

*Egerin, S. En*  
Nödig och Nyttig

Sus = Sälts =

Och

Kof = Bok,

Handlande

Om åtskilliga Rätters och Bakwärcs  
Tilredande.

Om åtskillig slags Fruchts insyltande och  
Förwahrande.

Om åtskilliga slags Winers Tilredande.

Om åtskilliga Brännwiners samt Watns  
Brännande.

Med mera som

**Registret utvisar.**

Thet Ehrbara Fruentimret til god Hielp  
och Anledning / wid åtskilliga i Sus = Sälts  
förefallande Tilfällen.

Efter mångas åstundan, Andra gången  
vplagd / och med åtskilliga Curicula Styres  
fen föröft.

**SEDERHOEM,**

Tryckt och vplagd med JOH. L. HÖRRNS,  
Kongl. Antiq. Archivi Boktr. bekostnad.

**ANNO 1737.**



så mycket du kantar, och det minsta sielfwa ostan kan kramas; Sedan wändt med rosenwatn, canel, socker och färstt smör, til des hon blifwer färdig.

**Mortel = Kaka.**

Tag ett stop mjölk, ätta stycken ägg, mustarblomma, salt, en half marc hwetemiöl, en holländsk storpa fint stötter, ett fierdedehls skalpund skirt smör, wispa det wäl ihop. Tag så en lagom malm-mortel, sätt den på elden, och då han är het, lägg litet smör uti, håll in utaf degen, lägg loct öfwer med eld vppå, probra och stick med en knif uti, om det släpper wäl af, at ingen deg fastnar vppå knifwen, så är det nog gräddat.

**Spett = Kaka.**

Ett qwarter grädda, ett qwarter mjölk, aderton ägg, en half marc smält smör, fyra stedar socker, litet mustarblomma, en marc mjölk, klappa detta wäl tillsammans, så at steden står der uti. Tag släkt och smörg ett träspett med, at det wäl fett blifwer, linda om med en trå och smörg den ock, sätt det för en kohleld at det blifwer hel hett, begiut det med den giorda degen, och wändt det om, at degen stekes, begiut alt stadigt så länge du hafwer något, och det som faller af, lägg på nytt uti degen, och begiut alt stadigt, så blifwer hon frusig,

sig, hwilket är hennes bästa zirat, hon måste ock blifwa hel brun stekt.

**Holländsk Kaka.**

Koka vp ett halft stop mjölk, och wispa godt hwetemiöl der i, så mycket du kantar, klappa och arbeta det wäl med en klef, håll sedan der til ett halft stop godt skirt smör, och arbeta åter wäl, at det blifwer jämt och smidigt; Wispa tolf stycken ägg rätt wäl, och arbeta dem äfwenwäl in, lägg jäst til, och låt jäsa. Håll skirt smör uti pannen, håll sachtelig ikring; Sedan det är litet kallt, så hös ett hwarf af den jäsa degen uti pannen, och strö rusin och corinter öfwer, sedan deg, och far så fort så länge det räcker, och grädda uti vgnen eller tortpannan på deg.

NB. Litet mustarblomma kokas i mjölken.

**Sur = Kaka.**

Tag halsparten sur grädda, och den andra halften söt, fem stycken ägg, något litet smält smör, salt, socker och rosenwatn, wispa wäl tillsammans, och sätt på ett fat uti vgnen at bakas.

**Slöt = Kaka.**

Tag tre qwarter mjölk, sju eller ätta ägg, om de äro stora, och ett stedblad smör til hwart ägg; corinter, rosenwatn, mustarblomma