt spett fullt af sådana foglar, och emedan det mesta dryper ned, eller bortdunstar wid häftig eld.

I anledning häraf will jag afbryta ordningen, för att göra några allmänna anmärkningar öfwer de fetämnen, som nyß blifwit omnämda.

Anwändandet af för mycket fett wid matlagningen, för mycket njutande af smör, fläsk, fett kött och annat dylikt är skadligt för de flesta personer. Men huru nyttigt ett måttligt njutande af fett är för att bibehålla inelfworna, lederna och andra organiska delar hala och mjuka, wet hwarje läkare, och detta bewisas äfwen af de fattigare folkclaßernas instinktmäßiga drift i alla åkerbrukande länder, att uppspäda deras torra vegetabiliska föda med något ister, olja eller smör. De förmögnare, hwilka wida mera pläga förtära animaliska och vegetabiliska ämnen, böra alltså, för att återställa jemnwigten, söka att minska bruket af fett i deras kök i samma mån, som de fattiga skulle önska att föröka det.

Men då man till och med i det bästa kök icke helt och hållet kan undwara bruket af fet-ämnen, så borde man söka att förskaffa sig de bästa och helsosammaste.

Färskt fläsk bör tagas af friska, i kylig wäderlek

slagtade göd-swin. Man kan bedöma det saltade och rökta fläskets godhet af deß täthet, färg och lukt.

Smörets godhet beror dels på betets beskaffenhet dels på beredningssättet. Holsteinskt, Holländskt och Sweitzar-smör förtjenar företrädet, emedan det förenar förtjensten af deß naturliga beskaffenhet med snygg och förståndig beredning. Mycket bidrager till deß godhet, att dertill anwändes gräddan af den söta och friska mjölken. Men der mjölken är mindre fet eller mindre ymnigt att tillgå, plägar man låta den löpna under gräddan, för att åstadkomma en fullkomlig afsöndring af allt fettämne. Undwikas kan ej wid denna behandling, att gräddan får en härsk ostsmak, som äfwen öfwergår till smöret.

Förbättras kan, åtminstone till en del, medelmättigt smör genom ofta förnyad kramning i friskt watten eller genom flitig afskumning under sakta kokning. Smör, i synnerhet det som är kärnadt om hösten, håller sig öfwer wintern, antingen wäl saltadt som det Holsteinska, eller genom afskumning, såsom nyß sades, renadt ifrån allt ostämne, i hwilket tillstånd man brukar kalla det Schmalz (smält). Wid all slags bakning, kan blott det sista anwändas.

Gåsister, som för öfrigt ej förekommer i stor mängd, är af somliga mycket omtyckt, och får företräde i många rätter. I Italien, der smör är sällsyntare, och der det mest ersättes af flott och swinister, betjena sig Judarne af gåsister. Jag wet ej, om det är färdeles smakligt.

Olivoljan gör i temperade klimater samma gagn

som smör i de nordliga och långt i söder belägna. Wi Nordbor betjena oß af densamma nästan blott till kalla såser. Likwäl kan man icke neka, att den wid gräddning är wida anwändbarare, än ister och smör, samt esemoftast i köket är att föredraga framför alla andra feta ämnen.

Olivoljans godhet beror af jordmånens beskaffenhet och läge, äfwensom af oljoträdets skötsel. Wid beredningen kan denna mycket förbättras eller försämras. Den calabresiska oljan t. ex. skulle blifwa förträfflig, om neapolitanska styrelsen icke hade lagt en dryg anticiperande skatt på oljoqwarnarna, hwarigenom mindre förmögnare ägare af olive-gårdar äro nödsakade, att låta oliverna ruttna, tills de få tillräckligt pengar, att kunna mala dem. Men oliven meddelar, när den en gång råkat i gäsning, oljan samma härska smak, som deß eget kött fått, och hwilken icke sedermera kan borttagas. De gamla betjente sig af många konstens medel för att rena oljan; andra medel skola Provençalerna känna. För att derföre äfwen af den bästa frukt kunna bereda en god olja, är det nödwändigt att genast pressa den. Angenämast och ädlast är den olja, som först flyter ut före preßningen, hwilken kallas jungfruolja. Man kan njuta den färsk, då åter den utpreßade måste ligga en längre tid, för att, innan den begagnas, affätta eller fälla de orena delarna.

Den ädla oljan wisar sig i flera gestalter; antingen klar som watten, lätt, flytande och mindre fet, såsom den från ön Cabri, Olevano och Civitella i Kyrkostaten; eller ljusgul, men genomskinlig och utan lukt,

blott något fetare på tungan, såsom oljan från Lucca, Calci, Genua, Corfu. I forntiden war grekisk och spansk olja mycket eftersökt; de säljas nu under andra namn. Den så kallade provence-oljan är af olika wärde. Största delen af den, som derifrån försändes till Norden, uppköpes i Levanten, Italien och Spanien.

---

8 Cap.

Om stekning wid långsam, instängd hetta.

Det talas mycket i Engelsmännens och andra nationers upptäcktsreser om den på Söderhafsöarna wanliga stekningen på upphettade stenar eller i upphettade gropar, hwarom man kan läsa hos Cook, Bougainville och ännu nyare.

Samma beredning, såsom national, enkel och påtagligen tillhörande konstens strängare stil, wäckte särdeles min uppmärksamhet. Jag insåg wißerligen ganska wäl, att denna stekning icke kunde wara så alldeles snygg, emedan det icke gerna wore möjligt, att på detta sätt hålla köttet fritt från kol, aska och jord. Men efter något öfwertänkande fann jag likwäl ett medel, att förena renlighet, som i bildade nationers kök är en hufwudfordran, med denna enkla och säkert uräldsta beredning. Jag walde neuligen en wälförtennt och tjock tortplåt, satte derpå en bleckform och lade i denna ett stycke godt ox-, får- eller swin-kött, som wäl temmeligen uppfyllde kärlets inre rum, men

dock ingenstädes berörde deß lock eller sidor. Sedan tillslöt jag fatet och tillsmetade noga alla sprickor och öppningar med deg. Derpå betäckte och omgaf jag formen öfwerallt, ofwanpå, på sidorna och under, med ett helt berg af glödande aska, och lät det stå orördt 4 till 6 timmar, allt efter köttstyckets storlek. Mot slutet af denna tid blandade jag eldröda, glödande kol i denna aska. Före formens öppnande, hwilket skedde kort före serveringen, lät jag fullständigt rena den från all aska, och uttog derutur alltid en ganska saftig och rensmakande Otaheitisk stek.

Jag skulle råda, det man under köttstycket stälde ett temligen djupt fat af bleck eller af eldfast engelsk lera, på det den från köttet utflytande saften derpå måtte kunna nedrinna.

Äfwen råder jag, att man om wintern saltar får- och i synnerhet swin-kött åtta dagar förut, men om sommaren fyra. Hwad fårkött beträffar, är det allrabäst, att, emedan det lätt plägar anta en härsk smak, salta och inlägga det i en med ättika fuktad duk.

Man kan äfwen, om man har ett rymligt kärl, lägga nyß skalade, något litet saltade potäter rundt omkring och låta dem stekas i samma hetta. De upptaga den från köttet flytande saften, och bli ganska smakliga.

Den så kallade stekmaschinen tyckes äfwen ha sitt ursprung af sträfwandet, att efterapa Söderhafsöarnas bebyggare. Men den uttorkar köttet och meddelar det lukt och syra af kolen, hwilka man alldeles utan ändamål antänder i det inre af maschinen. Snälhet och

lättja hos kockarne hafwa infört detta förderfliga köks-redskap på många ställen i Tyskland.

---

9 Cap.

Om kokning i allmänhet.

Jag har redan i tredje Capitlet wändt uppmärksamheten på wigten af grytors uppfinning. Tywärr har uppfinnarens namn, ja till och med hans fädernesland gått förloradt; så wida icke mythen om Prometheus är ett slags allegori, syftande på grytan, som tyckes erhålla lif, själ och rörelse, då den deremot tom blott är en död klump.

I alla fall måste man medgifwa, att grytan är urgammal *); ty den förekommer redan i Mosaiska urhistorien, hwarest Egyptens köttgrytor ofta omtalas, och nästan blifwit ett ordspråk. Äfwen är det endast få wilda nationer, hwilka, så widt nyare sjöfarande lärt känna dem, äro fullkomligt obekanta med deßa kärl.

Genom grytans uppfinning gjordes oändligt många naturproducter ätbara, och andra lärde man känna från en ny sida; ty nu hade man ändtligen hunnit känna rätta bruket af eld och ångor och nu kunde man således noga förena animaliska ämnen med närande

---

*) Likwäl icke hos Grekerne. Hos Homerus finnes intet spår, att man ännu kände någon kokad mat.
Öfwersätt. anmärkn.

och aromatiska alster ur wårtriket, och till ett helt ombilda dem. Härigenom alltså blef det först möjligt för kokkonsten, att utweckla sig åt alla sidor.

Med grytan i handen inträda wi nu i kokningens wettenskapliga område. Men koka, will säga, att genom watten, som hålles sjudande, göra ett föremål ätligt, eller åtminstone förhöja deß ätlighet.

---

10 Cap.

Om kokning af kött och fisk.

Genom stekning får man endast och allenast stek; men genom kokning får man ej allenast köttet, som skulle kokas, utan äfwen det kokades saft, hwilken kan anwändas på mångahanda wis.

Nationer, hwilka, såsom den engelska, hafwa fattat en wißerligen berömwärd, men dock ensidig förkärlek för stekt mat, pläga hysa fördom mot kokt kött. Äfwen jag instämmer i berömda läkares påstående, att ett allt för mycket utkokadt kött, hwaraf fibrerna endast äro qwar, alldeles ej är något helsosamt, ännu mindre något smakligt näringsämne. Men lyckligtwis kan man genom lagom och af förståndet beherrskad kokning framkalla ett dubbelt angenämt resultat, nemligen god soppa och ett saftrikt kokadt kött.

Will man i allmänhet icke begagna spadet till soppa, så föreslår jag att inlinda, eller, hwilket är ännu bättre, sy in ett gifwet köttstycke i en wäl, dock

utan såpa, twättad duk, och sedan låta det så länge koka, som köttets storlek och beskaffenhet erfordrar; på detta sätt pläga Engelsmännen tillreda sin boil'd mutton, d. w. s. kokadt fårlår, en lika saftig som näranande rätt. Jag skulle också råda till, att 12 eller 24 timmar, allt efter som stycket är stort till, låta köttet ligga i salt, emedan det under sjelfwa beredningen icke gerna går an att widare salta det. Likwäl kan det kokade winna mycket af det watten eller spad, hwari det kokas, ty det insuger under kokningen lika mycket som det ger ifrån sig. Af denna orsak får allt som kokas i stark köttsoppa en god och kraftig smak, t. ex. höns kokade i en kittel, som man i Paris oupphörligt håller i kokning, eller såsom det Donkings patentkött, som i egentlig mening stufwas i stark köttsoppa. Redan Apicius anmärker, att salt kött, som kokas i mjölk, blir mycket mjällt och läckert. Man brukar äfwen koka skinka i win, eller i watten försatt med kryddor och specerier.

Att koka fisk, är förenadt med ojemförligt mera swårigheter, än att koka kött. Ett efter konstens reglor inrättadt kokningssätt af fisk fortplantas och bibehålles bland alla samhällsklaßer, som bo wid fiskrika stränder, i synnerhet i Holland, genom tyst tradition, under det att på andra ställen till och med de snällaste kockar mißlyckas deruti.

Jag har förgäfwes bemödat mig, att komma rigtigt till botten af theorien för fiskkokning. Nya resultater yppas wid hwarje nytt försök allt efter fiskens art och storlek, det watten i hwilket den lefwer, tiden som förflutit sedan den fångades, wäderleken, och änd-

teligen alltefter det watten, hwari den kokas. Konsten, att koka fisk wäl d. w. s. alldeles lagom, utan att dock koka sönder den, beror derföre på finheten af den takt, som måste bli kockens andra natur, sådan den blifwit det hos Holländare och de Neapolitanska fiskare, som om wintern pläga komma till Toscanas kuster.

Wid kokning af fisk kan man ha twenne ting till ändamål; det ena, att få fisken fullkokad; det andra, att få en god fiskfoppa. I förra fallet måste man, emedan man resignerar all nytta af spadet, i synnerhet söka att bibehålla i fiskens kött deß animala limämne. Detta winner man, om man ej förr lägger fisken i watten, än detta uppnått sin högsta möjliga kokhetta. Ty en hastig hetta sammandrager fiskens hela yta eller de enskildta styckenas, och hindrar derigenom utkokningen af deß saft, hwilket skulle ega rum, om man wille sätta fisken på elden i kallt eller blott ljumt watten. Af samma skäl måste man ej låta fisken ligga i kallt watten, sedan den redan blifwit fjällad och renfad, hwilket jag förut warnat för. Dock med undantag af några hafsfiskar, som genom en föregående lätt saltning bli mycket förbättrade, och hwilka således före kokningen måste åter läggas i watten; t. ex. kabiljau, hwilken Holländarena alltid skära i skifwor och åtminstone några timmar låta ligga saltad.

Sjöfisk blir bäst i sjöwatten, om man är i stånd att få sådant.

I några delar af Tyskland kokar man allt slags fisk tillsammans med lök, ättika och peppar. Ehuru

detta icke egentligen är att ogilla, så upphäfwer det likwäl all skillnad af smak mellan den ena fisken och den andra. Några hela pepparkorn pläga för öfrigt, likſom ömnigt ſalt, juſt icke ſkada ſådan fiſk, ſom lefwer i ſött watten. Med ättika brukar jag blott koka foreller och lax, ſå wida jag under flera dagars tid ämnar låta den ligga i fiſkgelée. På några ſtällen tycker man om att koka foreller i godt win, hwilket wäl icke heller är illa, men hwilket dock från en Alpforell borttager mycket af den obeſkrifliga, fina ſmak. Jag ſkulle föredraga att koka denna fiſk i deß egen ſaft, och att icke lägga något annat till än färſkt ſmör och godt bröd.

Kräftor från ſött watten kunna läggas i kallt watten, emedan deras ſkal ſkyddar dem. Men jag tror fullt och faſt, att det blott är en fördom, att de på detta ſätt bli ſmakligare. Några koka kräftor med peppar, ſalt och kummin. Denna tillſats tyckes mig rätt paßande; andra må rätta ſig efter ſitt herrſkaps ſmak.

På hafskräftor af större ſlag, ſåſom humrar, locuſter och krabbor, måſte man med kork tillſtoppa mun och bakändan, ſå att wattnet icke må komma in och utwattna köttet. Detta medel uppger redan Bartolomeo Scappi. Strandkräftor kokar man i ſjöwatten, och beſtrör dem, när de äro kokade, ömnigt med ſalt.

---

11 Cap.

Om köttspad i allmänhet.

Den, som framför allt will bereda sig ett godt köttspad, antingen för att få en smaklig och kraftig soppa, eller för stufning af grönsaker, eller till säser m. m., måste med mycken försigtighet sätta sin köttgryta på elden. Man lägge in kötter med litet salt, fylle grytan till brädden med kallt watten och afskumme den flitigt under den långsamt underhållna kokningen. Efter omkring twå timmar falte man så mycket som behöfs, hwarigenom all orenlighet och alla döda ämnen twingas stiga upp på ytan. Sedermera gör man sig beredd att ditlägga allehanda aromatiska rötter och wärter, sedan silleri, morötter, petersilja, purjo, och hwad annat man har smak för, dock ingen lök, emedan deßa kokta ge en fade smak. Med detta fyller man om möjligt den sjudande grytan, så att det genom bortdunstningen förminskade spadet åter nära nog når upp till brädden, och sedan låter man alltsammans sagta koka ännu omkring en timme. Om man lägger i rötterna och de andra grönsakerna för bittida, så kokar ofta nog den kryddaktiga smaken bort, för hwars skull de egentligen lades i köttspadet. Wid all kokning måste man noga akta sig för twenne faror: för widbränning och rökning.

Man får ett bättre spad i höga lerkärl, än i flacka metallgrytor. I låga kärl kommer köttet snart i den mån spadet kokar in, att ligga bart, och derföre att

ofwanpå upptorkas, stundom också att brännas wid sidorna. Men i höga kärl sjunker det ned med wattnet, och blir derföre alltid deraf betäckt. I detta fall måste jag högeligen recommendera den höga cylindriska ångkitteln, hwari man på samma gång kan koka soppa, grönsaker och kött. Man lägger öfwer gallret en bädd af kål, morötter och rofwor, der ofwanpå ett stycke får- eller ox-kött och salte det lindrigt. I nedra rummet slår man i så mycket watten, som är tillräckligt för ångans utweckling och tillika för soppan. Sedan sätter man kärlet på elden, der det får koka några timmar, under hwilken tid man då och då ser efter kettiln; derefter kastar man deri tjenliga grönsaker eller rötter, borttager dem sedan för att i stället lägga dit risgryn, klimp eller rostadt hwetebröd. När nu allt detta blifwit lagom kokt, tages kettiln af elden, soppan uppöses först, sedan köttet med sitt tillbehör, hwilket under kokningen tagit till sig allt fett, så att man icke, såsom wid wanlig kokning, behöfwer afskumma det från soppan. Hos sparsamma och inskränkta hushåll kan man ej nog recommendera detta kärl och deß anwändning efter ofwan uppgifna method. Sådana kärl finnas af Tyskt gjutet jern, men dock kan man låta göra dem af bleck.

För öfrigt winner allt slags köttspad genom blandning af flera köttslag en ökad kraft och wälsmaklighet. Man gör derföre wäl uti, om man begagnar allehanda öfrigblifna köttbitar, samt kroßar eller stöter alla ben, för att lägga dem till det egentliga soppköttet. Den bottensats, som uppkommer efter denna tillsats, kan

man än en gång koka om, för att dra all musten derutur, genom en ny påspädning af watten, sedan det ätliga soppköttet och det goda spadet redan blifwit uppösta. Detta första till soppa bestämda spad bör man likwäl på intet wis widare utspäda genom en ny pågjutning af watten, såsom så ofta plägar ske; ty denna blandning kan ej blifwa något helt, utan blir twärtom skral och smaklös. Men den ofwanföre föreslagna ben-afkokningen, hwilken man småningom åter bör låta koka ihop, kan antingen nyttjas till soppa åt tjenstfolket eller gömmas till följande dag, för att anwändas wid grönsaker och såser. Ja, jag skulle råda, det man alltid hade i beredskap något spad ifrån föregående dagen, för att så mycket bättre kunna spara det färska spadet; ty det i Tyskland, men i synnerhet Italien öfliga bruket, att för andra gången påspäda soppgrytan har wanligtwis sin grund deri, att man förut på annat sätt förbrukat köttspadet, hwilket medelst ofwan anförda öfrigblifna eller reserv-spad icke skulle behöfwas.

Några ösa wäl det till soppa bestämda spadet ouppblandadt ur grytan, men fylla friskt watten på soppköttet. Jag ogillar detta förfarande, emedan sjelfwa köttet derigenom blir utwattnadt, hwarom man genom försök lätt kan öfwertyga sig. I rika hushålls kök eller på stora wärdshus plägar man tillaga och ha tillhands hwita och bruna kraft-bouilloner, för att dermed kunna utspäda såser och allahanda läckra rätter. Härigenom sparas wißerligen mycken tid, hwarföre deßa coulis, och huru ämnena må kallas, också i syn-

nerhet egna sig på wärdshusen. För öfrigt göra de smaken allt för enformig och förderfwa till och med maten, om de, såsom ofta sker om sommaren, fått stå en längre tid och förlorat kraften.

Fransmännen tycka om, att låta ett stycke kalf- eller ox-lefwer koka tillhopa med köttet, emedan det meddelar soppan mycket animalisk lim- eller gelée-ämne, hwilket man ock lätt finner af deß benägenhet att stelna, så snart den blifwit kall. Likwäl kan icke nekas, att lefwern äfwen ger soppan något gall-ämne, hwilket man endast genom lång wana kan lida. Men emedan Fransoserne samwetsgrannt afhålla sig ifrån, att uppspäda sina köttsoppor med watten, och äfwen lägga ganska många aromatiska och smakliga örter och rötter i soppgrytan samt icke låta denna längre stå på elden, än som är alldeles oundgängligt, för att få den lagom kokad, så borttages derigenom nästan helt och hållet det bittra i lefwersmaken.

Då jag i mina ungdomsår med min herre reste i Italien, bodde wi några månader i Rom uti ett qwarter, der jag endast fick begagna yttersta hörnet af spiseln, hwarest blott fanns rum för en hög smal soppgryta. Enligt denna min husbondes anordning, hwars ömtåliga helsa ej kunde fördraga den romerska matlagningen, lade jag dagligen i denna gryta, utom ett lod skinka, twå marker oxkött, en mark kalfkött, en ung höna och en ung dufwa; de sista äro i Rom särdeles läckra och mjälla. När detta kött tillräckligt blifwit skummadt och kokadt, tillade jag så mycket rötter, wärter och fina grönsaker af sådant slag som på torget

funnos att tillgå, och lät det lagom koka. Derpå serverade jag midt på bordet grönsoppan och rundt omkring de fyra köttsorterna med sina bihang af sardeller, färskt smör, rättikor, gurksalat och dylikt. Emedan jag omwerlade i tillblandningen af grönsakerna, och emedan min herre i dag åt af det, i morgon af det köttet, så föreföll honom denna enkla, men kanske förädlade Ollapotrida, alltid ny, och han kände under ser weckors tid icke det ringaste begär till andra, eller på annat sätt tillredda rätter. Hwad qvaliteten beträffar, så hade den räckt till åt flera personer.

Så kallade bouilloner eller bruna köttsoppor lagas på det sättet, att man låter steka några skifwor kött eller skinka, och gjuter sedan derpå ett kraftigt köttspad, aftager fettet och sönderkokar helt och hållet det stekta köttet i nämnde köttspad. Denna slags bouillon kännes på tungan ha en skarpare smak än de wanliga, hwilka detta oaktadt efter omständigheterna äro starkare och ligga äfwen lättare på tungan. Man brukar också eftergöra den bruna bouillonen på det sättet, att man bryner litet socker i smör, hwilket ger en widrig sötaktig smak; men alla lögner och förställningar af detta slag äro, åtminstone i kokkonsten, rakt emot de grundsatser jag följer.

Wida kraftigare och nyttigare för swaga personer, och i synnerhet för barnaföderskor och ammor, är den af Fransoserna så kallade bouillon de prime. Engelsmännens Fleshtea är deß ofullkomliga förebild. Skär sönder kalf- och oxkött, jemwäl också en höna, i små stycken; låt dem ligga twå eller tre timmar i kallt wat-

ten, hwaraf tages jemt så mycket, som man tror sig behöfwa till soppan. Nu löser det kalla wattnet osmazomat, köttets mest närande och finaste substans. Sedan sätter man kärlet med hwad deruti är på en frisk eld, kastar så i wärter och örter efter tycke och smak, sedan afskummar man det och saltar lagom. När nu soppan kokat en half timme, så har hon kommit till den rätta punkten. Nu silas hon och så får man en klar, tunn, läcker och kraftig bouillon.

Orkött är i alla omständigheter det bästa kött för soppa. Jag råder ock till att lägga något orkött bland annat kött, hwaraf man will koka soppa. Fett och härskt kött, ware sig af får, lamm, killingar, swin, gäß, ankor med mera dylikt, egna sig alldeles icke till att koka soppor på, och bör således dertill endast i yttersta nödfall begagnas.

Fårköttsoppa blir dräglig nog, om man på italienskt wis deri kokar ris och i tunna skifwor sönderskurna hwita rofwor. Risets milda och rofwornas skarpa smak fördelar till en del fårsaftens något härska smak. Se ofwanföre om beredningar i ångkittlar.

Men will man få god fiksoppa, så sätte man fisken med litet kallt eller ljumt watten på elden, lägge dertill rötter med kraftig smak, och låte detta ganska långsamt koka; sedan kan man ditlägga finare örter, af hwilket slag man will, men icke förr, än några minuter före anrättningen.

---

12 Cap.

Om Soppor *).

I en stor del af Europa anwåndas sopporna till förrätter. Man ger dem genom frukter, grönsaker, rostadt bröd, fricadeller o. s. w. den stadighet som erfordras för att icke i början af måltiden fylla magen med fluida. Likwäl kan man aldrig genom hwilken tillsats som helst och huru konstig den än må wara, förbättra en dålig köttsoppa. En köttsoppa, som ej blifwit hållen i behörig kokning, ej blifwit uppmärksamt skummad och saltad, eller en sådan som blifwit rökt, eller hwari rotsakerna genom för långwarig kokning bortdunstat sin bästa smak, skall alltid behålla en skral och dålig smak, man må lägga i hwad som helst.

Brödsoppa är utan twifwel den enklaste, kanhända den äldsta af alla soppor, hwars uppfinning tyckes tillhöra det nyare Italien, ty soppa kommer af det italienska adjectivet zuppo, zuppa, hwilket nyttjas om swampaktiga kroppar, som insugit någon wätska. På italienska heter den än i dag blott brödsoppa: zuppa; alla andra soppor kallar man: minestre, hwilket betyder detsamma som gröt eller wälling. Allt detta berättigar mig, att anse brödsoppan såsom Ur-soppa, och ställa den i spetsen för de öfriga.

---

*) En wacker apologi för soppor finnes i Hufelands "Konsten att lefwa länge". Bruket af soppar är för öfrigt icke särdeles gammalt. De brukades icke ännu i Italien under 16 seklet. I England förekomma de ännu i de hushåll, der den nationella spisordningen strängt följes.

Kraftigt köttspad, gjutet sjudande på hwetebröd, ger en god hussoppa, som med fördel till och med kan anwändas till frukost och till wederqwickelse för sjuka.

Osyradt, af gröfre hwetmjöl bakadt spisbröd, skuret i skifwor och kokadt i köttspadet ända tills det blifwit fullkomligt smält, är en italiensk hwardagssoppa, som genom sin födande och lättsmältliga egenskap paßar till aftonmåltid. Äfwen för dibarn egnar sig wäl denna supmat, såsom hwar man wet. Men för fullwuxne tillägger man ännu några tjenliga vegetabilier efter egen smak. Italienarne tillreda äfwen denna soppa, i brist på köttspad, af bara watten, och låta de sönderskurna vegetabilierne koka i litet olja, innan de slå dem i soppgrytan. Denna rätt föreföll mig på intet wis oangenäm.

Nordboernas syrade rågbröd paßar icke lika så wäl till köttsoppa. Då erfordras antingen en försöttmande tillsats, eller också någon ting, som ger en deciderad sur smak. I förra fallet kan man betjena sig af lök, hwilken antingen sönderskuren stekes i färskt smör, eller också i het aska, men i båda fallen aktar man sig att den ej brännes. Hela lökar, som med yttre skalet stekas på glödande aska, bör man sedan renligt skala, och skära i så tunna skifwor som möjligt och edan låta dem koka i stark köttsoppa. Emellertid bör man skära ett fullkomligt torrt rågbröd i ganska fina skifwor, så mycket som behöfwes, lägga detta i den redan på förhand upphettade soppskålen och derpå gjuta de, såsom jag sagt, i god köttsaft kokta lökarna deruti.

Har man rigtigt färska ägg till hands, så gör man så många, så kallade löst förlorade ägg, som det är gäster, och lägger dem sorgfälligt i soppskålen. Ty en en färsk äggegulas söttma bidrager mycket, att mildra rågbrödets syrlighet.

För att sätta det andra fallet i fullt ljus, är det tillräckligt att såsom exempel anföra den brynta mjöl- eller brända soppan, som man i synnerhet i Schweitz och Elsas mästerligt wet att laga; denna är dock så allmänt bekant, att den här icke behöfwer beskrifwas.

På bröd följa, såsom nära dermed beslägtade, allehanda mjölhaltiga korn, genom tröskning afskiljda, såsom ris-, korn-, hafre- och bohwete-gryn, majs och mera dylikt. Alla deßa saker böra icke allt för mycket kokas, undantagandes, om man har för afsigt, att sila dem för att helt och hållet afsöndra kornets trådar och fibrer från mjölämnet. Soppor, som kokas af mjölfrukter och sedan silas, kunna göras mera simmiga genom äggegula, smakligare genom citronsyra och genom i litet smör rostade brödtärningar. Hafregryn, kokade i köttspad och silade, äro de angenämaste af alla.

Blotta mjölet upplöser sig i sjudande watten allt för mycket, för att kunna gifwa en angenäm spis. Dock egna sig dertill några gröfre mjölslag, som malas af åtskilliga rötter. Sålunda berömmes af resande Manioc- eller Madiocca-mjöl, hwilket Engelsmännen ymnigt införa från Westindien, såsom ett förträffligt sopp-ämne. Jag har i deß ställe betjent mig af hafre- och potatismjöl, hwilket jag fick på det bekanta sättet

att jag ref råa potäter och idkeligen sköljde det rifna. Jag blandade deruti några äfwenledes rifna kryddaktiga rötter, och rörde i allt detta, wid lindrig eld, god köttsoppa, så mycket som behöfdes att förtunna det. Några fina örter och i synnerhet något ängsyra paßar icke illa i denna soppa. Det är också godt, om man dertill har tillhands litet rostadt rifwet bröd, som antingen lägges på särskild talrik, eller ock strax före serveringen slås i soppan. Småskuren höns- och duflefwer, om man har sådan till hands, förhöjer på ogement sätt soppans behagliga smak.

Dock, för att icke wisa sidowördnad för mjölet, insticker jag här en anwisning till en god mjölwälling, som alltid wunnit bifall af mina gäster. Tag litet fint hwetmjöl, en eller flera skedar, allt efter den behöfliga qvantiteten af wällingen, dock alltid hwarken mer eller mindre, än du behöfwer, att göra wällingen stadig, utan att göra den tjock. Dertill ett stycke färskt smör, hwarken för litet eller för mycket; rör båda delarne i ett lerkärl öfwer elden, tills det blir helt hwitt. När det blifwit hwitt och fullkokadt, så slå småningom köttspad på, och rör flitigt omkring, att allt wäl binder sig. Tycker du sedan att denna blandning har sin riktiga temperatur, så att den hwarken är allt för tunn eller för tjock, så tag en eller flera äggegulor, wispa dem sedan i grytan med litet icke särdeles hett köttspad, wänd dig om till spiseln och kasta i, förr än du lyfter grytan från elden, en hand full groft skurna dragoner (Arthimisia Dracunculus); slå sedan wällingen i skålen och rör om, så att allt blir förenadt.

Men förut bör du ha i beredskap torrt hwetbröd, skuret i tunna snäckformiga skifwor, hwilka lindrigt blifwit rostade i helt litet smör, hwarefter man låter brödskifworna torka och hålla sig warma. Nu kastas deßa i den heta wällingen, likwäl kort före anrättningen, så att de ej helt och hållet smälta sönder.

Man finner i wåra bättre kokböcker goda anwisningar att af mjöl, ägg och smör m. m. bereda klimp, som gör köttsoppor ännu sundare och smakligare. Denna mat är i öfra Tyskland werkligen nationell, och konsten att laga den går der i arf från slägt till slägt. I Tyskland tycker man om lösare klimp, hwilket åstadkommes genom en rikligare tillsats af ägg och smör. I Italien deremot tycker man mer om en stadigare, af mjöl och watten genom stark preßning och knådning seg blifwen deg, som wanligen förfärdigas i fabriker, torkas i luften och alltså kan en längre tid hålla sig. Denna grynartade deg kallar man allt efter den form, som man gifwer den: Maccaroni, Vermicelli, m. m. Deß godhet beror på sädens beskaffenhet och på mjölets finhet. Likwäl blir den alltid ganska lös, matt och sötaktig, så att man gör bäst i att blanda den med stark och skarp brun bouillon, lagad efter förestående föreskrift. Wid kokningen af Maccaroni bör man följa italienska methoden; det will säga, man låter wattnet eller bouillonen starkt koka upp, innan man lägger i Maccaroni eller dylikt; ty läggas de i ljumt watten, blifwa de alltid lim-aktiga och likna gröt.

Wid grönsaker af alla slag, hwilka man ernar anwända i köttsoppa, äro twå saker i synnerhet att

ihogkomma. För det första, att man låter skidfrukterna, t. ex. mogna eller blott halfmogna ärter, koka sönder, för att sedermera kunna skiljas från deras hårdsmälta och smaklösa skal och skidor. För det andra, att man icke låter mycket späda ärter, späda sparris-hufwuden och allehanda rötter och örter koka alltför länge, så att deras smak och lukt icke bortdunstar.

Äfwen genom warm- och kallblodiga djurs kött kan man gifwa soppan en behaglig simmighet. Alla silade soppor (purées), antingen af wilda eller tama djurs kött, äro allmänt bekanta, och jag afhåller mig derföre ifrån att tala om dem. Jag anmärker blott, att tillräckligt färska och snyggt gömda qwarlefwor af kött ganska wäl kunna af sparsamma hushåll anwändas till soppor, i det att man med mycken noggrannhet afskiljer köttet och hackar det särskildt, stöter sönder ben och senor, och låter sedan allt detta koka sönder i köttspadet och slutligen gå genom sil. I detta nu silade spad låter man widare ofwan nämnde hack-mat ännu en gång koka upp. Allt efter omständigheterna kan man reda af deßa soppor genom en i köttspadet wispad ägg-gula, eller genom fina kryddor göra dem angenämare. Men färska rötter bör man, för att få soppan god, låta koka sönder tillika med de sönderstötta benen och låta dem tillika med det öfriga gå genom en hårduk eller ett metalldurchslag. Nämnda tillsatser måste, såsom man lätt kan förstå, lämpas efter det kött, som utgör grunden i hwarje särskild soppa.

Köttsorter, hwilka innehålla en stor del djurisk limämne, såsom kalfhufwud, måste man, då de blif-

wit lindrigt kokade och afkylda, sönderskära i ganska fina stycken eller skifwor, och sedan sätta dem på elden med litet, ganska kraftigt spad, t. ex. brun bouillon (se ofwanföre), och helt småningom späda allt med samma fluidum. Endast på detta sätt blir den slemmiga substansen långsamt upplöst och sammansmälter med köttspadet. I soppor af detta slag kan man slå Madera eller ock blott något syra samt krastiga kryddor, äfwensom litet brynt mjöl; ty deß substans är wißerligen ganska närande, men bjuder emot på tungan. Hårdkokad äggegula, än bättre äggstockar efter nyß slagtade ligg-hönor, äfwen kryddaktiga köttklimpar, kunna läggas i, så mycket man will; ty derigenom blir denna rätt icke särdeles olik sköldpaddsoppa.

Denna sednare kan blott åstadkommas wid sjöhamnarna, der man plägar laga den rätt wäl, endast för mycket krydda den.

Kräftsoppor äro öfwer allt i Tyskland brukliga. Kräftsubstansen, som ger denna soppa smak och färg, brukas också deßutom till mångahanda halfföta säser. Mindre bekant är det lofliga bruket, att fylla de större kräftornas tomma hufwuden med en haché af kräftornas köttaktiga delar, sardeller, litet fint kött, eller skrapadt kalfkött, åt hwilket allt man ger fasthet genom en äggegula och några uppblötta brödskifwor. Kryddor, fina örter och lök, kan man efter egen smak lägga till. De på detta sätt fylda kräfthufwudena bör man utanpå bestryka med äggegula, beströ med rifwebröd och derpå steka i sjudande, skiradt smör. Man bör först wid serveringen lägga dem i soppan, så att de ej för mycket upplösas, men ända till deß hålla dem warma.

Kräftsoppor, hwilka beredas till fastlags-spis utan köttspad, erhålla en kraftig smak och en mera närande kraft genom silade gula ärter. Lagar man kräftsoppor med köttsaft, så gör man bäst att låta de sönderstötta skalen och inelfworna icke koka i smör, utan i köttspad och sedan sila dem.

Det är historiskt wärkwärdigt, att man i några trakter af Tyskland slår rußin och mandlar i denna soppa, just emedan i samma trakter äfwen i moraliskt hänseende finnes en afgjord rigtning till slisk. Så bekräftas på tusende sätt, att menniskan icke är annorlunda, än hon äter (daß der Mensch nicht anders ist als er ißt). Men för ett sådant mißbruk skulle hwarje sund mensklig smak rysa.

Äfwen kan man laga goda fastlagssoppor af spadet af de flesta fiskar, som lefwa i sött watten. Man måste blott, såsom ofwan är anmärkt, noga wara uppmärksam derpå, att fisken fattes på elden med litet watten och med några rötter, kokas långsamt, och att spadet i rätt tid får en tillsats af fina örter. Detta spad ger, om det gjutes på skuret hwetbröd, en stark och helsosam soppa, som ymnigt njutes i Italien. I synnerhet paßar gädda, för sin större mängd lim-substans och sin renare smak, särdeles wäl till sådana fiskfsoppor. Man kan äfwen laga silade soppor af fisk, liksom af kött, och dertill servera fiskfricadeller, hwilka blandas med uppmjukade semlor, äggegulor och med kryddor efter behag. Wille man dock förena fiskfsoppa med köttsoppa, så koke man dettas spad ur magert kalfkött, framför allt ur kalffötter, och tillåte sig blott att på sin höjd lägga några slifwor mager skinka deruti.

Grönkål och andra slags grönsoppor, hwilka lagas efter behag, antingen syrliga eller beska, böra ofta begagnas tidigt om wåren; ty wärterna hafwa då sin bästa, lena och blodrenande smak. Men om wintern äro också endivier ganska sunda. Man skär dem i så små stycken man behagar, låter dem långsamt, men icke för länge koka i starkt köttspad, och reder af det med en eller flera färska äggegulor. Sedan lägger man några rostade brödskifwor i soppskålen; gjuter litet köttspad derpå, och när de blifwit uppmjuknade, öser man endivie-soppan deruti. Äggegulan mildrar endiviens i sig sjelf så nyttiga beska; således bör denna ej koka allt för länge, emedan den annars alldeles förlorar denna aromatiska kryddaktiga bitterhet.

Morötter, palsternackor, selleri, sockerrötter m. m., wäl sönderkokade i godt köttspad och sedan silade, åter utspädda med köttspad och ännu en gång uppkokade, gifwa en kraftig soppa, hwartill några i smör rostade brödskifwor wäl paßa. Dock will jag sluta med detta ämne, emedan tillsatserna ur wärtriket kunna varieras i oändlighet. En skicklig kock, en god husmoder måste i detta fall rätta sig efter omständigheterna, årstiden och landets produkter, och aldrig förgäta, att man med någon eftertanka kan dra fördel af allt.

---

13 Cap.

Om köttspads anwändande till såser.

Sås *) kallas den flytande tillsatsen till stadiga, ej smältbara näringsmedel. Deßa tillsatser hafwa mer än ett ändamål. För det första skola de förena det fasta med det flytande, eller göra maten halare, så att den lättare kan halka ned genom strupen. För det andra tjena de tillika, att förfina en stadig rätts smak, eller att genom motsatsen höja deras smak, ändteligen hafwa de till ändamål att göra wißa rätter lättsmältare.

Wid all slags sås måste man noga iakttaga, att den står i harmoni med de ämnen, hwilkas smak de böra göra behagligare. Detta sker först och främst derigenom, att man bereder eller blandar såsen med det kötts, den fisks eller den wärts spad, till hwilken den skall serveras; men om den stadiga rätt, hwartill man

---

*) I några tyska kokböcker kallar man sås för Brühe, men rätt, emedan Brühe kommer af brühen (koka), och motswarar Bouillon, men ej Sauce. Ordet sås kommer af det franska Sauce, och detta af det italienska salza, eller af det latinska salsum, salsa, saltadt. Salsugo och salsilago nyttjas i betydelsen af saltlaka hos Plinius; in salso, hos Apicius (lib. IX), hwarest utläggningen är så swår, att utläggarena icke kunnat förklara den. Sauce, i wår mening, hette hos Romarna: jus. Deßa jura hade troligtwis under Medeltiden öfwergått helt enkelt till saltlake, kanske förenad med olja och ättika, hwaraf wårt ny-europeiska ord: Salat, och Salza, Sauce, Sås, troligtwis uppstått.

will laga en sås, ej har någon saft, så måste en sådan beredas af dermed likartade beståndsdelar. Om t. ex. torkade och till hälften stadiga mjölrätter skola åtföljas af sås, är det i allmänhet bäst, att sammansätta den af mjölk, ägg, smör och mjöl; dock paßar äfwen fruktsyra till de flesta mjölrätter; dels för den afgjorda, för smaknerverna wälgörande motsatsen skull, dels, emedan den milda syran just uppmjukar detta slags mat och gör den lättare att smälta.

Men lätt kan ett fall träffa in, då man icke kan undgå, att betjena sig af köttspad för att förtunna en sås. Men här måste man alltid göra afseende på, huruwida såsens smak skall wara mild eller stark. För milda, t. ex. för hwita såser, bör man ösa af litet spad, innan den antagit en alltför bestämd wärtsmak, men för att späda ut såser af en stark smak, kan man deremot anwända hwilket spad som helst, till och med det ofwanför recommenderade reserve-spadet, det må smaka aldrig så mycket af de sönderkokta rötterna, och af benens upplösta gelée-substans. I stora herrars hushåll, ja till och med på besökta wärdshus och spisqwarter, gör man bruna och hwita köttsafter (coulis) för att alltså hafwa sådana i beredskap till detta ändamål. Men detta kan icke sparsamma hushåll åstadkomma.

All beredning af sås erfordrar en föregående sträng pröfning af det slags smak, som kan förenas med den rätt, hwilken man derigenom will göra smakligare eller lättsmältare. Har man hunnit rätt inse denna högst wäsendtliga sak, så skrider man till beredningen, i det

man sorgfälligt bearbetar såsen, på det sättet att den äfwen för sig sjelf blir ett helt. Denna bearbetning fordrar ett förbindningsmedel, hwilket de gamla i förwäg beredde af fint mjöl, och kallade amylum *). Wi nyare förarbeta hwitt hwetemjöl på twå sätt. I hwita såser rör man nemligen in mjöl i godt smör öfwer lindrig eld, så wäl för utseendets skull, som i synnerhet för att fullkomligen ur mjölet utweckla den mildhet och söttma, som gifwer de hwita såserna en wiß allmän charakter. Just denna de hwita såsernas behagliga smak måste man aldrig förderfwa genom bittra kryddor, genom muskot, citronskal eller dylikt. Twärtom paßa här endast milda kryddor, såsom trysflar, fina swampar, citronsyra, kräftor, ostron o. s. w. I många fall kan man ock reda af hwit sås med en eller flera äggegulor, först wispade i köttspad, eller ock sammanwispade med mjölet i smöret. Dock bör alltid pröfwas, om denna förändring paßar till den rätt, till hwilken såsen är ämnad. Ibland örter och grönsaker förbinda sig med den hwita såsen sparris, alla slags aromatiska rötter, undantagandes morötter och betor, samt patientia och portlake. Kyrfwel, persilja, basilicum och slika örter af stark smak binda sig bättre med de bruna såserna.

De sistnämda binder man med mjöl, brynt i smör. Om man så hafwa kan, är det bättre, att i stället för

*) Cato de re rustica c. 87 uppgifwer utförligt det sätt, hwarpå han beredde Amylum. Apicius låter blott Amylum följa rätterna åt, utan att säga huru han lagade den.

brynt mjöl taga en starkt inkokad geléeaktig bouillon. Då mjölet brynes måste man warsamt gå tillwäga, på det att det icke i hastigheten måtte widbrännas, hwilket då, i stället för den nödiga, kraftiga steksmaken, ger en bitter och besk, utom det, att genom mjölets förbränning, just liksom när maltet för starkt mältas, grundsubstansens närande kraft går förlorad. Ett lagom brynt mjöl werkar deßutom högst helsosamt på magen, liksom den brynta soppan, hwilken man för att stärka magen, med fördel kan begagna till frukost.

Bruna såser kunna så mycket som helst försättas med alla slags bittra kryddor, skarpa syror och kraftiga rotwärter, swampar och örter.

Brynt mjöl bör, när det blifwit fullkokt i smör, småningom, under fortsatt omröring, utspädas med köttspad. Genom ett flitigt, men långsamt omrörande åt ett håll winnes det, att spadet småningom intränger i alla mjölets delar, upplöser dem, och förenar sig helt och hållet med dem. Wille man deremot på en gång hälla i spadet, så skulle deremot de fasta och flytande delarna skilja sig ifrån hwarandra, hwilket temmeligen illa skulle tillfredsställa smak och öga.

Här är icke rätta stället, att tala om alla möjliga slags såser; några exempel skall jag i det följande anföra. I det hela lemnar jag just i deßa, mestadels godtyckliga bisaker alltför gerna fältet öppet för mina läsares omdöme och uppfinningsgåfwa.

---

14 Cap.

Om Gelée, i synnerhet så wida det egentligast är att anse för ett sammankokt och sedan stelnadt köttspad.

Gelée är en inre förening emellan det djuriska limämnet och hwilket fluidum som helst. Då hwart och ett gelée wid en mer eller mindre hög wärme-grad blir flytande och det deremot, när det innehåller mindre limämne, icke sällan måste genom tillsats af is, bringas att stelna, så kallas det hos Fransoserna Gelée, hos Italienarna Gelatine, eller något kallnadt. Tyska ordet Gallert tyckes härstamma ifrån deßa benämningar.

Gelée serveras ofta till allahanda kalla kött- och fisk-rätter, och är i detta afseende till kall mat, hwad såsen är till warm. För öfrigt tjenar geléet äfwen såsom en ganska närande och derjemte lättsmält förfriskning, för att på ett angenämt sätt förlänga större måltider. Det hör i detta hänseende till grannlåts- och desert-rätter (plats de goût), om hwilka wi i slutet komma att tala. Ja, ett sådant gelée paßar, såwida det lagas wäl, till wederqwickelse för sjuka och swaga personer.

Geléet, betraktadt såsom bihang till kalla kött- och fisk-rätter, måste nödwändigt alltid ha en syrlig och kraftig smak. Ett sötaktigt gelée skulle wara ganska widrigt och osmakligt såsom birätt till kallt kött,

pastejer eller fisk. Men för att nu ge geléet en kraftig smak, brukar man litet steka kalffötterna, eller, på italienskt wis, fötterna af killingar och höns, med skifwor af skinka och kryddaktiga vegetabilier, eller under lindrigt stekande låta dem blifwa något bruna. Fransoserna tycka likwäl mera om att draga gelée-ämnet genom kokning i rent watten ur fötterna eller andra limaktiga saker, och att, innan de gifwa det någon smak, låta det blifwa kallt, för att kunna pröfwa deß stadighet. Ett sådant förfarande tyckes mig blott wara nödwändigt wid söta och sötaktiga geléer, emedan söta och smakliga kryddor i allmänhet icke bidraga till stelningen, och deßutom genom ett långt kokande och klarande skulle alldeles onödigtwis förlora i deras godhet och mängd. Men wid kraftiga köttgeléer utwecklar sig just den bästa och egentligaste smaken ur de tillika med fötterna lindrigt bräckta och sönderkokta köttstyckena och rötterna; och just derföre föredrager jag här det tyska tillagningssättet, i det jag förutsätter, att man alltid först då försätter en så beredd gelée md citron-syra, win och ättika, specerier och kryddor, när det redan första gången blifwit klaradt och påsmakadt. Ty alla de flygtiga kryddorna skulle ofelbart gå helt och hållet förlorade, om man genast i början wille sätta dem på elden.

Gelée till fisk måste beredas af fiskens eget spad, och kan bringas till stelning genom hjorthorn, eller genom något husbloß, eller genom beslägtade fiskars fenor och stjertar. Fiskgeléer behöfwa, för att icke bli widriga, en starkare tillsats af win och citronsyra, och mycket specerier och fina kryddor.

Till och med de wanligaste kokböcker gifwa goda föreskrifter för geléers beredning, hwarföre jag här icke ingår i några specialiteter. Likwäl får jag påminna mina läsare, att de icke må tro, det alla blandningar och tillsatser, som sådana böcker pläga uppgifwa, äro alldeles nödwändiga, för att åstadkomma ett godt gelée. De saker, hwarpå det här i synnerhet kommer an, äro följande:

Att det flytande ämnet tillräckligt upptager limämnet, för att äfwen wid måttlig köld kunna stelna; widare, att det ej bör wara för mycket limämne deruti, emedan ett allt för segt gelée blir ogenomskinligt och obehagligt för ögat, samt äfwen alltid plägar antaga en widrig limsmak; ändteligen, att man rigtigt wäljer de tjenligaste kryddor och syror, förenar dem wäl med hwarandra, så att de fullkomligt paßa till den mat, hwars smak de äro ämnade att höja.

Fina örter och aromer bör man här, liksom i allmänhet, först tillägga, när rätten i det närmaste är färdig att tagas från elden.

---

15 Cap.

Om kokning af kött i ångor, imma, eller långsam inkokning.

Denna slags tillredning hör till de wigtigste fördelar, som menniskan wunnit genom grytans uppfinning. Dertill egnar sig allt slags kött, men i synnerhet sådant, som har grofwa fibrer och gifwer större stycken.

Wid immkokning eller långsam inkokning är ändamålet icke endast det, att få sjelfwa köttet kokt, utan här bör företrädeswis göras afseende på, att få ett kraftigt spad, som kan tjena köttet till sås; ty det korta spad, som återstår efter en sådan kokning, ger ofta utan all tillsats den bästa sås, och måste, äfwen då man finner några tillsatser nödwändiga, alltid tjena såsen till grund, på det den må öfwerensstämma i smak med köttet. Ingenting kan derföre wara dårakti-gare, än att laga en egen sås till i ånga eller imma kokadt kött, hwilket likwäl alltför ofta föreskrifwes i wanliga kokböcker.

För att helt enkelt bereda godt immkött, kan man lägga några skifwor skinka på botten af grytan eller kastrullen, derpå några rotfrukter, och, om man så will, litet lök eller schalotter. Ofwan deruppå lägger man det stycke kött, man will koka, fyller derpå kärlet, om det icke är högt, ända till brädden med rent watten eller med kallt reserv-spad (se förut), och låter det stå twå, tre till halffjerde timma på måttlig kol-eld, tills twå tredjedelar af spadet kokat in. Under tiden wändes köttet flera gånger; man lagar ock att det ej blir widbrändt, derigenom att man icke samman-tränger elden under medelpunkten af kärlet, utan snarare utbreder den åt alla sidor. När spadet på det-ta sätt fått koka in, så silas det; då är ännu alltid tid, att göra soppan smakligare medelst rotfrukter, per-silja, dragoner eller basilicum; ty deßa kunna så hastigt bli fullkokade, att man ej behöfwer frukta, det köttet under tiden blir kallt, om det blott är betäckt. Men

will man lägga tryffel, murklor eller andra swampar i soppan, så förstås det af sig sjelft, att de måste inkokas i win, köttspad eller i något smör, och sedan ännu en gång hastigt koka upp tillika med det dermed sammanblandade spadet af immköttet. Oliver, kapris och dylika i salt och ättika inlagda saker behöfwa blott hastigt wärmas upp i nyß omtalade spad.

Men will man gifwa soppan en pikantare smak, så bräcker man förut skink-skifworna, några minuter innan köttet och rötterna läggas i. Härigenom blir den af spadet beredda såsen brunaktigare och antar en egen charakter, som bättre paßar till de gröfre köttslagen, t. ex. till ox- och får-kött. Just deßa böra rätteligen ett par dagar förut, innan de sättas på elden, (flera eller färre, allt efter wäderleken), läggas i ättika med kryddor, och slås i en duk, som blifwit genomdränkt med ättika. Det är icke oangenämt, ehuru icke alldeles nödwändigt, att med brynt mjöl reda af såsen till en sådan brunaktig sur-stek. Så kallade coulis, som i synnerhet beredas i förnämas kök och efter tycke och smak slås i såsen, bör man, om jag får råda, icke begagna wid immkokning, emedan jag finner, att de dels här äro öfwerflödiga, ty allt sådant, som blifwit kokt med förstånd, gör sjelft sitt eget spad, som både är kraftigt och charakteristiskt; dels skada de till och med smaken, emedan de åstadkomma en tröttande enformighet, och låta aldrig så organiskt förena sig med de olika köttslagen, att icke man tydligt känner smaken af ett sammelsurium.

Man bör också låta ett fårlår eller bog, hwarur man tagit det härska fettet (hwilket hushållsaktiga husmödrar kunna koka tillsammans med annat nedflytande flott, förwara och sälja åt såpsjudare), före kokningen ligga i ättika, såsom wi förut sagt, ja wäl några dagar längre, allt efter omständigheterna. Sedan bulte man det, späcke det och koke det i imma såsom ofwan lärdt är. Det får då något tycke af rådjursstek.

Fint orkött, i synnerhet lung- eller mör-stek, tillage man på samma sätt. Potäter äro ett paßande bihang till detta slags rätter, om man will servera dem på tarfliga bord såsom hufwudrätt. Ett på detta sätt inlagdt kött bibehåller sig i synnerhet om det förut blifwit litet förwälladt, en längre tid, och duger således att gömma såsom en rätt för främmande i gästfria hushåll på landet.

På detta sätt, det will säga, i ett kort, starkt, brunaktigt spad, kan man widare koka hwad slags willebråd som helst, och ibland tama foglar, äfwen gäß och ankor. Äfwen kalfkött tål denna behandling, dock så att det ej länge kokas, och man kan då ej nyttja någon slags syra eller specerier, men wäl de ofwanföre omtalta fläskskifworna. Man kan bulta rätt mört, och förut späcka ett godt stycke lent kalfkött, som blifwit tillagadt på ofwannämnde wis; man kallar det sålunda beredt en fricando. Dock kan äfwen detta hwita och söta köttslag å andra sidan äfwen beredas på samma sätt som mindre fogel, höns, kalkoner och unga dufwor, hwilka twifwelsutan äro rätt smakliga, att äta med mild och hwit säs. Jag skulle råda till att sätta

deßa ämnen på elden med några rötter och wärter i ymnigt reserve-spad, wäl betäcka dem och låta dem koka långsamt, men icke för länge. Spadet bör man reda af med mjöl till en god sås och lägga dertill något lent och angenämt, t. ex. kräftsmör och kräftstjertar, trädgårdsswampar, blomkål, sparris, samt hackade, ganska wäl blandade wärter, efter råd, lägenhet och smak.

Ung fogel och lamm blifwa, skurna i små stycken, ganska hastigt kokadt. Jag föreslår, att jemte detta kött tillika lägga i grytan fina grönsaker, eller ock små ärter, späda morötter och dylikt, öfwergjuta alltsammans med reserve-spad och låta det långsamt koka färdigt. Till sådant frikaßé behöfwer man ej göra någon särskild sås, ej heller blanda deri något mjöl, ty det blir alltid smakligast i sitt naturliga spad.

Spädt kalfkött af bogarna, ur hwilka senorna wäl blifwit borttagna, bör sönderskäras i små och likformiga stycken, bultas, späckas och högst långsamt koka i något reserv-spad. Man bör göra såsen simmig med litet mjöl, och krydda den antingen med fin hackad ängsyra, eller med dragon, jemte litet basilicum och något mera körfwel och petersilja.

De så kallade Salmy's höra åfwen till de rätter, som kunna kokas i ånga. De kunna beredas af all slags wild fogel, dock bättre af snäppor, kramsfogel och rapphöns.

Det smakligaste sättet att bereda en Salmy, är följande: Man afskär brösten med det underliggande benet ifrån den råa fogeln; späcker dem, belägger en bleckform med tunna fläskskifwor och lägger deruti in

brösten derpå, med köttet uppåt. Om det är tid, så sätter man formen i en tortpanna, lägger något mera eld ofwanpå än inunder, och låter dem bakas, utan att dock uttorka dem.

Derpå tager man resten af fogeln (snäppor och kramsfogel med allt innanmätet, likwäl rapphöns, änder och dylikt utan tarmar och mage) och stöter sönder den med några sardeller, deßa i sitt salt, äfwensom med några schalotter. Underkocken bör emellertid hafwa tillreds några halffeta skinkskifwor lätt bräckta; öfwer deßa slår man det sönderstötta, utspäder det med något reserve-spad och låter det långsamt koka en eller twå timmar. När det tycks wara tillräckligt kokadt, låter man det tillika med en eller twå matskedar dragon- eller schalott-ättika gå genom en ren hårduk, späder det med temligen starkt köttspad, om det ej will gå genom duken, och sätter det i en annan form på elden, på det det åter må bli wällinglikt eller något stadigt. Sedan kramar man saften ur en citron deröfwer, rör om det, utbreder det på ett fat och lägger de späckade brösten, som blifwit stekta i tortpannan, rundt omkring wid brädden af fatet; likwäl om man will lägga brödskifwor omkring brädden, så hör det till ordningen, att brösten läggas i midten.

Beredes Salmy af större fogel, t. ex. af änder eller fasaner, så sönderhugge man de stekta brösten, före serveringen, i lika stora delar, så att man icke behöfwer lägga för wid bordet af denna rätt, som alltid tjenar till birätt.

Några steka fogel, innan de skära sönder den. Härigenom förlorar den egentliga salmy-såsen mycket af sin kraft. Denna method är god, så wida qwarlefworna efter en föregående måltid kunna begagnas, men annars ej. Dock får jag anmärka, att man wid salmy af snäppor bör utesluta alla slags kryddor, emedan detta willebråds fina smak derigenom går förlorad eller förwandlas. Man brukar steka nämnde fogel på spett, likwäl icke alltför mycket, innan man deraf gör salmy.

I salmy af kramsfogel kan man lägga något litet stötta enbär; till änder kan man, wid slutet af kokningen, tillägga dragon och basilicum, men till fasaner finhackad tryffel i salmy-wällingen.

Julienne, en i det äldre franska köket mycket ofta förekommande rätt, hör i afseende på sin beredning till ång-mat. Jag fann den bli smakligare, om den blef inlagd i en puddingform af bleck eller silfwer, och kokades i sjudande watten eller i tortpanna. Jag belade formen med fläskskifwor och lade derpå tunna skifwor af allahanda rötter, i god ordning blandade med fina örter och några blomkålshufwuden eller Broccoli, men midt uti ett stycke kalfkött, hwars senor woro borttagna, wäl kokadt och späckadt. Allt detta bör wäl saltas. Puddingformen måste ha ett handtag, så att den kan ställas hängande i kokande watten. Ty den bör icke nå botten af grytan, emedan maten annars widbrännes. I annat fall wore bättre, att sätta formen i en tortpanna, och låta det inneliggande långsamt kokas wid lindrig eld.

När man tager denna rätt ur formen, sedan den blifwit färdig, så bör man söka bibehålla rötterna i samma ordning, i hwilken de i början legat, taga ut fläskskifworna med warsamhet och ställa i ordning der det behöfs.

Om man, såsom mestadels sker, kokar de särskilda beståndsdelarne af denna rätt hwar för sig, så är det wißerligen lättare, att ge den ett prydligt utseende. Men smaken och deß närande kraft förlorar derwid mycket.

Jag har äfwen för ombyte skull brukat laga till Julienne med ett stycke af köttrika fiskar, t. ex. stör, lax, husum, gädda, thonfisk m. m., ur hwilka jag uttog ben och innanmäte, späckade dem i stället för fläsk med sardeller, hwilkas ben blifwit uttagna, och kryddade dem i stället för kanel, med flere slags peppar och en smula ingefära.

Fisk, i synnerhet smärre ur sött watten, kokas långsamt i kort spad med mindre sötaktiga rötter, petersilja och hela pepparkorn. Sedan uppwärmes ett fat och belägges med några rostade och med färskt smör bestrukna brödskifwor; derefter anrättas fisken och rötterna ordentligt, och det korta spadet, hwari den blifwit kokad, hälles långsamt derpå. Denna rätt kommer att mycket mer likna Holländarnes ypperliga Watersootje, än Fransosernes Matelotte.

Men en af de bästa immkokade rätter, hwilka kunna tillredas af fisk, är följande: Man tage foreller, torsk eller andra ganska läckra och lösa fiskar, sönderskär dem i måttligt stora stycken och lägge dem hwarf-

tals med stycken af färskt smör, rifwebröd, limmonsaft, grönsaker, salt och litet specerikryddor i en silfwerkastrull. De sista sätte man sedan i ett rör eller i en tortpanna, och låte dem stå, tills man kan anse fisken wara färdig.

Fisk, som man will lägga in i gelée, måste man helt enkelt koka, om man ämnar servera den i deß naturliga gestalt. Men om man will taga ut benen, såsom i synnerhet plär ske med köttfulla fiskar, för att deraf bilda en rund eller på annat sätt formad köttmaßa, så gör man bättre, att koka dem i ånga.

Ål, lax och andra köttfulla fiskar böra skäras, dock hwar och en för sig, i lika stora twärstycken; derefter uttages ryggrad och sidoben samt slutligen läggas alla styckena ihop i en enda maßa. Efter behag blande man deruti en haché af sardeller, schalotter, kryddor och lägge detta sparsamt mellan hwart stycke. Man belägger derefter botten af en kastrull eller kittel med tunna skifwor af färskt fläsk, sätter derpå en maßa af fisk, hwilken blifwit befriad från sina ben, och hälle watten derpå, dock icke så mycket, att fisken simmard eri. Man betäcker så kärlet och låter det halfannan eller twå timmar långsamt koka öfwer ganska swag eld. Widare gjutes derpå några matskedar stark ättika och litet limon-syra, salte det, om det behöfs, och låte det ännu stå några minuter. Man tager derpå sorgfälligt upp fisken, och låter den stå tills den är så wida kallnad, att den håller tillhopa af sig sjelf. Om denna maßas form är rund, så lägger man späda qwistar af dragon i form af en tät krans rundtomkring, och låter

fett fiskgelée drypa derpå. Ty färska dragoner gifwa icke allenast denna rätt en god smak, utan äfwen, om geléet är rigtigt genomskinligt, ett smakfullt utseende.

Äger man händelsewis en puddingform af brändt ler, så lägge man deri fisken, sedan benen äro uttagna, tillika med det hackade i den ordning, man behagar. Derpå sätter man formen omwänd i ugnen, eller i en tortpanna, och låter det hela bakas wid måttlig wärme, tills det är färdigt. Under bakningen påhälles flera gånger litet hwitt win och saften af en half citron. Man bör låta rätten kallna i formen och ej slå ur den förr, än då man will servera den. När man slår ur geléet, bör det ha antagit pudding- eller gelée-formig gestalt. Skulle det ej wilja släppa, så behöfwer man blott ett ögonblick hålla formen i ett fat fullt af warmt watten.

---

16 Cap.

Om stekning i fett.

Allt hwad man will steka erfordrar, för att bli rigtigt godt, twenne ting: ett godt, rensmakligt flott och en ganska stark hetta. I Italien, der bakwerk — Fritto — är helt och hållet nationellt, förstår sig derpå hwarenda bondhustru; men i Norden ges det få kök, som äro i stånd att åstadkomma en god fritto.

Man kan steka i skiradt smör, godt swinister och god olivolja. Den sednare gör det gräddades yta när-

deles fast, och paßar för öfrigt mycket bättre till fisk, än smör och swinister.

Innan man lägger en sak ned i det sjudande flottet, måste detta sednare, såsom redan är anmärkt, bringas i den möjligast häftiga kokning genom en stark lågeld. Men om det bakade börjar simma på flottets yta och till och med spraka, så måste man skynda sig, att taga upp det med skumslefwen, så att det icke blir alltför brunt; ty det är tillräckligt fullstekt, när det blifwit gulbrunt, och ser då smakfullast ut.

Det sålunda stekta bör läggas i ett hett metalldurchslag, så att fettet kan drypa af, eller ock bredas på ett warmt fat öfwer rent läsk-papper. Man salte det med fintstött salt, alltefter som styckena, det ena efter det andra, upptagas ur det kokande fettet. Det förstås dock af sig sjelft, att det måste ske med måtta.

Saker, som ej så snart bli fullbakade, t. ex. kalfhufwud, låter man förut halfbakas, eller åtminstone skäras de i ganska fina remsor. Med fisk har det ingen fara; man tage endast mindre fisk, eller skäre den i måttligt stora stycken, så blir den rigtigt stekt.

Några saker, t. ex. blomkål, ärtskockor, kalfhufwud, böra öfwerdragas med äggegula, fint mjöl och rifwebröd; men andra saker, t. ex. kalf- och lammlefwer, skal af wattenméloner och fullmogna kurbitzer, större swampar, allt detta skuret i långa och tunna skifwor, bli smakligare utan något öfwerdrag.

Åtskilliga hackade saker kunna inläggas i oblater, sedan doppas i äggegula, öfwerströs med rifwe-bröd och

derpå stekas. Deßa blandningar kunna förändras ända i oändlighet.

Petersilja, salvia och andra kryddor tjena, förständigt bakade, till prydnad och ett wälsmakande bihang till deßa friturer (bakade saker). Det är så swårt att rigtigt steka deßa vegetabilier, att man på många ställen brukar göra detta till prosstycke för utlärda kockar.

Stekt frukt, t. ex. plommon, persikor, äpplen, päron, behöfwa liksom alla finare blandningar af mjöl, mjölk och ägg, en tillsats af socker. De höra redan derföre till läckerheter.

Alla öfriga slag af bakwerk tillagar man med eller utan citronsyra. De serveras för sin pikanta smak skull i synnerhet såsom förrätter.

---

17 Cap.

Om kötts beredning i pastej-deg.

Att innesluta köttets safter och ångorna af finare kryddor i en tjock deg, och att baka deßa ämnen liksom i deras egen saft, hör till kokkonstens fullkomligare förfiningar, hwars historiska ursprung jag nu omöjligt kan uppgifwa.

Redan af ålder har det warit i bruk, att lägga in skinkor och andra rökta saker, sedan de förut legat i watten, mjölk eller win, i osyrad deg och på detta sätt baka dem. Denna rätt lyckas förträffligt, om ug-

nen göres lagom het och degen så, att den icke har någon smak. Men om den sednare är för lös och derigenom spricker under en för hastig hetta, så måste till och med den bästa skinka torka och förderfwas, hwarföre jag råder de oerfarna, att på wanligt sätt koka den.

Genom sådana slags tillredningar torde man hafwa blifwit bragt på den idéen, att tillreda en bättre eller sämre deg, deri lägga in rått kött med allehanda kryddor, fet och läcker hackmat, tillsluta allt detta wäl med en stark betäckning af samma slags deg, och sedan baka det i en långsam och wäl underhållen wärma. Denna slags rätt kallar man pastejer, af det italienska ordet: pasta, deg. Jag fann werkligen första spåren till den egentliga pastejen i Italien under medeltiden, hwilket, i förening med sjelfwa benämningen, gör det sannolikt, att pastejen är en ny-italiensk uppfinning.

Pastejer äro i utländska hufwudstäder föremål för en werkligen förargelig lux. I och för sig borde de lika allmänt begagnas, som korf, metwurst och andra matwaror, som hålla sig en längre tid. I hwart och ett hushåll, der gästfrihet öfwas, borde man af de mångfaldiga ämnen, som dertill egna sig, förstå att bereda smakliga pastejer, som för öfrigt duga att gömmas, för att hafwa i beredskap wid owäntade besök.

Men bättre är bättre. Goda trufflar gifwa denna rätt en ganska fin kryddaktig smak. Hwarest man dock, såsom i en stor del af Europa är fallet, måste umbära sådana, der kan man hjelpa sig med allehanda andra kryddor, hwaribland murklor, wälluktande swamp-

arter, finare lökslag, bland hwilka sistnämda den, som kallas Rocambole, här är den bästa. Genom klokhet i wal och blandning af de anwända köttarterna kan man göra bristen på tryffel mindre märklig.

Kalfkött, skinkor, tama foglar äro ämnen, som man mest har till hands, och som lagda hwarftals, med wäl kryddad och hackad lefwer, färskt eller saltadt fläsk, gifwa en god hwardagspastej. Man kan sönderskära fogeln rå, eller uttaga benen, så att den må bättre kunna läggas för. I en sådan pastej af hwarjehanda kött paßar ett fasanbröst förträffligt. Willebråd och wild fogel af alla slag ger den dermed blandade hackmaten en ädlare smak, och en sådan pastej tål mera kryddor och till och med litet limon-syra eller stark ättika. Man kan bereda brösten af wild fogel likasom till en salmy, stöta sönder det öfriga, sila det kallt med stark cider- eller win-ättika, och sedan lägga dertill hackadt fläsk och litet kalflefwer. På detta sätt beredd, bindes hackmaten bättre med det egentliga köttet.

Till Fransosernes theori hör att förwälla köttet förut och sedan lägga det i pastejen. Men hwad de än må säga, så bör ändock så wäl köttet, som hackmaten lagas rå, emedan det i annat fall förlorar saften, hwarigenom den egentliga nyttan af pastejen, den tillslutna beredningen, blir alldeles fruktlös. Dock ges det äfwen här undantag, såsom lefwerpastejer af allahanda tama foglar, nämligen af ankor, dufwor, unga tuppar, kapuner, poularder, kalkoner och gäß.

Af lefwer af gädda eller af sjöfiskar, i synnerhet af torsk, kunna äfwen pastejer göras; men deßa kunna

icke sändas särdeles långt, ej eller länge gömmas; äfwen till dem äro trysflar och andra swampwärter en paßande krydda.

För öfrigt kan man till pastejer anwända allt upptänkligt, och i sammansättningen af sådana kan en skicklig kock wisa, att han har uppfinningsförmåga och omdömesgåfwa.

Så kallade warma pastejer äro salmys eller immkokade rätter, som bakas i pastejform. Bättre är, om de inläggas råa och bakas i deg, hwilket likwäl sällan sker, emedan degen oftast plägar spricka när innehållet är allt för löst. Dock kan man lätt förekomma denna olägenhet, om man fyller pastejerne med mindre fluida ämnen, och under bakningen aktar hackmaten för uttorkning, derigenom att man låter litet flytande gelée-substans då och då rinna ned i pastejformens lufthål. Deßutom brukar man till warma pastejer laga en stark sås.

Att här tala om pastejdegar, skulle strida mot ordningen. Man kan jemföra hwad wi i 2:dra boken komma att säga om mjölets anwändning.

Ett godt syrligt gelée är ett paßande bihang till alla kalla pastejer. Man måste dock söka att lämpa geléets smak efter den pastejs, hwartill det skall anwändas.

---

18 Cap.

Om fyllningar, som kokas.

Beredningar af detta slag höra egentligen till capitlet om fiskkokning. Jag har dock föredragit, att låta dem följa på pastejerna, emedan de ha en nästan lika bestämmelse.

Af allahanda större foglar, kalkoner, kapuner, poularder, äfwensom fasaner, hwilka ej äro alltför mycket sönderskjutna, och ännu äro friska, utskäras benen så försigtigt, att skinnet blir helt. Derefter tillredes en haché af fogellefwer och fläsk, jemte kryddor efter behag. Man fyller dermed de från ben befriade foglarna, och lägger emellan hachéen efter fågelns längd, en eller flera långa och tjocka skiswor af rökt skinka. Har man tryffel eller fina swampar, så blandas deßa i hackmaten, att de jemnt fördelas. Man får ej stoppa foglarna så fulla att de spricka, och man bör göra hwarfwen tunna, för mer omwerlings skull.

Men är fogeln alltför stor, t. ex. en fullwärt kalkon, så gör man wäl, om man tillika inlägger de lösare och köttigare delarna af en kapun eller fasan, eller brösten af några rapphöns, ja till och med ett stycke särdeles löst och mörbultadt kalfkött. Rätten förlorar på, om man skär sönder det inlagda köttet i tärningar, såsom här och der plär ske; ty tungan tycker wißerligen om motsatser, men will dock kunna åtskilja dem. En alltför blandad smak förwirrar omdömet. Derföre måste alla blandningar antingen så innerligt sam-

mansmälta, att de blott gifwa en enda smak på tungan, eller så särskiljas, att man kan känna igen hwar och en för sig i sönder.

När nu fyllningen är inlagd i den från benen befriade fogeln, så sys öppningarna på skinnet snyggt ihop. Sedan tager man en utan såpa rentwättad duk och binder eller insyr deruti fogeln. Derefter kokas den i saltadt watten sakta twå till fyra timmar. Man låter den sedan kallna i duken, uttager den och borttager sorgfälligt trådarna ifrån skinnet. Emellertid bör man hafwa förut beredt ett tjenligt gelée, och låte detta långsamt drypa på den fyllda fogeln. Detta gelée blir stadigare, om man låter de ifrån foglarna loßade benen koka deri.

---

19 Cap.

Om allahanda sätt, att förwara fisk en längre tid.

Jag lärde mig kokkonsten såsom kökspojke i en rik adelsmans kök på landet. Då woro wäl andra tider; trädgård och drifhus sköttes omsorgsfullt, hönshuset war wäl försedt, och gödkreatur af alla slag till öfwerflöd. Hela sommarn insamlades förråd af vegetabilier och mot wintern slagtade man en så stor mängd wälgödda kreatur, att jag kunde jemföra det med Camachos bröllop i Don Quixotte, eller snarare med slagthögtidligheterna i Homerus. Deremot gafs det gäst-

frihet åt fattiga och rika, och herre och tjenare ledo icke brist på något, och likwäl behöfde man icke dag ut och dag in öppna på pungen, hwilken, som hwar man wet, det är lättare att tömma, än fylla.

Der tillagades om hösten: korf och metwurst utan tal, på tusende sätt, saltadt och rökt; kött med syrligt gelée m. m. Ändteligen blef allt lagdt på sitt ställe, något bestämdt för behofwet under wintern, annat t. ex. skinkor och fläsk för hela året. Den adeliga husmodren sjelf ledde under en hel wecka den allmänna ifwern genom underwisning och efterdöme, ehuru hon war wälerfaren i många andra konster, och ehuru hon enligt min tanke icke gaf wår tids finaste damer efter i ädelt sätt att wara.

Äfwen i Italien war det från gammalt, till och med i de största städer, brukligt, att slagta ett eller flera swin i förråd till wintern, hwaraf Boccaccio och Sacchetti m. fl. hämtat anledning till flera noveller. Likwäl har för länge sedan denna wana gifwit rum åt qwinnokönets finare bildning, hwilken i det gamla Grekland just icke så mycket söktes hos hustrurna, som hos deßa ätheriska wäsenden, hwilka wår Wieland så mästerligt skildrat. Det tycks, som om de tyska fruarna under en framskridande *) bildning skulle med hwar dag

*) I Hamburger Correspondenten 1822, d. 15 Juni, i Bilagan befinner sig följande bokhandelsanmälan:

Louise Meyners mythologiska förströelser för Tysklands bildade döttrar. 2 Delr 8:o. 1 Th. "Grekernes och Romarnes myther afhandlas i detta werk på det angenämaste sätt, och de unga läsarinnorna erhålla

bli mera ur stånd att befatta sig med lifwets lägre behof, att i förwäg samla, gömma och utdela sina förråd för året. Ty otwifwelaktigt har seden att anställa större slagter i hwart hushåll sedan flera årtionden mycket aftagit, hwarwid köttförsäljare torde befinna sig bättre, än de borgerliga hushållen.

Detta oaktadt har likwäl i konsten att insalta all tradition icke alldeles förlorat sig, hwarföre jag afhåller mig från att widlyftigt handla derom. I synnerhet förstår man i nordliga och westliga Tyskland sig ännu ganska wäl på att salta och röka. I det sydliga har man aldrig haft någon rigtig method i den wägen, dels, emedan man i folkrikare land har färskare förråd till hands; dels också, emedan aflägsenheten ifrån sjölifwet gör behofwet af insaltade waror mindre känbart. Emellertid beror det insaltades godhet till större delen äfwen på locala orsaker.

Wandrande och på feta beten hastigt gödd boskap, såsom orar *) ifrån Skottland och Norra England på

---

de för enhwar af dem i en bildad krets så nödiga kunskaper, utan att deras moralitet på allraminsta sätt såras.
Leipzig April 1822. A. Wienbrack."

Med andra ord: De unga läsarinnorna winna genom denna bok en ofullständig kunskap om en ofullständig wetenskap, och förwärfwa just derigenom tillfälle, att lemna hugg på sig i hwarje bildad krets och blottställa sig för satiriska herrars skämt.

*) Hwad än Sismondi och menskligheten må inwända deremot, så gör det dock Engelsmännens smak heder, att de bortträngt en wild och otreflig folkstam ifrån skottska

torget i London, eller såsom de jutländska på torget i Hamburg; eller swin, som gått wall i kastanie- och ekskogar, kunna icke ersättas genom att artificiellt gödas. Derföre blifwer rökt och i luften torkadt kött ifrån Hamburg, westfaliska, bayerska och italienska skinkor, salzburgertungor, pommerska gåshalfwor, holländsk sill, rökt lax från Rhein och till en del också från Elbe, rökt ål från Plönersjön m. m. en spis, som är ensam i sitt slag och som på andra orter ej kan produceras. Naturen är icke öfwer allt och alltid i alla afseenden lika gynnande för kokkonsten.

Bäst paßar alltid till insaltning det fastaste, tjockaste, och med fett mest genomwärta kött. Fettet håller fibrerna smidiga och bidrar derjemte att conservera dem. Magert kött tar för mycket salt till sig, torkar lätt i röken, och öfwergär hastigare till förruttnelse, än det feta, eller med fett genomwärta. I Sachsen är det mißbruket i gång, att röka magra kalflår, och i Mark-Brandenburg saltar man gamla tackor. Det är omöjligt, att upptänka något orimligare.

I Bayerska kokboken, som i allmänhet har en god, men ej fullt genomförd syftning, lemnas brukbara anwisningar till att salta och röka. Den, som mellertid will begagna dem, gör wäl, att afsöndra det allmänna, sådan köttets förberedning, eller saltets och saltpetterns förhållanden, ifrån allahanda fantaster, hwilka

---

Höglandet och ersatt den genom en blomstrande boskapsskötsel, ty endast på detta sätt kunde de engelska borden wara säkra om att få ett tillräckligt antal slagtkreatur.

till sin natur blott kunna behaga dem, som wänt sig derwid ifrån ungdomen. Detta har afseende på anwändandet af kryddor, wälluktande örter och frön, hwilka lätt förstöra köttets naturliga smak, och, anwända till en ytterlig grad, innan kort bortdunsta, och lemna ingen ting qwar mer än den bitterhet, som ligger till grund för alla aromer.

Till allahanda köttkorf afskafwes köttet med en hwaß knif, så att fibrerna afskiljas ifrån allt skinnaktigt och från alla senor och nerfwer. Stekkorf får man ej stoppa för hårdt, äfwen bör den göras något kornig, derigenom att man först särskildt hackar, saltar och kryddar köttet, och först sedermera blandar i det groft skurna fettet. Men rökt köttkorf måste man stoppa ganska hårdt; ty ju tätare den sammandrar sig i röken, desto längre håller den sig, i desto finare skifwor kan den skäras och desto angenämare blir den ock för smaken. I sådan korf skulle jag heldre blanda kött och fett, såsom i det italienska salami, tillhopa grofskuret, än på tyskt wis hacka det tillsammans och noga förena båda. För öfrigt synes mig hwitlökssmaken i bolognesisk korf öfwerflödig och till och med något widrig.

Tarmarna måste förut göras wäl rena och ligga några dagar i salt watten, innan man företar sig att stoppa korf.

Bog- och mörstek af swin tillika med en tredjedel af det widsittande fettet, bör, bådadera renadt ifrån skinn och nerfwer, färskt saltas, starkt kryddas, så wäl med specerier som med torra örter; sedan wecklas in i ändtarmen eller i blåsan, och ännu en gång, för skin-

nets skull, ungefär en dag läggas i saltlake. Detta stycke hänger man sedan i rök, liksom metwurst, och förwarar och anwänder på samma sätt. Men köttet af bogsteken kan äfwen groft skafwas af, och blandadt med groft sönderskuret fett, beredas liksom en korf. Jag åt korf på båda sätten tillagad i Roms bergstrakter, der man kallar den polpette; den war likwäl utan all annan grund, än wanans, uppblandad med litet lök och koriander, hwilka jag dock råder att lemna bort.

Zampone di Modena är ett annat sätt att insalta, som i synnerhet tillhör en wiß trakt i Italien. Man drager skinnet af ett swins bog eller framfötter, utan att afskilja eller eljest sära det; loßar sedan köttet och brosket ifrån benen, sönderhackar det groft, och blandar det med finare hackadt löst kött och något njurfett; kryddar och saltar tillräckligt och efter egen smak. Korfmaten stoppas sedan i frambenets inwändigt feta skinn, dock icke alltför hårdt; detta skinn sys widare ihop på båda ändarna så starkt som möjligt; derpå lägges det i salt så länge, som behöfwes, för att skinnet må hålla; ytterligare i rök, och slutligen på ort och ställe, tills det begagnas. Denna mat måste läggas i watten och uppmjukas, innan den kokas; dock blott hälften så länge, som en skinka. Man kan äta den så wäl warm, som afkyld, så wäl som förrätt, som tillhopa med potäter eller grönsaker. Wißerligen beror ganska mycket på Modena-swinens särskilda godhet; deßa bli äfwen utmärkt smakliga, då de saltas.

Ett fritt utrymme för uppfinningsgåfwan lemnas öppet wid beredning af korf, liksom wid den af pastejer. Ty det är icke nödwändigt, att man gör korf just efter de wanliga föreskrifterna; twärtom är blandningen af köttslag, kryddor eller andra vegetabilier helt och hållet öfwerlemnadt åt godtycket. Man brukar i hwar trakt af Tyskland, ja, af hela Europa, olika, mestadels lofwärda blandningar. Man följe det ena eller andra exemplet, eller sin egen inbillningskrafts ingifwelser, endast man förstår att rätta deßa efter konstens ewiga grundsatser.

I nederländska hushåll åt jag mer än en gång en hårdt rökt, ganska smaklig lefwerkorf, och fick följande föreskrift att bereda den, hwilken jag sjelf ännu ej kunnat anwända.

Tag färsk kalflefwer, swinlefwer, rifwet i köttspad uppmjuknadt hwetebröd; en tredjedel af hwartdera. När lefwern blifwit rengjord och finhackad, blandas allt wäl tillsammans, saltas och kryddas wäl, med specerier, och andra kryddor. I denna maßa lägges hälften så mycket färskt, i små tärningar skuret fett, och allt blandas wäl tillsammans. Med denna hackmat fyllas wäl renade tarmar, hwilka sedan noggrant hopbindas och läggas i hett watten för att spännas ut; slutligen tager man opp dem, låter dem swalna och hänger dem i rök, tills de bli rätt hårda.

Rifwet hwetebröd bör äfwen läggas i sådana korfwar, som på många ställen göras af swinhjerna. I hela Norden gör man äfwen af hafregryn eller

och risgryn, som i slagtboskapens spad blifwit kokadt, ganska smakliga stekkorfwar, i det att man blandar deruti flott, blod och specerier. Deßa blandningar af blod, fett, köttspad, gryn, hwilka wi återfinna i Italienarnes Miliatscho, tåla en lindrigt sötaktig smak. Deß gemensamma förebild finnes i de med blod och fett fyllda getmagarna hos Homer *), och dem liknar efter all sannolikhet den fyllda hjortmage, som nyttjas af de Nordamerikanska wildarne, och som med beröm omtalas af flere resande. Mat af detta slag är mycket ekonomiskt, emedan den tjenar till, att på nyttigt sätt anwända qwarlefworna af slagtade djurs kött, spad och fett. Genom en konstfull blandning kan sådan korf som före förbrukningen mestadels stekes på halster, få en hög grad af wälsmaklighet.

Blodkorf med inblandadt tung- och njur-kött kokas genast, rökes sedan starkt och ätes kall.

Stora hushåll, i synnerhet på landet göra klokt, om de tid efter annan slagta unga, blott halfgödda swin i kylig wäderlek, så att de alltid kunna hafwa till hands löst saltadt kött, petit salé. Af inelfworna och af annat öfwerloppskött gör man allahanda korf, som ej är bestämd att länge förwaras. Ryggen kan tjena till färsk swinstek; bogarna bör man helst salta in och de kunna sedan serveras antingen som de tagas ur saltlaken, eller kokade efter kort rökning.

Gäß, äfwen ankor och halfmagert swinkött, hwart och ett för sig eller huggna i måttligt stora stycken,

*) Odyßeen. Bok. 18. v. 43 o. 118 v. f.

wäl kokade med syra och kryddor och med något gelée på hjorthorn eller annat, sedan afkylda och öfwersmälta med fett, hålla sig en längre tid i deras syrliga gelée. Man kan äfwen på samma sätt koka och i godt gelée förwara wildswin, t. ex. deß hufwud, hwarur man tagit benen, och som man fyllt med hackadt och skuret fett. Lika så åtskilliga fiskar med stadigt kött, såsom stör, lax m. fl. Fiskgelée bereder man, såsom redan är anmärkt, af hjorthorn och husbloß.

De Gamle *) bewarade kött ifrån förruttnelse, derigenom att de afsöndrade det ifrån den yttre luften genom bestrykning med honung. En nyare uppfinning, Donkinska patentköttet, förtjente att allmännare begagnas; Lieutenant von Kotzebue **) under sin resa omkring jorden betjente sig med fördel deraf. Krusenstern ***) påstår i inledningen till nämnde resa, att köttet till och med blir bättre, emedan det med tiden tar till sig det ihopkokade köttspad, hwari det inlägges. Likwäl beror denna fördel mycket på huru täta kärlen äro, hwari det rationswis är inneslutet. Apicius förwarar till och med ostron på det sättet, att han tager dem ur skalen, lägger dem i ett med ättika twättadt kärl, binder det wäl till, och utestänger luften derifrån helt och hållet.

---

*) Apicius, de Art. coq. Lib. I. c. VIII.

**) Upptäcksresa i Söderhafwet. 1 B.

***) Dersammastädes sidd. 10 och 11.

Kokkonstens Philosophi.

Andra Boken.

Näringsmedel och kryddor ur wäxtriket.

1. Cap.

Om mjölhaltiga korn, frön och rötter i allmänhet.

Allt socialt och sedligt lif beror på odlingen och bruket af mjölfrukter. Ty så länge, som ett folk hämtar sin näring ur djurriket, antingen medelst jagt, fisk eller boskapsskötsel, bindes det ej wid några fasta boningsplatser, och kan derpå icke uppnå den grad af sina förmögenheters utbildning, som har till wilkor ett lugnt lif. Ett kringwandrande slägte kan omöjligt bewara många generationers erfarenhet i byggnader, konstwerk, skrifter; eller mångsidigt utbilda sina ideer genom en flersidig beröring. Deremot kan man berömma herdefolk derföre, att de icke sällan bewara de djupaste och de högsta begreppen i deras ursprungliga renhet, och med en lågande ifwer bibehålla sina ärfda traditioner.

Åkerbruk deremot befordrar utweckling af menniskans själsanlag, så wäl genom fixerandet af fasta boningsplatser, som genom deßas mångfaldigande; ty jorden frambringar, medelst en flitig odling af mjöliga sädesarter, utan all jemförelse säkrare och ymnigare näringsämnen, än boskapsskötseln, att ej tala om jagt och fiske. Och här påminnas wi ånyo om, att födoämnena utöfwa ett oberäkneligt inflytande på menniskornas moraliska utbildning; hwad än wår samtids sentimentalitet deremot må inwända.

Mjölgifwande sädesarter får man till största delen af gräsarter, hwilkas fäderneland af några uppgifwes wara Hög-asiens slätter *). Men den äldsta bildningen grundade sig i Indien och China icke på odlingen af deßa grässlag, utan snarare på risodlingen; och de flera hundradefallt gifwande korn, som Herodot **) fann i Euphrats och Tigris floddal, tyckas efter hans antydningar warit turkiskt korn eller mais, i hwars tidiga odling wi alltså efter allt utseende böra söka ursprunget till de West-asiatiska rikenas urgamla bildning. Men halmfrukter, på hwilkas odling Europeernas cultur grundar sig, torde öfwer Persien och Pontus kommit till oß. Dock kunna wi icke ända till-

*) Se inwändningar deremot hos Schubert, die Urwelt und die Firsterne. Dresden 1822. 8:o. S. 337 o. f.

**) Clio. Mungo Park fann Maisen utbredd öfwerallt i det inre Afrika, hwilket nödgar oß antaga, att den wore lika så inhemsk i den gamla Continenten, som i den nya, hwars varieteter till och med tyckas afwika. — Maisodlingens historia i Europa är dunkel.

baka till de äldsta tider följa hwetets, kornets och skid-frukternas wandringar; ty de flesta mjöl- korn- och skid-frukter woro redan före den rent historiska tiden utbredda ända till Medelhafwets kuster. Men det mest intellectuella folk, som någonsin lefwat, förwarade i sina myther och religiösa bruk minnet af Ceres' och Triptolemi wälgerningar, och dyrkade länge i deßa wilkoret för sin oupphinneliga själsodling.

Sedermera förökades mjölfrukternas antal dels genom oändliga afarter af de redan förhandenwarande slagen, dels genom den betydliga tillwärten af dylika rotfrukter i Nya Werlden. Slutligen blef också sagopalmens märg genom handeln införd i Europas kök. Jag ämnar i det följande icke syßelsätta mig med alla slags sädesarter, skid- och rotfrukter; ty en stor del af deßa odlas icke i Europa, och i beredningen är allt för liten åtskillnad mellan det ena och andra slaget.

Många saker äro redan i sitt naturliga tillstånd ätbara; dock i hänseende till mjölfrukterna af hwarje slag och art måste man underlätta matsmältningen genom konst. Betraktom först deßa korn, som icke utan föregående malning kunna kokas, bakas eller eljest ombildas till en sund föda för menniskan. Hit höra alla halmfrukterna, hwete med deß varieteter, råg, bjugg, hafre, mais. I äldsta tider brukade man stöta sönder deßa korn i enkom dertill inrättade mortlar: deri bestod slafwarnes hårdaste, fruktade arbete. För hurn mycket har således icke menniskan att tacka uppfinningen af watten- och wäder-qwarnar? För huru mycket icke hela maschinwäsendet, som för närwarande på ett så

högst orättwist sätt smådas; ty det är ju icke de sinnrikt uppfunna maschinernas skuld, att många menniskor i wår tid icke finna tillräckligt lönande syßelsättning, utan dertill äro snarare lättjan och oförståndet skuld, hwilka borde äga nog magt och inflytande, att sätta i rörelse för det stora och sköna de krafter, dem den dagliga nödtorften icke mera behöfwer.

Dermed ware huru som helst; här är nog att anmärka, att blott och bart genom kornens kroßning fås gryn (il semmolino), af hwilka man ej gerna kan baka bröd, och hwilka endast genom kokning kunna bli mjuka och smältbara. För att af deßa hårda korn kunna bereda mjöl, måste man twärtom ganska wäl mala och sikta dem i dukar, för att först och främst afsöndra skalen eller kliet. Genom förnyad siktning får man sedermera ett finare och flera slags gröfre mjöl. Märkwärdigt är, att man i hela Italien siktar mjölet i handsikt, och att man hittills försmått den enkla mechanism, som i nordliga Europa sätter qwarnsikten i rörelse.

Andra korn, t. ex. ris, bohwete, behöfwa blott befrias ifrån det trädaktiga skalet, för att beredas till kokning. Dock kan man också af dem bereda gryn och mjöl, alldeles som man befriar bjugg ifrån sitt skal, och derigenom får så kallade helgryn, som äro ganska lättkokade. Hirs mjuknar lika wäl hel som kroßad; men af mais gör man ett groft, grynartadt mjöl, som icke behöfwer siktas, emedan detta sädesslag är betäckt med en temligen fin hinna. Skidfrukter låta uppmjuka sig genom kokning utan föregående malning. Likaså de

ännu lösare mjölaktiga rötterna, dem castanien åter liknar. Detsamma gäller ock om grönsaker, hwilka, liksom kurbitzen, ärtskockor och andra, halfwa en riktig mjölsubstans.

---

2 Cap.

Om mjöl och deß anwändande.

Mjöl kallar man detta fina och närande stoft, som fås efter en föregående söndermalning af sädeskornen genom deras skinnaktiga och fibrösa delars afsöndring. Ju mer mjölet genom siktning afsöndras ifrån deßa hinnor och trådar, eller ju finare det är, desto mera närande blir det i sina olika beredningar.

För att i högre grad upplösa och utweckla mjölets närings- eller lim-substans, blandar man det sednare med ett fluidum och utsätter det derpå för hetta. Detta sker dels derigenom, att man genom wispning i ett eldfast kärl bereder en gröt eller wälling, dels derigenom att man förbinder mjölet genom något flytande ämne, knådar en deg deraf, och utsätter denna åter för en torr, sluten hetta, eller bakar den. Det sednare slaget blifwer bröd.

Jag anser af deßa båda beredningssätt gröten för det äldsta. Ty detta war redan hos de Gamla *),

---

*) Plin. Hist. Nat. Lib. XVIII. c. 8. — "Pulto autem, non pane, longo tempore vixisse Romanos manifestum."

som kände så wäl det gästa, som ogästa brödet, en fastbeständende mening; och hos många folk, som ännu qwarstå på deras första bildningsgrad, brukas ännu gröt i stället för bröd. I det inre Afrika äter man gröt af mais, i öfra Egypten och i Nubien af hirs; men pillau- eller ris-gröt ätes ännu i dag i hela Orienten. Wi skola dock först afhandla brödet.

---

3 Cap.

Om brödbakning.

Brödet bestod wäl ursprungligen, likfom ännu Nordamerikanska nybyggarnas maiskakor, eller likasom Persernas bröd, af en tunn kaka eller skifwa af fast, ogäst deg. I denna form är brödet utsatt för att möglas och ganska swårt att smälta, emedan fuktigheten under bakningen af den tjocka degen icke kan behörigen bortdunsta. Hippokrates *) anmärker, att gäst bröd går fortare bort ur magen, men är mindre närande, än ogäst.

Sedan man lärt känna gäsningen, detta högst wigtiga naturfenomen, råkade man på den tyckliga tanken, att betjena sig deraf för att göra bröddegen lösare. Gäst af dricka eller windrägg **), hwilket förra

---

*) De Diæta. II. X.

**) Drägg heter på tyska der Hefen, men efter all analogi rättare die Hefe. På samwa sätt är det italienska lievito af levare, heben sich, höja sig, uppstiga formadt.

i Hög-asien, just emedan det i China förekommer utan win, högst sannolikt är wida äldre, än windrägg, har troligen först blifwit anwånd wid brödbakning. För närwarande fortplantas bröddegens gäsning i en stor del af Europa ifrån den ena ugnen till den andra genom en liten del af degen, som gömmes. På andra ställen, i synnerhet der man söker undwika syrlighet, som plägar utwecklas af gammal bröd- eller surdeg, sätter man degen i gäsning genom litet gäst eller windrägg som aftages för detta behof. Ty en alltför sur bröddeg kan blott wara angenäm för dem som want sig derwid, och blott af lokala orsaker finnas smältbar. I allmänhet borde man icke drifwa bröddegens gäsning längre, än tills den tjocka maßan blifwit måttligt lös. Ty ett swampaktigt löst bröd, sådant som bagarena i städerna för att spara mjölet pläga baka, är lika så widrigt, som ett alltför fuktigt eller degigt; ja det första år genom sin wädergifwande beskaffenhet lika så skadligt för helsan, som det sednare genom sin swårsmältlighet. Men denna ett fuktigt och degigt bröds menliga egenskap härleder sig i synnerhet deraf, att man i degen öser allt för mycket watten; men den uppkommer jemwäl deraf, att ugnen icke blifwit gjord nog het, eller att hettan genom en felaktig byggnad icke jemnt fördelas.

Fransoserne, i synnerhet Parisarna, begagna sig, för att få sina semlor rigtigt lösa, af dufträck, som fyller dem med luft, hwilken, sedan den utbildat sig i ugnen, drifwer upp degmaßan på ytan, så att denna wid bakningen blir en ihålig skorpa. Denna skorpa

blir wißerligen härigenom ganska torr, fullt gräddad och just derigenom ganska smaklig och lättsmält. För öfrigt må läkare afgöra, om icke den hetsiga dufwoträcken medelst fortsatt njutning blir menlig för helsan.

Florentinskt hwardagsbröd af fint hwetmjöl, föga saltadt, satt i gäsning medelst förra dagens deg eller ock medelst litet gäst, och framför allt i tillbörlig hetta wäl gräddadt med stark skorpa, tyckes mig, om det får ligga en dag på ett tort ställe, wara ett det bästa bordsbröd. Det franska och engelska bordsbrödet är äfwen icke särdeles olika detta; endast med det undantag, att det sednare plägar wara mera saltadt och beredt af gröfre mjöl.

Rågbröd, som håller sig längre än hwetebröd, plägar redan derföre, att man en längre tid gömmer surdegen ifrån det ena baket till det andra, försättas med litet starkare syra. En ringa tillsats hwetemjöl, som icke lika lätt blir för sur, plägar mildra deß smak. Om rågbrödet knådas, och ej för mycket syras eller saltas, och wäl gräddas med stark skorpa, så blir det högst kraftigt och närande, och kan jemföras med hwilket slags bröd som helst.

Bröd af skrädt eller grofmalet mjöl, som blott blifwit befriadt från de gröfsta skalen och kliet, ger ett groft, swart, såkalladt commiß-bröd; genom för mycket watten, surdeg och för swag gräddning kan det bli ganska swårsmält; men twärtom genom lindrig gäsning och lagom gräddning, liksom den westfaliska så kallade pumpernickel, ganska drägligt, ja till och med läckert. Wißerligen är det tänkbart, att sädens locala

egenskaper, som i allmänhet utöfwa det afgjordaste inflytande på brödets smak och näraude kraft, utan att tala om behandlingen, gifwa det westfaliska bordsbrödet den smaklighet, som äfwen i andra länder recommenderat det.

Skottarnes hafrebröd och Skandinavernes barkbröd känner jag endast genom beskrifningar. Bröd, hwartill tages hälften potatis-, hälften råg-mjöl, har jag pröfwat i Tyskland, och funnit att det är fuktigt *), tungt och smaklöst. I Italien åt jag under en hungersnöd, bröd, hwari skrädda egyptiska bönor woro inblandade. Smaken tycktes mig widrig; denna blandning skall wara skadlig för helsan. I allmänhet tror jag, att man under hungersnöd gjorde bäst i att njuta deßa wattenaktigare mjölfrukter i form af en stadig gröt. Jag påminner mig ha läst, att man fordomdags under revolutionskrigen, då det war brist på säd i England, till och med wid de rikas bord spisade i het aska stekta och wäl renade potäter i stället för bröd. Detta surrogat har företräde framför det wanliga potatisbrödet.

Allahanda semlor, skorpor och kringlor, hwilka de finare bagerierna i Europas städer frambringa af så många former, äro goda och dåliga, allt eftersom man dertill tar bättre eller sämre mjöl, eller allt efter som man genom flitig bearbetning utwecklar eller genom o-

---

*) I Cadet de Vaux' afhandlingar (Weimar 1822) — recommenderas potäter till brödbakning. Dock följer författaren en bättre method, än den i Tyskland hittills öfliga, att afsöndra näringsämnet i potäterna ifrån deras watten.

nyttiga tillsatser förderfwa mjölets naturliga smak. Här och der brukar man att wid knådningen inblanda eller ofwanpå brödet strö kummin, koriander och dylika kryddor. Man måste wara ifrån ungdomen wan wid denna twetydiga smak, för att kunna finna den angenäm. Ofta finnas deßa tillsatser till och med i sådant bröd, hwars tillagning eller bakning blifwit gjord wårdlöst, eller der brödet blifwit för mycket syradt, wattensjukt och swampigt. Öfwerallt, der man brukar smink, felas sjelfwa wäsendet. Den som förstår utweckla ett godt mjöls sockerämne genom stark knådning af en icke allt för wattendränkt deg och genom en förständig, lagom gräddning, torde dra i betänkande att förderfwa ett bröds enkla wälsmaklighet genom platta apotheks-kryddor *).

---

4 Cap.

Om bakwerk i allmänhet.

Om brödet, i sitt enkla, okryddade tillstånd ätes till all slags mat; om det förmedelst allmänligheten i deß smak derföre är en allsidig grundwal, och således liksom utgör bindningsmedlet eller den förmedlande principen i hwar och en, äfwen den mest sammansatta måltid: så tjena deremot alla öfriga bakwerk, om det

*) Se Heyne, De originibus paneficii frugumque inventarum initiis i hans Opusc. acad. Vol. I. p. 350.

ej uppträda såsom en sjelfständig rätt, ofta blott till infattning eller bihang för särskildta rätter, och bör man wid deras tillagning alltid göra afseende på sjelfwa de rätters egna smak, hwilka det är ämnadt att åtfölja.

Fransoserne göra otwifwelaktigt bäst den hårda, stadiga, hwarje form antagande deg, hwaraf kalla pastejer göras. De dertill erforderlige handgreppen hafwa blifwit liksom deras andra natur. Endast det, som i föreskrifter kan uttryckas, finnes i deras kokböcker. Följande anwisning har jag lånt ur dem.

Qvantitet: Sex marker mjöl; tre marker smör; fyra lod salt och tio äggegulor. Tag hälften, fjerdedelen, eller dubbelt af detta, efter som man behöfwer.

Behandling: Tag ditt mjöl, lägg det på ett bord och gör deri en fördjupning; i detta hål lägger du smör, salt, äggegulorna; slå deri ett glas watten (glasets storlek rättas efter öfriga qvantiteternas). Bearbeta smöret med wattnet, äggen och saltet; laga, att smöret blir rätt smidigt; blanda småningom mjöl deri, och sammanarbeta alltsammans. När denna deg blifwit wäl sammanpreßad, så knåda sönder den med fingrarna, tills allt trängt igenom hwartannat. Wore den för torr, så fukta honom något. Att knåda denna deg mer än twå gånger, wore farligt, ty den kunde, i synnerhet om sommaren, bli allt för kornig, och derföre icke wäl hålla.

Dock befordras den franska pastejdegens sköna stadighet och wackra gulbruna utseende ogement deraf, att det pastejkött man deri ämnar lägga in, först, enligt den i de bästa kokböcker uppgifna methoden, halfkokas i

kastrullen. Wißerligen winner härigenom pastejens yttre utseende; men å andra sidan går egentliga ändamålet med pastejer, den tilltäppta, inom sig slutna bakningen, till största delen förlorad. För att på ett åskådligt sätt öfwertygas härom, göre man twenne pastejer af samma ingredienser, koke köttet till den ena, på franskt sätt, i kastrull, men lägge deremot den andras rått in i sin deg; märk nu begge och låt dem bakas. Det rått inlagda köttets smak blir oändligt mera rent, saftrikt och kraftigt.

För smörbakelser, eller för smördeg, finnas i kokböckerna mer eller mindre brukbara anwisningar: Ett sparsamt bruk af smöret, som bör wara af bästa slag, mjölets godhet och finhet, sorgfällighet och ihärdighet wid knådningen på ett så kyligt ställe som möjligt, äro nödwändiga wilkor för god smördeg. Följande method plägar, under min mångäriga praxis, alltid leda mig till det önskade resultatet.

Qvantiteter: 1 mark fint hwete- eller spelt-mjöl; $\frac{3}{4}$ mark godt, antingen osaltadt eller genom flitig twättning urwattnadt, smör; twå färska ägg, med både hwitan och gulan; en matsked godt fransk bränwin; en matsked söt grädda.

Behandling: lägg hälften af mjölet på ett slätt, rent bord, eller hellre på en marmorskifwa; gör en fördjupning deri; slå äggen, bränwinet och gräddan deri; arbeta detta allt till en stadig deg, så att den kan kaflas ut. Tag derpå hälften af ditt smör, lägg det på din utkaflade deg; slå degen sedan tillsammans öfwer smöret; beströ ett nytt ställe af bordet med en

del af det ännu öfriga mjölet; wänd derpå om din degmaßa, så att den kommer att med ytan ligga på det med mjöl beströdda stället. Kafla ut hela maßan flera gånger, och tag derpå andra hälften af ditt smör och gör på samma sätt med den, som med den förra hälften, tills det är slut på mjölet.

Kafla widare degen temmeligen tunn och skär den efter den form, du will ge bakelsen. Slutligen lägger du din deg hwarftals öfwer hwartannat, så högt du behagar. Mellan hwart hwarf stryker du litet äggegula, och bestryker dermed alltsammans äfwen utwändigt, så att din bakelse får en skön guldbrun färg.

Några begagna en annan, likwäl föga olika method; Fransoserna t. ex. taga ganska mycket smör till detta slags deg, hwarigenom den blir tung; andra salta litet deri, hwilket kan ske utan skada.

Smördegen paßar så wäl till underlag för närande rätter, som ock till infattningar för stekt frukt och andra söta blandningar.

Små-pastejer af smördeg fyller man med allahanda fina animaliska ämnen i stadiga, något syrliga såser; t. ex. de saftiga bröstkörtlarna på unga kalfwar (tysk. Milchfleisch, Kälbermilch, Schweder, frans. vis de veau), lindrigt kokade, de spädaste delarna skurna i tärningar, och ensamma eller tillika med tryffel, murklor, eller andra fina swampar, uppwärmda i en fin duk och sedan inlagda i de heta pastejerna. Man kan ock taga köttet af kräftklor och stjertar, med murklor i en mindre syrlig och med något kräftsmör afredd sås. Härtill kan man äfwen lägga lefwern af

allahanda små foglar; ox-wåmb, eller jufwern af qwigkalfwar, tuppkammar och dylikt, hwilket allt behandlas likasom nyß föreskrefs. Äfwen ostron beredas på samma sätt, dock böra de icke alls kokas, utan blott lindrigt wärmas upp i den redan af elden tagna såsen, emedan de annars torde bli hårda och hårdsmälta, såsom den redan omnämnda Scappi anmärker.

Pastejer af hafskräftor och hummer: De kokas, innanmätet i hufwudet uttages och hackas med en schalott, kryddor och köttet af en sardin; sedan omröres detta öfwer lindrig eld, hwarefter tilläggas några matskedar stark ättika, litet olja eller smör. När det inemot kokat upp, spädes det med något citronsaft och hwitt köttspad, hwarefter det silas. Emellertid bör du ha skurit sönder köttet af sjökräftans stjertar och klor i tärningar. Lägg detta i den silade såsen, slå salt och litet kryddor i, och sätt alltsammans på elden. Fyll sedan dermed dina pastejer.

Pastejer af krabbor: koka dem, tag ut de köttiga stjertarna och lägg dem åsido: stöt sönder det öfriga, sätt det tillika med smör eller något kalfköttspad på elden, låt det slutligen gå genom ett durchslag och red af det silade med något hwitt mjöl, en äggegula och något citronsaft. Salta litet och låt stjertköttet koka i denna sås. Fyll sedan dina pastejer dermed.

Alla milda och läckra fisk- och kött-slag egna sig till en sådan behandling. Här är ett stort spelrum öfwerlemnadt åt kockarnes inbillningskraft.

Wid större middagsmåltider betjenar man sig af större, hela plateaun upptagande infattningar af god

bakelsedeg, för att prydligt deruti efter behag kunna servera birätter. Salmy's och allahanda halffint ångkokade rätter paßa till sådana rätter. Dock bör man ej fylla alltför olikartade saker inom samma degskorpa. Det ena kunde annars förderfwa det andra.

En god schweitzisk grädkaka, eller ramequin, af grädda, smör, äggegulor, potatismjöl och parmesan-ost, tager sig artigt ut på en sådan deg.

Bakelsedegen tjenar slutligen jemwäl wid slutet af måltiden såsom underlag för kokta och inlagda frukter, eller för allahanda söta beredningar. Man kallar den i denna form wanligen tortor, likasom många andra slags bakwerk af åtskilliga degsorter. Dock afråder jag alla kockar, som äro menniskowänner, ifrån att blanda stött mandel i tortdegen, hwilket på så många ställen sker. Ty dels behaga mandelpastejer icke alla, dels äro de utan undantag ganska swårsmälta. Derföre förderfwas sådana menniskors tänder, hwilka äta mycket marcipan och mandeltortor. Ja, hela trakter förstöra på ett oförswarligt sätt, genom njutningen af mandelbakelser, deras yttre och inre matsmältningswerktyg. Jag har till och med hört en fru, som ätit sig döden af marcipan.

Ibland franska bakelser är pâte à brioche, hwars tillredning kan inhämtas af parisiska kokböcker, i hänseende till deß enkelhet och lättsmälthet mycket att recommendera. Den har allt möjligt företräde för andra dermed beslägtade tyska bakelser.

I allmänhet brukar man på flerfaldigt wis till kakor och tortor anwända en mer eller mindre torr eller

fet, hård eller lösare deg. Läs derom de om deßa småsaker så widlöftiga kokböckerna, men håll dig wida strängare till de locala traditionerna om blandningen och handgreppen wid tillagningen. Kokerskor, hwilka mindre pläga resa, lyckas bättre än kockar att göra slika, helt och hållet locala bakelser. Om det sker på det eller det wiset, är för öfrigt här, liksom öfwer allt i bisaker, temmeligen likgiltigt. Man skaffe sig endast fint mjöl, malet af torrt inbergad och wäl mogen säd; widare rätt godt smör och fullkomligt färska ägg. För att wara rigtigt säker om att få mjöl af bästa sort, köpe man sjelf sitt hwete eller sin spelt, och lemne detta, utan att se på kostnaden, åt den skickligaste mjölnare i trakten. För öfrigt akte man sig att taga för mycket fett och wått, sätte degen i rätt tid, innan den sjunkit, på elden, bake den wäl, utan att bränna den, och blande icke deri, såsom så ofta sker, ett helt apothek af kryddor, hwilka blott pläga och förwirra sinnena.

Ur de bakelsefabriker, hwilka i många tyska städer blifwit upprättade på ruinerna af den äkta hushållskonsten, såg jag tortor produceras, i hwilka man inlagt, hwarftals öfwer hwartannat, flera syrliga fruktslag, chokolad, wanlig mandelmaßa, bittra inlagda frukter och annat slisk. Hypochondriska gäster tuggade ifrigt på detta mischmasch, som för några ögonblick qwäfde deras uppstigande magsyra; deras njutning war tydligen blandad med smärta, och ingalunda den lugna förnöjelsen, som uppkommer under tillfredsställandet af en frisk matlust.

---

5 Cap.

Om allahanda kokade och bakade mjölrätter.

Ibland detta slags rätter, hwilka jag alldeles icke ernar fullständigt afhandla, äro soppämnen för deras allmänna brukbarhet de wigtigaste för mig.

En stadig soppdeg, liknande de italienska maccaroni, finträdiga klimpar (vermicelli), förfärdigas wanligtwis i egna fabriker. Hushållsföreståndare och kockar hafwa alltså blott så wida att skaffa dermed, att de böra förstå åtskilja goda ifrån dåliga waror. Detta skola de dock ganska snart lära. En god neapolitansk maccaroni-deg måste wid kokningen swälla omkring twå tredjedelar, och bli ganska hwit. De lombardiska och genuesiska maccaroni preßas wanligtwis släta och försättas med något saffran. De wärderas med rätta wida mindre, än de neapolitanska.

Will man sätta maccaroni på elden, så låter man först det watten eller det köttspad, hwari de skola koka, förut häftigt koka upp. Ty i kallt eller ljumt watten upplösa de sig till en mjölgröt. Jag tycker likwäl, att maccaroni såsom soppämne äro wida sämre än annan finskuren soppklimp, så wida denna tillagas och knådas wäl af fint speltmjöl med litet watten och omkring lika mycket äggegula till en stadig deg, sedan arbetas wäl, utkaflas så tunn som möjligt, och slutligen skäres i fina remsor eller strimmor. Deßa strimmor bli bättre, om de några dagar före anwändandet förfärdigas och torkas i solen. Men i följd af tillsatsen af äggegula hålla de sig icke så länge, som maccaroni.

Man kan koka den skurna soppklimpen lika som maccaroni, så wäl i köttspad, som ock i watten och salt, och derpå servera den såsom en birätt med rostadt bröd, eller med smör och parmesan-ost.

I Österrike och Bayern brukas ock, att knåda ihop klimpdegen i en klump och sedan rifwa den på ett rifjern. Det grost rifna torkas sedan i luften, och gifwer äfwen i denna gestalt ett förträffligt soppämne.

Samma deg kan genom tillsats af något smör och af wäl wispade ägg bli så lös, att man kunde äfwen i större maßor anwända den såsom wanlig klimp i köttsoppor. För ombytes skull, kan man i stället för mjöl, taga allahanda grost kroßade sädesslag: deraf göres i öfre Tyskland de med skäl omtyckta så kallade Grießnockerlen.

Sådan kokad deg, hwilken på oändligt många sätt kan varieras, bör föredragas den som kokas i flott, hwilken dock här och der anwändes i soppor. Ty denna utbreder i soppan sitt stekta fett, och förderfwar derigenom så wäl deß smak, som deß inre godhet.

Pudding är, såsom redan namnet antyder, ursprungligen en engelsk rätt. Innan potäter blefwo allmänna i England, åt man till rostbiff en af mjöl och watten beredd pudding. Denna blef, såsom ännu hos folket är brukligt, inslagen i en servet och deri kokad. Fielding utmärker i sin Tom Jones informatorns materialism genom hans starka paßion för rostbiff och dylik pudding.

Men med tiden utbildade sig så wida denna rätt, att den för närwarande är att anse för en af de stör-

sta wälgerningar för tandlösa läckergomar. En sådan pudding, han må nu kokas eller bakas i form, kan bli ganska lätt och swampaktig, derigenom att man genom äggskum och flitig wispning innesluter i degen mycken i hetta sig utwecklande luft. Då denna rätt hufwudsakligen består i mjöl, ägg och smör, så kan man efter behag krydda den sött, syrligt eller beskt. Mest omtyckt blef i nyare tider den engelska plumppuddingen, hwilken genom måttlig tillsats af god oxmärg och färskt kalffett, fick en något för bastant smak, som egentligen icke paßade för denna rätt.

Stött mandel, som ofta lägges i större puddingar, gör degen alltid tung och mycket hårdsmält. Kokade mandlar äro i allmänhet ohelsosamma, hwarföre de också smaka många personer, som bewarat sin instinct renare än andra, ganska oangenämt, om de än tycka om, att äta friska eller i luften torkade mandlar såsom frukt. Denna förwandling, som de oljehaltiga mandlarna undergå genom kokning eller bakning, är densamma, som gör all kokt olja så swårsmält. Brännda mandlar äro detta oaktadt en oskadlig confect; ty mandeloljan öfwergår wid denna tillagning wäl icke så egentligen till harts, utan förflygtigas snarare alldeles.

Men innan wi lemna puddingen, måste wi dock omnämna den art deraf, som wanligen kallas klimp. I Bayern göras sådana, Knetel kallade, af semlor, skurna i tärningar, af hwilka hälften rostas i smör, jemte smör, mjöl och mjölk, eller än bättre med köttspad. Af alla deßa delar gör man en någorlunda

stadig deg, formar kulor deraf, innan man lägger dem i det kokande wattnet eller ännu bättre i köttspad. Deßa enkla klimpar tjena till birätt wid allahanda mat. Deßa klimpar med en tillsats af litet sönderskuret fläsk eller af rifwen kalflefwer, äro i synnerhet i Bayern, under namn af Speck- och Leber-Kneteln, en bastant och omtyckt folkrätt.

Från samma land härleda sig ångkokade sopp-klimpar i maccaroni-form, hwilka wißerligen till största delen ha att tacka bayerska dricksgästens förträfflighet för sin godhet.

Läckrare är följande rätt, som på franska kallas omelette soufflee. Rör fint spelt-mjöl öfwer stark eld i mjölk till en stadig gröt; låt derpå denna gröt kallna, och företag först en half timma före serveringen den widare tillredningen. Rör då tillsammans godt smör, några äggegulor och litet socker kallt med mjölgröten. När allt är wäl hoprördt, så slå deri skummet af wispade ägghwitor och kryddor, sådana du mest tycker om. Kanel, vanilj, äfwen flygtig limon-olja eller orangeskal, hwart och ett för sig och i små qvantiteter, utgöra den mest paßande krydda för denna lätta och milda mat. Denna kaka bör pösa högt upp, bilda en fast, sprucken skorpa, som på ena sidan är wackrare än på den andra. Detta åstadkommes af kocken, i det han dels redan wid sammanröringen afhåller sig ifrån att allt för mycket förtunna degen, dels äfwen wid sjelfwa gräddningen underhåller en friskare eld på tortpannans lock, eller mer ofwanpå, än under. För öfrigt äro alla slags gryn anwändbara, i synnerhet gryn

af turkiskt hwete, och mycket bättre i denna rätt, som lätt öfwergår till det eckliga, än till och med det finaste mjöl. Man måste endast låta grynen koka wäl i smör, innan man slår mjölk deri.

---

6 Cap.

Om wälling eller gröt.

Wälling eller gröt är, såsom redan är nämndt, så wäl af inre som historiska grunder, den ursprungligaste af alla slags mjölrätter.

Wälling i sin allmännaste betydelse är den möjligen fullkomligaste upplösning af mjölhaltiga korns, fröns eller rötters limämne, medelst ett fluidum, som en längre eller kortare tid hålles i kokhetta. Af just denna anledning hör en wäl lagad wälling till de mest närande rätter, som beredas af ämnen ur wärtriket; den tjenar redan dibarn till näring och är i åkerbrukande länder de fattiga folkklaßernas tillflygt. Det bör derföre icke förundra oß, att Cato i sin bok om åkerbruket mer än en gång omnämner wällingen och att till och med Hippokrates *) i wißa diätetiska fall ger wälling företräde för bröd.

Men de wärtämnen, som paßa för denna slags tillagning, åtskilja sig ifrån hwarandra genom en mer eller mindre afgjord lätthet att upplösas; genom bisat-

---

*) De Diæta. III. 8. Jfr II. 8.

ser, hwilka man helt och hållet bör undanrödja och genom egenskaper, som man alltid borde sorgfälligt bewara. Man måste derföre wid kokning af wälling gå till wäga på mer än ett wis.

T. ex. ris, som lätt upplöses och innehåller ett ömnigt sockerämne, bör kokas på orientaliskt wis blott så länge, tills de enskildta grynen äro helt och hållet genomträngda af fuktigheten, hwilket snart sker. Då afhälles det heta wattnet, grynen afkylas genom påösning af kallt, eller blott derigenom att man lyftar dem från elden, och slutligen tillägger peppar, eller hwad man för öfrigt tycker om.

Pater Angeli *) säger oß, hwad ock alla resande bekräfta, att för länge kokadt ris åstadkommer eckel hos österländningarna; — att de påstå, att det upplösta limämnet fyller och beswärar magen. Och i sanning gå alla Europeer, som sätta sig ned i Levanten, ganska snart öfwer på deras sida.

Det ges äfwen andra sätt, hwarpå Österländningarne pläga laga denna deras dagliga rätt. Se här ett:

"Ris kokas lindrigt i watten; detta hälles alldeles af; derpå utbredes riset öfwer en bädd af köttstycken med litet smör, lök, mandel, rußin, ostött peppar, neglikor, kanel, cardemumma, och kokas till fullo öfwer en lindrig eld. Slutligen kokas rätten ännu en gång

*) Gazophylacium ling. pers. Amstel. 1684. Fol. p. 384. ad vocem: riso.

wid stark låga och öfwergjutes rikeligen med smör. Denna i hela orienten omtyckta rätt kallas Pillau."

Jag råder dem, som wilja koka pillau efter ofwanstående föreskrift, att utelemna mandel och rußin.

Ett annat exempel: Koka ris i kort köttspad, så mycket nämligen som behöfs, för att kunna få grynen att swälla, utan att derföre fastna wid hwarandra. När grynen ha fullkomligt insugit köttspadet, så gjut derpå smält smör.

I stället för smör, köttspad, kött, blandar man äfwen ägg, grönsaker, fruktsafter och allahanda starka och kryddaktiga såser i pillaun. Hwilket stort utrymme för en snillrik kocks inbillningskraft!

Italienarna koka äfwen riset helt lätt, låta det suga in smör, beströ det ömnigt med parmesan-ost och lägga deröfwer wälkokade kapuner, poularder eller andra mindre läckra foglar. Om riset icke förwälles i watten, utan i deßa foglars spad, så förenar sig grönsakernes smak förträffligt med det ditlagda köttet. Ris på mailändskt wis. Sätt riset, sedan det blifwit rensadt och flera gånger rengjordt, och sedan åter torkadt, med något färskt smör på elden. Rosta det öfwer elden, tills ett och annat korn börjat antaga gulaktig färg. Slå då i små qvantiteter fogelköttets spad derpå; wänta hwar gång, tills grynen helt och hållet insupit hwad som nyß förut blifwit pågjutet. Har det insugit nog och blifwit tillräckligt mjukt, så servera det med den kokade fogeln. — Man lägger äfwen ormärg derpå, i Mailand till och med feta korfwar, cervellati.

Hirs- och bohwete-gryn böra behandlas på samma sätt, som ris. Hirs ätes i BayerWald, en sädesfattig trakt, ofta som wälling. Man låter det något saltadt förwällas i mjölk, tager det af elden, slår smör i en lerpanna och hirsgröten deröfwer, sätter den på elden, och låter den långsamt rostas. Ofwanpå lägger man några stycken smör, så att gröten får en skorpa.

Bohwetegryn lagas på samma wis. I Holstein och Danmark äro bohwetegryn kokta i mjölk, med färskt smör eller med grädda, en öfwer hela landet bruklig, närande, dock något swårsmält mat. Ett fullmoget, soltorkadt bohwetes smak är ogement söt och angenäm, hwarföre tänkande kockar borde bemöda sig, att rikta finare kök genom att der införa denna sädesart. Af bohwete-mjöl kan en förträfflig polenta lagas, som, på mångfaldigt wis kryddad, eller förenad med köttmat, brukar wara ganska smaklig.

Mais-mjöl, hastigt kastadt i starkt kokande watten, ger en stadig wälling, kallad polenta; det lombardiska landtfolkets älsklingsspis. Denna säds smak är mild och söt, och tål derföre pikantare motsatser; äfwen är polentau, då den njutes utan riklig tillsats af fett, uttorkande och swårsmält. I några trakter af Frankrike, hwarest landtfolket äter mais utan tillsats af mjölk, fett, eller kött, äro de menliga följderna af denna rätt högst märkliga; i Lombardiet deremot, i synnerhet i de wälmående Legationerna, njutes polentau mest i förening med allahanda fett kött och föder derföre sin man.

Förträfflig blir polentan, om den, såsom tillbörligt är, skäres i skifwor, och sedan hwarftals med färskt

smör, salt och finraspad tryffel, blandas till en kaka, utanpå bestrykes med smält smör och ändteligen lindrigt gräddas i ugnen eller tortpannan, så att den får en skorpa.

I stället för tryffel kan äfwen rifwen parmesanost anwändas.

Mackenzie, i sin resa genom Nord-amerikas polarländer, ger följande föreskrift, att sammanträngа mais, till nytta för pelsjägare och handlande, i den allraminsta volum.

"Koka kornet okroßadt i ett watten, som blifwit mättadt med kali, tills det yttre skalet loßnar. Derpå twättas det wäl och torkas på en enkom dertill inrättad ställning. När det är tort, kan det inpackas och genast brukas, sedan det på följande sätt blifwit behandladt:

"Man kokar det twå timmar i watten öfwer mättlig eld; sedan det kokt en stund, läggas några lod ister eller smör derpå. Om något litet salt lägges till, sedan det är fullkokadt (förr skulle det uppehålla eller alldeles förhindra upplösningen), så gifwer det en helsosam, smaklig och närande rätt. Ett skålpund på sådant wis torkadt maiskorn är tillräckligt, att mätta och föda pelsjägaren för 24 timmar."

Detta är wida bättre än den analoga grynberedningen i Skandinaviska Norden, ty der kokas, sönderskäres och torkas korngröten och gifwes till matsäck för Dalkarlen på hans resor, eller när han wandrar långt hemifrån att söka arbete.

Polenta af castaniemjöl, en Italiensk fastlagsrätt, plägar sällan behaga Nordbon, i hänseende till deß klibbiga beskaffenhet och sliskiga smak.

Gröt af fint mjöl, skulle ge en wid tänderna sig fastklibbande, hårdsmält spis. Jag råder derföre, att först helt flitigt wispa ihop mjöl och godt smör öfwer lindrig eld, och sedan, men icke förr, än det blifwit rätt hwitt, för att utspäda det, hälla watten, köttspad eller mjölk derpå. I sista fallet kommer man att gifwa gröten en sötaktig charakter. I förra fallet råder jag att gripa till kraftiga, pikanta kryddor, äfwensom till stekta fläsktärningar eller till lök, fina örter, eller dylikt.

Wid NederRhen plägar landtfolket koka rågmjöl i watten till en ganska tjock grötmaßa, derpå upptaga det skedbladswis och lägga det snygt på ett hett med ett stycke smör belagdt fat. Denna rätt är smaklig, men högst obeqwäm att äta för maßans sega klibbighets skull.

Ris, olika slags gryn, ändteligen polenta, erfordra, såsom ofwan är anmärkt, en hastig beredning: Man bör ej koka bort deras lätt upplösliga substans till ett lim. Deremot måste en wälling af skidfrukter, af hwilka en stor del i hänseende till skalen äro högst swårsmälta och hwilka blott långsamt injukna, en längre tid koka. Man befriar de wäl kokta skidfrukterna från skalen, derigenom att man nyttjar sil eller fint durchslag. Lins kan man dock genom långsam kokning och flitig omröring nästan helt och hållet upplösa. Om man will laga den på egyptiskt wis, så låter man

wattnet, hwari linsen blifwit påsatt, helt och hållet koka bort, och gifwer den sedan en riklig tillsats af smör, salt och något kryddor; äfwensom några förut stekta lökar. Dock torde denna rätts, af resande så mycket prisade wälsmaklighet, bero till största delen af den egyptiska linsens egen godhet.

Wälling af fullt mogna ärter förlorar den denna skidfrukt egna beskhet, genom den i Bayern öfliga tillsatsen af hwetemjöl, hwarmed soppan redes af. I Danmark, der ärtwälling är folkmat, plägar man deri låta selleri-rötter koka sönder.

Wälling af sönderkokade hwita bönor, anrättade med kokt swartkål *) och brödskifwor, fuktade med något ister eller olja, är den Toscanska landtmannens wanliga, icke osmakliga spis.

Wälling af kikerärter (cicer, ceci, garavanços), med litet olja, något limonsaft och peppar, är en smaklig fastlagsspis för Italienare och Spaniorer.

Hwad potatiswälling beträffar, hwilken i nordliga Tyskland är folkets mest älskade spis, kommer det i synnerhet an på, att denna jordfrukt blir rigtigt wattenlagd, kokt och tillräckligt får afdunsta. Man bör skala och sönderskära potäterna, låta dem sedan flere timmar ligga i watten, och byta om det mer än en gång, så att de så mycket som möjligt förlora sin skadliga saft. Man kokar dem sedan i watten med ömnigt salt, tills de falla sönder, och häller derpå ut det watten som ännu kan wara qwar. Derefter låter man dem stå ännu

*) Cauli neri, en det medlersta Italien egen varietet.

en half timma bredwid elden, och röre om dem tid efter annan, så att de dunsta ut all återstående fuktighet. Slutligen utspäder man dem med mjölk eller köttspad, lägger i smör, och gifwer dem den form och de kryddor, man tycker om.

Denna wälling kan för ombytes skull försättas med något mer smör och med några i köttspad sammanwispade äggegulor; derefter gör man deraf en omelette eller fransk äggkaka, belägger den ofwanpå med smör och beströr den ömnigt med parmesan-ost; ändteligen lägges den i ugnen eller lägges i en tortpanna och gräddas något brun ofwanpå. Man kan ock i stället för köttspad röra fet grädda deri, och jemte temligen mycket salt tillägga något kanel. Denna rätt blir än smakligare, om man, innan den bakas, mycket starkt wispar den och omblandar alla ingredienserna; hwarjemte man ock kan lägga till äggskumm.

Potatiswälling med en blandning af fina örter. Man tager hälften spenat och den andra hälften syra, körfwel, petersilja, portlake, dragoner. Deßa wärter uppwärmas i någorlunda starkt köttspad, så att de bibehålla sin sköna, gröna färg. Derpå hackas de, dock så, att deras saft derwid icke går förlorad. Man tager sedan twå gånger så mycket torr potatiswälling, som wärterna med deras saft utgöra, och låter alltsammans gå genom en grof hårduk, eller genom durchslag af metall. Man sätter än en gång det silade tillika med en tillsats af smör på elden, saltar det, hwarwid man ser till, att det blir rigtigt hett. Då tages det strart af elden och betäckes, och hålles warmt tills det serveras.

Wälling af mogna kurbitzer, försatt med mjölk och kryddor, serverades under 16:de seklet till och med på Påfwens bord. Kokad med mjölk är denna wälling högst fade och wämjelig. Kokad med starkt köttspad, och lagad med fina örter och kryddor, äfwensom blandad med ris, låter den bättre äta sig.

Rumfordska soppan slutligen, som till följe af sin upprinnelse och sin beskaffenhet, är en lärd, efter chemiska iakttagelser beredd wälling, bewisar, att denna rätt ända till wåra dagar, ådragit sig menniskowänners uppmärksamhet.

---

7 Cap.

Om matnyttiga Vegetabilier.

Med undantag af torra skidfrukter och mjölhaltiga rotfrukter, äro grönsaker och andre vegetabilier föga närande. Men i förening med mera födande näringsämnen, inwerka de, hwar på sitt wis, ganska wälgörande på kroppen. Några göra underlifwet lätt och löst; andra uppfriska och rena safterna; med ett ord, måttligt njutna, äro de rigtiga husläkemedel. Hwarje förståndig husmoder borde derföre känna deras werkningar och weta lämpa deras begagnande efter årstiderna. Werkligen ger ingen ting ett så åskådligt begrepp om wigten af grönsakers begagnande, som skildringar af resande, hwilka efter en lång sjöresa uppnått en kust och der inom kort tid endast genom några friska vegetabilier till helsan återställde de sjuke.

I afseende på kokkonsten kan man indela de matnyttiga wärterna i 3 klaßer. Den första består af sådana, som, utan att fullkomligt kunna måta sig i närande kraft med de redan omtalade skidfrukterna, dock alltid innehålla något näringsämne. Till den andra wilja wi räkna sådana, som med en grof, swårsmältlig fiber-byggnad och med ett föga märkligt näringsämne, likwäl innehålla i sig allahanda fint salt och nyttiga syror. Men den tredje kommer att omfatta alla wärtämnen, som med en finare cellwäfnad innehålla ganska rikliga kryddor, och derföre icke blott anwändas såsom egentliga grönsaker, utan i synnerhet för att göra andra rätter smakligare.

---

8. Cap.

Om de mera närande Vegetabilierne.

Bland deßa står främst den förträffliga jordfrukt, som wanligtwis benämnes Potäter *). Jag påminner än en gång, att man alltid bör befria dem ifrån deras osmakliga och lätteligen giftiga saft.

Potäter, stekta i glödande aska, äro just derföre så smakliga, att i dem efter saftens fullkomliga bortdunstning, mjölämnet allenast är qwar. De på engelskt wis i het ånga kokta potäterna bli af samma anledning goda, i synnerhet om man anwänder den försigtigheten, att några timmar förut lägga dem i watten.

---

*) Solanum tuberosum esculentum.

I Holland och de närgränsande delarna af Frankrike brukar man koka wäl utwattnade potäter med smör i ånga, utan att förut hafwa förwällat dem. Denna rätt är så mycket smakligare, ju grundligare och långwarigare utwattningen warit.

Om potatiswälling har jag redan handlat. Såsom birätt lagas potäter med smör och köttspad, med grädda, med stark sås af hackad strömming (dock bättre sardeller), med schalotter och fina wärter. Förut behandlade efter ofwanstående föreskrift, sedan förwällade i watten och i måttlig wärma torkade, slutligen öfwergjutna med i smör brynt rifwebröd; detta är ett rhinländskt tillagningssätt.

För öfrigt måste man laga de olika potatis-arterna, hwilka dels äro mjöliga, dels köttfullare, hwar på sitt wis. De mjöliga paßa bättre till wälling, eller torra till roastbeaff, kokt fisk, kokt fläsk och mera dylikt. De köttfullare åter till bisats i allahanda säser och äfwen till salat. Potäter, som äro wattenaktiga och till hälften ihåliga, paßa blott till boskapsfoder. I Italien och öfre Tyskland har detta slag genom wårdslöshet råkat ibland det goda utsädet och åstadkommit den dugliga sortens nästan allmänna urartande.

Ärtskockor *).

I sydliga Europa intager ärtskockan omkring tre månaders tid ungefär det rum i folkets föda, som po-

*) Cynara; ibland varieteter af dem är den klotrunda, hortensis, den smakligaste, och i Norden mest omtyckta.

täterna nu mera sedan en menniskoålder intagit i Norden. Ärtskockans stam är mjölrik och till och med de yttre bladen äro, innan blomman börjat bilda sig, köttiga och närande. Ärtskockorna hafwa äfwen det gemensamt med potäterna, att de innehålla en bitter saft, som man måste söka mildra eller borttaga. Detta sker genom wattenläggning i friskt watten, genom kokning i salt watten, genom samma wattens långsamma fördunstning; slutligen genom stekning i het aska eller på halster.

Detta tillagningssätt är i synnerhet anwändbart på helt och hållet utblommade eller gamla ärtskockor. Man uttager helt och hållet ståndarna eller de halfmogna fröna, lägger ärtskockan på halstret och häller derpå smält smör eller god olja; äfwen saltar och pepprar man rikeligen. Efter någon tid gjuter man efter behof derpå mer olja eller smör. Denna rätt plägar i Rom och Neapel utgöra skomakarnes tarfliga måltid, hwilka, hushållsaktigt nog, begagna den kolpannan, hwari de wärma sina sylar, till spisel. Emellertid kan man också lägga de urhålkade ärtskockstammarne på en tortpanna, såsom ofwan sagdt är begjuta och salta dem och wid långsam eld låta dem stekas.

För öfrigt njuta Italienarne ärtskockor mestadels mycket späda, innan ståndarena utbilda sig. Om man afbryter de yttre bladen på deßa ärtskockor och afskär de öfrigas toppar, så äro de, så wäl kokta som stekta, milda och smakliga.

Man äter dem äfwen kokta på franskt wis i en med äggegula afredd limonsyrlig hwit sås, jemte olja, salt och citronsaft. Deßa milda ärtskockor kunna ock,

sedan de blifwit utwattnade, kokas i ånga i starkt köttspad och blandas med späda ärter, hwilka gifwa denna rätt en behaglig söttma.

Jag har också med ärtskockor förenat fricaßée, lagadt af fogel-, kalf- eller lamm-kött, små kurbitzer och fina rötter, och förbättrat smaken med litet kryddor och något citronsyra.

Späda ärtskockor kunna också ganska wäl stekas i fett, om man blott skär dem i högst fina strimmor, och några timmar före stekningen lägger dem i salt och watten. Man öfwerdrager dem förut med äggegula och wänder om dem i rifwebröd, hwilket gemenligen kallas att förgylla ärtskockor.

Ärtskockor hålla sig hela året igenom, om man tager opp dem ganska späda, renar dem från sina toppar och yttre blad, skär dem i fjerndelar, förwäller dem och sedan träder opp dem på trådar, och torkar dem i luften eller wid lindrig eld. Det förstås af sig sjelft, att de måste ligga i watten en natt förr än de begagnas.

Fjerdedelarna af små ärtskockor läggas en timmes tid i swag asklut, twättas sedan flera gånger i flera watten, torkas slutligen med handdukar, och läggas i glasburkar, liksom saltade oliver i saltlake. Man slår i saltet en tiondedel nitrum, på det att ärtskockorna måtte få en skönare färg. När man will servera deßa inlagda ärtskockor, måste man först twätta dem i rent watten och drypa litet olja och citronsaft på dem.

Cardi *) eller Cardoner äro en varietet af ärt-

---

*) Cynara Cardunculus.

skockor, hwilkas stänglar kunna ätas. Man kokar upp de köttiga cardistänglarna i saltwatten, befriar dem med handen från allt skinnaktigt och skär dem i stycken, för att koka dem i ånga syrliga, eller steka dem förgyllda med andra grönsaker.

Cardi kunna ock genast kokas i ånga, råa, blott skalade. Dock är icke hwar och en wan wid den starka beska, som de pläga hafwa liksom ärtskockor, hwarföre den seden kommit upp, att före anrättningen koka dem. Emellertid äro så wäl ärtskockor, som cardoner mindre beska i Norden, än i Italien och Spanien.

Cardi kallas på swenska Kronärtskockor.

Kurbitzer.

Så wäl wår wanliga *), som den aflånga eller buteljkurbitzen **), ätes i sydliga Europa, liksom i sydligare Asien, ganska ofta. Man låter för detta ändamål buteljkurbitzer wära till en wanlig gurkas längd, men den melonformade blott till ett äpples storlek. Denna frukt är lätt att smälta, temligen födande och enligt sydländarnes mening af uppfriskande beskaffenhet.

Man förwäller den i salt och watten, låter den swalna, och njuter den såsom salat med olja och ättika, likwäl blandad med några finare och kryddaktigare salatwärter. Man låter den äfwen helt sakta koka in i starkt köttspad, och kryddar dem med något

*) Cucurbita pepo.

**) C. longa, folio molli, flore albo.

peppar och andra kryddor. Man stekar den ock, sedan den förut blifwit något förwällad och öfwerdragen med en förgyllning. Ändteligen fyller man de större med allahanda hachéer och kokar dem derpå i ånga i ganska starkt köttspad.

Kokad i salt watten, sedan torkad och inlagd i ett wäl glaseradt kärl med en skida spansk peppar, dragon, basilicum och andra kryddor, samt öfwergjuten med stark sjudande ättika, håller den sig, om man blott hartsar eller ombinder den tätt, och tjenar till att förökа förrätterna; äfwen ätes den till kokt kött.

Köttet af mogna kurbitzer är sött och mjölrikt. Man kan skära det liksom stickrofwor i skifwor och tärningar, låta det koka i starkt köttspad och genom en knifspets i smör brynt socker, eller också genom peppar och citronsyra, ge denna rätt en mera bestämd och kraftiga smak.

På samma sätt kan samma frukt lagas som soppämne, och blandas med något ris.

Af de mogna kurbitzernas kött kunde man deßutom draga mycken nytta, om man wille anwända det till att deraf afreda andra rätter. Sienas förträffliga, widt berömda pepparbröd (pan forte), har icke någon annan grunddeg, än kokt kött af wißa, särdeles wälsmakliga kurbitzer, som der wäxa.

Gröna, ännu omogna skidfrukter.

Unga ärter, åkerbönor, bondbönor och halfmogna hwita bönor, äro för sina skal swårsmälta, men dock någorlunda närande grönsaker.

Unga ärter *) innehålla mycket sockerämne; detta torde wara deras bästa beståndsdel. För att erhålla detta sockerämne, måste man ångkoka de gröna ärterna i köttspad, eller stufwa dem med något smör i litet watten, utan att förut förwälla dem. Emellertid har man på många trakter i England och Tyskland antagit den wanan, att förwälla de gröna ärterna i mycket watten, att slå bort wattnet med all den must, det dragit till sig ur ärterna, och sedan lägga upp deßa torra eller anrätta dem med litet smör. Man återger dem wäl också medelst konsten, den smak, man borttagit ifrån dem, derigenom att man sockrar och kryddar dem. Jag öfwerlemnar åt den förståndiga läsaren att wälja den method han finner bäst af deßa båda.

Gröna ärter låta förena sig med andra grönsaker, såsom sparris, morötter, ärtskockor, unga kurbitzer; äfwensom med hackad fogel, lammkött eller dylikt. De ge äfwen förträffliga soppor; se 1 Bokens 12 Cap.

Bondbönor **) behandlas och tillagas späda, alldeles som äter. Utwärta, dock ännu omogna uppfylles det större slaget med ett mycket smakligt mjöl. Man kokar deßa utwärta bönor i starkt saltadt watten, tills de äro färdiga att gå sönder, torkar dem med en duk, lägger dem i en serviette och framsätter dertill smält smör. Wid spisningen suger man mjölet ur det hårda,

---

*) Pisum sativum hortense. Det ges deraf flera mer eller mindre söta varieteter.

**) Vicia Faba major. Äfwen af de små ges det ganska smakliga varieteter.

alldeles osmältliga skalet, och doppar derwid hwarje böna för sig i smöret. Dock begriper man, att ett sådant fat endast kan framsättas på ett hwardagsbord. För en större taffel afsöndrar man förut i köket skalen på de förut förwälda större bönorna och stufwar dem sedan med köttspad, något smör och kryddor. Man kan ock ångkoka dem på engelskt wis med stycken af halfmagert refbensspjäll, i hwars flott man fullkokar de från skalen befriade bönorna, och lägger dem wid anrättningen i ordning prydligt rundt omkring fatet.

Halfmogna turkiska bönor *), faseoler, kokta i watten och salt, swalnade, inlagda i olja, citronsaft och peppar, äro en italiensk rätt, som bör högeligen recommenderas.

Skidorna sjelfwa afbrytas gröna, och ätas som salat; wi wilja återkomma till dem i följande capitel.

Gröna kikärter **) ge ett förträffligt, högst smakligt stadgande ämne för silade soppor (purées). Deras swårsmälta skal paßa föga, att njutas såsom grönsaker. De odlas högst sällan i Norden, ehuru de der trifwas.

Köttiga rötter.

Selleri ***). Deß rötter innehålla kryddämne och

---

*) Phaseolus. Se om deß mångfaldiga varieteter hos trädgårdsmästare, landthushållare och botanici.

**) Cicer sativus; de spanska Garavanços, en hufwudbeståndsdel i Olla.

***) Apium dulce, degener, radice rapacea. Hos J. H. Voß, i de lärda anmärkningarna till den nyaste upp-

föda, deß blad äro blott kryddaktiga; de sista tjena i synnerhet att krydda köttsoppor med. Af den italienska arten, hwilken icke har knöllika rötter, utan mera skjuter opp i blad och smakar mildare, äter man hela wärten, rot och blad, kokt på wanligt sätt eller i ånga, såsom birätt.

Man äter rotlökar af selleri i soppor, i blandningar af hackmat, med allahanda söta grönsaker, t. ex. i Julienne. Men de kunna äfwen framsättas såsom en sjelfständig rätt.

Selleri-lökarna kunna fyllas med en hachée af ungt kött och kryddor, samt läggas med litet smör, på ett fat, och slutligen bakas i en fyrugn eller i en tortpanna med hwit sås. Bättre äro de, kokade småningom i starkt köttsprad, i brun sås.

Selleri i små skifwor, förgyllda och stekta i fett eller olja med andra småsaker, äfwensom selleri hårdkokadt i blandad salat, förekommer äfwen.

Palsternackor *).

Denna något sötaktiga, för öfrigt födande och helsosamma rotwärt blandar man gerna med andra, skarpare rötter. De brukas i soppor af silade rötter, der man kokar dem sönder, tillika med morötter, selleri, socerrötter och annat; äfwen i Julienne. Se här en

---

lagan af den förträffliga Luise, finnes en grundlig afhandling om denna wigtiga trädgårdswäxts arter och benämningar.

*) Pastinaca sativa.

egen anrättning: Palsternackor, litet selleri och mycket scorzoner-rötter, skurna i lika stora tärningar, läggas med eit köttfullt, rigtigt fyrkantigt stycke kalfkött på några skifwor fläsk i en kastrull; derefter saltar man, häller på litet watten och tilltäpper; då låter man detta halfannan timme koka i ånga öfwer lindrig eld, tills allt blir fullkokadt, utan att bli widbrändt. Wid serveringen lägger man kalfköttet midt på fatet, och rötterna omkring. Om deßa blifwit kokade rigtigt mjuka och hwita, äro de en ganska aptitlig rätt. Det förstås, att man wid anrättningen lemnar fläsket åsido. Om denna rätt smakar för sött, så kan man göra den pikantare genom några droppar limonsyra eller litet kryddor.

Morötter *).

En ganska smaklig och sund jordfrukt, som äfwen tjenar till att krydda köttsoppor. I synnerhet hafwa unga morötter en särdeles mildhet och söttma, som icke är osmaklig, utan kryddaktig. Man ångkokar dem i godt köttspad och lägger deri litet hackad persilja. I brist på godt köttspad kan man äfwen ångkoka dem med så mycket watten, som är nödigt, för att betäcka dem, och när wattnet kokat in, lägger man på något färskt smör. Äfwen kunna några skifwor rökt fläsk wara bra; men detta måste läggas i botten på pannan eller kastrullen och rötterna ofwanpå.

---

*) Daucus Carota, var. sativus; deß varieteter böra wara wäl bekanta för kockar och trädgårdsmästare.

Morötter kunna blandas med allahanda vegetabilier; t. ex. med sparrishufwuden och gröna ärter; med andra rötter, såsom i julienne och matelotter. I några trakter af Tyskland brukar folket lägga ett dugtigt stycke fläsk med morötter och wäl utwattnade potäter och så koka det. Morötter tillhopa med ett stycke oxkött, hwilket långsamt kokas, så att saften insuger af rötterna, som sedan ätas till köttet, är en engelsk nationalrätt.

I morötter, som legat öfwer wintern, plägar sockerämnet icke mer wara så starkt, som i de färska; hwarföre man kan förhöja detsamma något medelst en knifsudd wanligt socker.

Litet brynta morötter ge en helt egen smak, som gör god werkan i kraftiga geléer och bouilloner.

Skorzoner- eller Swartrötter *).

En mild och smaklig winterwärt. Sakta inkokad i köttspad, afredd med något i smör rördt mjöl, äfwensom med en lätt tillsats af citronsyra. I förening med palsternackor, se ofwanföre. Blandad med winterspar-ris, i hwit syrlig sås.

Några koka swartrötter i salt watten, rena dem och gifwa dem en på eget sätt beredd sås. Denna behandling förtjenar blott i det fallet recommenderas, när rötterna antagit en elak lukt af gödsel eller rutten halm, såsom ofta händer med vegetabilier, som förwaras öfwer wintern.

---

*) Scorzonera hispanica, latifolia sinuata.

Rofwor.

Rofwan *) utgör en ganska utbredd familj, hwars enskildta medlemmar föga likna hwarandra i utseende.

Den hwita rofwan **) är i synnerhet såsom Maj- eller Wår-rofwa ogement söt och sockerrik. Man förlåter den gerna deß något beska bismak. Den ätes tillhopa med ris i kraftigt köttspad; är förträfflig såsom birätt, i synnerhet kokad i spad af fett fårkött. Den hwita rofwan, förenad med andra rötter och bastanta köttslag till ett slags Olla eller Julienne, är en sund och wälsmakande, dock swårsmält rätt.

Några koka den i salt watten och laga den med smör och hackad petersilja; men härigenom går deß naturliga söttma till största delen förlorad.

Stickrofwor ***) och andra mycket köttiga winterrofwor skär man i aflånga tärningar och kokar dem med wanligt köttspad. När de äro tillräckligt kokta och möra, så har man tillreds ett annat lerkärl i förwäg, bryner en knifsudd wanligt socker i smör, lägger rofworna deruti och låter dem antaga något färg.

Af deßa större rofslag gör man i några tyska och slawiska länder ett slags rofmos (Rübenkraut), d. w. s. man stöter sönder rofworna, saltar dem och låter dem jäsa, liksom surkål. I brist på andra wärtsyror kan detta rofmos wara ett nyttigt och helso-

---

*) Brassica Rapa, Linn.

**) Rotunda, sativa, radice candida. Delas i några varieteter.

***) Napus sativa, radice albà. Gottlandsrofwor.

samt winterförråd. Likwäl har jag aldrig kunnat wänja mig wid deß rättikartade smak.

I MarkBrandenburg finnes ett eget rofslag, som antager formen af morötter och har ett hwitt, tätt och ganska sött kött. Man skickar bort dem under namn af markiska- eller teltower-rofwor *). Deßa rofwors frö plägar urarta på annan jordmån. Jag tror derföre, att en dylik, likwäl köttigare rofart, som förekommer i Bayeru, är af samma härkomst. Man lagar dem på samma wis, som de markiska, i det man ger dem en angenämare färg genom brynt mjöl.

Petersilje-rötter **).

Deßa rötter anwändas mest till kryddande af soppor och såser eller i blandningar af allahanda trädgårdswärter, emedan deras oblandade smak på längden måste blifwa tröttande.

Petersilje-rot paßar till fisk ur sött watten, till fogel, till spädt bröst- och ben-kött af kalf, lamm och getter. Allt efter som deßa ämnen kunna fördraga elden en längre eller kortare tid, läggas rötterna, skurna i stycken efter behag, tillika, eller förut, eller ock efteråt i det fluidum, der det hela gemensamt skall kokas.

---

*) Deßa rofwor spela en betydlig role i correspondensen mellan Goethe och Zelter, och woro på sätt och wis anledningen till deßa båda snillens närmare bekantskap.

Öfwersätt. anmärkn.

**) Apium Petroselinum, latifolium.

Betor eller Mangold.

De wanliga rödbetorna *) ätas sällan såsom warm birätt, emedan de äro alltför söta. Man inlägger dem i ättika eller äter dem blandade med sill, kött och potäter, såsom salat. I Italien steker man betorna efter brödet i ugnen, eller på spiseln i het aska, hwarigenom de otwifwelaktigt bli smakligare, än om man kokar dem i watten.

Såsom birätt kokad i spad, med en sked stark ättika och något peppar, smakar den gula betan **) ojemförligt bättre än den röda.

Gurkor ***).

Denna besynnerliga wärt wågar jag knapt räkna bland de födande, ty deß fibrer äro grofwa och omöjliga att smälta, och fruktas derföre i södern såsom feberalstrande. Men den bör, i följd af deß fada sötma, finna rum i de twenne följande claßerna; alltså wilja wi, med afseende på deß förträffliga, blodrenande, lunga och lefwer stärkande saft, sätta gurkan främst bland de närande trädgårdswärterna.

Man brukar skala omogna gurkor, skära dem råa i skifwor och äta dem som salat. Man preßar härwid wanligtwis ur saften, det enda nyttiga, som denna likgiltiga frukt innehåller.

---

*) Beta vulgaris, rubrâ radice.

**) Hortensis, alba vel pallescens.

***) Cucumis sativus, vulgaris.

Omogna gurkor, skalade, skurna i stycken, kokade i stark, kryddad och syrlig saft, gifwa en dräglig birätt. Urhålkade, med en hachée af kött, brukas de ock. Skall den begagnas såsom birätt skalas gurkan, innanmätet uttages, sedan klyfwes den i flera stycken, och sättes, med ett par fläskbitar eller litet smör på elden, och när den begynner anta en brun färg, fuktas den tid efter annan med en sked godt köttspad. Man låter gurkorna långsamt koka in, så att de bli rätt mjuka och behörigen insuga köttspadet. Peppar och andra kryddor påläggas efter behag.

Emellertid är det gurkans egentliga bestämmelse, att läggas in på mångahanda sätt; ty just deß glasartadt swampiga cellwäfnad gör, att den med största lätthet mottager all slags smak, som man will utweckla ur henne sjelf, eller lägga i henne. Små gurkor kunna läggas in i ättika; man ger den då den charakter af smak, som man helst tycker om, medelst fänkol, pepparrot, lök, spanskt eller indianskt peppar. Wigtigt är, att de plockas på en torr dag; att de goda och klara utwäljas; widare att man har till hands stark winättika; slutligen att man ger dem de rätta tillsatserna, och förwarar dem på ett kyligt och torrt ställe.

Större, dock ännu omogna gurkor läggas i saltlake med fänkol, win- och körsbärsblad; de sättas i lindrig gäsning, så att de hålla medelwägen mellan salta eller ättik-sura, likasom läcker surkål. Deßa gurkor inläggas i stor mängd och förträffligt i Böhmen, i Lausitz och i en stor del af det slawiska Norden. I Norden ersättas nämligen genom deßa gästa ämnen bristen på fruktsyror, hwarå der finnes föga tillgång. Emellertid

äga gurkor, inlagda på holländskt wis, företräde; dels emedan det hwita, långa, borstiga gurkslaget, som Holländarne i synnerhet odla, är i sig sjelf bättre, dels emedan de lägga till några skidor spanskt peppar och andra kryddor, hwilket både bidrager till smaken och till gurkans conservation.

Gurkor, som blifwit nästan mogna och antagit en hwitgul färg, kokas och skäras efter längden, fröhusen uttagas sedan. Det qwarsittande yttre köttet lägger man i ett torrt kärl, med salt, hela senapsfrön, pepparrot, hela pepparkorn, något lök, så wida man ej för den sista har bestämd afsmak. Ett lagerbärsblad och en uppskuren skida spanskt peppar skada ocksä icke. Man kokar derpå stark ättika och gjuter den sjudande öfwer detta inlagda. De följande dagarna slår man bort ättikan, för att koka gurkorna på nytt och slå den sjudande öfwer gurkorna och deras tillbehör. Slutligen hartsar eller binder man tätt om kärlet och sätter det på ett kyligt och torrt ställe.

---

9 Cap.

Om matnyttiga wäxter, som med en fastare cellwäfnad äro mera hårdsmälta samt för öfrigt ha en mera kryddartad och födande kraft.

Sparris *) är ostridigt bland deßa den mest omtyckta.

---

*) Asparagus; om trädgårdssparrisens många varieteter, se Trädgårdsböcker.

I det södra Europas träsk, till och med i England, förekommer ofta sparrisen i sitt ursprungliga tillstånd. Några afarter af den wilda sparrisen kunna knapt åtas, andra åter, ehuru små de äro, uppsökas för deras angenäma smak skull.

Trädgårssparris lägges i sandiga trakter djupt i jorden, och afskäres när den sticker upp. Men på tung jordmån får man ej lägga den för djupt, och måste derföre låta den bli en tum hög öfwer marken, innan man skär upp. Skuren efter första methoden blir sparrisen lenare, men efter den andra kraftigare till smaken.

Trädgårdssparrisen kokas för litet i Italien, men för länge i Tyskland; jag önskade, att man mätte gå medelwägen. Sparris bör wißerligen kännas len, alltid falla sig lätt på tungan; å andra sidan böra icke deß salter kokas bort och utwattnas.

Rensa sparrisen icke för länge före anrättningen; twätta den hastigt, utan att låta den ligga i kallt watten; bind den i knippor och lägg den ej förr i kokkärlet, än wattnet kokat upp. Salta derpå wattnet rikeligen, och om du will öfwertyga dig, att din sparris är fullkokt, så tag den wid hufwudet och ej wid stjelken, såsom oerfarna kockar pläga göra.

På detta sätt kokad sparris kan antingen tillagas swalnad, på italienska sättet, med en sås af olja, citronsaft, salt, peppar och senap, eller på det tyska, med en hwit sås af smör, mjöl och äggegulor.

Sparris blandas jemwäl i hachéer, och i soppa. Man kan lägga späda sparrishufwuden uti en bland-

ning af ättika, peppar, salt och andra kryddor, och gömma den såsom birätt till annan kokad mat, likſom man äter andra finare vegetabilier.

Kålarter.

Blomkål *). I Tyſkland finner man wanligtwis blott en art deraf, ſom har hwita blom-knoppar. I Italien finnes, utom en citrongul och en ſjögrön varietet af den förſta, äfwen den högſt läckra, brunröda blomkålen **), ſom är bekant under namnet broccoli. Denna är i Rom förträfflig, men ſtinker och ſmakar mycket gödſel, hwilket ganſka ofta är händelſen, i följd af trädgårdsmäſtarnas wårdslöshet med wintergrönſaker. Den, ſom bildar ſitt begrepp om romerſka kålen efter ett ſådant illa luktande exemplar, blir högeligen förundrad öfwer deß utbredda rykte.

Blomkål, kokad i ſaltadt watten med olja och citronſaft, eller i hwit ſås. Den kokade blomkålen blir ſmakligare, om den lagas i en ångkittel. Man kan ock koka den lindad i en ren duk, och derwid kommer man, att alltid finna ſig belåten.

För öfrigt bibehåller ſig blomkålens naturliga ſöttma wida bättre, om man långſamt kokar den i köttſpad eller med ſmör och litet watten. Till detta ändamål kan man i ſynnerhet betjena ſig af ſådana hufwuden, ſom icke bilda några ſköna och fulla former,

---

*) Brassica Botrytis — cauliflora.

**) Italica purpurea, broccoli dicta; af denna ges det åter en hwit, mindre wärderad afart.

och som derföre, utan att störa ögonfägnaden, kunna skäras eller brytas sönder. Ångkokad blomkål kan göras syrlig genom tillsats af något citronsaft eller af ganska finhackad patientia; den som tycker om att laga den söt, lägger till söt grädda, som göres något simmig medelst mjöl och en äggegula; den kan äfwen kryddas med kräftsmör och kräftstjertar.

Ett annat sätt. Blomkålen skäres fin och kokas ihop med kött af hummer, hwarefter tillagas en sås, beredd af hummerns innanmäte, finhackadt, och, medelst några skedar god ättika, silad genom en ren hårduk. Det silade wärmes till kokhetta, saltas starkt, kryddas med swart, hwit eller något cayennepeppar, afkyles sedan; fuktas slutligen med saften af en citron och med några skedar god olja. Man kan äfwen stöta sönder en schalott med fina kryddor och blanda denna sås med olja, utan att hafwa fullkomligt kokat upp den. Huru man än bereder denna sås, så bör den lagas på ett sätt, som faller angenämt i ögat. Man lägger t. ex. köttet af hummern i midten, blomkålständen rundt omkring, men wid kanten den skönt grönaktiga, något tjocka, crême-såsen.

Blomkål nyttjas ock i grönsoppor, i hackad mat; äfwen förwäld, sedan förgylld och bakad, med citronsaft.

Broccoli deremot ätes deremot dels kall som salat och syras då i synnerhet med sura pomeranser, dels lagad med ånga, i spad eller i swinister med mycket peppar. Romarne anses af Italienarne för födda mästare i ångkokningen af deras broccoli — broccoli strascinati.

Hufwudkål *).

Den wanliga hwitkålen **) innehåller mycken naturlig söttma, hwilken sorgfälligt bör bibehållas under beredningen, emedan hans tjocka fiberwäfnad annars icke erbjuder någonting nyttigt, utan snarare hör till swårsmälta, wädergifwande rätter.

Man ger soppor en angenäm smak och en wiß stadighet genom afskurna, mörkokade hufwudkålsblad. Man bör wid uppskärningen afsöndra kålbladens grofwaste stockar, emedan deßa ej bli så lätt möra och ge föga smak. Äfwen förstås af sig sjelft, att man bör låta kålen koka i sjelfwa köttsoppan; äfwenså kan man lägga i morötter och andra vegetabilier.

Den brådmognande, spitsformade hwitkålen blir ganska smaklig, om man skär hwart hufwud midtitu, uttager den tjockaste stocken och låter den småningom koka in med litet köttspad på en bädd af skink- eller orkötts-skifwor. Så lagad kan han ätas med kokt orkött, och spadet, som under tiden samlat sig under kålen, kan man låta gå genom ett durchslag, och låta den, på detta sätt afsöndrad ifrån de sönderkokade köttstyckena, flyta ibland den upplagda kålen.

Hwitkål lagas ock sålunda, att den skäres fint sönder, långsamt kokas med köttspad eller med något animaliskt fett ämne, och göres något syrlig medelst litet ättika. Samma rätt bereder man oftare af en blå varietet hufwudkål ***). Man lägger gerna litet

---

*) Brassica oleracea. **) Capitata alba.
***) Brassica oleracea, capitata rubra.

kummin till båda. Hwitkål ingår äfwen i den smakliga blandning af allahanda grönsaker och köttslag, som är Spaniorernes älsklingsrätt; den widtbekanta olla potrida.

Hufwudkålens köttiga hufwudstock, som man wanligtwis skär bort, kastar bort eller gifwer kreaturen, blir ibland i hushållsaktiga hus fint hackad och kokad i köttspad, med någon tillsats af ättika och kummin; eller ock med smör och något mjölk, så att den blir sötaktig. Jag anser just denna mindre kryddaktiga del af hufwudkålen för den mest födande.

Medelst insaltning och gäsning bereder man af finskuren hwitkål, i synnerhet af plattkål, som wärer om hösten, den allmänt bekanta surkålen. Ett fat, hwari hwitt win legat, ger surkålen en lättare gäsning och en angenäm winsur smak. För att ersätta denna werkan då man begagnar ett nytt fat, lägger man sönderstötta windrufwor på bottnen. God surkål måste ha en frisk lukt och en wacker höggul färg. När man kokar surkål, så får man ej röra om den, på det den icke derigenom må bli brun och förlora sin wackra färg. Om den får koka långsamt, så kan den icke widbrännas och behöfwer derföre icke mycket röras om.

Surkål ätes ofta till kött, fisk och ostron. Bäst är det tyska maneret att äta den med salt swinkött, och i förening med en gröt af potäter, hwita bönor eller gula ärter.

Man gör surkålen stundom något söt, i det man deri kokar sönder några Borsdorfer-äpplen. Äfwen söker man i förnäma kök att deraf bereda en läcker och

kostelig rätt, i det man lägger emellan surkålen hwarftals skifwor af orkött, färska eller salta swinfötter, eller annat kött, och låter under långsam kokning köttets saft och kraft tränga in deruti.

Enbär, kummin och hela pepparkorn läggas ofta i surkålen, redan då den inlägges i faten. Men sådana kryddor förlora, när de ligga länge i laka, sin bästa smak. Jag råder derföre, att först före kokningen tillägga deßa kryddor, så wida man tycker om dem.

Savoyerkål *).

Denna den mildaste och smakligaste af all kål bär med allt skäl namnet Savoyerkål; ty den är i hela Piemont den omtycktaste af all vegetabilisk mat. Der kokas de sönderskurna bladen med ris; en rätt, som ock i det tillgränsande Lombardiet ymnigt njutes.

Savoyerkål, som om wintern icke warit omgifwen af rutten halm eller gödsel, utan fått stå fritt under bar himmel, behöfwer hwarken förut läggas i watten eller förwällas. Den renas blott torr, och kokas i köttspad, eller med smör, eller med ett färskt köttstycke, så att den blir rätt mör och bibehåller sin smak. Men om den legat i en grop eller warit öfwerhöljd af gödsel, så måste man twätta dem en timme i flera watten, och förwälla honom litet i salt watten, innan den lagas.

Föga mindre läcker är den varieteten, som kallas Brüßel- eller stjelk-kål, och lagas på samma sätt; några äta den tillsammans med små äggkakor.

---

*) Brassica Sabauda; Werséfål.

Jag är böjd för att hålla Savoyerkålen för den som Cato så mycket berömmer. Han lägger nemligen kålbladen i stark ättika, och serverar den såsom en magstärkande salat, ett tillagningssätt, som ej paßar något annat kålslag än den gröna varieteten af Savoyerkål. Likwäl brukade man ännu för ett halft århundrade sedan äfwen de unga ständen af många kålrofwe-varieteter till wintersalat.

Kålrofwan *), hwilken äfwen, efter italienska namnet cauli rape, kallas kålrabi, är, om den ätes späd, en förträfflig tillkost. Man låter det rofartade hufwudet ej bli större, än ett medelmåttligt äpple, och skär icke endast deßa hufwuden, utan ock de spädare stjelkarna i små stycken; de gröna bladen åter hackas eller skäras helt fina och läggas icke förr i grytan, än kålrofwans öfriga köttiga delar börjat bli möra; ty just deßa hackade blad gifwa rätten smak och prydligt utseende, om de icke kokas för mycket, utan blott så mycket, att de förlora sin råa smak, men likwäl få bibehålla sin wackra gröna färg.

I Norra Tyskland står kålrofwan i ringa anseende, emedan man har den obetänksamma wanan, att ej förr föra den till torgs, än hufwudet blifwit helt och hållet utwärt, hårdt och smaklöst. När den ätes sålunda öfwermogen, är den sämre än den wanliga rofwan, och paßar mera till föda för boskap än menniskor.

Desmankål **) är en annan läcker varietet, som

*) Brassica Napus.

**) B. peregrina, moschum olens.

hos oß icke trifwes och åfwen annorstädes icke nyttjas mera.

Italienarnes swartkål *), som icke är olik wår bruna eller gröna winterkål, blir på Chiantis torra backar otroligt fin och smaklig, men den som wärer i de wälbewattnade trädgårdarna omkring Florens och Rom smakar ganska fade och likgiltigt. Den kokas i salt watten, torkas och afkyles i olja och ättika; eller beredes såsom wår bruna kål.

Icke sällan förderfwar man den sistnämdas egna smaklighet, när man kokar den och före tillagningen häller af spadet. Det behöfs blott, att plocka den rätt sorgfälligt, och göra den fullkomligt ren; derefter brynes en knifsudd socker i smör, och sedan lägges kålen derpå, för att låta den långsamt fullkoka för sig sjelf. Tid efter annan häller man dertill något smör, watten eller köttspad, om den skulle wara nära att torka; dock aldrig så mycket, att någon fuktighet hinner samla sig på botten af kitteln.

Turska bönor.

Wi hafwa wid mjölfrukterna och i capitlet om gröt eller wälling, talat om Phaseolus, betraktad såsom en torr böna. Hit hör nu samma bönarts skida, hwilken, äten grön, innan bönan börjar bilda sig deri, är en angenäm rätt.

I Italien ätas Dwärgbönans skidor ganska späda och före lagningen bryter man blott af deras spetsar,

*) Cauli neri.

utan att sönderskära dem. Man kokar dem och äter dem afkylda med ättika och olja; eller man ångkokar dem i köttspad, eller ock i smör, swinister, ja till och med i olja. I alla fall brukar man der starkt peppra dem.

I Tyskland tycker man om Swärdsbönor, emedan de länge äro späda, och i följd af deras storlek innehålla mycken mat. Man förwäller dem först i salt och watten, antingen emedan wanan är sådan, eller emedan man i allmänhet icke tycker särdeles mycket om denna wärts starka, naturliga smak. Jag will icke neka, det den gröna bönan, i synnerhet den något utwärta swärdsbönan, har en wiß widrig besk smak. Emellertid, för att borttaga densamma, torde det wara nog, att öfwerskölja den blott en enda gång med kokhett watten.

De på tyskt sätt finskurna bönorna bruka lagas på mångahanda sätt; man stufwar dem i köttspad och lägger i något smör, mjöl och hackad petersilja; man kokar dem med smör och lägger till litet ättika, dragon, basilicum och andra starka kryddor; man lagar dem ändteligen äfwen söta, med söt grädda, med något smör och mjöl.

Perlbönor, eljest äfwen kallade salatbönor. Man lagar dem, liksom de andra. Wid NederRhen brukar man till de helt enkelt i salt watten kokade perlbönorna servera en sås af grädda med något ägg, smör och mjöl. Denna rätt är icke osmaklig.

De gröna bönorna beredas äfwen till förråd för wintern. Man torkar dem i luften, eller öfwer lindrig

eld, och lägger dem i watten förrän de begagnas; man saltar dem hela, eller äfwen fint sönderskurna och lagda i byttor eller lerkärl, och lägger dem på wanligt sätt i watten. Slutligen kan man med mycken fördel lägga in späda Turska bönor i en lake af kokad ättika med allahanda kryddor. Man akte sig dock ifrån ett öfwerflödigt bruk af kryddneglikor, och hålle sig mer till de bittra kryddorna, nämligen till alla slags peppararter.

De flesta mildare, och derjemte äfwen något köttfulla trädgårdswäxterna, såsom sparris, blomkål, unga kurbitzer och dylika, kunna på samma sätt läggas i ättika och förwaras. I Italien försmår man till detta ändamål icke en gång wißa köttiga hafswäxter *), som werkligen utgöra ett wälsmakande bihang till kokt kött m. m.

---

10 Cap.

Om de matnyttiga wäxter, som med en finare cellwäfnad äro föga födande, men desto mer kryddaktiga.

Lök-familien **) står här i första rummet, dels emedan den redan i menniskoslägtets urkunder skildras såsom en Judarnes favorit-krydda, och enligt Plinius, till och med dyrkades såsom en Gud af Egyptierna;

---

*) Crithmum, s. foericulum maritimum minus, Hafsfenkol. **) Allium.

dels ock i synnerhet, emedan deß bruk ännu i wåra tider är så allmänt gängse.

Den wanliga hwitlöken *) förderfwar, ömnigt njuten, andedrägten; deß fibrer äro swårsmälta, ty de åstadkomma uppstötningar; detta oaktadt håller man wid medelhafwets kuster deß saft för ett förwarings-medel mot febrar. Otwifwelaktigt är likwäl hwitlök, om den anwändes sparsamt och i förening med alla-handa wälluktande saker, i de flesta bastanta och feta kötträtter en ganska god krydda. Dock gjorde man wäl, om man wille skilja saften ifrån fibrerne och alldeles icke i mat anwända deßa, ty det äro de som förorsaka deßa obehagliga uppstötningar, hwilka göra hwitlöken så wederwärdig för snygga nationer.

Denna afsöndring kan ske på mångahanda wis. Will man krydda en sås med hwitlök, så är det nog, att något gnida kastrullen, eller pannan, hwari man eruar laga såsen, med ett stycke hwitlök. Will man krydda en italiensk soppa af skidfrukter med lök, så rostar man några brödskifwor, och rifwer dem mot löken, hwars saft då derpå fäster sig. Deßa brödskifwor lägger man sedan i soppskålen och håller den heta soppan derpå. Man kan slutligen stöta sönder löken i en trädmortel, och sedan utpreßa deß saft, försätta den med stark ättika, lägga i hela kryddneglikor, pepparkorn och ingefära, och så förwara dem i wäl tilltäppta buteljer på ett soligt ställe, för att wid behof taga en sked till en haché eller en sås.

---

*) Allium sativum.

Till alla slags i ättika och kryddor inlagda saker kan man utan skada lägga några lökar, ty blott den flygtiga, kryddaktiga delen meddelar sig åt ättikan eller laken.

Wid bakningen af kalla pastejer plägar jag lägga löken på botten och genom ett stycke deg afsöndra den ifrån den öfriga fyllningen. Anbragt på detta sätt träder hwitlökens lukt blygsamt tillbaka, och kryddar ändå rätten från sitt tysta gömställe.

En het, nyß rostad brödskifwa lindrigt ingniden med färsk hwitlök, doppad i fin olja och rikligt saltad, ätes i Italien på landet såsom en frukost, hwilken wißerligen smakar bättre, än den luktar.

Många nationer tycka om fårlår, kokt med mycket hwitlök. Denna rätt förutsätter god matsmältning.

Mindre stinkande och finare till smaken är en mindre afart af hwitlöken, Rokambolen *). Man kan, utan fara för luktnerfwerna, i fyllningar till kalla pastejer anwända så wäl sjelfwa löken som i synnerhet fröna.

Af rödlök **) bilda några ett eget species; andra ställa den under hwitlöken.

Rödlöken luktar icke så illa, är smakligare och mildare, äfwensom mindre swårsmält, än hwitlöken. Man kan derföre mycket förr äta denna, såsom ett bihang till annan mat.

Allrabäst dertill är den aflånga varieteten, som på somliga ställen kallas Straßburgerlök. Sedan den

*) Allium Scorodoprasum. **) Allium cepa.

blifwit rengjord, kokas den wid sakta eld öfwer några lätt rostade fläskskifwor, så att den wäl behåller sin prydliga form, men ändå blir mör som smör. Man tager den sedan af elden, låter den fullkomligt suga in spadet, och upplägger den rätt prydligt på fatet omkring det kokade.

Fullwärta spanska lökar *) kunna fyllas med någon hachée af hwad sammansättning som helst, och sedermera så sättas i en låg kastrull eller panna, att de icke falla omkull, ty derigenom skulle fyllningen spillas ut. Man slår så mycket köttspad eller watten derpå, som behöfwes, att dermed betäcka botten på kärlet twå finger högt. Sedan låter man detta allt sakta stekas, och slår tid efter annan några skedblad köttspad derpå, så mycket som hwar gång tyckes behöfwas. När nu det wåta i det närmaste sugit sig in i de helt och hållet uppmjuknade lökarna, så lägger man smör på pannans botten, så att lökarna litet brynas. Man lägger sedan opp dem och gör till dem syrlig, brun sås.

Små hwita lökar, ångkokade och med brun sås, framsättas såsom bihang till allahanda köttmat.

Sönderskuren och derpå litet brynt lök tjenar, att höja smaken på mångahanda rätter. Löken kan också hackas och nyttjas i åtskilliga hachéer, såser, ja till och med i grönsaker. Wißt är lök i många fall en paßande krydda; dock anwändes den ofta på det oför-

---

**) Cepa vulgaris, floribus et tunicis purpurescentibus.

nuftigaste wis. Jag har i wißa kök sett spenat kokas i watten och sedan preßas med händerna, så att den icke kunde behålla någon smak eller saft. Efter denna förberedelse hackade man den tillsammans med rödlök och satte den derpå å nyo på elden med smör eller köttspad. Det torde icke synas underligt, om en sådan hackmat smakar som ett grönfärgadt lökmos, och blott genom färgen påminner om spenat.

Schalotten *), en finare temligen bekant lökart, förtjente i afseende på sin kryddsmak, att föredragas framför andra kryddslag; deß smak är likwäl för stark, för att kunna tjena till en egen birätt.

Gräslök **) är en af många omtyckt krydda, som hackad eller fint skuren, rå lägges på maten. I soppor tyckes den mig widrig; blandad med finare salatörter, blir den wäl i olja och ättika dräglig, men smakar ändock alltid temmeligen gement.

Den krydda ***), som kallas Purjo, hör också till lök-familjen. Blandad med andra soppgrönsaker, ger den köttsoppan en mycket god smak, men bör likwäl icke råda öfwer de andra. Medan den är späd, ätas så wäl deß hufwud som deß stänglar såsom en birätt till köttmat. Denna rätt har historisk betydelse hos Tyskarna; i många trakter är den bunden wid wißa dagar, och sökes och älskas i höga Norden efter långa wintrar, såsom en förstling af wåren.

---

*) Cepa Ascatonica. **) Cepa sectilis, junciſolio. — Allium Schoenoprasum.

***) Porrum sativum commune capitatum.

Spenat.

Denna mildt kryddaktiga ört *), som har en wacker färg, njutes mest bland alla grönsaker. Utom sina dietetiska företräden har den också den egenskapen, att wära i alla blidare årstider, och ger endast wika för stark köld, frost eller ihärdig torka.

I några trakter har det mißbruket inrotat sig, att förwälla spenat i watten, hälla bort wattnet, för att slutligen medelst hackning och stufning i smör eller köttspad, af det urkokta gräset bereda en smaklös rätt. På detta sätt lagad, kan den wäl genom lök m. m. få en ny och främmande smak, men ingenting är mera oförnuftigt, än en sådan tillagning.

Tycker man om att äta spenat rätt fint hackad, så hacke man den lindrigt förwäld, liksom hundrade andra werter, och sätte den sedan med watten, eller ännu bättre med köttspad, på sakta eld; man låte den koka rätt långsamt och lägge smör med salt derpå. Mjöl eller rifwebröd taga bort mycket af spenatens naturliga friskhet och smaklighet; dock är denna bisats mindre tadelwärd än hackad lök.

Italienarne draga hela spenatstånden i deras första, spädaste ungdom ur marken, aftaga blott de yttersta bladen och rotträdarna och koka det öfriga helt med rötterna, utan att sönderskära och hacka det. Roten af unga spenatstånd är i sjelfwa werket ganska smaklig och meddelar de mer söta bladen en lätt, kryddaktig bitter-

---

*) Spinacia oleracea. S. glabra. Se flera varieter af denna wärt i Trädgårdsböcker.

het, som äfwen skulle behaga en bortskämd tunga efter några försök.

Spenat med syra eller patientia, kokad såsom ofwan är föreskrifwet, är en förträfflig blandning.

De beska och starka, mestadels wilda wårwärterna, hwilkas njutning är så wälgörande och likwäl faller de flesta wid slisk wanda tungor motbjudande, mildras genom en tillsats af spenat. Till denna wildspenat tage man en god del lejontand och wattenkraßa och i ringare proportion lägge man dertill körfwel, petersilja, laktuk och hwad för andra aromatiska örter man har till hands. Man hackar detta allt och kokar det såsom ofwan sagdt är.

I några trakter af Tyskland samlar man för påskweckan allahanda wilda örter, t. ex. moll, näßlor, lejontand, wattenkraßa, unga stjelkar af fältkummin m. m., hackar dem och bereder deraf en ganska wälsmakande, spenatartad rätt eller grönkål.

En wiß afart mangold *) odlas endast för deß milda och ätliga blad, hwilka man anrättar som spenat. Emedan bladen af denna planta äfwen i omild wäderlek hålla sig gröna, ja derunder bli mildare, så brukar man gemenligen kalla den wintersyenat. Den odlas ganska flitigt på de högre, ofruktbara Schweitziska bergen, i synnerhet i Urseren, och blef fordom, emedan den ifrån Schweitz blifwit utbredd öfwer Europa, wanligen kallad Schweitzisk mangold.

Den äkta spenatens saft har en ganska behaglig

---

*) Beta hortensis alba. En Schweitzisk varietet.

grön färg och smakar derjemte ganska mildt, hwarföre man företrädeswis betjenar sig af den, för att färga allehanda fina rätter eller såser wackert gröna. Werkligen skämmer den utpreßade saften af rå spenat icke lätt bort den rätt, som genom den, antingen helt och hållet eller till en del, skall färgas. Mest paßande är den, att ge kalla vegetabiliska såser en wiß ton.

Tag till en sådan grön sås hälften spenat, en fjerdedel dragon; låt sista fjerdedelen bestå af patientia, portlake, petersilja och körfwel. Lägg dertill en liten schalott eller hälften af en stor; widare några blad basilicum, mejram och timja. Stöt sönder alltsammans i en träd- eller sten-mortel. Tag upp det stötta med en trädsked och preßa det genom en fin hårsil med kokande ättika, och låt det rinna i ett rent lerkärl. Sätt detta kärl på elden och låt blandningen bli kokhet och tag så af det. Derefter slår du deri salt och en knifsudd saltpeter, för att förhöja färgen. Låt blandningen under flitigt omrörande långsamt kallna, och red af den efter omständigheterna med matolja, eller några äggegulor, eller ock med något hwitt, kalfgelée-artadt köttspad.

Syra eller Patientia.

Bladen af patientia *) höja smaken i köttsoppor, och krydda mångahanda såser, ätas äfwen dels såsom en egen rätt, dels blandade med andra örter.

Tidigt på wåren är patientian särdeles mild och smaklig, hwarföre man i synnerhet under denna årstid

*) Acetosa; delas i flera varieteter. Rumex, m. fl.

måste akta sig, att icke borttaga denna sköna syra genom någon föregående urkokning. När den om sommaren blir gröfre, så skadar det honom mindre, om den på wårt pedantiska sätt kokas i watten och sedan först hackas och fullkokas.

Några personer, som ej kunna lida någon deciderad smak, sockra på syra och patientia, ja till och med på spenat. Jag har anledning att tro, att sockrad patientia alstrar magsyra, men osockrad borttager den.

Ångkokad patientia brukar man utan skada reda af med en äggegula, wispad i köttspad.

Såser: grönt hackad patientia kokad i köttspad; späda patientieblad helt och hållet kokade i något köttspad, deßa något uppspädde och slutligen afredde med några äggegulor.

Endevier.

Twå arter af cichorie-wärten tjena oß till salat och grönsaker; den wanliga bredbladiga *) och den krusiga **) endivian. Den förra är såsom salatwärt mindre fin och smaklig än den håriga, men paßar bättre till att ätas som grönt än andra. Man plockar och sönderskär den bredbladiga endivian och kokar den i litet köttspad, utan widare tillsats. Man låte den blott bli så starkt kokad, att den förlorar all grönska, ty med färgen plägar äfwen den bästa smaken koka bort.

---

*) Endivia vulgaris, s. Cichorium latifolium.

**) Endivia crispa.

Samma slag, ännu mindre sönderskuren, kokas ock i ymnigt köttspad dock icke för mycket; spadet redes af med wäl wispad äggegula. Sedan läggas i soppskålen rostade hwetebrödsskifwor och slutligen slås på dem den gröna soppan.

Endivian är en helsosam winterwärt; om den ymnigt ätes såsom salat, renar den safterna i kroppen och är i synnerhet nyttig för ett sjukt tandkött.

Den krusiga endivian är, såsom sagdt är, anwänd till salat, finare, smakligare, helsosammare än den bredbladiga. Detta oaktadt har många tyska kokerskors gränslösa lättja och wårdslöshet bannlyst denna förträffliga ört från de flesta städers torg, emedan det är dem för beswärligt, att ordentligt plocka de krusiga bladen och rengöra dem ifrån smuts eller insekter. Enligt en tyst öfwerenskommelse mellan deßa jungfrur finna trädgårdsmästarna (hwilka föra den krusiga endivian till torgs) inga köpare. Sjelfwa kockarna skulle utan twifwel också hafwa tagit del i denna sammanswärjning, om de icke hade wänjt sig, att öfwerlåta den lägre syßelsättningen med plockningen och rengöringen åt handtlangerskor af det wackra könet.

Laktuck.

Man kallar laktuckslägtets flera arter *), hwilka äro nyttiga till mat, med ett allmänt namn för salat, ehuru detta ord icke borde brukas om en wärt, utan snarare om ett bestämdt sätt att laga en sådan.

---

*) Lactuca.

Laktuckens afarter äro oändligt många; i Tyskland och Swerige odlas i det hela blott få arter; i synnerhet grön och flerfärgad hufwudsalat, hwilken man äfwen helt ung plägar anwända såsom salatwärt. Den förträffliga romerska laktucken synes urarta i Tyskland.

Alla slags laktuk-arter kunna, liksom spenat, lagas som grönsaker. De kunna anwändas ibland spenat och i grön soppa. Dock är det brukligt, att sätta dem okokta på bordet, och krydda dem med olja, ättika och salt, liksom annan salat. Will du laga dem som grönsaker, så gör på följande sätt. Lägg det gröna hastigt i kokande watten, så att bladen sammanweckla sig, och preßa genast ut wattnet. Sätt laktucken sedan på elden öfwer smör och lät den bli litet brynt. Slå tid efter annan litet köttspad derpå, dock blott så mycket, som är nödigt, att hålla den fuktig. Rör ej om, utan skaka. Här fordras en långsam, warsam beredning.

På samma wis behandlas endivier, portlake och andra bladwärter.

Grönsaker, som brukas i soppor.

Selleri hafwa wi ofwanföre omtalat; likaså syra. Utom deßa wärter plägar man ock i köttsoppor anwända petersilja *), körfwel **), portulake och dragoner. Förståndiga kockar weta af sig sjelfwa att rätta qvantiteterna efter omständigheterna.

Petersilja är en kryddwärt, som, vaktadt faran

*) Apium Petroselinum hortense.

**) Chærophyllum.

att förwerlas med ung odört, sedan äldsta tider förblifwit i lika högt anseende. Redan Apicius blandar den i allahanda hachéer och såser; den gifwer werkligen alla kötträtter en angenäm ton och trifwes wäl ihop med de flesta grönsaker.

Wid bruket af petersilja måste man akta sig ifrån att fråntaga den lukt och smak genom för långwarig kokning. Man måste utgå ifrån den grundsatsen, att hackad petersilja bör bibehålla en skön grön färg, för att wara smaklig, och man bör genom erfarenhet och öfning hinna så långt, att man förstår att icke i förtid utan i lagom tid lägga den på maten.

Detsamma gäller, noga taget, äfwen om alla öfriga kryddaktiga rötter. Dock uthärdar dragon en längre tid kokhetta, än petersilja.

Örter, som innehålla en ganska stark och egen kryddsmak och derföre endast paßa till wißa slags rätter.

Mejram *) och timja **) anwändas nu för tiden nästan endast i korf, för hwilket behof man torkar och pulveriserar dem. Emellertid gifwa de också, sparsamt anwända, andra hachéer en förträfflig smak. Några blad frisk mejram borttaga den härska bismaken i lamm- och killing-kött.

Basilicum ***), i synnerhet den småbladiga, är

*) Origanum. Majorana vulgaris.

**) Thymus vulg. erectus.

***) Ocymum medium.

en ganska stark, blott i mycket ringa qvantitet anwändbar krydda. Man blande den alltid tillsammans med andra wärter, som mildra och moderera den, och förhindre derigenom, att deß bisam-smak icke tager allt för mycket öfwerhand.

Angelica *); den låter, noga taget, endast förena sig med sötsaker, och ger inkokad i socker en god confect. I Italien lägger man den rå i blandade rätter.

Malört, så wäl den wanliga, som i synnerhet den romerska **), brukas i wåra tider endast till magstärkande destillationer. De Gamla betjente sig så mycket flitigare deraf. Jag wet werkligen icke, hwad för slags mat kan kryddas med malört, om ej hjort- och wildswin-stek, i hwilken man ändock bör taga litet deraf.

Kapris ***), de i ättika inlagda fröen och knopparna af en planta, som ymnigt wäxer på murar och klippor i Italien och Grekland. Wi nyttja den i sötsura såser och äta den också rå i salat.

Safran †), en platt krydda, nyttjas mycket i orienten, kanske mest för sin sköna gula färg, ty smaken är swag, dock icke angenäm.

Libsticka, Ligusticum, kanske den Apiciska, begagnas nu mera blott i få länder såsom kökskrydda.

Kärleksäpplen ††), pomi d'oro, begagnas i södra

---

*) Angelica sativa. **) Absynthium Ponticum.

***) Capparis spinosa. †) Erhålles af Crocus sativus, i nödfall af Carthanus tinctorius.

††) Lycopersicon (Solanum Linn.) esculentum.

Europa i såser och soppor, hwilka de gifwa en angenäm syrlig smak och en skön rödgul färg. I mängd njutna, lära de göra blodet tjockt. Jag känner icke, hwarföre man försummar odlingen af denna kryddaktiga frukt.

Mynta *) och meliß nyttjas af Apicius i hundratals fyllningar, hwilka knappast skulle behaga oß Nyare. Deßa wärter tjena för närwarande endast till destillationer. Några arter **) mynta uppdragas här och der på trädgårdssängar och läggas unga i blandad salat. Eljest kunna äfven några blad mynta och meliß efter behag blandas i spenat.

Rosmarin brukas i södra Europa i mångahanda såser, äfwensom i fågelragouer, liksom här och der i Tyskland späda qwistar af gråbo.

Ojemförligt bättre låter salvia ***) anwända sig till allahanda stekt kött. Qwistar af wanlig eller romersk salvia, lagda emellan småfogel på spettet, ge de stekta foglarna en förträfflig och paßande bismak. Salvia, hwarstals uppträdd med stycken af färsk ål på spett och wäl genomstekt jemte fisken, ger den sedermera en behaglig smak. Salvia kan ock bakas i flott, och ätas som birätt till allahanda andra stekta saker.

I Nordliga Tyskland är en egen soppa mycket omtyckt, som kallas ålsoppa, men som lika wäl kunde kallas de fyra årstiderna eller de fyra elementerna. Utom det brukliga tillägget af något salvia skulle nämnde rätt knapt wara ätlig, just emedan denna starka och

*) Mentha. **) Glabra och candicans.

***) Salvia.

pikanta krydda likwäl ger en bestämdare ton åt den chaotiska blandningen.

Ruta *), har en för stark smak, för att äfwen om wåren kunna anwändas i grönsaker, grön soppa eller gröna såser. Den som tycker om ruta, må upptaga den i förut nämnde sammansättningar.

Ruta, ensam eller blandad med andra örter på smörgås, är en blodrenande frukostmat. I salater af wilda örter kunna de späda stjelkarna nyttjas.

Blomman af fläderträdet **), är, såsom bekant, swettdrifwande, men nyttjas jemwäl af några i söta rätter. Den smak den meddelar dem, är fade söt med en bismak, som närmar sig det widriga.

I Öfra Tyskland stoppas unga ständ af gråbo, en planta, som gerna trifwes i grannskapet af menniskoboningar, i gäß och änder, som man will ångkoka eller steka i ugn.

Dill ***) nyttjas utomlands nästan endast till inläggning af gurkor, men älskas hos oß af många till kokt kött (dillkött).

Capucinerblommor, lagda i ättika och anwända likfom kapris, må här sluta denna afdelning, hwari många wärter af en swagare kryddsmak blifwit förbigångna, såsom utan wigt.

Fina salat-wärter.

Endivier och alla talrika afarter af laktuck äro råa, tillagade med ättika och olja, både smakliga att äta, och ogement nyttiga för helsan.

---

*) Ruta hortensis. **) Sambucus nigra.
***) Anethum.

Ibland soppörter kan man äfwen begagna dragon och portlake såsom salatwärter, i det man blandar dem med andra, som ha en mild smak. Äfwen de kryddaktiga knopparna af capucinerblomman upphöja smaken i en blandad salat.

Kraßa; den lilla trädgårdskraßan *), blandad med unga stånd af dwärglaktuck, ger en förträfflig wårsalat.

Brunnskraßa **), redan uppförd ibland de grönsaker, som ätas såsom spenat, ger en icke mindre god salat.

Likaså Rapunkeln ***), hwaraf både blad och rötter ätas; endast de yttre hårdare bladen borttagas.

Skedört †), som äfwen om wintern frodas under snön, är en förträfflig, helsosam, men högst bitter salatwärt. Man uppblandar den om wintern med i skifwor skurna betor.

I Italien gifwes det en varietet fenkol, hwars fästen ätas i salat och till desert.

Pimpinella eller Bibernella ††); deß blad begagnas ock i salat.

Borasch †††); skuren i stycken, ätes med ättika och olja, till kokadt kött.

---

*) Erysimum vernum. **) Nasturtium aquaticum majus et amarum (Cardamine).

***) Campanula, radice esculentà, Rapunculus.

†) Cochlearia officinalis. ††) Poterium, Pimpinella sanguisorba. †††) Borrago officinalis.

Lejontand, unga ständ af allahanda trädgårds- och fält-wäxter, njutas i synnerhet om wåren.

Man kan ge sig sjelf den bästa anwisningen uti tillagningen af allahanda salat, som nyttjas till kött och fisk och saltad mat. Den såkallade italienska salaten, sill- och sardell-salaten och flera dylika blandningar äro nogsamt bekanta.

Swampwäxter.

Främst af alla ätliga swampwäxter står billigtwis Tryffeln *), den förnämsta prydnaden på rikas bord. Dock är icke all tryffel lika wälluktande och smaklig; den läckraste fås från landskapet Perigord och Etsch-dalen i granskapet af Trient. Äfwen beror mycket på, att tryffeln är fullmogen, utan att derföre wara öfwermogen. Rutten tryffel måste kastas bort, om också något friskt skulle wara qwar på den.

Tryffel renas wanligtwis ifrån den widhängande jorden i kokande win. Några skala den; men den bästa smaken sitter just i deßa något trädaktiga skal.

Tryffel anwändes med fördel i en blandning af win och köttspad, kokad med hela pepparkorn, renligt uttagen, lagd på en duk, och serverad med färskt smör, såsom förrätt.

På italienska wiset raspas den, blandas med litet olja, salt, peppar, hwilket allt wärmes på en talrik; slutligen utpreßas deröfwer en citron, och stundom strör man deröfwer parmesan-ost. På stekta brödskifwor ätes den äfwenledes.

---

*) Tuber cibarium.

Hwad tryffel, anwänd såsom krydda, har för en betydelse i såser, i pastejer, i fyllningar, wet numera hela den civiliserade werlden. Ty sedan man äntligen insett, att goda måltider hafwa en förundranswärd förmåga att stämma menniskohjertat och knyta wänskapsband, så hafwa tänkande menniskor icke underlåtit att arbeta för statens och sina herrars bästa medelst yppiga måltider, så att diplomatien nu för tiden blifwit en rigtig propaganda för allt utsökt och läckert. Samma upptäckt har också, ehuru sednare, wår tids Liberalism gjort; den har insett, att den, näst tidningspreßen, icke har något säkrare stöd än stora dineer med dertill hörande patriotiska toaster och medborgerliga tal; hwilket allt naturligtwis icke hindrar de ädla patrioterne att nästa dag, sedan champagne-ångorna dunstat bort, i tidningar eller i sina respective stånd, declamera emot lux, regeringens slöseri och om nöden i landet. Skada bara att de bästa rarieteter, i följd af den starka patriotismen nu för tiden och den deraf följande starka consumtionen, blifwit så dyra, att mången anspråkslös beundrare af det æsthetiska i kokkonsten, saknar förmåga att uppfylla denna skönhetssinnets fordran.

Endast i Italien har jag sett en art trädswampar, der kallad Prunjoli. Deßa ge icke tryffeln efter hwarken i wällukt eller aromatisk kraft, men de äro på långt när icke så köttiga. Man blandar dem i alla slags hachéer, t. ex. i förening med något animaliskt ämne på rostade brödskifwor.

Champignoner, som dels odlas på artificiella sängar eller af sig sjelfwa wäxa på hagar, förena mer

än alla andra nordligare swampwärter det mildaste kött med den rikligaste kryddsmak. Af gamla champignoner beredes i synnerhet af Engelsmännen ett tunnt, ganska aromatiskt gelée, som tyska kokböcker förblandat med indisk soya.

De ätliga swampwärterna äro för öfrigt ganska talrika och mångfaldiga; de flesta äro läckra, mera kryddhaltiga, än födande. Dock är det lätt, att taga miste, och i stället för en ätbar swamp plocka en fullkomligt lika, men giftig. Många, som älska sitt lif, afhålla sig derföre ifrån swampar utan undantag.

Wi äga förträffliga skrifter öfwer swamparne i allmänhet och i synnerhet sådana, ur hwilka wärdshuswärdar och kockar kunna hämta många kunskaper. Dock finner naturen nöje uti, att äfwen i skenbart likartade bildningar framalstra än ett obotligt gift, än en förtrollande krydda. För att pröfwa swamparnas giftighet föreslår man att bruka: lök, neddoppande af silfwerskedar o. s. w. Några tro sig kunna på lukten urskilja swamparnas egenskaper.

---

11 Cap.

Om kryddaktiga frön, bark, rötter, blad, hwilka man torrkade plägar anwända; äfwensom om kryddaktiga geléer.

De inhemska kryddorna af detta slag bestå förnämligast i torkade och pulveriserade blad af mejram

och timja, hwilka man dock rätt wäl kunde öka med andra bladkryddor. Widare af kummin *), af hwilken ett bättre slag odlas på Malta, Coriander **) och Anis ***), som i sydliga Europa njutes omogen, likasom frukt. Många hafwa wänjt sig wid bruket af deßa frön. Den starka kumminen är, likasom enbär, anwändbar i många fall, då man will ha en stark, robust smak. Så gifwer kummin kokta kräftor en paßande bismak; men enbär duga i en salmy af små flyttfoglar.

Friska och torra lagerbärsblad äro af ålder brukliga; de Gamla begagnade ock myrthenbär, hwilka nyligen råkat i glömska. Jag afhåller mig ifrån att tala om senap †), emedan den är så allmänt bekant.

Talrikare äro de exotiska, mestadels tropiska kryddorna. Ibland deßa har pepparn den allmännaste brukbarhet. Såsom hwarje kökspiga wet, ges det en swart och en hwit peppar, hwilka i smak föga afwika ifrån hwarandra.

Spansk peppar är en skidfrukt ††), som liknar peppar i smak, men öfwerträffar hwarje annan krydda i wärmande och upphettande werkan. Af en varietet †††) af denna frukt, brukas den i nyare tider så omtyckta cayenne-pepparn. Denna krydda är en nödhjelp för en genom fuktig hetta förswagad matsmält-

---

*) Cuminum. **) Coriandrum sativum.

***) Anethum vulgare, Finocchio dolce.

†) Sinapis nigra. ††) Capsicum.

†††) Caps. minimum.

ning, och brukades först allmänt i träsken af Guyana. Men huru illa de sjöfarande folken gjort deri, att öfwerflytta de båda Indiernas lefnadssätt till Europa, ser man af den mängd tränsjuke och lefwersjuke, som England och några sjöstäder på continenten hwart år sända till södra Europa, äfwensom af engelska läkares samwetsgranna flit nu för tiden, att för sina tränsjuka utspana det bästa möjliga dödsställe.

En mindre upphettande varietet spansk peppar, som äfwen odlas i orangerier i Europa, tjenar grön till krydda för allahanda inlagda saker. Wid ättickegurkor t. ex. förhöja några sparsamt begagnade ännu gröna skidor wälsmakligheten, utan att werka särdeles menligt på blodet. Dock att, liksom i Italien och England brukas, lägga hela krukor fulla af sådana i ättika, och förtära twå till tre af deßa skidor i köttsoppa, kan omöjligt wara helsosamt.

Några Italienare förfalska win med denna krydda.

Lika mycket upphettande är ingefära *), hwilken genom en af de skiften, som äro så egna för menniskoslägtet, och som för ewigt äro häfdatecknaren en gåta, i nyare tider kommit nästan helt och hållet ur bruk. Jag kan knapt uppgifwa ett enda ställe i kokkonsten, der ingefära är på sitt ställe. I enskildta fall betjente jag mig af den något mildare cardemuman; t. ex. i pastej af gåslefwer. Man gör i Ostindien af färsk ingefära en mycket omtyckt confect, som retar törsten.

Kryddneglikan är något mildare, men är mera

*) Amomum Zingiber.

sötaktig, hwarföre den icke bör läggas i alla rätter, såsom det sker genom ett inrotadt mißbruk. Brukas den med förstånd och tillhopa med andra kryddor, ger den en fin och ädel smak.

Muskoten är mindre sötaktig, och just derföre af allmännare brukbarhet, än den äkta kryddneglikan.

Kanel *) och vanilj låta anwända sig till söta rätter, ungefär som orange- och citron-skal, hwilka sednare blott alltför ofta äfwen anwändas i salta, syrliga eller starka rätter. Emellertid ger äfwen kanel några saltade rätter en angenäm ton, t. ex. pillau, pollenta, julienne.

Pistacienötter, piniekärnor och mandlar förswinna mer och mer ur Europas kök. De göra söta rätter tunga och osmakliga, och ersättas i crêmer och geléer i afseende på smak och färg af andra mjölhaltiga frukter. Många personer kunna för all del icke lida deßa kryddaktiga kärnors motbjudande olja. Tamarinder brukas ymnigt i Orienten, i Europa alldeles icke.

Engelsmännens eröfring af Indien införde bland dem många indiska rätter, och jemte ökadt bruk af alla hetsiga kryddor äfwen decocten af allahanda sjödjur, hwilken wåra gourmander känna under namnet soya. Den chinesiskt-japanska soyan beredes af en art böna (Dolichos Soya), som måltes, males och försättes i gäsning. Se den lärda Beckmann.

I Tonking saltar man in kräftor och små fisk i stenburkar löst packade, och låter dem stå en tid wäl

---

*) Caryophyllus aromaticus.

betäckta, tills det blir en gröt af alltsammans. Detta illa luktande mos har en angenäm smak, och tjenar de indiserade Europeerna till en basis för deras soya.

I Batavia och i staden Cap äta de molukkiska Malayerne, enligt Forster, till alla rätter ett honom obekant fiskslag saltadt och hoprördt till wälling, såsom en krydda. Till denna wälling, som de kalla Adschiar, lägga de kryddor och sannolikt äfwen hwitlök.

Af Tellmußlan *) beredes i Ostindien och särdeles på Amboina det bekanta geléet Bakaßan. Enligt Rumphius **), som omständligt beskrifwer tillrednings-sättet, ges det ett hwitt och ett swart; det sista göres af det swarta flottet med kryddor, men den första af sjelfwa köttet med ättika och många kryddor. Jag wågar icke afgöra, hwilken af deßa geléer företrädeswis införes i Europa. Säkert förblanda många Ketsup, som beredes af saltade trädgårdsswampar och kryddor, med den indiska soyan.

Deßa geléer äro med största sannolikhet urgamla i Ostindien, och wi kunna enligt all analogi antaga, det Greker och Romare hade efterapat de indiska i sitt garum eller liquamen. Hwad hindrar oß wäl, om icke lättjan, denna förlamande princip i wår skenbart så idoga tid, att göra wår soya sjelfwa och att på nytt likſom under Romaretiden wid Gibraltars sund bereda det kostliga Garum sociorum! Werkeligen, om deß sammansättning kunde åter upptäckas af någon industri-

*) Tellina Garum.

**) Herbar. Amboin. Amst. 1741—50. fol.

ös Engelsman, wore hemligheten löst och den werlds-historiska bestämmelse klar, för hwars skull Gibraltar blifwit besatt af Britterna och af Elliot ärofullt förswaradt. Ty man kan icke wänta af de frugala, industrifattiga Spaniorerna, att de skulle rikta den läckerälskande werlden äfwen med den aldra ringaste af alla rätter.

---

12 Cap.

Om socker och andra söttmor, samt om frukt.

Här wore wäl rätta stället, att tala om sockerrörets ålder och utbredning. Men i detta afseende kan jag hänwisa läsaren till Bengt Bergius, hwilken såsom en äkta Swensk fyllt hälften af sin innehållsrika bok med betraktelser öfwer sockerröret. Nyare surrogater, om hwilka han ännu icke anade något, äro, ehuru werldshistoriska genom continentalsystemet, likwäl i hänseende till köket för obetydliga, att på detta ställe annat än i förbigående förtjena att omnämnas. Honungen, hwilken wäl icke är så allmänt anwändbar i kokkonsten, som det enkelt söta sockerröret, försummas likwäl i nyare tider allt för mycket. Deß kryddaktiga, componerade söttma uppnår i de ädlare slagen af sydländernas berghonung en utmärkt wälsmaklighet och gör i många blandningar, t. ex. i Sienas berömda pepparkakor, ostridigt en mycket bättre werkan, än det finaste rörsocker. Mycket är att beklaga, det man mestadels

försummat att inom hus bereda honungswin eller mjöd; ty en sådan dryck bör dock föredragas de artificiella winerna, hwilkas ömniga bruk förderfwar tänderna och matsmältningen, ja skakar nerfsystemet i grund.

Å andra sidan låter rörsocker ojemförligt bättre, än den något hartsaktiga honungen förena sig med mjölrätter af alla slag, med mjölk och äggrätter, crêmer, glacer och dylikt mera. I denna del af kokkonsten måste derföre Romarnes och Grekernes stå långt efter oß.

Socker paßar äfwen ojemförligt bättre än honung till alla slags fruktsafter; wi hafwa derföre äfwen wida bättre inlagda frukter, än man kunde förutsätta att de Gamla ägt.

Alla tillagningar af frukt, hwilka man en längre tid ämnar förwara, höra, likasom hela den så mycket mångfaldiga beredningen af söta rätter, mestadels till sockerbagarna, hwarföre jag kan gå dem förbi.

I söder war konsten, att göra torra conserver fordom ganska allmän. Man bytte då ömsesidigt med hwarandra frukter, som på den eller den orten blefwo läckrast. En intereßant förteckning derpå finnes hos Guzman *). Fransoserna arbeta för närwarande bäst i denna wetenskap. Dock äro de torra frukterna och fruktgeléerna från Havana ännu alltid förträffliga.

---

*) De la vida del picaro Guzman de Alfarache etc. Libro III. Cap. VII. Ed. Milan. 1603 a. p. 359.

Slut-Capitel.

Om uppfostran till kokkonsten.

En anwisning till sättet att blifwa en god kock finnes alltså, såsom wårt werk tillräckligt lägger i dagen, i afseende på kokkonsten sjelf, alldeles ingen swårighet. Ingenting är utan twifwel lättare, än att uppfatta den grundsatsen: "utweckla ur hwart matnyttigt ämne det som mest öfwerensstämmer med deß naturliga beskaffenhet." Äfwen innehåller ingen gren af menskligt wetande och werkande flera frändskaper och conclusioner, än just kokkonsten, hwari man så lätt, med ringa erfarenhet, kan sluta ifrån det ena till det andra. Swårigheten ligger alltså icke i konsten sjelf, utan i de menniskors förmåga eller rättare oförmåga, hwilka bemöda sig att lära dem.

Många ynglingar och jungfrur, som wilja egna sig åt wår konst, ha icke alltid den rätta lusten och kärleken dertill, utan tänka genast på att förtjena sig sitt bröd, hwilket wißerligen icke i sig sjelft är tadelwärdt; likwäl borde man först bemöda sig att inhämta konsten, som, en gång lärd, skulle ge dem bröd, liksom trädet frukt. Men man kan icke i någon ting komma någon wäg, så framt man icke från början har en rigtig lust till saken.

Andra, hos hwilka en alltför slafwisk wördnad för sina mästare blifwit inpreglad, förlora sig i ett längesedan föråldradt kokmanérs onyttiga widlyftigheter och pedanterier, och förhärda sig för all bättre insigt, all

widare utweckling genom egen erfarenhet och egen eftertanke. Jag har werkligen sett unga kockar dagen igenom öfwa sig i den konsten, att med godt manér strö salt på maten. Men jag twiflar på, om de derföre salta wällingen lagom.

Derefter komma slutligen wår tids rigtiga swampwäxter, de brådmogna, de i förtid gamla, de oförbätterlige. Man kan ingenting företaga med dem. Nu för tiden torde bli rätt swårt att finna någon kökspojke af den ålder, då jag ännu rätt hurtigt twättade fat och talrikar, plockade spenat och företog andra nödwändiga elementaröfningar. Utan att först och främst wara wan wid renlighet och ordning, utan att rigtigt hafwa lärt grundbegreppen medelst flitig uppmärksamhet och åhörande, will kökspojken nu för tiden redan fuska i handtwerket, och bli mästare i förtid. Detta borde ingalunda tålas. Naturen har förändrat sig, och historien går kräftgången.

Kokerskor sakna alla grundlig bildning. Grannlåt och modelystnad, galanterier och slisk hindra dem att i tillbörligt sammanhang fatta principerna för yrket. I allmänhet förrätta de nu för tiden sin syßla med olust. Dock äro de just derföre så mycket egensinnigare och låta icke genom någon ting bringa sig ur den wanliga stråten. Förgäfwes har jag försökt leda många hundrade kokerskor på rätta wägen. Jag måtte säga och genom exempel bewisa hwad som helst, så såg likwäl hwart tyskt qwinfolkskök, när jag om morgonen tittade in, ut som en twättstuga. Här stod en gryta med grönsaker, som summo i watten, der flöt den blifwande

salaten; här utwattnades soppköttet, der steken och fisken i kallt eller till och med i ljumt watten. Här beundrade jag likwäl det tyska pedanteriets gemensamhet för båda könen; jag wille önska, att den gamla tyska ärligheten stode på lika säkra fötter. Men i detta fall anse sig kokerskorna kunna ge all tradition på båten. Försnillning wid inköpen hör ty wärr också till dagens ordning, sedan husmödrarna blifwit för lata, för okunniga, för sentimentala, att hålla skafferier; sedan derföre pengar måste utgifwas hwar dag i året, hwarwid kokerskorna sällan glömma sig sjelfwa. Då nu icke sällan jemte mycken oordning en stor snålhet råder i borgerliga hushåll, så saknas icke artiga scener och husliga strider, hwilka i tyska städer föranlåta pigorna till oupphörlig folkwandring.

I motsats med deßa mörka drag och skarpa färgor kunde jag framställa mången skön bild af en fredlig, resignerad huslighet. Förträffliga tjenarinnor, goda husmödrar har äfwen jag lärt känna, liksom förmodligen hwar och en som läser deßa rader. Wille man nu blott beqwäma sig till att betala kokerskorna efter förtjenst och behandla dem med mer rättwisa eller mindre nycker, skulle man ännu kunna finna många redliga tjenarinnor. Men nu rätta sig högst få herrskaper efter Rumpolts förmaningar, hwilken börjar sin kokbok sålunda:

"Husbonden bör icke befalla öfwer sina tjenare, utan äfwen bemöta dem med wänlighet och godhet. Hans bud och befallningar böra icke gifwas med stolta,

uppblåsta, högtrafwande och häftiga ord, utan med allsköns mildhet, sagtmod, wänlighet och beskedlighet, så att hans tillsägelser mera böra ha utseendet af en wänskaplig begäran, än af en sträng befallning. Man åstadkommer föga medelst otidigt skrik, wåsen, pock och owett, utan twärtom blir just husfolket derigenom tusen gånger wärre, halsstarrigare och owilligare."

Den, som will egna sig åt kokkonsten, bör tidigt wänja sig wid ordning, snygghet och noggrannhet. Han bör förbjudas att läsa romaner; söker han bildning, så må han syßelsätta sig med naturwetenskaperna, historien, mathematiken; de skola öfwa hans förstånd, stärka hans minne, och slutligen ge honom alla för kokkonsten anwåndbara kunskaper. För öfrigt läse han min bok och ingenting annat än min bok.

Kokkonstens Philosophi.

Tredje Boken.

Om ätning.

1. Cap.

Om uppfostran till ätning.

Det är icke nog, att hafwa grundat matens tillagning på principer och upplyst deßa grundsatsers anwändande genom exempel. All kokkonst wore blott en onyttig wetenskap, om den icke kunde uppfylla sitt ändamål, att förhöja och underhålla den friska känslan af lifwet. Detta kan likwäl endast winnas genom ett förständigt ätande, som wid första påseende wäl tyckes wara en blott naturgåfwa, men som likwäl i sjelfwa werket är en större konst, och förutsätter wida mera bildning, än man torde föreställa sig.

Man förflytte sig blott en gång ibland wildar i aflägsna werldsdelar, eller till en sådan husfaders bord, som låter, såsom ofta sker, sina barn uppwäxa likssom oskäliga djur: för att lära inse, att det icke är

menniskan gifwet af naturen, att äta snyggt, måttligt och beskedligt, såsom det bör ske wid gemensamma måltider, ja såsom det jemwäl är nödwändigt för sjelfwa de spisandes helsa.

Men hos nationer, som ännu icke gjort rigtigt ifrån sig den så kallade yttre bildningen, hafwa inom högst kort tid tre olika grader af uppfostran till ätning följt tätt på hwarandra; hos alla inträffade först den patriarchaliska, hwilken, oaktadt deß öfriga förtjenster, likwäl så wida war felaktig, att detta bildningssätt icke så mycket befordrade den naturliga utwecklingen, som icke mera stängde naturen inom artificiella gränsor.

Barn och tjenare äro i ett sådant hus föga annat än lefwande maschiner. Der skulle man äfwen kunna sätta fram maten, skära för och äta efter trumma, utan att slå sönder talrikarne, skära sig i fingrarne eller bränna sig i munnen. Men denna bildning är likwäl ej den äkta, som utgår från naturen och deri är rotfästad. Man förutsätte blott att den händelsen inträffade, att husmodren blefwe förlamad i tungan, husbonden i högra armen, så skulle snart denna hyggliga ordning upplösas; barn och tjenare skulle kanske sjunka tillbaka till det råaste naturtillstånd, om icke flägtingar och grannar möjligen wille åtaga sig föreslå det all tillsyn beröfwade huset.

Dock bortträngdes småningom under de sista årtiondena genom tidsandens inflytande denna stela uppfostringsmethod; och emedan man i allt är böjd, att öfwergå ifrån den ena ytterligheten till den andra, så brådskade man så mycket mer, att emancipera barnslägtet, som

man förut allt för mycket hade förtryckt, inskränkt och bundit. Det är ett drag som tillhör den förädlade menskligheten, att inrymma barnen äfwen deras rättigheter; man hade blott icke bordt glömma, att det bordt wara så mycket nödwändigare att hos dem inskärpa deras pligter. Ty ingen behöfwer tydligare rättsbegrepp, än just den ur twånget nyß lössläppte.

Enhwar känner, hwilka stränga reglor wåra fäder föreskrefwo sina barn; en del af deßa äro dock af den art, att de bordt bibehållas wid den revolution, som äfwen inom barn-werlden nästan upphäft all tukt och ordning, och för hwilken icke sällan föräldrarna sjelfwa blifwit första offret. Det torde tillåtas oß att här omnämna några föreskrifter angående sättet för ungt folk att skicka sig wid bordet, hwilka föräldrarna borde hos sina barn tidigt inskärpa.

Först och främst borde de lära dem, att hålla kroppen rak och iakttaga yttre anständighet, att tidigt wänja sig wid snygghet, att tugga långsamt och äta tyst och stilla; att icke stoja eller prata alltför mycket; widare borde de wänja dem wid att rätt nyttja knif, gaffel och sked. Äfwen häruti ges det olika methoder och bruk. Engelsmännen t. ex. lägga knifwen till höger och gaffeln till wenster, och föra den bit de afskurit med högra handen, med den wenstra till munnen. Denna method förenklar ätningen, hwarföre den är att recommendera hos Continentens folk, hwilka mest lägga knifwen på högra sidan, när de skurit af biten, för att taga gaffeln och med denna ändteligen föra biten till mun. I Bayern brukar man, sedan soppan är

åten, snyggt slicka af skeden och lägga den bredwid sig, emedan man är rädd, att mista såsen till efterföljande rätt. I samma ändamål lägga de rikare Holländarne 6 till 8 silfwerskedar bredwid hwarje convert. Maten borde wißerligen icke simma i sås, såsom ofta brukas; en sås, som är tillräckligt stadig, följer med de särskilda bitar, som deri doppas; hwad som möjligen återstår, kan upphämtas med brödbitar.

---

2 Cap.

Om rätternas enkelhet eller mångfald.

De Gamlas meningar äro deröfwer delade, huruwida en enkel eller blandad näring är mest nyttig för menniskan. Hippokratikerna tala för enkelhet, men Aristoteles förswarar mångfalden. Såsom hufwudskäl mot den sednare anfördes näringsämnenas större eller mindre lättsmälthet. Detta träffar likwäl endast de särskildta måltiderna, icke dem under hela årets lopp; i afseende på deßa råder till och med Hippokrates, att ombyta näringsämnen. För öfrigt skulle, sedan wi närmare lärt känna hwart och ett särskildt näringsämnes egenskaper, det icke wara omöjligt att anrätta sådana måltider, hwarest man förenade rätter, som wore lika lättsmälta. Men, icke blott näringsmedlens egenskaper, utan snarare de spisandes egen matsmältning äro wilkor för en måltids helsosamhet. Derföre må hwar och en bibehålla sin erfarenhet i minne, och blott äta af sådana rätter, som bekommit honom rätt wäl.

En måltid för några få måste alltså, efter ofwanstående anmärkning, bestå af få, enkom för dem passande rätter; men ett gästabud bör bestå af många, så att hwar och en kan utwälja hwad som anstår honom.

Stora måltider böra af samma skäl bestå dels af rätter, som duga för alla, alltså kunna gifwas alla; dels af sådana, som framsättas i afsigt, att hwar och en kan wälja hwad han behagar. Wid kalaser begår man hos oß wanligen det felet, att bära omkring alla rätter och sålunda nödga gästerna att af ledsnad öfwerlasta magen. Några föreskrifter, hwarigenom detta oskick kan undwikas, förbehåller jag mig att meddela i Capitlet om festliga måltiders anordning. Om man följer deßa exempel, så kommer man blott att träffa på ganska få bordsgäster som äro glupska nog, att wilja äta af allt. Man bewisade deßa en wälgerning, om man så fort som möjligt borttoge hwarje omgång af rätter och indelade tiden så, att till och med den flitigaste ätare blott kunde få njuta af twenne birätter. På sådant wis räddas husets ära, man åstadkommer hos gästerna intrycket af öfwerflöd och ordning, utan att den omättligas helsa lider, eller den förståndiga har den ängsliga känslan, som skulle han gödas, eller till och med qwäfwas.

För öfrigt synes det, för att återkomma till hufwudsaken, som om Hippokratikerne hade förlorat ur ögnasigte wid betraktandet af sammansatta näringsmedel den chemiska förwandling, hwarom sjelfwa kockarna äga en obestämd och dunkel aning. Näringsmedel, som på ett paßande wis förenas i en rätt eller i flera på

hwarandra följande, kunna ömsesidigt befordra och understödja hwarandras upplösning, ty det torra och wåta, feta och magra, kalla och hetsiga komma ömsesidigt hwarandra till hjelp.

Deßutom är föda i egentlig mening ej det enda ändamålet med ätningen; man kan derwid äfwen asse safternas förtunning och rening, retning eller förminskning af retningen. Deßa werkningar sökas eller undwikas medelst ätandet instinctmäßigt af sundare menskligare naturer, likasom af de ädlare djuren, hwarföre samma spis än behagar, än bjuder emot i olika åldrar, ja werkar olika på samma person under olika helsotillstånd.

Men näringsmedlens mångfaldigande har också en werldshistorisk wigt. Folkslag, som lefwa af flerfaldig föda, kunna närmare sammanträngа sina boningar, emedan de äro mindre utsatta för hungersnöd. Olika kroppar, wärter och djur erfordra äfwen en olika temperatur, en olika jordmån. Således är den ena årstiden menlig för wißa wärter, men gynnande för andra. Samma öde träffar icke alla länder och klimater; lycklig är man i nödfall, om man förstår att begagna främmande lands alster.

Ett alltför enkelt näringssätt har i China sammanträngt befolkningen i wattenrika ristrakter. Den säges der wara ofantlig, och hafwa möda att föda sig. Man antage, det Chinesernas fördomar *) tilläte,

---

*) Förf. mißtager sig. I nordliga China, är icke ris, utan hwete hufwudsädet. Öfwersätt. anmärkn.

att införa odlingen af råg, korn, hafra och potäter i deras nordliga och stenbundna provincer, hwilka enligt resebeskrifningar äro lika menniskotoma, som de stora floddalarna och slätterna äro öfwerbefolkade, så blefwe en årlig colonisation ifrån de sednare till de första möjlig, hwilkens naturliga gräns wore ganska aflägsen.

Wi komma alltför sällan ihog, för hwad wi i afseende på den europeiska bildningsförmågan hafwa, ända ifrån de äldsta tider tillbaka, att tacka Grekernes och Romarnes *) åkerbrukande och kökswetenskapliga rigtning. Möjligheten att nära en talrik folkmängd i föga fruktbärande länder är ett arf ifrån gamla tider, hwilket medeltiden en tid troget bewarat såsom en egen föga observerad sällsamhet i sina kloster, för att sedermera öfwerlemna den åt ett nyare wißerligen kraftigt, men dock otacksamt slägte.

Sjöfart och naturwetenskap har betydligen riktat oß på deßa sista tider. Men det ligger en så stor klyfta mellan theoretikernas grubblerier och det practiska lifwet, att endast få produkter, såsom potäterne, utbredt sig i alla rigtningar.

Detta oaktadt har förökandet och mångfaldigandet af nårande ämnen de sista decennierna stigit ojemförligt mera, än deras förbrukande. Det wore af nöden, att befolkningen öfwerallt tilltoge, att bättre lagar, bättre förwaltning i de länder, som omgifwa Medelhafwet, likasom i den Nya Werlden, framkallade en mot deras

---

*) Se en förträfflig utweckling af detta ämne i Joh. v. Müllers Allmänna Historia.

widd swarande befolkning, som kunde förtära alsterna af wår flit. Eller ock borde wi, likſom Romarne och andra bildade folk i gamla werlden, wara betänkte att anwända en lättjefull folkmängd, som wi wäl kunna föda, men knapt syßelsätta, till stora offentliga arbeten. Deßa skulle dels, såsom canaler och landswägar, på ett waraktigt sätt föröka den allmänna rikedomen, dels, om de bestode i byggnader, stegra njutningen af lifwet. Men skulle penningar fattas för sådana werk, som man påstår, så fattas dock icke säd, att föda arbetarena med, och en pålaga lagd på ett näringsämne, som med swårighet kan affättas, skulle nu för tiden bli föga betungande.

Förmådde man blott, att medelst en abstract beräkning i summor af klingande eller blott inbillade pengar tänka sig in i realiteten af werkliga lefnadsförhållanden, så wore den öfwerflödigaste af olägenheter, nemligen öfwerflödets olägenhet, lätt att häfwa. Ty det finnes werkligen rikedom och öfwerflöd på kraft till utomordentliga werk, i alla stater, hwarest menniſkor finnas, som icke syßelsättas af privatperſoner, men hwilka likwäl kunna födas. Endast der man eger ett sådant öfwerflöd på werksamma menniſkokrafter, kan man anlägga werk, sådana som Romarnes wattenledningar, bryggor och wägar, såsom Lombardiets bewattningsſystem med mera dylikt, hwilket icke har att tacka penningen, utan menniſkans ståndaktiga wilja för sin uppkomst.

---

3 Cap.

Om sådana själens rörelser och tillstånd, hwilka man bör undwika, att under ätningen uppwäcka hos sig sjelf eller andra.

Det ges sinnesrörelser, som åstadkomma en omåttlig galluttömning, andra, som reta nerfwerna och åstadkomma skadliga sammandragningar i matsmältningswerktygen; det ges äfwen själstillstånd, som förlama samma organers werksamhet.

Följande sinnesrörelser frambringa de förutnämnda werkningarne.

För det första: öfwerilning. Dertill retas man, när något anföres, som på ett owäntadt sätt sårar wår personlighet, wåra wänner eller till och med wår öfwertygelse. Den som förstår sig på menniskor sårar icke utan affigt någons personlighet; men ifrån uppsåtliga förolämpningar borde man åtminstone under måltiden afhålla sig. Personer, som ha föga werldskännedom och lefnadswett, förledas ofta nog till sådana slags förolämpningar. Den förståndige, som känner deßa menniskor, bör derföre icke taga det så noga, och beherrska sig, så att han sjelf ej blir ett offer för en onyttig wrede. Å andra sidan är det lätt, att äfwen utan all affigt såra sådana personer, som äro litet dumma och sakna skarpsinnighet att rigtigt uppfatta hwarje schattering i ett uttryck. Förståndiga bordskamrater wåga derföre mycket nogare sina uttryck, då de tala

med dumma menniskor, och wakta sig i synnerhet för ironi, som mestadels för de enfaldiga är alldeles obegriplig. När idel dumma menniskor spisa med hwarandra, är det en lycka, om de också hafwa ett rätt phlegmatiskt temperament. Der motsatsen äger rum, wore det nyttigt, att skaffa dem en larmande taffelmusik, hwilken jag i alla öfriga fall förkastar såsom skadlig och störande.

De förolämpningar, som tillfogas ens wänner, pläga menniskorna mestadels mycket likgiltigare upptaga, än sådana, som röra deras egen personlighet. Men man kan derutur icke abstrahera någon regel, emedan en så mångsidig gradation äger rum i wänskapen. Den anmärkningen må wara tillräcklig, att man i synnerhet måste skona så wäl mycket nya, som mycket gamla eller pröfwade wänner; ty sådana, som hwarken äro rätt nya eller rätt gamla, pläga wara oß likgiltigare.

Men att sära ens öfwertygelse är en högst ömtålig sak, hwilken man så mycket som möjligt måste undwika. Ty om sina opinioner hysa menniskorna den aldra bästa opinion; de hålla dem lika kära, som sina egna barn; ja de älska dem så mycket mer, ju mera de känna sig ur stånd, att frambringa andra och nya.

Likwäl består den åtskillnaden mellan opinioner, att några under lifwets lopp småningom hafwa wårt in i själen, då åter andra i ljusa ögonblick liksom blixtar inbrutit i själen. Dem, som höra till förra slaget, bör man för ingen del anfalla; de andra åter kunna stundom genom qwickhet och andra skämtets pilar förjagas, på samma sätt de uppkommit.

För det andra: wrede. Till wrede retas man genom sådana samtal, som förlänga öfwerilningen, och stegra denna omärkligt till en fortfarande stämning. Wrede är alltså ingenting annat, än en förlängd öfwerilning, och har samma orsak, som den; dock är det tid ännu att afwända wreden, sedan öfwerilningen ägt rum. Ty liksom man stundom förebygger en eldswåda derigenom att man nedrifwer ett hus, så kan man också stilla öfwerilningen än genom lugn och eftergifwenhet, än genom paßande ursägter. Då inträder icke åter den fruktanswärda wreden.

För det tredje: förargelse. Detta tillstånd är en undertryckt wrede, och härleder sig åter ifrån samma orsaker, som de redan omnämnda. Härtill kommer nu blott, att den wreda icke kan ge sin affect luft, antingen för öfwermått af retning, eller för fruktan och rädsla. Likasom den illistiga Hyänan är det fruktanswärdaste willdjur, så är äfwen denna affect under måltider den för helsan menligaste.

Magkramp kan förorsakas genom efterföljande själstillstånd:

Först: genom förlägenhet. Denna uppkommer först och främst af sådana samtal, der ingendera parten säger ut sin mening. I detta skadliga tillstånd pläga följande förfalla: gift folk och andra bordskamrater samt wänner, som fattat mißtroende till hwarandra eller med hwarandra stå i mißförstånd, hwilket dock icke är moget till utbrott. I detta fall gjorde man wäl, att öppenhjertigt uttala sin mening litet före

måltiden, och om sämja icke kan winnas, alldeles icke spisa med hwarandra. Widare uppstår förlägenhet äfwen deraf, att man ej will wisa någon underlägsenhet eller röja några swaga sidor, hwilket ofta kan hända i sällskaper, hwaruti enskilda medlemmar icke alla är lika snillerika, lärda eller i andra afseenden bildade. Ingen bör derföre under en måltid göra öfwerlägsna kunskaper och förtjenster gällande, minst citera språk, som icke för alla bordsgäster äro tillräckligt bekanta. Jag skulle till och med afråda ifrån att äfwen på ett obestämdt eller halft wis låta sina bordswänner känna åtskillnaden i rang och stånd; emedan äfwen äfwen härutaf, också i de fall då bildningen är lika stor hos alla, en wiß grad af förlägenhet kan uppstå. Den farligaste höjd uppnår denna känsla, om samtal ledas å bane, i hwilka den ena hwarken kan bifalla den andras mening, eller rakt motsäga den. I detta läge kan man t. ex. försätta diplomatiska personer, hwilka åtminstone icke bland kannstöpare rakt ut wåga uttala sin mening. Det är i detta särskildta fall en lycka, om sådana personer äro bewandrade i de sköna wetenskaperna eller eljest begåfwade med en glad sällskaps-qwickhet; ty det blir då lätt så wäl för dem sjelfwa, som för andra, att bringa å bane och fortsätta oskyldigt roliga samtal.

För det andra: genom blygsel. Denna åstadkommes hos en bordsgäst, i det kroppsliga eller intellektuella brister, swagheter, fel eller laster, nemligen sådana, som minst ursäktas i sällskapslifwet, hos honom framdragas. Allusioner på förargeliga händelser, hwilka något hwar i lifwet erfarit, äro än sämre. Ty

wi blygas inför menniſkor ojemnförligt mer öfwer en beſtämd handling, än deröfwer att förmågan eller wanan att göra den, hos oß förutſättes. Folk, ſom inbilla ſig mycket, eller åtminſtone ſätta ſig mycket öfwer andra, böra icke under måltiden bringas till medwetande af deras tomhet och nullitet. Om detta är rent af nödwändigt, ſå bör man wälja morgontimmarna till botpredikningar, hwilket naturligtwis måſte mycket göra dem ſkamliga, ſå wida de icke bitit hufwudet af all ſkam. — Mycket enfaldiga menniſkor kunna också derigenom förſättas i blygſel, att man låter dem känna öfwerlägſenhet i rang eller rikedom.

Det är menſkligt, att ſpara andra blygſel; men wid bordet gör man wäl, om man förhärdar ſig mot all blygſel.

För det tredje: genom oro. Denna uppwäckes genom ſwäfwande, oſammanhängande ſamtal; genom ofta förnyade inbrott i ens tal; genom pratande i ämnen ſom ingen rätt förſtår; ändteligen, i det man hör folk, ſom ingen logik förſtå, diſputera öfwer ett ämne, om de än ſkulle ha någon kunſkap i detſamma. Genom någon uppmärkſamhet på ſig ſjelf och genom någon magt öfwer ſin fåfänga och egenkärlek kan all anledning till oro wid bordet ganſka lätt undwikas.

För det fjerde: genom anſträngning. Denna föranlåtes genom tankar, ſom icke annorlunda än med möda både kunna uttalas och begripas. Samtal, ſom falla in i det metaphyſiſka och mathematiſka, borde för alltid bannlyſas ifrån goda bord. Wißerligen hade Grekerne andra åſigter i den wägen; men för oß,

som blott äro Swenskar, är det ogement swårt, att till och med i ämnen, som höra till det husliga och offentliga lifwet, uttrycka oß redigt och med sammanhang.

Själstillstånd, som förlama matsmältningsorganerna, äro efterföljande:

För det första: sömnaktighet. Denna farliga benägenhet åstadkommes dels genom egen tanklöshet, dels och förnämligast, i det en eller annan bordskamrat sätter sig ensam i besittning af samtalet, för att docera öfwer obetydliga tankar i en släpande ton.

För det andra: bedöfning; denna är en följd af ett allt för högljudt buller, eller af ett oförnuftigt prat hit och dit, häftigt skratt och slikt oskick. Äfwen taffelmusik plägar bedöfwa, och är derföre förkastlig. Redan Shakespear förebrår Tyskarna, att de äro alltför högljudda wid bordet. Denna förebråelse gäller för närwarande mera de tyska wärdshusens matsalar eller borgarbord på många ställen, men ingalunda hela nationen.

---

4 Cap.

Om ett rätt bruk af husliga måltider.

Jag drar icke i betänkande, att påstå, att det är ojemförligt trefligare att alla dagar hela året om ha en tillräcklig, wäl lagad, snygg och smaklig mat, än att tid efter annan ge ett präktigt och rikt gästabud. Ty om det än kan wara roligt och tjenligt, att då och

då anställa stora gästabud, att församla sina wänner omkring sig, och öfwerlemna sig mer än wanligt åt glädjen; är det likwäl blott kedjan af de dagliga måltiderna, som werkligen föder och lifwar, ersätter och uppehåller krafterna.

Just derföre war jag i de föregående böckerna hufwudsakligast angelägen om, att beskrifwa de lättköptaste och sundaste näringsmedlen i deras enklaste beredning, och förbigick, der walet stod öppet, hellre en läckerhet eller en raritet, än de rätter, som höra till ett tarfligt bord.

Den som nu rigtigt uppfattat min syftning, skall hela året icke sakna mångahanda rätter, tillräckliga för ett enkelt och allwarsamt bord, som ej gör några anspråk på öfwerflöd. En omtänksam husmoder

Sätter på bordet fram för dig hwad hwar och en årstid
Finnes till hands, och hwad godt skafferiet, wisthuset och källarn
Gömt i sin wård, och så hon förmår att hwar dag byta om rätter.

(Goethe.)

Att, likſom i Italien, börja hwarje måltid med en lätt förrätt eller med sådana saker, som i Swerige pläga framsättas på smörgåsbordet, anser jag för en förnuftig sed, endast icke i sistnämde land bränwinssupandet hörde dertill. Deßa preliminarier tjena till att wäcka magen till werksamhet och stilla den wärsta hungern, som gör oß allt för böjda att sluka i oß maten, hwilket är så skadligt.

Högeligen borde det åligga de ätande att hålla duk och servietter snygga. De flesta menniskor äro utsatta för eckel; derjemte är ett rent och wäl mangladt duktyg en æsthetisk njutning, och deßa känslor borde man under måltiden på allt sätt söka uppwäcka. Jag råder derföre, att också i hwardagslag pryda bordet med en wacker korg med blommor, åtminstone så länge, som årstiden tillåter.

Äfwen wid husliga måltider måste man undwika de ofwan uppräknade själsrörelserna. Husfadern bör aldrig taga med sig till bords sina embetsförargelser, eller mißnöjet med sin maka. Redan det är ett ondt att barnen, om sådana finnas, stundom blifwa wittnen till mißsämja mellan föräldrarna. Lägg nu härtill de menliga följderna af wrede och förargelse, åt hwilka man under måltiden öfwerlåtit sig! Husliga twister egna sig bättre till ämnen för så kallade sparlakanslexor, ehuru jag äfwen af dem icke är någon särdeles wän.

Wid detta tillfälle will jag anmärka, att en rätt då och då kan mißlyckas äfwen för den bästa husmoder, kock eller kokerska. Detta har sin grund, subjectift i de kokandes opaßlighet; objectift i wäderleken t. ex. wid rätter, som borde gäsa, eller ock i ett bestämdt naturämnes tillfälligtwis dåliga beskaffenhet. I sådana fall måste husmodren och husbonden weta beherrska sig, ty de skulle genom öfwerilning hwarken kunna förbättra dagens måltid eller för framtiden winna något genom orättwisa.

---

5 Cap.

Om kalas och stora måltider.

Sedan de äldsta tider woro menniskorna böjda, att wid högtidliga måltider öfverskrida allt mått. Ty wid sådana är det icke meningen att ensamt tillfredsställa matlusten och begäret efter läckerheter, utan fåfängan och praktlystnaden.

Måttliga och mycket tarfliga nationer pläga tycka om öfwerlastade bord, emedan motsatser behaga och emedan känslan af tomhet retar till att öfwermätta sig. Men de nationer, som äta wäl och ömnigt, äro sällan böjda för öfwerflödsmat. När likwäl stora rikedomar samlas i obildade menniskors händer, hwilka ha föga sinne för känslans njutningar, plägar äfwen yppighet öfwergå till dagligt lefnadssätt, liksom i det gamla Rom mot slutet af republiken, likasom i wåra dagar kort före den stora nationens fall. Ensidig förståndsbildning, i förening med ojemförligt större råhet i sede-känsla, bewarar oß icke länge från att nedsjunka i den mest själsdödande af alla sinnliga laster.

Bäst i detta fall, liksom i allmänhet i sinnliga ting, är medelwägen, ja jag kunde nästan säga medelmåttan; så odräglig den än må wara i intellectuella hänseenden.

Ett wälmående och bildadt folk bör derföre wid kalaser wißerligen bibringa sina gäster begreppet om öfwerflöd, liksom hafwet eller den stjernfulla himmelen wäcker idéen om oändligheten. Men hwarje enskild gäst

bör så mycket förr återwända till medwetandet af sin inskränkthet och wända sina tankar från det oupphinneliga, för att ge rum åt den behagliga känslan, att en plats äfwen finnes i det stora hela för hans individualitet, hwarest han kan röra sig fritt, liksom fisken i sjön.

Högtidsmåltider borde alltså, likasom de hwardagliga, bestå af fyra hufwudrätter, som dugde för alla, och serverades i stora fat åt alla gäster. Deßa rätter äro: soppa, hwarest den brukas; kokt och stekt kött; kokt och stekt fisk. Allt detta, det förstås af sig sjelf, i det enklaste och mest naturliga tillstånd, och derföre, med undantag af några hårda och alltför feta kött- och fisk-slag, till och med tjenliga för sjuka och kroppsswaga.

Alla andra sammansatta eller enkla, retande eller kylande, lösande eller swårsmälta rätter, ordne man alltid såsom en för sig bestående anrättning omkring hwar och en af deßa fyra hufwudrätter, och lage att de ställas så, att hwar och en kan se dem, och begära af dem.

Jag tror mig göra läsaren en tjenst, om jag anför efterföljande exempel på de anordningar, som under mina tjensteår iakttogos i grefliga och furstliga hus:

1. Sätt en enda soppa på ett rundt bord och denna wäl ganska kraftig, men med lättsmälta, för alla behagliga tillsatser; men på ett långt bord ställas twå sådana skålar wid hwardera ändan; deßa böra wara af alldeles olika slag: t. ex. soppa på kalfhufwud (se 1 B. 12 Cap.) och kräftsoppa (se ders.); eller bouillon

med maccaroni och parmesan-ost, och midt emot frukt-soppa eller gröna ärter o. s. w.

Omkring soppskålen sätter man allt efter bordets och sällskapets storlek fyra, åtta eller tolf förrätter.

En soppskål kan utan twifwel, om den har en skön form, gifwa ett bord någon prydnad. Dock plägar man stundom icke ställa den på bordet, utan på skänken, och låta betjeningen derur lägga för. I detta fall ersättes det ställe, soppskålarna borde ha intagit, af skåderätter. Under peruktiden utgjordes deßa skåderätter af fula porcellains-figurer, som man fördelade på plateaun. Man hade då besynnerligt nog want sig wid det fula, och detta icke utan inwerkan af de högt beundrade Chinesarna, hwilkas underligheter England och Frankrike förarbetade för det öfriga Europa. I nyare tider började man införa mera artistiska bords-prydnader, såsom efterbildningar af antika statuer och tempel; äfwen deßa, om än smakfullare än deßa doekor, wittnade ännu om skönhetssinnets fattigdom och magerhet. En widrig affectation till det smånäita är särdeles egen för Fransosernas begärliga bronsarbeten. Alabastervaser, om de än slafwiskt wore bildade efter antiken, torde ibland alla i detta hänseende wara de lämpligaste, emedan man i dem kan sätta en mängd friska blommor och sålunda till hälften betäcka den moderna konstens torftighet med naturens yppighet.

På ett rundt bord bör man sätta en enda någorlunda stor alabastervas, full med en mängd sköna, mest luktlösa blommor, midt ibland birätterna. Men wid deserten byte man ut detta praktkärl mot ett annat

uppfylldt af wälluktande blomster. Ty under måltiden skulle wällukt-dofterna, blandade med ångan af de animaliska ämnena, frambringa en widrig lukt; äfwen kunde den starka nervretningen störa och förstämma gästerna. Wid deserten åter werkar blommornas lukt wälgörande och lifwande, samt borttränger matlukten. I forntiden brukade man derföre wid slutet af måltiden bjuda omkring wälluktande tandpetare.

Men på ett långt bord paßa twenne vaser bättre, än en. Man ordne omkring hwarje fyra små för- eller bi-rätter. Men midt på, på lika afstånd ifrån de båda vaserna, sätte man, en låg skåderätt, äfwenledes omgifwen af fyra bifat, t. ex. ett fat Scagliola eller en på antikt wis bildad patina af porcellain med wackert måleri. Wid deserten kan man belägga ett sådant antikt fat med bouqvetter af violer eller andra wälluktande blommor, och om man will, kan man wid slutet bjuda deßa åt damerna.

Efter denna episod wänder jag tillbaka till första anrättningen. Denna bör bestå af små, mest kalla rätter, som uppreta magsyran, och stilla den häftigaste hungern. Hit hör allt saltadt och rökt, t. ex. tungor, skinka, rökt korf, sill, sardiner, rökt lax, caviar, oliver, äfwensom allehanda marinerade fiskar, såsom anjovis, nejonögon, anquilotti och dylikt. Alla deßa saker sönderskäras i fina skifwor eller små stycken, eller, lägga såsom caviar på små, tunna, rostade simleskifwor. Ty det är icke helsosamt att njuta mycket deraf, och derföre en menniskopligt, att icke reta sina bordsgäster dertill.

Fyra fat salt mat kunna omwexla med fyra fat färsk. T. ex. ostron, strandkräftor, saltade och lagda på smörgås, eller ätna med olja, salt, peppar och limonsaft, rökt ål, som blifwit lagd i hett watten, befriad ifrån skinnet, pepprad och styckewis stekt i peppar, med citronsyra. Ändteligen kan man äfwen servera allehanda skifwor af spädt, t. ex. kall swinstek i fina skifwor, små coteletter eller refbenstek af lamm och kalfkött, kokadt i bouillon eller stekt i pappersomslag på halster. Tryffel på italiensk wis, inlagda swampar, radiser och slika vegetabila saker kunna jemwäl här och der instickas.

Härtill lägger man fyra fat med små-pastejer, eller med stekt haché, eller med stekt sill eller strömming, lar skuren i stycken o. s. w.

Men will man blott bestå fyra förrätter, så wälje man dem af alla de tre anförda slagen, på det omwärling må äga rum.

Har man öfwerflöd på ostron, så låte man dem hellre under det förrätterna ätas, gå omkring på stora fat.

2. Ett stort, ansenligt stycke kokt orkött. Är bordet stort, så kan man tillika sätta ett stycke stekt orkött (roastbeaf) eller ock ett stycke rökt eller i luften torkadt köttstycke på förskärarbordet, skära det och låta det gå ikring. Är bordet litet, så är det bättre, att nöja sig med kokt eller stekt orkött.

Såser, potäter och andra bihang till kött råder jag att man icke sätter på bordet, utan låter dem gå ikring. I allmänhet böra sådana birätter wara så

inrättade, att de icke behöfwa föreläggas, utan så att hwar och en med sin gaffel eller sked kan taga ut sin del.

3. En stor kokt eller stekt fisk; allt efter som man börjat måltiden med kokt eller stekt kött, bör man laga fisken på det motsatta wiset.

I fyra, åtta eller tolf aßietter serverar man allahanda fisk; widare läcker korf, salmy, fricaßée, något deraf under en betäckning af ris eller en skorpa af smördeg; slutligen kraftiga mjölrätter, såsom maccaroni eller potäter med parmesan-ost, polenta med tryffel och dylikt.

4. Stek, såsom hufwudrätt. T. ex. ett kalflår, en kalkon eller tre fasaner, nio rapphöns eller snäppor, och dylikt mera.

De dertill hörande birätterna bestå af salat, kalla rätter under syrligt gelée, t. ex. fin fisk, fogel, skinka eller wildswin. Slutligen af tortor och söta mjölrätter som bereda öfwergången till deserten.

5. Deserten; den består af lättsmälta, förtunnande och upplösande saker, d. w. s. af kokta och inlagda frukter, geléer, crêmer, läckra mjölrätter, glacer, inlagda kryddor och andra sockersaker, fin ost och frisk frukt af alla slag.

Wid anordningen af frukterna bör man söka, i fall det finnes en mängd förhanden, att gifwa gästerne intrycket af öfwerflöd. Höga korgar, som på antikt sätt hafwa en hög fot och bred rand, belägger man i midten med ananas och meloner, och rundt omkring med persikor, fikon och öfwer brädden hängande drufwor.

Bristen på frukter kan man undandölja medelst en skicklig fördelning af de samma på åtskilliga små tallrickar eller i fruktkorgar, allt efter som tillgången är.

Måltiden är nu serverad. Waren goda och sätten er, gunstige läsare!

---

6 Cap.

Kokkonst för sjuka och tillfrisknande.

De föregående böckerna innehålla redan grunddragen till ett werkligen dietetiskt kokningssätt. Likwäl kunde i dem intet särskildt afseende göras på sjuka och sjukliga, hwarföre jag will, med hänwisning på hwad redan sagdt och lärdt är, bifoga detta nya Capitel till de förra; hwartill mångfaldiga böner och förfrågningar af wälmenande läkare i synnerhet gifwit mig anledning.

Egentliga sjuka gagnar och hjelper noga taget icke någon mat; de äta mer af wana, än af behof; åtminstone icke af behof af föda, om än af behof efter en wiß magfyllnad.

Jag talar här blott om egentligt sjukdomstillstånd; stoftals inträder wäl ett öfwergående behof af mat; men just hwad man då gifwer den sjuke, är af största wigt.

I watten uppmjukade kroß- eller helgryn, med tillsats af en walnöts qvantitet färskt smör, som lägges i när ungefär grynen äro halfkokta, slutligen nödigt

salt (se ofwanför Mackenzies rigtiga anmärkning öfwer saltets inflytande på upplösningsoperationen genom koknin g); detta är en af de oskyldigaste soppor. Bohwete behöfwer minst uppmjukas, utan blott koka en kort tid; derefter ris (hwilket, enligt mitt tycke, bör försättas med något i hwetmjöl knådadt smör, äfwensom några finhackade vegetabilier efter den sjukes smak); korn, kroßad spelt och hafra böra koka länge och långsamt; gryn af turkiskt hwete blifwa endast smakligt, om de kokas i köttspad; men af wäl bakadt, länge i watten kokadt hwetbröd uppkommer, om det ej omröres utan blott omskakas, genom tillsats af litet smör en nästan köttlik substans, som, i följd af detta ämnes stora receptivitet för milda krydd-tillsatser, såsom petersilja, dragoner, basilicum, helt och hållet ersätter den förra delen. Deßa soppor måste i allmänhet, utan att göras wällingslika, dock något likna sig dertill. Egentliga sjukas diet, hwilkas inbillning icke bör retas, hwilkas appetit icke bör wäckas, råder jag att icke förtära annat än soppor af ofwanstående art, hwilka dock kunna bytas om.

Tisaner (af Phthisis), äro påtagligen en frukt af dylika iakttagelser, som dem jag gjort. Emellertid plägar man göra dem söta och smakliga genom citronsaft; widare, gifwa dem åt de sjuka, icke på en gång och såsom mat, utan såsom dryck och hela dagen, ja hela natten igenom. Deraf blir följden den, att alla sådana tisaner dels oaflåtligen störa den sjukas deßutom nog förswagade matsmältning, dels ock gifwa honom ämnen, som han åtminstone i denna förbindelse

ej kan fördraga. Ty under långwarigare sjukdomar uppstår hos patienten alltid wederwilja för den sursöta dryck, som man plägar gifwa honom. Man påminne sig här werkan af en limonad, som intages strart efter måltiden. Eau de ris i hönssoppa enligt gamla franska sjukmedicinen, och den rhenska såkallade Gerstenschleim i tunn kalfsoppa, tycker den sjuke längre om, än deßa sockrade drycker; ehuru de ostridigt wäl äro goda såsom soppor, men alltför substantiella såsom drycker.

Kraftigare rätter behöfwas för dem som lida af långwarigare sjukdomar, och i synnerhet för tillfrisknande. Men här är det just af högsta wigt, att icke mißleda den waknande eller blott sjukligt retade matlusten genom anrättningar, som mera äro beräknade på ögat och gomen än på patientens tillstånd.

Följande spis är i sådana fall de säkraste. Ibland soppor, bouillon de prime (se ofwanf. Bok. 1. Cap. 11), hwilken kan ges såsom dryck, eller på lindrigt rostade brödskifwor. Consomme's geléer af utkokadt kött skulle genom denna beredning bli umbärliga, om de i alla fall dugde synnerligt. Lättsmältare köttslag, stekta på halster eller spett (Bok. 1. Cap. 5, 6, 7). Hachéer af fogel, kalfkött, wißa willebrådsslag (Bok. 1. Cap. 15), dock med utelemnande af alla skarpa, retande kryddor. Kokt fogel och kalfkött, bättre omedelbart ur soppan, emedan allt kokt när det torkar, blir hårdt.

Ibland trädgårdswäxter äro morötter särdeles tjenliga, så wida de långsamt inkokas i köttspad. Man kan till och med nyttja potäter, endast de blifwit wäl

wattenlagda, och sedan kokta tills de wilja falla sönder, och slutligen, om man så will, försatta med köttspad och något smör. Ibland grönsaker laktuk och endivie, efter mina föreskrifter. Gröna ärter, ganska späda i soppa, och kokta i ymnigt köttspad, dock icke allt för mycket, emedan de, torra, lätt bli hårda. Dwärgbönor, plockade medan de äro ganska unga, lindrigt kokade i köttspad. De hwita rötterna utan undantag; dock duga icke rofwor, kål, bondbönor, icke heller ärtskockor eller kålrabbi. Inkokade gurkor, unga kurbitzer, äro uppfriskande, lättsmälta grönsaker.

Spenat är ganska twetydig; såsom en försöttmande tillsats till brunnskraße, syra och lejontand, förbättrar den deßa, i det att deßa indifferentiera spenaten sjelf.

Deßa korta antydningar hafwa för ändamål, att hänwisa läkare och sjukskötare på sådant, som i de båda första böckerna kan hafwa ett praktiskt wärde för dem. Att gå djupare in i detta ämne, skulle ge anledning till upprepanden, hwilket jag gerna undwiker.

Pihang.

Fragment ur Reseminnen af min Cousin Ernst Krüsch; f. d. Kammartjenare, nu mera Wärdshuswärd på Björnen i Aranjuez *).

Den som har några dagar att anwända på förberedelserna till en resa i Pyreneiska halfön, kan icke tillbringa dem bättre än på det ypperliga wärdshuset St. Etienne i Bayonne, hwilket äfwen med gyllene bokstäfwer bär namnet Posada de Sant Esteban. Han bör icke försumma, att låta för sig framsätta detta landets läckerheter; den saftiga ortolanen, som ingenstädes kan fås bättre än här i landet, de berömda cuisses d'oie, som i denna stad tillagas särdeles smakliga såsom sylta och försändas i krukkärl, för att sedan, lindrigt stekta, förtäras; han glömme icke, att, om ske kan, med färska gröna fikon njuta ett stycke Bayonneskinka, och ibland denna rikedom på förträfflig sjöfisk fresta på thonfisken, dels tagen directe ur wattnet, dels marinerad.

---

*) Ståndspersoner kan jag med godt samwete recommendera fonda de'l Oso.

Minnet af deßa njutningar skall tjena, att uppehålla hans mod under de många försakelser, hwilka han nu reser till mötes. Den spanska Ventan känner intet annat kök, än det som den resande sjelf medför; nu kommer det derpå an om han af bondgoßarne kan få köpa sig en rapphöna, eller ett par wilda dufwor, eller några foreller, ägg och litet getmjölk. Posadan erbjuder blott den uslaste smörja af en halffransk matlagning.

Spaniens nationalrätter måste, liksom öfwerallt, sökas i de wälmående böndernes hus och hos medelklaßen. De äro icke mångfaldiga, icke konstiga, och hafwa derföre genom illa förstådt godtycke och en falsk uppfinningsförmåga, äfwensom genom en än olyckligare efterapning af främmande traditioner, ofta blifwit wanställda, förkonstlade och undanträngda.

Man brukar, efter gammal tradition, anse den så kallade Olla potrida för en uteslutande spansk nationalrätt, och dermed förstå en förwirrad blandning af hwarjehanda ätbara ting. Wi hafwa här flera mißförstånd att undanröja. Först hafwa wi i sjelfwa landet aldrig träffat denna rätt annat än under den enkla benämningen Olla, och biordet tyckes från en aflägsnare tid öfwergått i resebeskrifningar, men redan blifwit bortglömdt i landet. Dernäst bör man återföra begreppet om Olla, såsom en högst sammansatt och ögonskenligen succesift uppkommen rätt, till deß ursprung och deß enklare form. Men wi måste, förrän wi handla om Olla, förklara huru Puchero är beskaffad, som wißerligen sjelf är en mångfaldighet, men likwäl en i sig sluten

enhet, i ändamålsenlig förening af åtskilliga till en födande och wälsmaktig måltid erforderliga ämnen. Puchero bildas af flerahanda vegetabiliska och animaliska ämnen, hwilka kokas i samma käril, tills safterna, icke substanserna, fullkomligt genomträngt hwarandra.

Såsom animalisk beståndsdel begagnas mest färkött, (carnero) såsom det allmännaste och till sin beskaffenhet bästa. Icke sällan äfwen nötkött (vaca), stundom bådadera, hwilket man mest tycker om. Trädgårdswärter, som efter behof sedermera böra läggas till, bestå hwarfwis i hwit-kål, kålrabi, brocoli, morötter, men i synnerhet få Garbanzos, stora kikärter, Spaniorernes älsklingsspis, icke fela; en blandning af flera bland deßa vegetabilier gör en Puchero så mycket rikare; likwäl stadne wi wid den föreställningen, att en ordentlig Puchero kan tillredas af blott ett enda köttslag och af blott en enda vegetabilisk substans; hwilka böra koka i ett så trångt kärl som möjligt, och utan att man derwid hufwudsakligen gör sig någon räkning på soppan. Till krydda plägar den fattigare begagna tomater (kärleksäplen), röd- och hwit-lök, den förmögnare en tillsats af de pikanta saucis, som Spaniorerne kalla Chorizos, och som beredas i Estremadura af oöfwerträfflig finhet, likwäl icke, såsom det påstås af mulåsne-kött, och derifrån sändas öfwer hela Spanien. Wanligtwis göres det hela smidigt och mera simmigt genom ett tillagt stycke fläsk (tocino) eller skinka (jamon), hos de fattigare ofta ett surrogat för sjelfwa köttet, och hwilket också icke bör tadlas, emedan köttet wanligtwis är magert. Soppa, kött och den vegetabiliska tillsatsen

slås ur samma gryta i samma fat, och detta utgör snyggt lagadt, när landets fina hwetebröd betas sönder i soppan, en lika sund, som smaklig måltid.

Anwända wi nu samma grundsatser, hwarefter puchero'n lagas, men i större utsträckning, på en sammansättning af allehanda slags kött och jordfrukter, som man hafwa kan, fogel, icke en gång willebråd uteslutet, så uppstår under wåra händer Olla, som i följd af sin natur ser ut på bordet, såsom ett af wäldiga formationer eller lager bestående berg, i hwars sammansättning det jättelika köttstycket föreställer urbergets runda topp, mot hwilken de swagare formationerna i sluttningarna stödja sig, tills grupperna af de så mycket som möjligt från hwarandra afsöndrade trädgårdsfrukterna förbinda sista sluttningen med en rad af wälluktande Chorizos, som omgifwa bergets fot. Emedan Ollan fordrar stora tillredelser och förutsätter en icke ringa skicklighet hos kocken, för att i rätt tid bringa hwarje särskild beståndsdel på bordet, äfwensom slutligen talrika gäster, hwilka Spanioerna sällan plåga församla, så kan man icke kalla den för en ofta bruklig, ännu mindre för en egentlig folkrätt, då deremot den anspråkslösa, för en mera förtrolig krets passande Puchero träffas öfwerallt, och i hundra omwerlingar, emedan den icke försmår någon tillsats, och begagnar hwarje lycklig slump, hwarje qwarlefwa på torget, men likwäl behagar alla tungor och icke öfwerstiger någons tillgångar.

Wi förbigå en hop godtyckligt sammanblandade, bakade, stekta rätter och mjölmat, hwaraf än den ena

än den andra provincen berömmer sig; utan grund, enligt min tanke, emedan de hwarken genom ändamålsenlighet eller smaklighet tyckas förtjena något företräde, — för att genast wända oß till en annan nationalrätt, Gaspacho, som äfwen wisar sig i twenne högst olika gestalter, hos folket och på de rikas bord.

Äfwen här utgick man i början ifrån den enklaste, minst kostsamma och mest födande sammansättningen, och, om wi ej mißtaga oß, så återfinna wi denna rätt i den aflägsnaste ålderdom hos ett krigande och arbetande folk; den war högst lämplig till spis åt den wandrande herden, soldaten, budbäraren, hwilka måste önska att till mat bereda hwad som förefanns af jordens allmännaste producter, utan tidsödande tillagning, ja utan eldens bruk; den är lätt och lättsmält, derjemte håller den sig och är tjenlig att stärka matsmältnings-krafterna, äfwensom nerfwerna mot den brännande solens upplösande inflytande.

Tillagningen af Gaspacho sker på följande wis: mallen af tort, fint hwetbröd lägges i en mortel, derpå slås litet olivolja, som har en afgjord lukt och smak, salt, några hwitlökar, äfwenwäl ett par skidor grön eller röd pimiento; det hela sönderstötes till en stadig gröt och kan genast ätas *). Wi ha icke allenast sett

*) Jfr Virgilii M. Moretum. Ed. Heyne. IV p. 226, 27. Hwem påminner sig icke, wid den i texten beskrifna beredningen af Gaspacho, det lilla täcka poem, som tillskrifwes Virgilius; det skildrar, huru en åkerbrukare sliter sig ur sömnens armar, tänder på sitt ljus, blåser upp eld,

arbetsfolk förtära denna mortelrätt, icke blott med största wälbehag, utan wi ha åfwen sett dem, sedan de endast ätit en hand full af denna maßa till frukost, utan widare näring större delen af dagen uthärda de häftigaste och beswärligaste arbeten i den glödande middagssolen. Detta är icke den enda iakttagelse wi gjort af hwitlökens nerfstyrkande egenskap. I Andalusien tyckes denna rätt ha sitt rätta hem.

På de förmögnares bord antar Gaspacho en annan gestalt. Allt hwad som kan kittla gommen, såsom fisk, kräftor och pikanta frukter, sura gurkor, tomater, pimiento's, lägges i ett stort fat och ätes med äggbakade saker i en geléeaktig omgifning, ja ätes äfwen med ättika och olja.

Särskildt förtjenar det sätt omnämnas, hwarpå ris lagas i Valencia, hwilket säkert härleder sig från Morernes tid. Grynen ligga öfwer hwarandra lösa och alldeles möra, dock söndrade från hwarandra. Det tyckes, att de blott genom tillagning med olja få den guldgula färg, som genom en tillsats af tomater tingeras i den wackraste röda färg. Arroz a la Valenciana wärderas i hela Spanien.

På gränsen till Portugal förswinner Puchero. I hwarje borgar- eller wälmående bonde-hus finner man,

---

för att baka sig en färsk brödkaka, sedermera går i sin trädgård för att hämta lök och andra frukter, renar dem, och stöter dem i en stenmortel med olja, ättika och några andra tillsatser, för att taga wällingen jemte brödet ut med sig på sitt arbete på åkern.

ifrån Badojoz ända till Lisabon, såsom nationalrätt och det enda som duger att äta, polho com arroz, kokta höns med ris, lagade på samma sätt som Orientens pillau; riset lägges på samma sätt, som i Valencia, nemligen hwart gryn för sig, men sällan kryddar man denna rätt med tomater.

Tillägg.

Om

Kokkonstens Historia,

nuwarande Tillstånd och Litteratur.

Ur Quarterly Review, N:o CVII, July 1835.

Såsom en recension af följande skrifter:

1:o Physiologie du Goût: ou Méditations de Gastronomie Transcendante; Ouvrage Théorique, Historique et à l'ordre du Jour. Dédié aux Gastronomes Parisiens. Par Un Professeur (M. Brillat Savarin), Membre de plusieurs Sociétes Savantes. 2 tomes. 5:me edition. Paris. 1835.

2:do The French Cook. A System of Fashionable and Economical Cookery; adapted to the Use of English Families, &c. By Louis Eustace Ude, ci-devant Cook to Louis XVI and the Earl of Sefton, &c. &c. &c. 12th edition. With Appendix &c. London. 1833.

Henrion De Pensey, i lifstiden president i caßations-domstolen, den embetsman, öfwer hwilken (enligt Herr Royer Collards omdöme) det pånyttfödda Frankrike har mest skäl att wara stolt, yttrade sig på följande sätt till Laplace, Chaptal och Berthollet, tre af sin tids mest utmärkte wetenskapsmän: "Jag anser upptäckten af en rätt för långt wigtigare än upptäckten af en stjerna, ty stjernor hafwa wi alltid nog, men rätter kunne wi aldrig få för många; och jag kommer aldrig att anse wetenskaperna tillräckligt hedrade eller fullständigt representerade, förr än jag får se en kock upptagen i Nationalinstitutets första claß." I trots af den faran att blifwa mißtänkte för åtminstone ett partielt gillande af nyßnämnde presidents omdöme, hafwe wi för det närwarande för affigt att lemna wåra läsare ett utkast till Kokkonstens historia, nuwarande tillstånd och litteratur — ty en litteratur äger den. Hwad den historiska delen af wår undersökning beträffar, så lofwe wi att wara högst korta och alldeles icke lärde — i det wi åt de gamle endast egna en hastig blick och så skyndsamt som möjligt hasta till Frankrike; det enda land, hwarest denna konst är allmänt förstådd och uppskattad till sitt fulla wärde — det enda land, hwarest den nyligen åtnjutit, åtminstone till någon del, den heder, som Herr de Pensey anser med rätta tillkomma densamma.

Madame Dacier har gjort den skarpsinniga anmärkningen, att Homerus icke i något af sina arbeten omnämner kokad mat; och wid alla de gästabud han beskrifwit, t. ex. den diner, Achilles gaf åt de Kungliga sändebuden, i nionde rhapsodien af Iliaden, är la pièce de résistance otwifwelaktigt ett halster, hwarutaf man tilläfwentyrs icke ologiskt dragit den slutsatsen, att Grekerne då ännu icke upptäckt konsten att göra kärl, som tåla elden. Denna upptäckt förmodas hafwa kommit till dem ifrån Egypten, men då wißte de att strart af densamma draga den största möjliga winst. Athenarne i synnerhet synas hafwa lika mycket öfwerstrålat det öfriga Grekland i gastronomi, som Fransmännen — den af nutidens nationer, som mest liknar dem — i detta hänseende öfwerträffa det öfriga Europa. Det bästa bewiset för sannfärdigheten af detta påstående lemnar den omständigheten, att de lärde äro ense om, att bland de dyrbaraste af forntidens förkomna arbeten, räkna ett didaktiskt skaldestycke öfwer Gastronomien af Archestratus, en förtrogen wän till en af Perikles' söner. "Denne store författare", säger Athenaeus, "har genomrest länder och haf, för att inhemta kunskaper om de yppersta alster, som de frambringa. Han sysselsatte sig under sina resor icke med att undersöka nationernas seder och lynnen, en kunskap utan all nytta för oß, alldenstund wi icke kunne omskapa dem; — utan han besökte de laboratorier, i hwilka bordets läckerheter tillredas, ej heller plägade han umgänge med några andra än sådane, som kunde befordra hans njutningar.

Hans skaldestycke är en skatt af lärdom, hwarje vers en gyllene föreskrift."

Deßa uttryck af ett exalteradt beröm böra tagas med en liten portion salt, emedan man i anseende till naturwetenskapernas dåwarande ofullkomlighet har allt skäl att draga i twifwelsmål, huruwida Archestratus kunde lyckas att frambringa en så fullkomlig skatt af föreskrifter, som hans beundrare hafwa tagit för afgjordt. Ännu ett annat skäl till twifwel lemna oß de underrättelser, som hafwa hunnit till oß om mannens egen person, hwilken berättas hafwa warit så spenslig och mager, att han, då han lades på wigtskålen, icke befanns wäga mer än en obol; i detta fall måste han hafwa haft en särdeles likhet med den holländske gouvernören, som omtalas i Knickerbockers Historia öfwer NewYork, hwilken magrade utaf så oförmärkt, att, då han dog, det icke fanns något qwar af honom att begrafwa. Deßutom är det högst sannolikt, att allt, som war af werkligt wärde i Grekernes kokkonst, öfwergick till Rom, tillika med de andra konsterna, hwilka den wanliga opinionen tillägger en högre rang. Då wi nu med wißhet wete, att Romarne skickade en deputation till Athen, för att hämta Solons lagar, samt alltjemt fortforo att begifwa sig dit för att studera i skolorna, så skulle det wara högst narraktigt, att tro, det de försummade la cuisine; och det sinns, i hwilken händelse som helst, intet skäl till twifwelsmål, att ju icke Athens kockar åtföljde skaran af philosopher, skalder och talare, som wid en något sednare tidpunkt wandrade till Rom, civilisationens då warande hufwudstad.

Men oaktadt Romarne måste hafwa concentrerat werldens alla resurcer och alla gastronomiska snillen, woro icke desto mindre deras banketter mycket mera utmärkte genom slöseri och dyrhet, än genom smak. Uti en rätt, som war sammansatt af flera hundrade påfogelhjernor eller flera hundrade näktergalstungor, måste dyrheten hafwa utgjort den enda förtjensten; och om frågan endast är att på en gifwen tid nedswälja den största möjliga penningsumma, så äger Cleopatras perlsolution företrädet — ehuruwäl äfwen denna wida öfwerträffades i originalitet och fintlighet af den engelske sjömannen, som lade en bankonot på tio pund emellan twenne smörgåsskifwor och lät sin "swartögda Susanna" äta den som en Sandwich *). I en af sina outgifna sånger har Capten Morris uppskattat en sådan yppighet till deß rätta wärde:

"Old Lucullus, they say,
Forty cooks had each day,
And Vitellius's meals cost à million;
But I like what is good,
When or where be my food
In a chop-house or royal pavillon."

"At all feasts (if enough)
I most heartily stuff,
And a song at my heart alike rushes,
Though I've not fed my lungs
Upon nightingales' tongues,
Nor the brain of goldfinches and thrushes" **).

---

*) Rökt tunga lagd emellan twenne smörgåsar.

**) Gamle Lucullus, berättar man, hade fyrtio kockar hwar dag, och Vitellii kalaser kostade en million; men

Ej heller hafwe wi särdeles aktning för Epicureer, som kunde wälja en så obeqwäm och otreflig (uncomfortable) ställning, som att ligga till bords. Det är i högsta grad ohyggligt att föreställa sig, huru de måste hafwa nedsmetat sitt långa skägg och sin toga, då de förde maten från bordet till munnen utan tillhjelp af gafflar — ty gafflar äro påtagligen en modern uppfinning, alldenstund ingen sådan blifwit funnen ibland Herculani ruiner — och det är swårt att begripa, huru det ens war möjligt för dem att komma åt att dricka, så wida de icke reste på sig, då bägaren kom. Matwäsendet har icke desto mindre utan twifwel ådragit sig de romerske wetenskapsmännens uppmärksamhet, ehuruwäl endast ett af deras arbeten öfwer detta ämne blifwit bewaradt ända till wåra dagar. Det förmodas hafwa spridt sitt ljus bland publiken omkring Heliogabali tid — och fick sitt namn efter "Apicius", honom till ära, som depenserade omkring en och en half million i wårt (engelskt) mynt på gommens nöjen och derefter, då han fann sig icke hafwa mer än femtiotusen pund i behåll, sjelf afhände sig lifwet af fruktan att nödgas dö af swält.

Under den period, som omfattar romerska wäldets

---

jag tycker om allt, som är godt, när och hwar som hellst jag får min föda, i ett gårkök eller en kunglig paviljong."

"Wid hwarje kalas (blott det går rundligt till) propar jag mig full, lustigt och gladt, och en sång frambryter då ur mitt bröst, änskönt jag icke fått göda mina lungor med näktergalars tungor eller med steglitsors och trastars hjernor."

fall och större delen af medeltiden, woro de sköna konsterna insvepta i ett fullkomligt mörker. Carl den store hyste personligen ett lifligt intereße för sitt bords förträfflighet, såsom man finner af hans capitularier; och ett eller twå århundraden sednare berättas Normännen hafwa bröstat sig öfwer sin öfverlägsna smak i detta hänseende — men så wäl för kokkonstens som lärdomens återupplifwande har man att tacka Italien. Wi äro icke i stånd att bestämdt angifwa tiden, då den började att med framgång cultiveras i detta land, men den möttes med en uppmuntran, som wittnade om den högsta grad af upplysning, af Florens' Köpmansfurstar, och Fransmännen emottogo denna wetenskaps första rudimenter af de professorer, som åtföljde Catharina af Medici till Paris *). Hos Montaigne finnes ett märkwärdigt ställe, som wisar att de italienske kockarne hade lärt sig att tillbörligen uppskatta sitt kall samt att den synpunkt, utur hwilken de betraktade detsamma, war helt och hållet ny för Fransmännen.

"Jag har sett ibland oß", säger Montaigne, "en af deßa konstnärer, hwilken warit i Cardinal Caraffas tjenst. Han talade till mig om denna science de gueule med en sådan wärdighet och en så stolt air, som om han talat om någon wigtig punkt i theologien. Han afhandlade för mig åtskillnaden emellan appetitens olikheter: den man har då man är alldeles fastande:

*) Det har på det tydligaste blifwit bewisadt, att de infördt bruket af glacer i Frankrike. Les Fricandeaus uppfunnos af Leo X:s chef de cuisine.

den man har efter andra eller tredje serveringen: sätten på hwilka den tillfredsställes och derpå återuppwäckes samt retas: såsernes police, först i allmänhet och derpå ingrediensernes egenskaper och werkningar i hwar och en af dem särskildt: sallaternes olikhet allt efter årstidens beskaffenhet — hwilka borde wara warma, och hwilka borde serveras kalla, jemte sättet att pryda och försköna dem, så att de gjorde ett angenämt intryck på ögat. Derefter ingick han i en undersökning om ordningen för rätternas servering, hwilken öfwerflödade af upphöjda och wigtiga åsigter

"Nec minimo sane discrimine refert
Quo gestu lepores et quo gallina secetur."

Och allt detta i rika och prunkande ordalag, alldeles i samma termer, som man anwänder wid discußioner om en stats ändamålsenliga styrelse — mannen kommer alltid att stå lifligt för mitt minne."

De oomkullstötligaste bewisen för de gamles utmärkta skicklighet i målarkonsten hämtas från de beskrifningar öfwer denna konsts principer och werkningar, hwilka finnas hos forntidens poeter, historieskrifware och wältalare, som aldrig skulle — så argumenterar man — hafwa talat om dem så som de göra, om icke principerna warit förstådde och de omnämnde werkningarne åtminstone till en del blifwit åstadkomne *). Argumenterande på samma sätt, drage wi utur det ofwananförda stället den slutsatsen, att köksweten skapen måste

*) Detta argument har Webb i sina dialoger öfwer målarkonsten förträffligt genomfört.

hafwa gjort icke obetydliga framsteg, eftersom den af Montaigne omnämnde kocken war i stånd att med så mycken wältalighet orda i ämnet. Äfwenledes har man stort skäl att tro, det denna konst gjort några framsteg i England, alldenstund cardinal Campeggio, en af de fåndebud, som fått sig uppdraget att underhandla med Henrik VIII angående hans äktenskapsskillnad från Catharina, uppsatte en berättelse om den engelska kokkonstens tillstånd i jemförelse med den italienska och fransyska, sannolikt på hans helighet Påfwens uttryckliga önskan och för dels enskilda behof. För öfrigt war Henrik en frikostig belönare af det slags förtjenst, som förskaffade njutningar åt hans gom; och wid ett tillfälle blef han så hänryckt af en ny puddings wällukt, att han skänkte uppfinnaren ett säteri.

Historien, som först under det sist förflutna århundradets lopp upplyftades till en philosophisk ståndpunkt och först tog notis om folkens plägseder, sedan omsider Voltaire hade bewisat wigten af att omnämna desamma, lemnar oß inga materialier till skildringen af den period, som ligger emellan Catharinas af Medici ankomst till Frankrike och Ludwig XIV:s uppstigande på thronen, under hwilkens regering kokkonsten gjorde förwånande framsteg, i det den en tid begagnades att gifwa smak åt hans ära samt sedermera såsom medel att trösta honom under deß nedgång *). Bechamels

*) Likörer uppfunos för Ludvig XIV:s behof på hans ålderdom, då hans lifskrafter endast kunde upprätthållas genom ett idkeligen förnyadt anwändande af artificiella retelser. Såsom ung hade han en förwånande matlust.

(hans frejdade maître d'hôtel) blotta namn, ett namn, hwilket genom sin sås förwärfwat sig lika grundade anspråk på odödlighet, som Herschel genom sin planet eller Baffin genom sin hafswik, är en tillräcklig borgen för den utmärkta elegans, med hwilken det kungliga bordet serverades; den frejdade administratören Colbert samt den store fältherren Condé gåfwo Hans Majestät föga eller intet efter i detta hänseende, hwilket kan ses i den tidens memoirer och bref. Den tragiska scen, med hwilken Vatel, Condés maître d'hôtel, slutade sitt lif, har blifwit omförmäld af flere författare, men utgör en så wäsendtlig del af denna historia, att wi anse oß owillkorligt förpliktade att upptaga den:

"Jag skref till er i går", säger Madame Sevigny, "att Vatel afhändt sig lifwet; härmedelst lemnar jag er del af händelsens detaljer. Hans Majestät anlände Thorsdagen om aftonen; soupén serverades i ett rum prydt med narciißer; allt war så förträffligt som man nånsin kunde önska. Wid soupén fattades stek wid några bord till följe af åtskillige personers opräknade ankomst; detta grep Vatel. Han utropade flerfaldiga gånger: "Min ära är kränkt, denna wanära kan jag icke uthärda." Han yttrade till Gourville: "mitt hufwud swindlar; jag har icke kunnat sofwa på tolf nätter; hjelp mig att utdela befallningar." Gourville hjelpte honom så godt han kunde. Steken, som fattades, icke wid Hans Majestäts bord, utan wid de ringare borden, war beständigt närwarande för hans själ. Gourville berättade det för Prinsen; ja, Prinsen besökte Vatel på deß rum och sade till honom: "Vatel, allt

är bra, intet kunde wara förträffligare än soupén." Denne swarade: "Monseigneur, er godhet förkroßar mig; jag wet, att steken fattades wid twå bord." "Alldeles icke", sade Prinsen, "war icke ledsen, allt går bra." Aftonen kom; fyrwerkeriet mißlyckades; det kostade sextiotusen frank. Han uppsteg följande morgon klockan fyra, i den föresats att personligen se efter allting. Han fann alla sofwande. Han möter en af de lägre uppköparne, hwilken medförde endast twenne knippor saltsjöfisk. Han frågar: "Är detta allt?" "Ja, herre." Mannen wißte icke, att Vatel skickat bud till alla hamnar. Vatel wäntar en stund, den andre uppköparen kom icke; hans hjerna började brinna; han trodde sig icke kunna få mera fisk. Han träffar Gourville och säger till honom: "Monsieur, jag kan icke öfwerlefwa denna olycka." Gourville lade föga wigt på detta yttrande. Vatel går uppför trapporna till sitt rum, sätter sitt swärd mot dörren och genomborrar sitt hjerta; men först wid tredje stöten, sedan han förut gifwit sig twå icke dödliga, nedföll han liflös. Fisk ankommer nu ifrån alla håll. Man söker efter Vatel, på det han måtte utdela den. De sökande gå ifrån rum till rum, de knacka på, de uppbryta dörren och finna honom badande i sitt blod. Man skyndar att berätta olyckan för Prinsen, hwilken råkade i förtwiflan. Hertigen grät; det war på Vatel, som hans resa ifrån Burgund berodde. Prinsen berättade händelsen för Kungen, med alla tecken till den djupaste sorg. Sjelfmordet tillskrefs den högsinta hederskänsla, som Vatel i öfwerensstämmelse med sina begrepp ägde. Han prisa-

des på det högsta; han berömdes och tadlades på samma gång. Kungen yttrade, att han i flera år hade uppskjutit sitt besök på Chantilly, af fruktan för det bråk och beswär han skulle förorsaka."

Detta är en trogen öfwersättning af de ord, med hwilka Madame Sevigné uppteckat detaljerna af ett bland de utomordentligaste exempel på sjelfuppoffring, som historien wet att omtala. "Med ett ord, Manette, se här hwad Madame Sevigné och Vatel woro! Deßa äro de personer, som hedrat Ludvig XIV:s tidehwarf *)." Wi bifoge några reflexioner, tagne utur dedications-brefwet till Vatels skugga, hwilket står att läsa i sista delen af L'almanach des Gourmands:

"Har det wäl nånsin funnits någon mera wärdig äkta gourmanders wördnad och tacksamhet, än den snillrike man, som icke kunde öfwerlefwa den skymf, som drabbat den store Condés bord? som uppoffrade sig med egen hand, derföre att saltsjöfisken icke ankommit några timmar innan den borde serveras? En så ädel död försäkrar dig, du wördnadswärda skugga, om den mest ärofulla odödlighet! Du har genom ditt exempel ådagalaggt, att hederskänslans fanatism kan finnas i köket så wäl som på slagfältet, och att äfwen spettet och såsskålen hafwa sina Catoner och Decier. Ditt föredöme, det är sannt, har icke blifwit efterföljdt af någon bland det följande århundradets maîtres d'hôtel; och i detta philosophiska århundrade hafwa

*) Fransyst Vaudeville.

alla föredragit att lefwa på sina herrars bekostnad framför äran af att dö för dem. Men ditt namn skall fördenskull icke blifwa mindre wördadt af alla ett godt bords älskare. Måtte ett så skönt föredöme alltid uppwäcka en ädel täflan bland alla maîtres d'hôtel, så wäl de nu lefwande som de tillkommande! Och om de icke mäkta upphinna din storhet genom ett så ärofullt sjelfmord, så måtte de åtminstone taga alla menskliga försigtighetsmått, på det att saltsjöfisk aldrig må fattas wid wåra bord."

Äfwen Prinsen af Soubise hade den lyckan att äga en utmärkt kock — en sann wetenskapsman med rigtiga och samt liberala begrepp om consumtion. Hans herre förkunnade honom en dag sin affigt att gifwa en souper och begärde en mènu. Denne chef inställde sig med sitt förslag; och den första artikel, på hwilken Prinsen kastade ögonen, war: femtio skinkor. — "Min Gud, hwad ser jag", sade Prinsen, "Bertrand, ni måste wara ifrån edra sinnen! Ämnar ni göra kalas för hela mitt regimente?" "Ingalunda, Monseigneur, blott en enda kommer att wisa sig på bordet; de öfriga äro icke mindre nödwändiga för min espagnole, mina blonds och mina garnitures, mina —" "Bertrand, ni plundrar mig, denna artikel får icke paßera." "O, Monseigneur", swarade den uppbragte artisten, "ni förstår er icke på wåra resurcer: befall, och alla deßa femtio skinkor, som göra er så bestört, skall jag få rum med samt och synnerligen i en flaska, som icke är tjockare än min tumme." Hwad kunde wäl Prinsen swara? Han nickade och artikeln fick paßera.

Kokkonstens tillstånd under Carl II — för att för ett ögonblick återwända till England — antydes tillräckrigt genom namnen Chiffinch och Chaubert, hwilkas smak och skicklighet författaren till Waverley lemnat ett lysande wittnesbörd genom beskrifningen på den diner, som war tillagad för Smith, Ganleße och Peveril af Fjället på det lilla wärdshuset i Derbyshire: "Wi skulle haft swårt att här kunna anwända några matwärmare; och sjelfwa Chaubert, oaktadt all sin konst, är ett intet, så framt hans rätter icke ätas i samma ögonblick som de framsättas. Kom, tag locket af, låt oß se, hwad han lagat åt oß. Hm! ha! åh! — ungdufwor — wild fogel — kycklingar — coteletter på wildt — och i midten ett oupptaget rum, ack, fuktadt af en skön tår från Chauberts öga, der la soupe aux écrivisses borde hafwa stått. Den stackars karlens nit är illa betaldt med hans usla tio louisdorer i månaden." — Peveril af Fjället.

Under Drottning Anna återigen, denna giftsjuka Drottning för alla gourmander, som hade Lister, en bland utgifwarne af Apicius, till lifmedicus, och som i sjelfwa werket upplyfte gastronomien till höjden af ära, derigenom att hon gaf sitt namn åt en pudding, led kokkonsten i sanning icke någon brist på uppmuntran; men strart efter Braunschweigska husets uppstigande på thronen infördes ett mod, hwilket wi ej kunne annat än anse högst menligt för konstens sanna och egentliga ändamål.

"Den sista branchen af wåra moder", säger Horace Walpole, "i hwilken en noggrann observation på

naturen blifwit införd, äro wåra deserter. Geléer, bakelser, sockerplommon och crêmer hafwa längesedan lemnat rum för harlekiner, gondolierer, Turkar, Chinesare och herdinnor af sachsiskt porslin. Men då deßa woro utan samband med hwarandra och endast tycktes wandra spridda ibland lundar af krusadt papper och sidenblommor, så fann man snart, att de woro osmaklige och orimlige. Efter hand utbredde sig öfwer bordet ängar fulla med boskap, af samma sköra ämne; hyddor och tempel arbetade i socker reste sig i höjden; dwärgneptuner i charer af snäckskal foro triumferande öfwer oceaner af silfwerbrokad. De förnämaste fruntimmer komma hem från Chenevix, lastade med barndockor, icke åt sina barn, utan åt sina hofmästare. Slutligen har äfwen detta barnsliga dockprål kommit ur modet, och ett mera manligt sätt att sluta wåra måltider har gjort sig gällande. Jättestora figurer efterträda dwärgarne; och det är bekant, att en namnkunnig sockerbagare (Lord Albemarle's) beklagade sig öfwer att, då han hade tillagat en mellanrätt af gudar och gudinnor, aderton fot höga, hans herre icke wille låta borttaga taket i sitt förmak, för att derigenom underlätta deras inbärande. "Imaginez vous", sade han, "que milord n'a pas voulu faire ôter le plafond."

"Guvernören i Gascogne", tillägger Walpole, "undfägnade wid den siste Hertigens af Burgund födelse provincens adel, bland många andra präktiga festiviteter, med en diner och en desert, hwilken sednare slutades med en representation, medelst warfigurer satta i rörelse genom hjulwerk, af Kronprinseßans hela barn-

wånda och lyckliga nedkomst med en arftagare till monarchien." — Lord Orford's Works, V. I, p. 149.

Lyckligtwis funnos personer med smak på båda sidor om Canalen, hwilka anwände konsten till andra ändamål än fåfängans tillfredsställande, och ibland deßa utmärkte sig i synnerhet Hertigen Regenten af Orleans. Hans petits soupers förwärfwade skådeplatsen för dem en ryktbarhet, hwilken den ännu bibehåller, tillräcklig att rättfärdiga Fransmannens yttrande, som då han i en aflägsen del af Europa af en främling blifwit tillfrågad, om han kunde säga honom i hwilken rigtning Paris war beläget, swarade: "Monsieur, ce chemin-là vous conduira au Palais Royal." Det går en dunkel sägen, att Hertigens chef öfwerträffade alla andra i en dinde aux truffes. Ludvig XV glömde under sin öfriga yppighet icke heller den konst, hwilken, såsom man skarpsinnigt anmärkt, harmonierar med alla andra njutningar och öfwerlefwer deßa för att trösta oß öfwer deras förlust. Man hyser allmänt den förmodan, att tables volantes uppfunnos under hans ögon.

"Wid de små soupéerna i Choisy (säger den, som bland alla poeter egt mest grace och smak) infördes först deßa beundranswärda mechaniska tillställningar, ett större och ett mindre bord, hwilka nedsänktes och åter uppstego lastade med mat och win. Och sålunda fann det yppigaste hof i Europa till slut sitt nöje uti att, efter all sin beprisade förfining, genom denna sällsamma uppfinning återgå till ett anspråklöst lifs lugn och inskränkthet." Rogers's Poems, p. 135 — not.

Ludvig XVI påstås hafwa warit något försumlig i afseende på sitt bord, hwilket torde hafwa warit en bland de många orsakerna till hans fall; ty Johnson anmärker ganska rigtigt, att en man, som wårdslösar sitt bord, också oftast befinnes wårdslös i andra saker. Hwad Ludvig XVI beträffar, så war denna liknöjdhet alldeles oursäktlig, alldenstund den store Ude, åtminstone för en tid, war en medlem i hans hofhållning. Ludvig XVIII (hwilken wi nu nämne, för att sedermera slippa återgå till Bourbonska dynastien) war en gastronom af första rangen, och hade till sin grand maître d'hôtel Hertigen af Escar; en man, hwars förmögenhet war nästan lika stor som hans förtjenst om deserterna. Han dog otröstlig öfwer att ej hafwa gifwit sitt namn åt en enda rätt, oaktadt han egnat hela sitt lif åt kökskonsten. Då hans bästa wänner wille dödligt såra honom, behöfde de blott nämna Veau à la Béchamel. "Mina herrar", utropade han genast, "talen ej mera derom, eller också ansen mig såsom författare och uppfinnare af denna rätt. Den fransyska revolutionen behöfdes nödwändigt — för att Bechamel skulle under den allmänna omstörtningen kunna uppnå denna ära. Oß emellan sagdt, war han helt och hållet oförmögen till hwarje slags uppfinning. Men sådan är werldens gång! — han går directe till efterwerlden, då deremot eder ödmjukaste tjenare kommer att sluta sitt lif utan att lemna ett enda minne efter sig."

Revolutionen gjorde wid sin början allt hwad den kunde för att åter insweepa konsterna i en lång natt

af barbari; och utrotandet af den gamla stammen af Amphitryoner och ätare af profeßion fullbordades i sjelfwa werket och förnämligast genom densamma. Wi syfta härmed icke blott på adeln, med deß bihang riddarne och abbéerne, utan äfwen på financiererne, hwilka anwände sina genom låg winningslystnad förwärfwade rikedomar på ett så ärofullt sätt, att de gastronomiske philosopherne nästan förmåddes att glömma deras ursprung. Hwilken otalig mängd af angenäma tankeförbindelser uppwäckes icke wid blotta nämnandet af en rätt à la financière! De ersattes likwäl, fastän långsamt, genom de oundwikliga följderna af de händelser, som förorsakade deras undergång. Republikens, ifrån samhällets lägre regioner uppstigande, hufwudmän, Napoleons röfwaremarskalkar och nybakade adel blefwo med tiden inga oäfna substituter i detta hänseende i financiererne ställe, ehuruwäl de förgäfwes bemödade sig att efterapa den gamla feodaladelns ädla hållning, då de upptogo deß wapen och titlar. Den, som bland denna swampgeneration bäst lyckades, war Cambacères, andre consul under republiken samt erkecanzler under kejsardömets tid, hwilken aldrig tillät regeringsomsorgerna draga sin uppmärksamhet ifrån "lifwets stora föremål". Då han t. ex. wid ett tillfälle, utöfwer den bestämda middagstimman, uppehölls hos Napoleon af en rådplägning — man påstår, att Hertigens af Enghien öde war föremålet för öfwerläggningen — bad han om ursäkt för det att han gjorde uppskof i sammanträdet, men han ansåg det absolut nödwändigt att genast affända en exprès; derpå tog han en penna

och skref följande ord till sin kock: "Sauvez les entremets — les entrées sont perdues." Han riskerade likwäl mycket mindre, än man skulle kunna förmoda; ty den bekanta anecdoten om Geneverforellen ådagalägger tillräckligen, att hans bord i sjelfwa werket war en wigtig befordringsmaschin för Napoleons politik, för hwilken alla underordnade intereßen måste stå tillbaka.

Å andra sidan är det billigt att wi nämne, det revolutionen, såsom en ersättning för det menliga inflytande den i sin första början utöfwade på kokkonsten, likwäl bidrog att emancipera köket ifrån en mängd fördomar och i betydlig mån ökade deß hjelpmedel. Pièces de résistance, berättar Lady Morgan på Carèmes auctoritet, kommo i bruk under National-conventet, — potatisen serverades au naturel under skräckregeringen —, och det war först under Directorium som thédrickning blef allmän i Frankrike. Men både den wärda Ladyn och Carème mißtaga sig påtagligen, då de påstå att blott ett enda hus (les Frères Robert) wißte att under den allmänna omstörtningen wårda det fransyska kökets heliga eld. Det felaktiga i detta påstående skall ådagaläggas genom följande utkast till en teckning af den utan all jemförelse wigtigaste förändring, som revolutionen åstadkom, — en förändring, som äger den största möjliga slägtskap med den, som kunskapernas allmänna spridande åstadkommit inom litteraturens werld.

En tid har funnits, då en Mæcenas war lika oumbärlig för en författare som en förläggare: Spencers uppwaktningar i Southamptons förmak äro ett upplysande exempel på detta slags förhållande; och så länge

detta tillstånd warade, war litteratörernes oberoende i anseende till charakteren, deras ställning i samhället, möjligheten för dem att evertuera sig, deras tankegång, tillintetgjord, nedtryckt, hopkrumpen och fängslad. Omständigheter, hwilkas framställning för det närwarande ej ligger i wår plan, hafwa utwidgat fältet för dylika företag och haft till följd, att litteratörerne, påtagligen till stor förmån för alla partier, numera nästan uteslutande bero af publikens ynnest. Alldeles samma slags förändring har revolutionen åstadkommit i afseende på den fransyska kokkonstens tillstånd och utsigter; denna har hastigt påskyndat utwecklingen af, om de icke helt och hållet frambragt, de inrättningar, som nu för tiden utgöra Paris' mest utmärkande företräde, deß restaurationer.

Boswell berättar, att Johnson utbredt sig öfwer Englands lycka att äga sina "Biskopsmößor", "Turkhufwuden" m. m. samt triumferat öfwer Frankrike, derföre att detta icke ägde något utbildadt wärdshuslif. Nutidens Engelsmän, som hafwa blifwit wane att anse huslighet såsom sin nationaldygd och bruket, att lefwa ett publikt lif för den plägsed, som mest charakteriserar Fransmännen, måste läsa denna jemförelse med förwåning; men på den tiden war den fullkomligt grundad. Den förste restaurationen i Paris war Champ d'Oiseau, Rue des Poulies, som öppnade sin rörelse år 1770. År 1789 hade restauratörernes antal stigit till hundrade; år 1804 (under hwilket L'almanach des Gourmands första gången utkom) till emellan fem och sex hundrade; nu går antalet betydligt öfwer tusende.

Ofwannämnda Almanach uppgifwer tre särskilda orsaker, såsom de der hafwa samwerkat till frambringandet och förökandet af deßa inrättningar. För det första den ursinniga paßion för engelska moder, hwilken herrskade i Frankrike under de tio eller femton år, som omedelbarligen föregingo revolutionen, "ty Engelsmännen", säger författaren, "intaga wanligtwis sina måltider på wärdshus." För det andra: "den hastiga öfwerswämningen af huswille lagstiftare, hwilka slutade med att gifwa tonen och genom sitt exempel drogo hela Paris au cabaret." Wi hafwe alle tillfälle att se, hurusom en nästan dylik öfwerswämning drabbat London genom reformbillen; men wi wilje hoppas, att wåra nye representanter icke komma att sluta med att "gifwa tonen" och draga hela London till sådana traktörsställen, som besökas af de engelske tiggarne och de irländske landsstrykarne. För det tredje upplösningen af den werldsliga och andliga adelns etablißementer, hwartgenom kockarne nödsakades att taga sin tillflykt till allmänheten. Robert, till exempel, en af de förste och bäste af detta yrke, war för detta chef de cuisine hos för detta erkebiskopen af Air. Ännu en fjerde orsak har man welat insinuera, på hwilken wi likwäl ej lägga någon synnerlig wigt: man har trott, att de nye patriotiske millionärerne, som hade riktat sig på kyrkans och adelns bekostnad, fruktade att i deßa wacklande tider låta hela beloppet af sin rikedom blifwa kunnigt, och att de derföre hellre på ett wärdshus tillfredsställt sina epicureiska böjelser, än sjelfwe etable-

rat sig *). Det må wara härmed huru som helst, så uppslog den fransyske köksgenien i början af nittonde århundradet sina bopålar för beständigt på restaurationerna, och då de allierade monarcherna år 1814 anlände till Paris, war det absolut nödwändigt för dem, att med en restauratör (Véry) afsluta contract om deras bords serverande mot den måttliga summan af 3000 frank om dagen, winet oberäknadt.

Wi mißtrösta om att kunna göra rättwisa åt en tiondedel af de utmärkta personer, som förwärfwat rikedom och ära genom ett praktiskt utöfwande af deras konst i Frankrike, men wi måste försöka att utmärka några få bland dem, och wi tro oß icke uppwäcka någon afundsjuka genom att uppräkna sådana namn som Rechaud, Merillion, Robert, Beauvilliers, Méot, Rose, Legacque, Léda, Brigaut, Naudet, Tailleur, Véry, Henneveu och Baleine, alldenstund hwart och ett af dem numera är allmänt ansedt för historiskt. Bland deßa hafwa de tre första snillrikt blifwit charakteriserade såsom kokkonstens Raphael, Michael Angelo och Rubens; och Beauvilliers har med allmänt bifall blifwit ställd i

---

*) Det war icke owanligt bland de engelske äfwentyrare, som riktat sig genom Indiens plundrande, under Paul Benfields och lord Clives gyllene dagar, att göra en hemlighet af sin rikedom. "Hwad har * * * för affigt (sade en herre på landet) med att köpa den der farmen, som ligger åtminstone fem mil ifrån hans hufwudgods?" — "Han ämnar förena dem wid lägligt tillfälle", swarade en gammal man, som wistats i Indien, och hans spådom inträffade.

spetsen för den claßiska skolan, så kallad till motsats mot den romantiska, för hwilken den ryktbare Carème anses såsom hufwudman. Den philosophiske betraktaren lärer icke undgå att här återigen warseblifwa den stora öfwerensstämmelsen emellan kokkonsten och litteraturen *).

Beauvilliers war en i många hänseenden märkwärdig man, och wi äre nog lycklige att kunna lemna några få materialier till hans kommande lefwernesbeskrifning. Han började utöfwa sin konst omkring år 1782, på gatan Richelieu, N:o 20, hwilket wi nämne till deras upplysning, som äro roade af att uppsöka de historiska ställena i en hufwudstad. Hans anseende tillwärte långsamt och uppnådde ej sin fulla höjd förr än wid början af det innewarande århundradet, men man såg det också aldrig aftaga, och åren 1814 och 1815 täflade han ej utan framgång med Véry om högsta ynnesten hos "nos amis les ennemis". Han formerade personlig bekantskap med alla marskalkar och generaler med någon smak, utan afseende på ifrån hwilket land de woro, och talade så mycket af hwars och ens språk, som war nödwändigt för det slags conversa-

*) Dugald Stewart frapperades utaf öfwerensstämmelsen emellan kokkonsten, poesien och de sköna konsterna, såsom man sinner af följande ställe: — "Enligt denna åsigt af ämnet kan det söta sägas till sitt inre wäsende wara angenämt, och det bittra relatift angenämt; begge deßa egenskaper äro i många fall lika wäsendtliga för de werkningar, som i kokkonsten swara emot den sammansatta skönhet, hwilken målaren och poeten har till uppgift att frambringa." Philosophical Essays.

tion, som han för sin egen räkning behöfde med dem underhålla. Också berättar man, att han haft ett sådant minne, att han efter en mellanrymd af tjuge år kunde igenkänna och med deras rätta namn tilltala personer, som twå eller tre gånger warit i hans hus; och det sätt, på hwilket han begagnade denna sin kunskap, war icke mindre eget än den skicklighet, med hwilken han förwärfwade och bibehöll densamma. Ännande, liksom af instinct, när någon person af distinction war närwarande, plägade han nalkas bordet med alla tecken till den djupaste undergifwenhet under deß wilja och det warmaste nit för uppfyllandet af deß önskningar. Han utpekade en rätt, som borde undwikas, en annan, som genast borde smakas; han anordnade sjelf en tredje, på hwilken ingen hade tänkt, eller skickade efter win från en källare, till hwilken endast han sjelf hade nyckeln. Med ett ord, han antog en så artig och förbindlig ton, att alla deßa extraartiklar hade utseende af att wara lika många wälgerningar, hwilka han bewisade sin förnäme gäst. Men hans Amphitryonlika charakter warade endast några ögonblick; efter att hafwa spelat sin roll, förswann han, och den presenterade räkningen bewittnade på det ögonskenligaste, att gästen ätit på en restauration. "Beauvilliers", yttrar författaren till Physiologie du Goût, "förwärfwade, förstörde och återupphjelpte sin förmögenhet flerfaldiga gånger, ej heller är det noga bekant, i hwilket af deßa tillstånd döden öfwerraskade honom; men han hade så många sätt att blifwa af med sina penningar, att något

särdeles byte ej kunde tillfalla hans arfwingar." Slutligen afbördade han sig före sin bortgång den skuld, hwilken lord Bacon anser hwarje menniska wara skyldig sitt yrke (ehuruwäl wi ej särdeles skulle förja, om den mindre ofta betaltes), genom utgifwandet af sin L'Art du Cuisinier, i twå octavband. Han dog några få månader före Napoleon.

Carème är i likhet med sin store medtäflare äfwenledes författare, och derjemte en särdeles oförskräckt, ty i företalet till sin Maître d'Hôtel Français yttrar han: "Jag har owedersägligen ådagalagt, att alla böcker ända till närwarande tid om wår l'art du cuisine äro medelmåttiga samt fulla af mißtag"; och derpå fortskrider han till ådagaläggandet af sin egen öfwerlägsenhet genom medfödda och förwärfwade talenter i konsten. Wi hafwe att tacka honom sjelf och Lady Morgan, som skryter öfwer personlig bekantskap med honom, för kännedomen om största delen af hans hufwudsakligaste öden.

Carème härstammar i rätt nedstigande linea ifrån Leo X:s ryktbare chef de cuisine, som erhöll namn af Jean de Carème (Fastlags-Jan) för en soupe-maigre (wattsoppa), som han uppfann för Hans Heligheets räkning. Det förtjenar att anmärkas, att wår Carèmes första snilleprof war en sås för fastlagsätare. Han började sina studier med en ordentlig curs i stekningskonsten under någon af den tidens tongifwande stekmästare; ehuruwäl det är en älsklingstro bland gastronomer, att poeter och stekmästare höra under samma categori: — on se fait cuisinier, mais on est né rôtisseur — poëta

nascitur, non fit. Derefter stälde han sig under Herr Richauts ledning, "fameux saucier de la maison de Condé", såsom Carème kallar honom, för att lära sig såsens mysterier; sedermera gick han i skola hos Herr Asne, under hwilken tid han hufwudsakligen studerade les belles parties des froids, och tog sin slutliga grad under Robert L'Ainé, professor i l'élégance moderne.

Täflan att få i sin tjenst en så fulländad artist war följaktligen exempellös. Hälften af Europas souveräner friade till honom. Genom ihärdiga böner och löftet om en årlig lön af 1000 pund bewektes han att bli chef de cuisine åt Georg IV, då för tiden Regent, men lemnade honom efter några få månaders förlopp, i det han beklagade sig öfwer, att det war en ménage bourgeois. Man har berättat oß, att, under den tid han nedlät sig att wistas i Carlton House, oerhörda summor betaltes för hans pâtés de la seconde main, sedan de figurerat på regentens bord. Kejsarne af Ryßland och Österrike gjorde honom nu nya anbud — men förgäfwes; — mon ame (säger han) toute Française ne peut vivre qu'en France; — och han slutade med att emottaga engagement hos baron Rothschild i Paris, hwilken på ett lysande sätt soutenerar en financiers charakter.

Då wi talat om Beauvilliers och Carème såsom hufwudmän för twenne med hwarandra täflande skolor, kan man billigtwis fordra af oß, att wi skole uppdraga skillnaden dem emellan; men huru är det wäl möjligt för oß att med ord fasthålla bilden af en sådan

ögonblickets Cynthia som en rätts flygtiga läckerhet och lätta, luftiga, bortswäfwande wällukt? — nequeo narrare, et sentio tantum. Men om man twingade oß att uppgifwa olikheten dem emellan, skulle wi säga, att Beauvilliers war mera utmärkt genom sin skarpa omdömesförmåga och Carème genom sin rika uppfinningsgåfwa, — att om Beauvilliers uttömde den gamla konstwerldens alla resurcer, så upptäckte Carème deremot en ny, — att Beauvilliers rigoröst iakttog enheterna och att Carème uppfångade en skönhet, som låg bortom dem, — att det war mera à plomb i Beauvilliers' touche — mera sinnrikhet och finhet i Carèmes, — att Beauvilliers war stor i en entrée, och Carème sublim i en entremet, — att wi wille hålla wad på Beauvilliers emot hela werlden, om frågan wore om en fricaudau, men att wi skulle wilja ha såsen tillagad af Carème, om wi wore twungne att uppäta en elephant *).

Men då exempel äro bättre än allmänna resonementer, så bifoge wi Lady Morgans utkast till beskrifningen af en diner af Carème på baron Rotschilds villa:

"Jag kunde icke höra uttalandet af "Madame est servie" utan rörelse. Wi gingo till matsalen, icke, såsom i England, enligt den röda bokens tryckta föreskrifter, utan enligt lagen för nationens artighet, hwilkas utmärkelser tillhöra endast de namnkunnigaste främlingarne. Aftonen war högst qwalmig och i trots af

*) "Lorsque cette sauce est bien traitée, elle ferait manger un éléphant." — Almanach des Gourmands.

Venetianska jalusier och öppna verandas, woro likwäl de rum, genom hwilka wi paßerade, förfärligt täppta. En måltid i det största af dem hotade med mycken olägenhet i anseende till hettan; men i detta asseende war ej något att befara. Matsalen stod afskild från huset i midten af orangeträd. Den utgjordes af en smakfull aflång paviljong af grekisk marmor, uppfriskad med springwatten, som kastade sina glittrande strålar i luften, och bordet, betäckt med sin wackra pittoreska deßert, ångade ej af någon lukt, som ej war fullkomligt enlig med scenens friskhet och årstidens beskaffenhet. Intet poleradt guld återspeglade den skimrande solnedgången; intet lysande silfwer bländade ögat. Porslin, för sin skönhet och bräcklighet i wärde öfwerstigande alla ädla metaller — hwarje tallrik en tafla — i förening med den allmänna charakteren af yppig enkelhet, som herrskade öfwer allt, wisade, huru wäl festens anordnare förstått att beräkna ställets egentliga charakter i det hela."

"Att kunna göra rättwisa åt de kunskaper och studier, som erfordras till en så serverad middag, skulle förutsätta en kunskap i konsten, lika stor som den, hwilken åstadkommit densamma. Deß charakter war emellertid, att den war afpaßad efter årstiden, att den war öfwerensstämmande med sin tid, att den war i tidehwarfwets anda, att det icke fanns någon perruque i deß sammansättning, intet spår af wåra förfäders wishet i någon enda rätt, — ingen högkryddad sås, ingen mörkbrun buljong, ingen ånga af cayenne eller kryddpeppar, ingen smak af indianska swampar och in-

syltade walnötter, intet märkbart anlitande af den gamla tidens grofwa kokningselementer, eld och watten. Destillationer på det läckraste kött, extraherade i silfwerdagg, med chemisk noggrannhet —

"På ljumma moln af stigande ånga" —

utgjorde le fond för det hela. Hwarje rätt hade sin egen naturliga arome — hwarje vegetabil sin egen schattering af grönska. Mayonesén frös i sin is (likt Ninons beskrifning på Sevignés hjerta), plombierens (hwilken tjenade i stället för detta ewiga fondu och deßa soufflets på wåra engelska bord) tempererade kyla förtog och bröt den starkare choquen af den utsökta avalanche, hwilken, med färg och lukt af nyß plockade persikor, tillfredsstälde hwarje sinne och förjagade hwarje gröfre smak."

"Med mindre snille än som war anwändt på denna dinés sammansättning har mången skrifwit episka poemer; och om kronor utdelades till kockar, på samma sätt som till skådespelare, så wore aldrig Pastas och Sonntags (så gudomliga de än äro) kransar redligare förtjenta, än den lager, som borde pryda Carèmes panna, för detta prof på intellectuel fullkomlighet i en konst, som är den moderna bildningens måttstock och thermometer! Grymhet, wåld och barbari utmärkte de män, hwilkas föda bestod i halfkokta oxars sega fibrer; humanitet, kunskaper och förfining tillhöra den nu lefwande generationen, hwars smak och måttlighet handledes af sådana philosopher som Carème och sådana Amphitryoner som de, af hwilka han syßelsättes." — France in 1829, 30. Vol. 2, p. 414.

Wi hafwe aldrig bestridt den wärda Ladyns finhet i omdömet — och somliga delar af ofwananförda beskrifning wittna om ett icke obetydligt framskridande i smak, sedan wi sista gången woro så lycklige att sammanträffa med henne i denna tidskrift. Monsieur le premier Baron Juif ådagalade god smak deruti, att han föredrog porslin, Lady Morgan deruti, att hon insåg det; och den mening, som wi hafwe låtit trycka med spärrad stil, tyckes tillkännagifwa, att hon ägde åtminstone ett dunkelt begrepp om de förtjenster, som utmärka Carème framför alla andra. Men hwad menar hon med "ingen mörkbrun buljong?" Har hon werkligen för affigt att påstå, det Carème gjort sig skyldig till det wärsta af alla moderna kätterier, en måltid med entrées blondes, denna smaklösa, själlösa monotoni af hwitt? Och sedan "ingen lukt af cayenne eller kryddpeppar! ingen smak af Indianska swampar och insyltade walnötter!" Att undwika sådana rysligheter skulle utgöra en del af en Carèmes odödliga förtjenster!

Längre fram på aftonen anhöll Lady Morgan, att Madame Rothschild wille hafwa den godheten att presentera Carème för henne. Denne namnkunnige chef de cuisine förenade sig genast med sällskapet i le salon; och wi beklage högligen, att rummet ej tillåter oß att här införa en skildring af det rörande och uppbyggeliga möte, som nu ägde rum —

"En förnuftets fest och själens öfwerbrusning."

De förnämsta restaurationerna i Paris äro för närwarande: Rocher de Cancale, Rue Mont Orgueil;

Grignon's, Rue Neuve des Petits Champs; Café de Paris, Boulevards Italiens; Lointier's, Rue Richelieu; Les Trois Frères Provençaux, Perigord's och Véry's, alla tre i Palais Royal.

Wi hafwa några få historiska notiser om de flesta af dem att meddela läsaren, hwarwid wi likwäl anse oß förpligtade att förutskicka en förberedande anmärkning. I företalet till sin chemi för landthushållningen yttrar Sir Humphry Davy, "att wetenskapen gör så hastiga framsteg, att några rättelser blefwo nödwändiga, just under det han war syßelsatt med att ställa sitt manuscript i ordning för preßen." Men det är icke nog att kokkonsten fortskyndar och omwexlar enligt samma lag; deß profeßorer äro deßutom blottställde för werlingar, ifrån hwilka profeßorer i de öfriga wetenskaperna äro nog lycklige att wara befriade. En restauratörs rykte beror alltid i någon mån af modet — ty en plat's lycka ligger i dens munn, som äter densamma; och en restauratörs förtjenst beror alltid i någon mån på hans rykte;

"Ty den kan segrar winna, hwilken tror han kan."

Tillförsigt ingen säkerhet och ett qwickt öga och en stadig hand äro lika nödwändiga för att weta uppfatta det rätta ögonblicket då en rätt bör framsättas och då den är mest pikant, som för att iakttaga en drabbnings werlingar eller i ett kritiskt ögonblick göra en lycklig stöt på en biljard. Deßutom lära få wara nog lifwade af nit för det allmänna bästa, för att hålla ett urwal af sällsynta saker i beredskap, så wida icke efterfrågan är både beständig och wittnande om urskiljning. Wi

äge derföre grundade anspråk på läsarens öfwerseende, i händelse wi skulle begå några mißtag, som äro en oundwiklig följd af de förändringar, hwilka inträffat sedan 1835 års början.

Rocher de Cancale kom först i rop genom sina ostron, hwilka Herr Balaine, detta etablißements grundläggare, omkring år 1804 lyckades att skaffa till Paris, lika friska och i det bästa möjliga skick, hwilken tid på året som helst; hwarigenom han praktiskt wederlade den gängse fördomen, att ostron äro goda endast i de månader, som innehålla hundbokstafwen *). Dernäst winnlade han sig med lika stor och wälförtjent framgång om fisk och wildbråd; och då han slutligen fattade det modiga beslut, att bemöda sig om allsidighet, eftersträfwade och uppnådde han den öfwerlägsenhet, af hwilken Rocher allt sedan warit i obestridt åtnjutande. Höjden af hans ryktbarhet daterar sig ifrån den 28 Nov. 1809, då han serverade en middag för tjugefyra personer i en stil, som utgjorde den gastronomiska pariserwerldens enda samtalsämne en hel månad. Matsedeln — ett document, som utomordentligt retar aptiten — är förwarad i "Almanachan" och framställer den harmoniska och rika suiten af fyra potages, fyra relevés, tolf entrées, fyra grosses pièces, fyra plats de rôt och åtta entremets. En liebhaber, som önskar lära känna Rocher i all sin glans, bör beställa en middag med tio couverter, en wecka eller tio dar i förwäg

*) Apicius berättas hafwa försett Trajanus med friska ostron alla tider på året.

samt ej under fyrtio frank för personen, winet oberäknadt; ej heller är detta pris på något sätt öfwerdrifwet, alldenstund tre eller fyra louisdorer för personen, för mer än tjuge år tillbaka war wanliga priset hos Tailleur's *). Om ni icke haft tillfälle att göra en liten tillställning eller är nödsakad att improvisera en diner, gör ni bäst att bedja le garçon specificera dagens läckerheter, förutsatt likwäl att ni kan tala med honom med connoissance de cause, ty eljest lärer han näppeligen nedlåta sig till någon slags discußion. Men om han nedlåter sig dertill, har ni ett werkligt nöje af att wara wittne till det lugna sjelfbeherrskande sätt, den con amore kännaremine, hwarmed han underwisar er, och slutar han alltid med samma fras, uttalad i en triumferande och sjelfförnöjd ton: "Bien, Monsieur, vous avez-là un excellent dîner! Aldrig kunne wi glömma den wärdighet, med hwilken han corrigerade ett mißtag i wår ménu, begånget af en nybörjare bland sällskapet, hwilken inflickat en salmi emellan potage à la bisque och turbot à la crême et au gratin. "Meßieurs", yttrade han, då han i enlighet med tingens förutbestämda ordning inbar flundran, "le poisson est NATURELLEMENT le relevé du potage." Wi hafwe erfarit ännu ett annat prof på det nit, af hwilket hela inrättningen synes wara lifwad. Ett rykte hade om hösten 1834 utbredt sig, att den ryktbare

*) Cambacères bewistade en af Tailleur's dinéer, som kostade tre louisdorer personen, hwilken gafs af M. des Androuins, och utropade i ett utbrott af hänryckning: M. Tailleur, on ne dîne pas mieux que cela chez moi.

chefen war död, och en wetenskapsman bland wåra wänner tog sig den friheten att omnämna det för le garçon, i det han tillika betygade, att han alldeles icke satte någon tro dertill. Denne lemnade rummet utan att yttra ett enda ord, men inom fem minuter öppnade han dörren med häftighet, utropande: "Messieurs, il vient se montrer"; och den store artisten inställde sig ganska rigtigt i egen hög person, och wår utmärkte sällskapsbroder hade den äran att underhålla ett kort, men innehållsrikt samtal med en man, hwars werk de mest bildade bland hans samtida oftare hafwa på läpparne, än någon annan konstnärs, man må nämna hwilken som helst. Sjelfwa granntycktheten har icke kunnat upptäcka mer än ett enda fel i dem, hwilket wi likwäl anse oß icke böra dölja — helst det skulle bewisa ett wißt mißtroende till magten af hans allmänt utbredda rykte. Man har, må hända allt för kritiskt, påstått, att les entrées och les entremets på le Rocher hade alltför tydliga spår af utarbetning och att den claßiska regeln "ars est artem celare (konsten består uti att dölja konsten)" undfallit den store mästarens uppmärksamhet. Wi måste likwäl anmärka, att detta fel är charakteristiskt för den gamla regimen, såsom man kan finna af en bland de bäst beskrifna middagar, som wi kunne erinra oß, nemligen grefwe Bethune's i Lady Bleßingtons sista och nättaste roman (The Two Friends).

Wi böre icke taga afsked af Rocher de Cancale, utan att förut på det allwarligaste hafwa anbefallt deß rouges-gorges och grenouilles i alla liebha-

bers synnerliga ynnest. Stekt groda med sådan peterfilja, som fås till stekt ål i Salisbury, är en rätt för Gudar; och wi omfatte med glädje närwarande tillfälle att tillrättawisa den herrskande inbillningen om deras dyrhet. La carte ligger just framför oß, och grenouilles frites äro uppsatte till det billiga priset af en och en half frank för en plat. Det rörande deltagande rödhakarne (rouges-gorges) uppwäcka ibland Skogens Barn, i förening med den allmänt gängse föreställningen om deras älskwärdhet, har inspirerat Webster, Cowper, Wordsworth med flere, och har mer än en gång förorsakat, att wårt enkla hjertliga loftal öfwer deras wälsmaklighet blifwit uttydd såsom symptom till en hemlig böjelse för cannibalism. Wi äre derföre nödsakade att bestyrka wår recommendation genom en auctoritet: —

"Rödhaken", säger Almanachan, "är ett bedröfligt bewis på den sanningen — att gourmanden till sitt egentliga wäsende är en omenskig och grym warelse! Ty han har icke något medlidande med denna lilla söta flyttfågel, hwilken genom sin täckhet och förtroliga wänlighet borde wara skyddad för menniskors grymhet. Men om man skulle ha medlidande med hela werlden, fick man icke äta upp någon alls; och, för att nu lemna medlidandet derhän, måste man medgifwa att rödhaken, som intager en utmärkt rang bland qwickstjertslägtet, är en ganska saftfull stek. I Metz, Lothringen och Elsaß drifwer man en temligen stor handel med densamma. Denna älskwärda fogel ätes à la broche och en salmi." Enligt wårt anspråkslösa

omdöme är det spärrade argumentet owederlägglig. Om något widare rättfärdigande wore af nöden, så skulle wi wädja till Herr Waterton sjelf, om icke rödhaken är den grälaktigaste och stridslystnaste af alla foglar.

Då wi nu tage Grignon's näst efter Rocher, lära wi icke undgå att ogillas af ganska många; men så wäl i afseende på närwarande fråga, som wid de flesta andra, tillämpa wi på oß Drydens charakterstecknin af Buckingham, hwarwid wi ändre blott en enda stafwelse —

"Enwis i sina meningar, men har alltid rätt."

Den tid har funnits, då Grignon's war det mest populära hus i Paris, ehuruwäl wi frukte — wi måste erkänna det — att det för sin popularitet i någon mån hade att tacka en dragningskraft, som ej egentligen hörer till en restaurations egendomliga ändamål: twå mamseller af oförliknelig skönhet presiderande wid comptoret. Men det hade och har äfwen andra förtjenster och det af ett sådant slag, som i synnerhet en Engelsman wet att sätta wärde på. Alla de enkla rätterna äro utsökta och fisken (det sällsyntaste af allt i Paris) är i ordets werkliga bemärkelse färsk. Olyckligtwis har kundernas nyliga aftagande behäftat chefen med den elaka wanan att wara wårdslös, så wida han ej speciell underrättas om en leibhabers närwaro. Den bästa personen i detta wärdshus är le premier garçon i det första stora rummet, hwilken är lifwad af det kraftfullaste nit för etablißementets heder och äger tillbörliga begrepp om konstens wärdighet. Wid ett tillfälle —

för att gifwa exempel på hans goda smak — bad han om ursäkt för den långa tid, som måste upptagas af en wiß rätts tillagande. "Mais, Monsieur ne s'ennuira point", — tillade han i det han presenterade sin nätt inbundna matsedels-bok — "voilà une lecture très-agréable." Wid ett annat tillfälle — för att gifwa exempel på hans goda hjerta — hade en af wåra wänner beslutat att wid måltidens slut dricka det bästa wiff, som kunde fås, och hade bestämt sig för Clos de Vougeot af år 1819. Le garçon emottog befallningen, men twekade, och sedan han gått några steg, stadnade han. Det syntes tydligen, att stridiga känslor kämpade om herrawäldet i hans själ, men striden slutades till wår wäns fördel, ty genast återwände han med smygande steg till bordet, och under det owillkorligaste erkännande af Clos de Vougeot's förträfflighet, hwilket allmänt efterfrågades — likwäl, om han wågade gifwa en wink om något annat wins företräde, så recommenderade han ett försök med Richebourg i stället. Nu räknas Richebourg alldeles icke till första claßen af winer och det ifrågawarande winet kostade ej mer än fem frank buteljen, då deremot Clos de Vougeot kostade tolf; men wår correspondent fick allt skäl att wara glad öfwer upptäkten. Wi erinre likwäl, att wi icke gå i borgen för att just detta samma Richebourg är till finnandes i detta ögonblick; ty winbergningar kunna olyckligtwis icke göras om igen såsom fallet är med orhufwuden — och i Paris, hwarest äfwen de bästa restaurationer hafwa jemförelsewis liten omtanka om sina källare, kan man på win af första

rangen, af hwilket slag som helst, lämpa nästan samma ord, som Kejsar Alexander i lifstiden yttrade om en dygdig despot; han berättas nemligen, wid ett tillfälle, då Madame Staël utbredde sig för honom öfwer hans undersåtares stora lycka att äga en sådan czar, pathetiskt hafwa utropat: "Ack, Madame, jag är endast en lycklig händelse." Då någon af deßa lyckliga händelser (winet eller Kejsaren) dör, inträffar det sällan, högst sällan, att den lediga platsen kan fullkomligt återuppfyllas. Det är derföre både rättwist och klokt att fördröja catastrophen, derigenom att man ej oförsigtigt meddelar åt andra sådana upptäkter, som kunna påskynda densamma; och hwad närwarande fall beträffar, så kunde wår berättare icke förmå sig att meddela hemligheten, förr än han war fullkomligt öfwertygad, att det fanns föga eller ingen utsigt för honom att ånyo kunna draga fördel af densamma — nästan på samma sätt som Jonathan Wild en gång förmåddes att göra sig saker till en god gerning, sedan han efter den mognaste öfwerläggning öfwertygat sig, att han ej kunde winna något genom deß uraktlåtande. Grignon's Xeres (Xeres brukas i Frankrike blott såsom vin de liqueur) kommer efter all sannolikhet att räcka hela wår lifstid, hwarföre wi icke draga i betänkande att omtala, att det är förträffligt. En annan läckerhet, som utmärker denna restauration, är britsauce (ej sauce de pain), hwilken, fastän den sannolikt är en imitation efter den engelska sammansättning, som kallas breadsauce, befinnes icke likna sin urbild mer, än Sir Thomas Lawrence's porträtter af gamla qwinnor lik-

na sina originaler; alla skarpare drag äro uppmjuknade och ansigtet är öfwergjutet med en obeskriflig skymning af förföriſk ljufhet.

Véry's tidiga rykte förwärfwades genom det snillrika sätt, på hwilket de förstodo att begagna tryffel. Deras entrées truffées erkändes genast för alldeles oförlikneliga och utbredde så småningom deras rykte, ända tills det slutligen omfattade kokkonstens hela werld. Wi hafwe redan anfört ett owedersägligt bewis på deras storhet år 1814, då de af de allierade suveränerne erhöllo det ärofulla uppdraget att förse dem med mat, under deras wistelse i Paris; och så länge etablißementet wid Tuillerierna fick stå qwar, bibehöll namnet Véry sin talismaniska attractionskraft, gastronomiens wällust och stolthet —

"Så länge Coliseum står, står också Rom;
Så länge Roma står, står werlden —"

Men då det ifrågawarande huset borttogs för att lemna rum för de publika byggnader, som intaga deß plats, öfwergafs familjen af sin skyddsande — ex illo retro fluere et sublapsa referri — och wi söke förgäfwes i deras etablißement i Palais Royal det förtjusande behag, som omswäfwade deß företrädare wid Tuillerierna. Äfwen döden har gjort sitt till, i det den bortryckt den mest utmärkte af bröderna. Ett präktigt monument har blifwit uppreſt till minne af honom på Père la Chaise, med en inskrift, som slutas sålunda: — Toute sa vie fut consacrée aux arts utiles. Ett nytt förwaltningssystem infördes i huset wid sistledne års slut, och det bemödar sig nu med framgång att åter en gång

blifwa gastronomernes älskling, så wida icke den okunnige Engelsmannen, ditlockad af deß fordna ryktbarhet, skulle fortfara att bidraga till deß undergång.

Den okunnighet, som wid sina tillfällen ådagalägges der, är tillräcklig för att ruinera hwilken artist som helst. En af wåra wänner t. ex. hade för twå eller tre somrar sedan fästat sin uppmärksamhet på några bankoskrifwares förfarande, hwilka i Frankrike njöto af sin fjorton dagars långa permißion och försökte att beställa en middag, utan att kunna ett enda fransyskt ord. Det sätt, som de begagnade för att tillkännagifwa sina önskningar, bestod uti att på måfå afskrifwa åtskilliga artiklar ur matsedeln, till garçon'ens icke ringa förwåning, hwilken såg entremets beställas före les entrées och en vol-au-vent flyttas tillbaka efter wildbrådet. Slutligen nedskrefwo de följande, ty wår sagesman begärde och gömde deras middagssedel såsom en af de wåpigaste originalskrifter: "Fricandeau à l'oseille *ou* à la chicorée." Detta war brydsamt; uppaßaren begärde förklaring och blef hänwisad till en owederlägglig auctoritet, la carte, hwilken wißerligen blifwit ordagrannt afskrifwen. "Bien, Messieurs, mais qu'est-ce que vous voulez, à l'oseille *ou* à la chicorée?" De bligade ömsom på hwarandra, ömsom på honom, men orsaken till hans twekan war och förblef obegriplig för dem; och uppaßaren bad troligtwis chefen att skicka upp hwad han hastigast och lättast kunde få färdigt åt twå bêtes Anglois.

Wi finne, att wi äro nödsakade att endast som hastigast genomgå de återstående i wår förteckning.

Café de Paris är ett angenämt ställe att dinera på wid dagsljuset och då wädret är wackert; rummen äro de präktigaste i Paris, och ehuruwäl priset på allt ting är nära en tredjedel högre än till och med på de bästa wärdshus, äro borden nästan alltid helt och hållet upptagna, så att wi näppeligen behöfwa tillägga, att detta ställe är fullkomligt à la mode. Wi hafwe hört matlagningens förträfflighet af competente domare sättas i fråga, och den är obestridligen högst ojemn; men några få af rätterna, såsom t. ex. deras salmi på wildbråd och soles en matelotte Normande, äro erkända för att wara alldeles oförlikneliga.

Om ni går till Perigord's, några dörrar ifrån Véry's, i Palais Royal, omkring sju på aftonen, så får ni se en rad af småbord, hwart och ett upptaget af en ensam gastronom, ätande med all den wärdighet och precision, som en af lifwets angelägnaste pligter kräfwer — ett säkert kännetecken på une cuisine recherchée. Men rummen, som bestå endast af en nedre wåning och en entresol, äro så heta och qwafwa, att en engesk savant endast med farhåga och fruktan kan wåga att dinera i dem, alldenstund frisk luft i hans tanke är ett oeftergifligt willkor för fulla njutningen af det aromatiska i en rätt.

Lointier's är ett förträffligt ställe för en dîner commandé, men wi skulle råda honom att wara litet mindre frikostig med sin tryffel; alldenstund ett alltför ömmigt begagnande af densamma helt och hållet tillintetgör den omwexling, som en wäl ordnad ménu fordrar.

Café Anglais, på italienska boulevarderna, recommendere wi endast och allenast såsom den närmast intill Les Varietés, Gymnase och Porte St. Martin belägna restaurationen; wår uppmärksamhet ådrog den sig derigenom att wi sågo ett sällskap, hwars medelpunkt Herr Thiers war, dagligen intaga sin middag derstädes. Nu är Herr Thiers genom sjelfwa sin börd en competent domare i sådane ämnen; åtminstone har han en gång af en annan ledamot i Ludvig Philips cabinett blifwit beskrifwen för oß såsom "le fils aîné d'une très-mauvaise cuisinière", och wi äro willige att förkasta den förklenliga delen af beskrifningen såsom ett skämt eller ett af de malicieusa infall, som på ett egendomligt sätt charakterisera Fransmännen. Eller må hända detta tillägg blifwit gjordt af wälwilja, ty det berättas, att ett af fordna dagars qwickhufwuden på en af sina wänners tillfrågan, om det werkligen war sannt att han war gift med en actris, skall hafwa swarat: "Ja, min bästa bror, men hon war en förbannadt dålig" — hwarmed han synbarligen menade, att hon war ämnad till högre wärf.

Les Trois Frères Provençaux har wunnit sitt rykte genom sina brandales de merluche, morue à l'ail och ragouts provençaux, men det bästa man nu får smaka der, är vol-au-vent.

Hardy och Riche hafwa genom en ordlek erhållit en ryktbarhet, som är af ett högst kritiskt slag. "Pour dîner chez Hardy, il faut être riche; et pour dîner chez Riche, il faut être hardi." Wi hade aldrig nog hardieß att wåga oß på Riche, men

de, som äro rike nog för att försöka Hardy, skola utan twifwel blifwa undsägnade med en frukost, som fullkomligt rättfärdigar den lofsång de erhållit af Fugde Robert.

Tortoni, Paris' Gunter, är likwäl just nu publikens älskling, hwad en déjeuner beträffar; och parfait-amour är urmodigt. Claret för pojkar, portwin för mån och brännwin för hjeltar, war Johnsons omdöme, och det kan icke nekas, att brännwin är la vraie chasse för gastronomiens hjeltar. Om de låta förleda sig att dricka en liqueur, så inskränka de sig wanligtwis till curaçoa. Äfwen bland fruntimren har parfait-amour, oaktadt sitt lockande namn, ej längre någon credit; de hafwa walt Maraschino i deß ställe och smutta af denna liqueur med så tydliga tecken till njutning, att då en wiß högt uppsatt diplomat en gång wid en petit-soupér blef anmodad af sin voisine att uppgifwa en skål för fruntimmer, hwilken borde swara emot männernes Flickor och Win, Hans Excellens wågade föreslå Männer och Maraschino, hwilket förslag gillades med det mest allmänna bifall.

Herr Felix's restauration bibehåller sitt anseende lika obefläckadt som förr. Åtgången af hans pastejer omwexlar emellan tolf och femton tusen om dagen.

Wi hafwe talat om de wigtiga följder, som revolutionens utbrott medförde. Wi gå nu att omnämna de icke mindre wigtiga werkningarne af deß slut — eller rättare af en af deß stora acter — hwilka författaren till Physiologie du Goût på det mest dramatiska sätt antyder.

"Genom traktaten i November 1815", säger H:r Brillat Savarin, "förpligtades Frankrike att inom tre år betala en summa af 50,000,000 frank, utom alla anspråk på ersättningar och reqvisitioner af alla slag, hwilka bestego sig till nästan lika mycket. Fruktan för en nationalbankrutt, såsom en nödwändig följd härutaf, blef allmän, så mycket mer som allt skulle betalas i speciemynt." "O, we!" sade det goda fransyska folket, "wåra penningar emigrera; nästa år få wi falla på knå för ett fem-franks-stycke; wi äro nära att råka i samma belägenhet som en ruinerad man; alla slags speculationer skola mißlyckas; ett sådant ting som att låna kommer icke att finnas; mattighet, wanmakt och samhällslifwets utslocknande är det öde, som kommer att drabba oß." Utgången wederlade denna fruktan och till alla finanskarlars stora förwåning gingo betalningarne med lätthet för sig, crediten tillwärte, lån utbjödos ifrigt och, under hela den tid denna starka purgation warade, lutade handelsbalancen till Frankrikes förmån, hwilket bewisar, att mera penningar inströmmade än utgingo. Hwad war det wäl för en makt, som kom till wår hjelp? Hwilken war wäl den gudomlighet, som åstadkom detta underwerk? — Gourmandise. Då Britonerne, Germanerne, Cimerierne och Scytherne inbröto i Frankrike, förde de med sig en sällsynt glupskhet och magar af en icke wanlig kaliber. De förblefwo icke länge belåtne med den officiella kost, som en aftwingad gästfrihet gaf dem; de intogos af begär efter mera förfinade njutningar och inom en kort

tid war drottningen för alla städer föga annat än ett ofantligt refectorium."

"Denna werkan fortgår ännu; hoptals af utländningar strömma tillsammans från alla Europas länder, för att under fredens lugn återupplifwa de ljufwa wanor, som de förwärfwat under kriget. De måste komma till Paris; då de kommit dit måste de äta och dricka utan afseende på priset; och om wåra fonder stiga, så bör det tillskrifwas icke så mycket det högre intereße de gifwa, utan snarare det naturliga förtroende, som man icke kan undgå att skänka ett folk, ibland hwilket gourmander äro så lyckliga!" Vol. I. p. 239.

Då den ryska invasionsarmeen — för att bekräfta detta påstående genom ett enskildt exempel — tågade genom Champagne, borttogo de sex hundrade tusen buteljer ur Herr Moet d'Epemay's källare; men han anser sig sjelf hafwa wunnit på förlusten, alldenstund requisitionerna ifrån norden sedan den tiden mer än fördubblats. Herr Moet's källare förtjena, i förbigående sagdt, en synnerlig uppmärksamhet, och han är alltid så lycklig att få göra les honneurs för främlingar. Wi sjelfwe besökte honom sistledne höst och begåfwades wid afresan med en butelj det utsöktaste win — en wana, som efter hwad wi förnummit, oafbrutet iakttages wid detta liberala etablißement.

Wi hafwe anfört deßa specialiteter *), för att

*) Utrymmet medgifwer oß icke att göra redo för de fransyska provincerna; men choquille d'ecrévisse på det

derigenom förklara orsakerna till den fransyska smakens allmänna utbredande uti kokkonsten öfwer hela Europa; men i alla öfriga länder inskränker den sig för det mesta till de privata husen, så att wi hädanefter nödgas wara mera generella i wåra anmärkningar, om wi wilje undwika att agera Paul Pry af köket. Detta behöfwer likwäl icke hindra oß ifrån att omnämna hotelerna och restaurationerna i Tyskland, Italien och Nederländerna, hwarest ett synnerligen eftersökt cuisine finnes. Enligt de underrättelser man lemnat oß, böra följande utan gensägelse räknas till första claßen: Jagor's *) i Berlin, Hôtel de France i Dresden, der Schwan och Grand Duc Charles i Wien, Old Doel eller Doelen i Haag och Rebechino Vecchio i Milano, hwarest den ryktbara minestra del riso fås i sin högsta fullkomlighet. Wi hafwe funnit förträffliga middagar på många andra ställen, t. ex. i Achen, i Baden och i Straßburg (hwilket enkom bör besökas för deß foie gras); men wi tale i denna uppsatts endast om sådana ställen, som kunna blifwa föremål för en artistisk tour i Europa. Under paßagen öfwer Simplon deremot bör den resande icke glömma

---

lilla wärdshuset, som på sin skylt bär Petrarcas och Lauras bilder, i Vaucluse, anse wi oß icke böra helt och hållet förbigå. Deß Album är fullare af namn för rätternas skull än poetens.

*) Jagor är ryktbar för sin Champagne. Wi hafwe hört af en tillförlitlig sagesman, att han säljer icke mindre än 30,000 buteljer om året, men wi äre icke fullkomligt säkre, huruwida allt detta consumeras på stället.

att begära en pâté de chamois på det lilla wärdshuset uppe på spetsen; skulle han komma att på ett icke allt för långt afstånd paßera Comosjön, så råda wi honom på det allwarligaste att smaka på forellerna, och i Rom skall han finna wildswinet fullkomligt wärdigt sitt claßiska rykte *). Hwad de ofwan uppräknade ländernas nationalrätter beträffar, så har så liten möda blifwit anwänd på deras förädlande, att de endast sällan, och då händelsewis, befinnas wärdige kännarens uppmärksamhet, sedan han en gång gjort bekantskap med deras beskaffenhet. En numera afliden högst utmärkt domare och resande hade den nyfikenheten att göra förfrågningar på Hôtel de France i Dresden, hos hwilket han stod i förbindelse för den njutning han haft af en fricandeau, och fick weta, att kocken och husbonden på hotelet war en och samma person — en Fransman, ci-devant chef hos en ryss minister. Han hade bott aderton år i Tyskland, men kunde ej ett enda ord af något annat språk än sitt eget. A quoi bon, Monsieur, war hans högst naturliga swar till den store embetsmannens förwåning, à quoi bon apprendre la langue d'un peuple qui ne possède pas une cuisine? Detta är i wåra ögon, likfom i Sir John Leach's, ett afgörande utslag mot Tyskland.

I Italien deremot, hwarhelst en liebhaber kastar sina efter mat spejande blickar, mötas de ofelbarligen

*) Det enda lockande i Athen är nuförtiden, i förbigående sagdt, deß kalkoner, som gödas med oliver från berget Hymettus.

af fransyska föremål. Sålunda finnes det i italienska skrifter af det skämtsamma slaget en wälbekant berättelse om ett wad emellan twenne cardinaler. Wadet war en dinde aux truffes. Den tappande uppskjuter wadets betalande till sjelfwa carnevalsaftonen, då den winnande påminner honom om hans skuld. Han ursäktade sig med det skälet, att tryffeln det året dugde till ingenting. "Bah, bah", sade den andre, "det är ett falskt rykte som uppkommit med kalkonerna." Så usel är werkligen den infödda italienska kokkonsten, att sjelfwe Tyskarne beskärma sig öfwer den. I professor Nicolai's sista arbete, Italien wie es wirklich ist, utgör klagomålen öfwer maten en stående artikel i dagboken. Den nya werlden ger den gamla icke efter i enthusiasm för den fransyska kokkonsten; ibland andra speciella uppdrag, som Bolivar anförtrodde Herr Armand de Brémont, war äfwen det att öfwerskicka den bästa fransyska kock han kunde öfwertala.

Wi hafwe banat oß wäg till England, men wi få wid deß afhandlande att kämpa med en mer än wanlig swårighet, alldenstund wi icke gerna kunne wåga upplysa wåra påståenden genom samtidiga exempel af fruktan för att genom en kritik lemna materialier till sårande smädelser. Wåra notiser måste derföre inskränka sig till allmänna underrättelser och wara korta. Det tyckes wara allmänt erkändt, att en diner af första rangen i England utan all jemförelse öfwerträffar en diner af samma claß i hwilket annat land som helst; ty wi erhålla de bästa kockarne, liksom de bästa sän-

garne och dansarne, derigenom att wi bjuda mäst för dem, och wi hafwe förädlat wißa nationalrätter till en sådan grad, att de wäcka hela werldens afund. Såsom bewis för detta djerfwa påstående, hwilket deßutom understödjes genom Ude's oinskränkta medgifwande, anhålle wi att läsaren wille fästa sin uppmärksamhet på menue'n för en middag, som gafs i Clarendon sistledne Maj åt Lord Chesterfield, då han lemnade sin jägmästarebefattning. Sällskapet utgjordes af trettio; priset war sex guineer personen, och middagen arrangerades af grefwe d'Orsay, som står utan medtäflare bland connoißeurer i denna afdelning af konsten:

Första Serveringen.

Soppor. — Printannier: à la reine: Sköldpadd-soppa (twå terriner).

Fisk. — Turbot (hummer och holländsk sås): lax à la Tatare: rödfisk à la Cardinal: stekt cabillaud: *white bait.*

Relevés. — Filet de boeuf à la Napolitaine: Kalkon à la chipolate: timballe de macaroni; *haunch of venison.*

Entrées. — Croquettes de volaille: små ostronpastejer: lammcotelletter: fricandeau de veau à l'oseille: ris de veau piqué aux tomates: dufcotelletter à la Dusselle: chartreuse de légumes aux faisans: filets de cannetons à la Bigarrade: boudins à la Richelieu: sauté de volaille aux truffes: pâté de mouton monté; puré de champignons.

Côté. — Orstek; skinka; sallat.

Andra Serveringen.

Stek. — Kapun, waktel, kalkonungar, gåsungar.

Mellanrätter. — Sparris: turska bönor à la Française: mayonaise d'homard: macedonisk gelée: aspices d'oeufs de pluvier: Charlotte Russe: gelée au Marasquin: crême marbre: corbeille de pâtisserie: vol-au-vent de rhubarbe: aprikostorta: corbeille des meringues: stufwade kräftor: sallat au gélantine. — Champignoner aux fines herbes.

Relevés. — Soufflée à la vanille: Neßelrodepudding; Adelaide sandwiches: fondus. Pièces montées, m. m.

Läsaren lärer icke undgå att märka, huru wäl de engelska rätterna — sköldpadda, white bait och wildbråd — gifwa upphöjning åt de fransyska wid denna middag, och hwilken bredd, djup, solidité och wärdighet de gifwa densamma. Äfwen gåsungar kunna räknas bland engelska rätter, alldenstund gåsen ej särdeles wärderas af Fransmännen, med undantag af lefwern, men enligt wår tanke gjorde grefwe d'Orsay alldeles rätt uti att icke utesluta den. Man påstår att utförandet nästan fullkomligt motswarade sin idé, och hela tillställningen kröntes med den mest smickrande framgång. Prisets måttlighet måste frappera en hwar. En sägen har nått wåra öron om en diner på Albion, under den wördnadswärde Sir William Curtis' auspicier, hwilken kostade trettio eller fyrtio pund personen. Äfwenledes föreswäfwar oß en dunkel erinring om ett wad angående en jemförelse emellan Albions

och York House's (i Bath) middagar, hwilket formligen afgjordes genom en i yppighet hittills oöfwerträffad diné på hwardera stället, som kostade inemot lika mycket, eller rättare sagdt icke afgjordes, ty wadet blef odecideradt, alldenstund Albion segrade i första serveringen och York House i den andra. Men detta äro minnen, till hwilkas tillförlitlighet wi, upprigtigt taladt, ej hyse särdeles förtroende.

Det är långt ifrån wår affigt att wilja försöka lemna en catalogue raisonné öfwer de särskilda hotelerna och klubbhusen i London, lik den wi wågat framställa öfwer Frankrikes restaurationer; ej heller kunne wi tilltro oß att på rättwisans wågskål afwäga alla de artisters anspråk, hwilka ibland oß äga ett allmänt erkändt anseende. Wi wilje endast uppräkna några få utmärkta namn, till den uppwärande generationens och efterwerldens upplysning. Sådane äro Ude, Lefevre, Bony, Martin, Hall, Crepin, Francatelli, Collins och Loyer, — alla för närwarande bosatte i London; bland hwilka Boyer, för detta kock hos marquisen af Worcester och numera wärd på the Bell i Leicester, med största skäl förtjenar att uppräknas. Framl. Marquisen af Abercorn's chef, som wägrade åtfölja Hertigen af Richmond till Irland med 400 punds årlig lön, då han fick höra att det icke fanns någon italiensk opera i Dublin, stektes ihjäl på Lisle-gatan för några år sedan, och wi påminne oß hafwa hört en af wåra sköna wäninnor triumferande berätta, att hon spisat i en af hans pâtés posthumes. Deßa stora artister, tillika med flere andra, hwilkas namn wi nu icke kun-

ne erinra oß, hafwa upplyftat kokkonsten i England till en ständpunkt, som werkligen hedrar tidehwarfwet; men de hafwa infört eller sanctionerat några kätterier, hwilka wi måste taga oß friheten att anmärka. För det första är det deras owillkorliga pligt att protestera emot den mani för hwita entréer, hwilken oftast utartar till den bruna färgens fullkomliga förkastande; då deremot en god smak och det, som Herr Square skulle kalla the natural fitness of things, fordrar en med urskiljning gjord blandning af begge deßa färger. Widare borde de owillkorligen wägra att tillaga ett sådant ting som ris de veau à la chicorée eller tendons de veau aux épinais, alldenstund intet kan wara mera barbariskt än att förena deßa osmakliga vegetabilier med en rätt, som redan i och för sig sjelf är osmaklig — liksom om inga sådana ting funnoß som syra (l'oseille) eller purée af tomatas, hwilka aldrig begagnas nog ofta i sådana fall. En annan ej sammanstämmande förening är den, som äger rum i poulets aux concombres. Men den wärsta af alla profanationer är det sjelfswäld man tillåter sig med en så utsökt product som tryffel, då man gör den till bas för en purée, — hwarigenom man obarmhertigt uppoffrar den förnämsta af deß utmärkta egenskaper, hwilken utan allt twifwel är deß krasande (croquancy) emellan tänderna.

Wi hafwe nu kommit till slutet af wårt utkast till kokkonstens historia och nuwarande tillstånd, och hafwe endast en enda warnande anmärkning att tillägga. Då man ej har medel och utwägar till buds, är det en galenskap att wåga sig på entrées och entremets;

"bättre att wara den förste i en by än den andre i Rom", är en grundsats, som är synnerligen anwändbar på kokkonsten. "En god soppa, en liten flundra, litet wildbråd, andungar med gröna ärter eller kycklingar med sparris och en apricostorta, är en middag för en kejsare — då han icke kan få någon bättre; — så yttrade sig den förträfflige Earlen af Dudley i lifstiden — och wi öfwerensstämme med honom: men egna en synnerlig uppmärksamhet åt tillbehören. Samme statsmans anmärkning om den numera aflidne baronen af Exchequer wittnade om en djup blick i denne mans charakter — "Han war en god man, herre, en förträfflig man; han hade det bästa smälta smör, som jag nånsin smakat i hela mitt lif."

I Merciers Tableau de Paris finnas några statistiska resultater uppgifna, som torde wara nyttiga att känna för den, som står i begrepp att wälja sig en kock. Medelst ett djupt och opartiskt studium af ämnet har det blifwit honom möjligt att claßificera kockarne efter provincerna. "De bästa", säger han, "äro från Picardie; de Orleanska äro dernäst; sedan komma de, som äro ifrån Flandern, Bourgogne, Comté, Lothringen; Parisaren kommer sist af alla utom en; Normandern är sämst." Men det är icke nog med att ni gör ett godt val; det är äfwen er owillkorliga skyldighet och (hwilket är ännu mer) er egen fördel, att träget och oupphörligen waka öfwer er kocks helsa. Den orthodoxa läran härom kan likwäl näppeligen behörigen framställas utan genom ett utdrag ur ett med omsorg utarbetadt försök, De la Santé des Cuisiniers, hwilket

flutit ur en icke mindre berömd persons penna än sjelfwe Grimaud de la Reynière's, utgifwarens af Gourmandernes Almanacha.

"En god kocks pekfinger bör oupphörligen wandra ifrån kastrullerna till tungan, och endast derigenom att han sålunda hwarje ögonblick smakar på sina ragouter, blir det möjligt för honom att med noggrannhet bestämma kryddningen. Hans gom måste derföre wära ytterst finkänslig och i alla hänseenden ren, på det att det minsta grand må göra intryck på densamma och felen derigenom blifwa rättade.

"Men det beständiga oset från ugnarne, nödwändigheten af att dricka ofta och på köpet merendels dåligt win för att läska en brännhet strupe, röken från kolen, wätskorna och gallan, som, då de äro i för stark rörelse, bringa wåra förmögenheter i ett onaturligt skick, allt detta bidrager gemensamt till smakorganernas hastiga försämring hos en kock. Gömmen öfwerdrages på wißt sätt med en skorpa; denna finhet, denna utomordentliga känslighet, på hwilken smakens fullkomlighet beror, finnes icke mer; tungan blir slutligen likfom garfwad och lika känslolös som en gammal domares samwete. Det enda medlet att återgifwa tungan denna friskhet som den förlorat, deß mjukhet, finkänslighet och styrka, är att rensa kocken genom laxativer, han må streta emot så mycket han will; ty kockar finnas, hwilka, döfwe för ärans röst, icke inse nödwändigheten af att intaga läkemedel då de icke kännasig sjuke.

Men wi måste nu egna en litet mera kritisk uppmärksamhet åt kokkonstens litteratur, hwilken hufwudsakligast representeras af de arbeten, som wi i början af denna afhandling namngifwit.

Mirabeau plägade presentera Condorcet med voilà ma theorie och abbé Maury med voilà ma pratique. Med läsarens tillåtelse presentera wi Herr Brillat-Savarin såsom wår theori och Herr Ude såsom wår praktik; och wilje wi försöka att genom en redogörelse af deras arbeten rättfärdiga det urwal wi gjort. Men wi wilje först lemna ett kort utkast till den fransyske författarens lefwernesbeskrifning, alldenstund hans lefnad, uppförande, och ställning i samhället är en heder för gastronomien samt en paßande inledning till hans werk.

Anthelme Brillat-Savarin, medlem af caßationsdomstolen, ledamot af Hedersklegionen samt af de flesta wetenskapliga och litterära sällskaper i Frankrike, föddes år 1755 i Belley. Han uppfostrades till fadrens yrke och praktiserade med temlig utmärkelse som advocat, då han (år 1789) inwaldes till ledamot af den constituerande församlingen, inom hwilken han förenade sig med det moderata partiet, och gjorde sitt bästa för att afwända den olyckliga utgången. Sedan han uppfyllt sitt kall, såsom lagstiftare, utnämndes han till president i civildomstolen i departementet L'Ain, och wid caßationsdomstolens inrättande upptogs han ibland domrarnes antal. Under skräckregeringen blef han proskriberad och flyktade till Schweitz, hwarest han beslöt att fördrifwa tiden med wetenskapliga, litterära och gastrono-

miska undersökningar. Sedermera blef han nödsakad att emigrera till America, och äfwen der synes hans uppmärksamhet sällan hafwa warit distraherad från de studier, genom hwilka han war bestämd att göra sig odödlig. Man berättar om honom, att han en gång, återkommen från en jagt, på hwilken han warit nog lycklig att skjuta en wild kalkon, kom i samtal med Jefferson, som börjat berätta några intereßanta anekdoter om Washington och kriget, men då han märkte Brillat-Savarins air distrait, helt hastigt afbröt detsamma för att gå sina färde; "min Herre", sade wår gastronom, i det han gjorde wåld på sig sjelf för att återhämta sig från sin distraction, "jag ber tusen gånger om förlåtelse, men jag funderade på, huru jag skulle tillaga min wilda kalkon." Han förtjente sitt uppehälle med att underwisa i Fransyska och musik, i hwilken konst han war särdeles utmärkt. År 1796 återwände han till Frankrike och efter att hafwa beklädt åtskilliga förtroendeposter under Directorium, återfick han sin gamla syßla och fortfor att wara ledamot i caßationsdomstolen ända till sin död år 1826. Hans Physiologie du Goût utkom under loppet af år 1825; fem eller sex upplagor följde hastigt på hwaraudra, alla eftertryck i Belgien oberäknade. Deß stora behag består uti den sällsynta mélange af qwickhet, humor, lärdom och werldskännedom — bons mots, anekdoter, snillrika theorier och lärorika afhandlingar — som den innehåller; och då, såsom man berättat för oß och hwilket wi ingalunda betwifle, Walton's Metare har

ingifwit många af sina läsare paßion för fiske, så skulle wi alldeles icke blifwa öfwerraskade, om wi finge höra att Physiologie du Goût gjort en stor del af sina läsare till gastronomer.

Boken består af en samling aphorismer, en dialog emellan författaren och en wän, angående arbetets utgifwande från trycket, biographiska notiser om denna wän, trettio meditationer samt en blandad uppsats i slutet, innehållande äfwentyr, uppfinningar och anekdoter. Meditionerna (ett uttryck, som begagnas i stället för capitel) utgöra den hufwudsakligaste delen af boken och innehålla bland annat: episod om werldens ändalyckt; gourmandisen, deß magt och följder, enkannerligen i hänseende till den husliga sällheten; gourmander af predestination, uppfostran och profeßion; drömmar; gastronomisk mythologi m. m.

Sådan är bokens ménu och wi beklage den menniska, hwars läsgirighet icke uppwäckes af densamma. Det är swårt att wälja ibland en sådan samling af läckerheter, men wi skole efter bästa förmåga utdraga de mest charakteristiska ställena. Följande utdrag ur meditationen om bordets njutningar torde bidraga till förskingrandet af en del af de inrotade fördomarne emot gourmander, hwilkas höga kallelse i de oupplystes föreställning allt för ofta förblandas med froßeri och glupskhet.

"Den njutning ätandet skänker, dele wi med djuren; den förutsätter endast hunger och hwad som är

nödwändigt för dennas tillfredsställande. Bordets njutningar tillhöra menniskoslägtet ensamt; de förutsätta en förutgående omtanka om måltidens tillredande, ställets utwäljande och gästernas hopbjudning. Ätandets njutningar fordra, om icke just hunger, åtminstone appetit; bordets njutningar äro i de flesta fall oberoende af bägge delarne."

"Några skalder hafwa klagat deröfwer, att halsen genom sin korthet wore hinderlig för waraktigheten af smakens njutningar; andra hafwa fällt tårar wid åtanken på magens inskränkta utrymme (hwilken öfwer hufwud taget näppeligen kan rymma mer än $\frac{5}{8}$:dels kanna kött); och förnäma Romare gingo så långt, att de besparade magen beswäret af det första målets digererande, för att få det nöjet att nedswälja ett nytt. . . . Wåra fina seder skulle icke kunna fördraga ett sådant bruk; men wi hafwe gjort wår sak bättre, i det wi wunnit samma ändamål genom utwägar, som gillas af den goda smaken. Rätter hafwa blifwit uppfunna, begåfwade med en sådan tjusningskraft, att de oupphörligen återupplifwa appetiten och derjemte äro så lätta, att de kittla gomen utan att beswära magen. Seneca skulle hafwa kallat dem Nubes Esculentas (ätliga skyar). Wi hafwe i sjelfwa werket gjort så stora framsteg i konsten att äta, att om icke wigtiga göromål nödgade oß att uppstiga från bordet eller om icke behofwet att sofwa, störande, kom emellan, så skulle en måltids längd kunna wara nästan oändlig, samt inga tillförlitliga data finnas för bestämmandet af den tid,

som kunde förflyta emellan det första glaset Madera *) och det sista glaset punsch."

Det torde icke anses främmande för wårt ändamål att på detta ställe nämna, att Herr Brillat-Savarin till sin natur war af en nykter, måttlig och lätt tillfredsställd disposition, och det i sjelfwa werket till en sådan grad, att mången blifwit förledd till den mißtankan, att hans enthusiasm war endast tillgjord och att hans bok är fostret af ett skämtsamt lynne, hwilken han skrifwit för att förströ sig på lediga stunder. Han fortfar sålunda:

"Men den otålige läsaren utropar troligtwis, huru bör då en måltid arrangeras, så att allt blir förenadt, som erfordras för att bringa bordets njutningar till sin största höjd? Jag går att beswara denna fråga."

1. "Låt antalet af sällskapets medlemmar icke öfwerstiga tolf, på det att conversationen alltjemt må wara allmän."

2. "Låt dem blifwa så walde, att deras syßelsättningar äro olika, den enes smak analog med den andres, och låt dem hafwa sådana beröringspunkter, att presenteringens förhatliga formalitet är öfwerflödig."

3. "Låt matsalen wara rikligen upplyst, duktyget utmärkt rent (!!) och låt atmospherens temperatur wara från tretton till sexton grader Réaumur."

---

*) Bruket att förtära parmesan-ost tillika med och Madera efter soppan infördes i Frankrike af Herr Talleyrand, som war personligen bekant med wår författare.

4. "Låt karlarne wara snillrika utan pretension — fruntimren glada utan allt för mycken behagsjuka *)."

5. "Låt rätterna wara utomordentligt wäl walda, men få till antalet, samt winerna af den utsöktaste beskaffenhet, hwart och ett i sitt slag."

6. "Låt wid serveringen den ordning iakttagas, att man fortskrider från de kraftigaste rätterna till de lättaste, från de simplaste winerna till de mest wälluktande."

7. "Låt åtningsacten förrättas med allwar och lugn, ty middagen är det sista af dagens göromål; och låt gästerna betrakta sig såsom resande, hwilka göra hwarandra sällskap till samma mål."

8. "Låt caffet wara warmt och liqueurerna walda af wärden.

9. "Låt salonen wara så rymlig, att tillfälle gifwes till kortspel för dem, som icke kunna lefwa utan spel, och att likwäl tillräckligt utrymme är qwar för conversationen efter maten."

10. "Låt gästerna qwarhållas genom sällskapstonens behag och lifwas af det hoppet, att aftonen icke kommer att förflyta utan någon ytterligare njutning."

11. "Låt théet icke wara för starkt; låt smöret wara struket på det rostade brödet i enlighet med wetenskapens lagar, samt punschen wara med omsorg tillagad."

---

*) "Jag skrifwer", säger författaren i en not, "emellan Palais Royal och Chaußée d'Antin."

12. "Låt uppbrottet icke börjas före klockan elfwa, men låt hwarenda en wara i sång wid tolftiden."

"Om någon warit närwarande wid en tillställning, som förenat deßa tolf egenskaper, så kan han skryta af att hafwa bewistat sin egen apotheos."

Herr Brillat-Savarin har här uteglömt en högst wigtig fordran, hwilken wi anse oß böra utan uppskof tillägga ur en annan afdelning af hans bok.

"Aphorism. — Af alla en kocks egenskaper är punktlighet den wigtigaste."

"Jag will bekräfta denna magtpåliggande sats genom detaljerandet af en anmärkning, som jag gjort i ett sällskap, af hwilket jag utgjorde en — quorum magna pars fui — wid hwilket tillfälle nöjet att göra iakttagelser räddade mig från känslan af att wara den olyckligaste af alla warelser."

"Jag blef en dag bjuden att dinera hos en hög embetsman i staten *), och wid det utsatta kockslaget, half fem, woro samtliga gästerna församlade, ty man wißte, att han tyckte om punktlighet och någon gång gjorde den försumlige förebråelser. Wid min ankomst frapperades jag af den beskrta uppsyn, som herrskade i sällskapets ansigten; de talade afsides, de kastade sina blickar inåt gården; nägras ansigten uttryckte den yttersta grad af häpnad; något utomordentligt hade helt säkert händt. Jag nalkades en bland sällskapet, hwilken jag ansåg wara bäst i stånd att tillfredsställa min nyfikenhet, och frågade hwad som förefallit. "Ack", swa-

*) Utom allt twifwel Cambacères.

rade han med en ton, som uttryckte den djupaste sorg, "Monseigneur har blifwit kallad till Statsrådet; han har just nu begifwit sig bort och hwem wet när han kan komma tillbaka!" "Är det allt?" swarade jag med en låtsad likgiltighet, som war främmande för mitt hjerta; "det kommer att dröja på sin höjd en fjerdedels timma; någon upplysning, som de önska; de weta, att en officiell middag gifwes här i dag — de kunna icke hafwa något skäl att låta oß fasta." Så talade jag, men i djupet af min själ war jag orolig och önskade mig långt bort ifrån detta plågans ställe. Den första timman gick ganska bra; gästerna satte sig ned bredwid dem, med hwilka de hade någon angelägenhet att afgöra, uttömde dagens talämnen och roade sig med att gißa till föremålet för den öfwerläggning, som bortfört wår ädle Mæcenas till Tuillerierna. Den andra timmen började några symptomer till otålighet wisa sig; wi sågo på hwarandra med mißnöjda blickar; och de första, som började knota, woro tre eller fyra i sällskapet, hwilka ej hade någon plats att sitta på och följaktligen befunno sig i en för ett så långt wäntande icke särdeles beqwäm ställning. Tredje timmen blef mißnöjet allmänt och alla utan undantag började beklaga sig. "När ämnar han komma tillbaka?" sade en. "Hwad kan han wäl tänka på", sade en tredje. Fjerde timmen tilltogo symptomerna i häftighet; och man wille icke lyßna till mina ord, då jag wågade yttra, att han, hwars frånwaro gjorde oß så olyckliga, sjelf utan twifwel war den olyckligaste af alla. För ett ögonblick tillwann sig en egen företeelse allas uppmärk-

samhet. En af sällskapet, hwilken war mera hemmastadd i huset än de öfriga, hade letat sig fram till köket; han återwände alldeles öfwerwäldigad af förtwiflan; hans ansigte förkunnade werldens snara undergång; han utropade med en nästan articulerad röst och med en mumlande ton, som på en gång uttryckte fruktan att göra buller och längtan att blifwa hörd: "Monseigneur begaf sig bort utan att utdela några befallningar; och ehuru länge hans frånwaro än räcker, kommer middagen icke att serveras förr än han återkommer." Så talade han, och den förskräckelse han uppwäckte genom sina ord kommer näppeligen att öfwerträffas af domsbasunens förfärliga skallande. Bland alla deßa martyrer war den gode D'Aigrefeuille *), som är känd af hela Paris, den olyckligaste; hela hans kropp plågades på det förfärligaste och Laocoons ångest war målad i hans ansigte. Blek, förwirrad, utan medwetande af den yttre werlden, satt han hopkrumpen på en stol, lade sina små händer på sin stora mage och tillslöt ögonen, icke för att sofwa utan för att afbida dödens annalkande. Döden kom likwäl icke. Innemot tio hördes en wagn rulla in på gården; hela sällskapet war ett-tu-tre på benen. Glädjen aflöste bedröfwelsen, och inom fem minuter sutto wi till bords. Men, o we! matlustens timme war redan förbi! I allas ansigten kunde man läsa förundran öfwer att äta middag så sent; kindbenen hade icke den isochrona rö-

*) Cambacères' wän och förnämste gastronomiske adjutant.

relse, som tillkännagifwer ett reguliert werk; och jag wet, att många af gästerna fingo erfara allwarsamma olägenheter af uppskofwet." — Vol. I. pp. 93—96.

Meditationen öfwer Gourmandisen öfwerflödar af lärorika anmärkningar; men wi måste inskränka oß till den del af densamma, som angår fruntimren, hwilka, alltsedan Lord Byron's *) narraktiga fördomar i detta ämne offentliggjordes, anse det täckast och mest paßande att låta påskina en fullkomlig likgiltighet för mat. Låt dem höra wår profeßor tala i detta ämne:

"Gourmandise är på intet sätt opaßande för fruntimmer; den öfwerensstämmer med deras organers finhet och är en ersättning för de nöjen, som de nödgas afsäga sig, och för de olägenheter, till hwilka de tyckas wara dömda af naturen. Intet kan skänka en åskådare mera nöje än att se en täck gourmande i werksamhet: hennes servett är lagd med omsorg; den ena af hennes händer hwilar på bordet; den andra för till munnen små, smakfullt skurna, bitar eller en rapphönswinge, på hwilken köttet måste afgnagas; hennes ögon tindra, hennes läppar glänsa, hennes conversation är angenäm, alla hennes rörelser fulla af behag; hon bortlägger icke det coquetterie, hwarmed qwinnorna weta att krydda allt. Med så många fördelar på sin sida är hon oemotståndlig, och censorn Cato sjelf skulle blifwit besegrad."

---

*) Det är en förwånande öfwerensstämmelse, att Goethe i Wilhelm Meister uttrycker samma wederwilja mot ätande fruntimmer.

"Det wackra könets böjelse för gourmandise har något instinktartadt uti sig, ty gourmandisen inwerkar fördelaktigt på skönheten. En kedja af noggranna och stränga iakttagelser har ådagalagt, att en saftig, delicat och wäl wald föda för en lång tid aflägsnar de yttre spåren af en framskriden ålder. Den gifwer mera glans åt ögonen, mera friskhet åt hyen, mera styrka åt musklerna; och då det i physiologien är en afgjord sanning, att det är musklernas slapphet, som förorsakar krynklorna, deßa skönhetens förfärliga fiender, så är det lika owedersägligt, att ceteris paribus de, som förstå konsten att äta, äro jemförelsewis minst tio år yngre än de, som icke äro hemma i denna wetenskap. Målare och bildhuggare äro djupt genomträngde af denna sanning, ty de framställa aldrig sådane, som af fritt wal eller af pligt utöfwa återhållsamhetens dygd, t. ex. eremiter och tiggare, utan att gifwa deras ansigten sjuklighetens blekhet, fattigdomens magerhet och ålderdomens skrynklighet."

"Widare har gourmandisen, då denna böjelse delas af begge makarne, det ögonskenligaste inflytande på den äktenskapliga sällheten. Ett gift par, som är begåfwadt med smak för denna njutning, har åtminstone en gång om dagen en angenäm bewekelsegrund att träffas. Musik utöfwar obestridligen ett mägtigt inflytande på sina älskare; men den fordrar ansträngning — är ett arbete. Deßutom kan man hafwa litet snufwa, musiken är icke till hands, instrumenterna äro ostämda, man har les diables bleus eller är det en helgdag. Hwad deremot gourmandisen beträffar, så är det ett

gemensamt behof, som kallar begge makarne till bordet; samma böjelse qwarhåller dem der; de wisa hwarandra naturligtwis sådana små attentioner, som ådagalägga en önskan att göra sig förbindlig; och det sätt, på hwilket deras måltider förseggå, ingår såsom en wäsendtlig beståndsdel i lifwets sällhet. Denna anmärkning, som är temligen ny i Frankrike, hade icke undfallit den engelska romanförfattaren Fielding; och han har utwecklat den i sin roman "Pamela" genom skildringen af det olika sätt, på hwilket twenne gifta par sluta sin dag."

"Öfwergår gourmandisen till froßeri, glumpskhet, omåttlighet? då förlorar den sitt namn, hörer icke längre till wår domstol utan till moralistens, som bör tillrättawisa detta mißbruk genom föreställningar, eller läkarens, som botar det genom läkemedel. Gourmandisen, sådan som wi charakteriserat den i denna afhandling, har icke någon adeqwat benämning utom i Fransyskan, från hwilken wi lånat ordet; det kan icke uttryckas hwarken med Latinarnes gula eller med Engelsmännens gluttony eller med Tyskarnes Lüsternheit; wi tillstyrke derföre en hwar, som tilläfwentyrs känner sig hågad att öfwersätta denna lärorika bok, att bibehålla detta substantiv och endast förändra artikeln; detsamma har hela werlden gjort med coquetterie och allt som står i sammanhang dermed." — Vol. I. pp. 244—251.

Då wi betänke de höga företrädesrättigheter, som äro förenade med hedren och wärdigheten af gourmand, så förundrar det oß icke, att det ej beror på wår

blotta wilja att antaga denna charakter. I spetsen för den nästföljande meditationen står således med rätta denna sats: N'est pas Gourmand qui veut; meditationen begynner sålunda:

"Det finns individuer, hwilka naturen nekat denna organernas finhet eller denna förmåga af oafbruten uppmärksamhet, utan hwilken de saftfullaste rätter blifwa obemärkta. Physiologien har redan wetenskapligen demonstrerat den första af deßa olikheter menniskor emellan, i det den wisat, att deße olyckliges tungor äro illa utrustade med sådane nerver, som erfordras för att sentera och rätt uppskatta god mat. Denna sednare uppwäcker hos dem endast en slö känsla; sådane personer äro i hänseende till smakens föremål, hwad den blinde är i hänseende till ljuset. Den andra claßen består af distraits, pratmakare, affärsmenniskor, äregirige och andra, som wilja syßelsätta sig med twå saker på en gång och äta blott för att få magen fullproppad. En sådan war t. ex. Napoleon; han war oordentlig i afseende på sina måltider samt åt fort och illa; men härutiman finner man ett nytt prof på den sjelfrådande wilja, som uppenbarade sig i allt hwad han företog sig. I samma ögonblick han kände lust att äta, måste detta begär genast tillfredsställas och hans hushållning war så inrättad, att han, på hwilket ställe och hwilken timma som helst, blott behöfde yttra ett enda ord, så framsattes genast kycklingar, coteletter och caffe." — Vol. I. p. 252.

Napoleons wana att äta fort och wårdslöst anser man hafwa förlamat hans själskrafter wid twenne af

de mest kritiska tillfällena i hans lif — slagen wid Borodino och Leipzig — hwilka han skulle kunnat förwandlat till afgörande och wigtiga segrar, om han begagnat sig af sina fördelar så som han war wan att göra. Man wet, att han wid begge deßa tillfällen led af indigestion. Den tyske novellförfattaren Hoffmann, som war närwarande i staden, försäkrar att kejsaren den den tredje dagen af slaget wid Dresden skulle hafwa gjort mycket mer än han werkligen gjorde, om han icke lidit af följderna af en förtärd färbog med rödlök — en rätt, som kan jemföras endast med de fläskskifwor, med hwilka Herrar Thurtell och Comp. traktera-de sedan de fullbordat mordet på sin wän Herr Weare.

De af naturen gynnade warelser, som äro predestinerade till gourmandise, beskrifwas sålunda:

"De hafwa breda ansigten, tindrande ögon, små pannor, korta näsor, tjocka läppar och runda kinder. Fruntimren äro frodiga, smarare täcka än wackra, med en tendens till embonpoint. Under denna yta träffar man de angenämaste gästerna; de hålla till godo allt hwad de få, äta långsamt och smaka på maten med eftertanka. De fjeska aldrig bort ifrån de ställen, der de blifwit wäl undfägnade, och ni är säker på dem för aftonen, ty de känna alla de spel och tidsfördrif, hwilka utgöra de wanliga bihangen till ett gastronomiskt samqwäm."

"De deremot, hwilka naturen förnekat anlag för bordets njutningar, hafwa långlagda ansigten, långa näsor och stora ögon; deras höjd må wara huru stor eller liten som helst, så hafwa de alltid i sin tournure

något längtänjdt. De hafwa swart och rakt hår och lida framför allt brist på embonpoint: det är deßa, som uppfunnit widbyror. De fruntimmer, som naturen danat till samma olycka, hafwa skarpa drag, ledsna snart wid bordet och lefwa af thé och förtal." — Vol. I. p. 254.

Bland de många föreslagna sätten att göra sig förwißad om denna theoris rigtighet inskränka wi oß till ett — den snillrika methoden med eprouvetter:

"Med eprouvetter förstå wi rätter af en allmänt erkänd wälsmaklighet, hwilkas förträffligheet är så obestridlig, att blotta åsynen af desamma måste hos en felfritt organiserad mensklig warelse göra det lifligaste intryck på smakförmågan; så att alla de, hos hwilka wi wid sådana tillfällen förmärke hwarken begärets uppbrusning eller hänryckningens strålglans, rättwisligen böra anses owärdige att sitta till bords och att blifwa delaktige af alla dermed förenade njutningar."

En utmärkt gastronom, som förädlat denna uppfinning, föreslår negativa eprouvetter. Då t. ex. en rätt af utmärkt wärde genom någon olyckshändelse plötsligen blir förstörd eller någon annan oförmodad motgång inträffar, bör ni observera uttrycket i edra gästers ansigten och derigenom erhålla en mättstock för bedömmandet af deras gastriska finkänslighet. Wi wilje upplysa detta genom en anekdot, som wår författare glömt att upptaga.

Cardinal Fesch, ett i gastronomiens annaler högt aktadt namn, hade bjudit en stor mängd presterliga magnater till middag. Genom ett lyckligt sammanträf-

fande ankommo såsom presenter till Hans Eminens, twå owanligt sköna flundror, om morgonen samma dag som kalaset skulle hållas. Att servera begge skulle ansetts löjligt, men cardinalen war icke desto mindre ytterst mån om att få lysa med begge. Han meddelade sin chef sin brydsamma belägenhet — "war wid godt mod, Ers Eminens", svarade denne, "begge skola wisa sig wid middagen och åtnjuta det emottagande, som de i så hög grad förtjena. Middagen serverades: en af flundrorna war bestämd till relevé åt soppan. Enhälliga, enthusiastiska, religiösa, gastronomiska utrop af förtjusning — detta war le moment de l'eprouvette positive. Hofmästaren nalkas: twenne betjenter lyfta widundret från bordet för att bortbära och skära detsamma, men den ene af dem förlorar jemwigten; betjenterna och flundran rulla om hwarandra på golfwet. Wid denna bedröfliga syn blefwo cardinalerne bleke som döden och en högtidlig tystnad herrskade i conclaven — detta war le moment de l'eprouvette negative — men maître d'hotel wänder sig i ögonblicket till betjenten — "Bär in den andra flundran", sade han med den fullkomligaste köld. Den andra flundran kom och l'eprouvette positive förnyades på det mest gloriösa sätt.

"Ni skall få se hwilken kokbok jag skall skrifwa" — sade doctor Johnson, och läsaren kan icke undgå att anmärka, att det är fjerde gången som wi haft tillfälle att wädja till denna auctoritet. — "Fruntimren kunna spinna ganska bra, men en god kokbok kunna

de icke skrifwa. Jag skulle kunna författa en bättre kokbok, än någon hittills skrifwet; det skulle blifwa en bok, som wore bygd på philosophiska grundsattser." Den plan, som den store moralphilosophen uttänkte, har Ude satt i werkställighet. "Den Fransyske Kocken" är bygd på den praktiska philosophiens renaste grundsanningar och innehåller nästan allt, som kan åstundas i ett arbete af detta slag.

"Då författaren härmedelst" (heter det i förordet) "för publiken framlägger tolfte upplagan af sitt arbete, skyndar han att uttrycka sin tacksamhet för den ynnest, med hwilken de föregående upplagorna blifwit emottagna. Han känner sig stolt, då han besinnar att han warit ett, om än ringa werktyg till ett allmännare utbredande i detta land (England) af smaken för en i hans tanka, bättre och utom all fråga mera wetenskaplig kokkonst. Rättmätigheten af detta påstående bewisas tillräckligen derutaf, att mer än tolftusen exemplar af den "Fransyska Kocken", äro i omlopp bland allmänheten. För att göra boken ännu mera förtjent af publikens ynnest och mera allmänt brukbar för alla samhällsclaßer, har han wid denna nya upplagas utgifwande till alla delar öfwersett och i en wiß mån omarbetat samtliga recepterna — uppgjort en annan plan för artiklarnes ordnande, så att man nu med största lätthet kan uppsöka de ställen, man åstundar läsa — och öfwersatt alla fransyska uttryck, så widt detta warit möjligt (några af konsttermerna äro alldeles oöfwersättliga). Äfwenledes har han gjort många nya tillägg, bland hwilka i synnerhet utmärker sig ett bihang af anmärkningar om dejeunéer och dinéer, jemte för-

fattarens method att gifwa soupéer wid routs och soiréer, hwilken han begagnat, då han war i lord Seftons tjenst: soupéer, som på den tiden allmänt beundrades, och hwilka åtskilliga förnäma fruars maîtres d'hôtel utan framgång bemödade sig att imitera."

Wi öfwergå genast till den afdelning, i hwilken deßa "beundrade och utan framgång imiterade" soupéer beskrifwas.

"Jag fann, att fruntimren plägade med fasa betrakta de trånga bänkarna, hwilka bragte deras smakfulla klädsel i oordning, samt att de, som woro olyckliga nog att få sin plats midt på bänkarna, ansågo sig fullkomligt innestängda, emedan de icke wille oroa de öfriga på ömse sidor sittande gästerna; och wid andra tillfällen, då begge ändarna woro upptagna, hindrade blygsamheten dem att klifwa öfwer midten af bänkarna, hwarigenom det inträffade att många gingo sin wåg utan att hafwa souperat, oaktadt de ofantliga summor wärdarne uppoffrat för sina gästers beqwämlighet och tillfredsställelse. Jag wågade derföre föreslå den förnäme herre, i hwars tjenst jag hade den äran att wara, att gifwa en souper, hwilken skulle på samma gång tillfredsställa gästerna genom matens förträfflighet och arrangeringens nyhet samt wärden genom kostnadens ringhet.

"Min plan för en bal är att pryda sidobordet med en korg frukt, i stället för onyttiga skåderätter, som både äro kostsamma att tillaga och wäcka kännarens åtlöje. Låt deras ställe intagas af ätbara ting

— sådana som geléer, små-pastejer af olika sorter och sandwicher af ett högre slag; och om festens tillställare är storsinnad och liberal, så begagna er af hans frikostighet och tillaga rätter af utmärkt förträfflighet, men icke för mycket mischmasch. De flesta kockars hufwudfel består deruti, att de äro för öfwerflödiga i sina tillagningar. Man kan taga för gifwet, att de personer, som bewista en bal hos någon af nobleßen, tillhöra samma stånd och hafwa samma wanor — de äta nemligen sent och låta icke inleda sig i frestelse äfwen af den mest retande samling af de läckraste foglar, hummer, flundror och skinkor m. m."

"Akta er att belasta sidobordet med annat än wälsmakande, men enkelt tillagade, rätter. Ty älskarne af ett godt bord tycka icke om sådant, som har utseende af att wara för mycket arbetadt. Fäst en etikett wid hwarje fat, hwilken tillkännagifwer deß innehåll, och ni skall finna, att ett sådant arrangement lemnar gästerna tillfälle att taga sig förfriskningar, utan att wara nödsakade att sätta sig wid ett bord, hwarifrån damerna icke kunna uppstiga utan att bringa sin klädsel i oordning, hwilken för dem är långt wigtigare än den bästa souper i werlden."

Ja, utan twifwel wigtigare än den bästa souper, men icke wigtigare än den bästa courtise, till hwilken en souper i gamla skolans anda lemnar det läglig aste tillfälle, emedan det alltid förstås af sig sjelf, att damer och herrar böra blandas om hwarandra liksom wid en diner, samt att det är ett stort brott mot convenienceen, om ett fruntimmer — gammalt eller ungt,

genom ord eller blick — ber en cavaljer om hans plats, då det är tydligt att han genom deß afstående uppoffrar lyckan att sitta bredwid sin voisine. Men wi bedje Herr Ude om ursäkt för wårt afbrott. Han fortfar:

"Jag wet baler, wid hwilka jag, oaktadt en oerhörd mängd betjenters plundringar, den följande dagen werkligen fett tjuge eller trettio skinkor, hundradefemtio eller twåhundrade skurna foglar, fyrtio eller femtio tungor gifna till spillo, geléer flytande på alla bord, bakelser, pastejer, aspics, hummer och sallater — allt detta sammanhopadt i köket och kringströdt i gångarna, alldeles stympadt genom det sätt, på hwilket det måste tagas ifrån de fat, i hwilka det blifwit serveradt. Och allt detta slöseri har ej kommit en enda mensklig warelse till nytta! Ty sjelfwa husfolket skulle ej anse det för en laglikmätig måltid, om de nödgades uppäta qwarlefworna efter den föregående dagens kalas! Denna claß af menniskor liknar ganska mycket kattorna, hwilka gerna förtära det, som de snatta, men med största swårighet kunna förmås att smaka på det, som man gifwer dem." Ude, p. 433.

Recepter äro ej särdeles lämpliga att citera, och wi wilje derföre fästa läsarens uppmärksamhet blott på ett enda, som har sin plats midt i boken och angår ett ämne af icke mindre wigt än skinnets aftagande på ålar: —

"Tag en eller twå lefwande ålar och kasta dem i elden; då de wrida sig omkring som bäst åt alla sidor, så fatta tag uti dem med en handduk i handen

och flå dem från hufwudet till stjerten. Denna method är den bästa, alldenstund den är det enda möjliga sätt att få bort allt fettet, hwilket är högst osmakligt och hårdsmält. Skär ålen i stycken utan att upprispa magen, instick sedan en knif i den ihåliga delen och wrid den omkring för att få ut innanmätet."

"Åtskilliga recensenter (tillägger han i en not till denna upplaga) hafwa anklagat mig för grymhet, derföre att jag i detta mitt arbete tillstyrker, att ålarna skola brännas lefwande. Då mina kunskaper i kokkonsten icke hafwa något annat ändamål än smakens tillfredsställande och helsans bewarande, så anser jag för min pligt att hafwa afseende på hwad som är af hufwudsaklig wigt i deßa twå hänseenden. Det blåa skinnet och fettet, som sitter qwar sedan ålen är flådd, gör dem högst swårsmälta. Om någon af recensenterna will försöka begge methoderna, så skall han finna, att de bända ålarne äro mycket helsosammare; men det står i alla fall i deras fria wal, antingen de wilja bränna eller flå dem." Ude, p. 242.

Detta argumentum ad gulam är särdeles lyckligt anwändt, men Herr Ude borde hafwa fattat saken djupare och yrkat, att ålen icke allenast är wan att blifwa flådd *), utan äfwen sätter en ära deruti. Han

*) En af de wigtigaste tjenster Herr Bentham och hans lärjungar gjort werlden, är deras formliga wederläggning af den allmänt gängse willfarelsen i afseende på ålar. "Ingen ål plägar blifwa flådd succeßift af flere personer; men en och samma person plägar succeßift flå flera ålar." Så yttrar sig den wise mannen i sitt sista arbete, Boa

hade blott behöft begåfwa ålen med samma ädla ståndaktighet, som man tillagt gåsen. "För att erhålla denna lefwer (Straßburgska foies gras) så beskaffad, som den med rätta bör wara", säger Almanachans författare, "måste man uppoffra djurets personlighet. Fullproppad med föda, plågad af törst och nära intill en stor brasa, framför hwilken den blifwit lagd med fötterna fastspikade wid ett bräde, lefwer denna gås, man måste medgifwa det, ett högst otrefligt lif. Plågorna skulle werkligen wara alldeles odrägliga, om icke åtankan på den ärofulla bestämmelsen tröstade den stackars gåsen. Men wißheten af att uppnå denna ära förlänar den mod att med ståndaktighet fördraga sitt lidande, och då hon betänker, att hennes lefwer, fetare än hon sjelf, späckad med tryffel och inlagd i en enligt wetenskapens lagar tillagad pastej, genom Herr Corcellet's åtgärd skall kring hela Europa sprida glansen af hennes rykte, underkastar hon sig sitt öde, utan att utgjuta en enda tår."

Skulle icke desto mindre någon påstå, att Herrarne Ude's och Corcellet's förfarande i afseende på ålen och gåsen är oförswarligt, så säge wi om dem såsom Berchoux säger om Nero —

"Je sais qu'il fut cruel, assassin, suborneur,
Mais de son estomac je destingue son coeur."

Constrictor kalladt, hwilket han skref för att dermed strypa lord Brougham.

275-278 fehlen.

Datum der Entleihung bitte hier einstempeln!