

Det här verket har digitaliserats vid Göteborgs universitetsbibliotek.
Alla tryckta texter är OCR-tolkade till maskinläsbar text. Det betyder att du kan söka och kopiera texten från dokumentet. Vissa äldre dokument med dåligt tryck kan vara svåra att OCR-tolka korrekt vilket medför att den OCR-tolkade texten kan innehålla fel och därför bör man visuellt jämföra med verkets bilder för att avgöra vad som är riktigt.

This work has been digitised at Gothenburg University Library.
All printed texts have been OCR-processed and converted to machine readable text.
This means that you can search and copy text from the document. Some early printed books are hard to OCR-process correctly and the text may contain errors, so one should always visually compare it with the images to determine what is correct.



K ö k s t i d n i n g e n .

Annons- och Hushålls-Tidning.

N:o 1. 2. Andra upplagan, med uteslutande af annonser. 1851.

Annälän.

För att bereda så väl säljare som köpare en reel tjänst ämnar undertecknad, på fleres anmodan och tillstyrkan, att från och med nästkommande års början utgifwa ett litet blad under namn af

Köfstidningen,

hvilken hushållsaffligen kommer att upptaga annonser till endast hälften af det wanliga priset.

Tidningen utgifwes twenne gånger i weckan, nemligen hwarje helgfri Onsdag och Lördag, kl. 9 f. m. och kommer, som sagdt, hushållsaffligen att upptaga Annonser, men derjemte, i stället för följetong (af wanligt innehåll):

1) En serie af reglor för Matlagning.

2) En fortsatt samling af goda Hushållsråd och allmänt nyttiga anvisningar i allt, som kan wara användbart i det dagliga lifwet.

3) Upptages hwarje Lördag predikaturerna och sådana meddelanden, som presterskapet kan önska införda till spridande bland allmänheten.

Tidningen, som till en början utkommer i ett ganska litet format, motsvarande priset, kommer endast att kosta En R:de B:co för hela året; men kommer i mån af des prenumeranters ökade antal och des större anlitande för annonser att utwidgas, utan förhöjning i priset.

Annonsen intagas mot En fl. B:co för petitrad, beräknad till 40 bokstäfwer, eller i jemförelse dertill för större stil.

Öfwa nummer säljas å En fl. B:co.

Tidningen kan här i staden antingen afhämtas wid utdelningsstället, i Mamsell Bollins hus midt emot Bloms hotel, till höger i portgången, eller ock tillbringas prenumeranterna mot 16 fl. B:co i kringbårelön för hela året.

Prenumeration emottages här i staden å ofwannämnde ställe och i Landsorten på alla Postkontor, så wida ett i förhållande till Tidningens låga pris lämpligt postförwaltare-arswode kan öfwerenskommes, i annat fall kunna de prenumeranter, som med årsafgiften wända sig direkte till utgifwaren, erhålla Tidningen kostnadsfritt i forsbånd med posten.



Ötheborg den 30 November 1850.

E. Peterfen.

R o k b o k

Jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

Röks- och Matlagnings- redskap

3. Formar.

1. Rökfärl.

Jerngrytor böra icke brukas till saft, win, brännvin, öl, eller mat, som innehåller syra, emedan de förderfwa smak och fulör, samt göra det till och med ohelsosamt. Sedan jerngrytor äro sturade och wäl affkölda, böra de wäl torkas för elden innan de påfattas; ty annars händer det lätt, att de swärta från sig. Skulle detta ändå inträffa, hindras det derigenom, att man gnider grytan inwändigt med salt. Deremot äro de nu så mycket brukliga, inwändigt glaserade jerngrytor, långt tjenligare till sådan kokning, när undantages all slags mjölkmat, som lätt widbrännes, då den kokas deri. Grytan måste genast rengöras efter begagnandet. Har det fänat sig så kallade steswor i botten, lägges locket öfwer så fort maten är upphålid, hwarwid stesworna losna af sig sjelf; och skulle detta icke vara tillfyllest, så slår man watten och litet aska i grytan och låter det koka en stund. Dylka grytor får aldrig sturas med annat än träsked, och derefter sturas med aska och säva, och sedan wäl stöjas i rent kallt watten. Sådan tjenar också till att hålla glaseringen whit. Bleklof bör anskaffas till hwarje gryta. För öfrigt iakttages, att man aldrig bör steka eller baka i glaserade grytor.

Förtenta kopparkärl, såsom pannor och kastuller m. m. böra behandlas på samma sätt och med samma försigtighet som glaserade grytor; äfwen bör man noga efterse, att förteningen hålles i godt stånd.

2. Stespannor och Plåtar.

Innan pannan skall begagnas, bör den wärmas och gnidas med salt, för att hindra att det, som stekes deri, inte måtte hänga wid under stekningen. När man anskaffar sig jernplåtar till stekning, bör man köpa af de dubbla; ty de enfla äro wäl billigare, hwad priset beträffar; men lätt utsatta för att bugtas wid begagnandet. Det är också nödwändigt att låta förse dessa med en liten uppvisning på de tre sidorna samt ett handtag på den ena af dessa; den sjerde sidan deremot bör vara fri, på det att det bakta med lättbet kan skjutas af plåten. Till kafor, som innehålla mycket smör, är det icke nödwändigt att smörja plåtarna; men till andra gnidas de tunnt med uttwättat smör eller färsk slätswål. Är det deremot kafor, som icke låta smak af fett, så uppwarms plåten och öfwergnidas med hwitt war.

Till warma Puddingar smörjes formen med smör och beströs med riswet bröd; men är det af de refflade kopparformarne, som egentligen begagnas till sockerbröd, så är det bäst att låta formen wara kall, smälta smöret, och efter att wäl hafwa stiftet fallet derifrån, slå det i formen och wäl föra det omkring i densamma tills hwarje släk är öfwerfmod. De släta bleckformarne kunna bestrykas med kallt smör. Till kalla puddingar stöles formen med kallt watten, och beströs med fint hwitt socker. Puddingar, som lagas af sur saft eller win, får icke slås i bleckformar eller förtenta kopparformar; ty de blifwa af de förstnämnda blå och det yttre får en blecksmak. Man slår dem i skålar af postlin, om man ej har glas-skålar. Dessa sista behöfwa icke att beströs, då puddingen deri icke urhwälfwes. Naturligtwis slår man intet i glas innan det är afkyldt. När en kall pudding skall hwälfwas ur en postlinskål, måste denna hållas litet i hett watten. Men är det en bleckform, wäter man blott ett groft kläde i kokande watten, och slår det om formen. Geleer och andra kalla rätter kunna lätt slås ur formen, om man förut gnidit henne wäl med ett stycke hwitt papper, doppadt i salladolja.

Små bleckformar måste så litet som möjligt utwättas inwändigt, ty de släppa då icke så lätt. Hwarje gång de äro begagnade, torkas de genast torra med ett rent kläde och afsnidas wäl, och skulle något torkat fast i formen, som nödwändigt måste utwättas, måste formen strart estwättningen torkas mycket wäl. Utwändigt deremot, kunna de sturas och poleras.

4. Silar och träbråte m. m.

I ett hushåll bör man hafwa två silar hwaraf den ena yntjas till frukt- och grynsoppo m. m., den andra till att genomflä alla feta saker. Hwar gång dessa äro nytjade böra de wäl stöjas och torkas, helst i fria luften. Det samma bör äfwen iakttagas med de till mat brukliga kökshanddukar o. d. Träs sleswar och stedar som nytjas till maten böra wara af bokträ och hafwa stått en stund i kokande watten, innan de brukas.

5. Kokning.

Allt det, som behöfwer längre tid att koka, måste koka jemt, icke understundom stanna ut.

8
C
strulle
med f
wen
i god

3
mas
som f
ningen
stefnit
äro n
utsatte
och så
uppiwi
på det
wara
skjutas
fet sm
tarne;
utwätta
mot k
mes p

Ti

1
smör
af de
gagna
formar
wäl h
och w
släkt
na bei
gar f
med fi
sur sa
förtent
nämde
slår d
skålar.
puddin
slår n
en kal
måste
det en
i kokat
leer i
former
stycke
S
utwätta
Hwar
torra
skulle
digt i
utwätt
mot, f

och derpå åter starkt uppföä. Om man för skyndsambhets skull vill lägga så stark eld under grytan, att den slängkofar, blir ett stycke kött mycket sebnare färdigt, än när detta kofar sagta och jemt. Detta kan lätt pasas, om man har grytor med lock, och därför bör sådana, helst af järnbleck, anskaffas.

6. Kofning med ånga.

Erfarenheten har wisat, att grönt, som skall kofas till stufning, blir mycket mera wälsmakande genom att kofas i ånga än i watten. En kof-inrättning till sådant bruk kan anbringas i en temligt djup kastrull med tätt lock, och försedd med en bleckfil, som går en sjerdedel djupt ner i kastrullen; man fyller då en sjerdedel af kastrullens understa rum med watten, silen sättes deri, och det gröna, som skall kofas, lägges, öfwertrött med litet salt derpå, hwarestier watten hålles i jemt kof och utan lågeld, till dess det gröna är wäl mjukkokt. Att potatis också kunna kofas i ånga, och derigenom blifwa lösare och mera wälsmakande än då de kofas i watten, är mera allmänt bekant, och mycket i bruk. De kunna kofas, antingen i en likadan inrättning som den öfwan-nämnda eller i en med tätt tillslutet lock försedd gryta, hwari, omkring 3 tum från botten, är insatt en med små hål genomborrad bleck- eller trä-plåt; dock är den förre att föredraga, då den af trä är utsatt för krökning under dagligt begagnande. Behandlingen är för öfrigt likasom med det gröna.

Diverse substanser till Matlagning.

7. Kryddor till bruna såser.

Muskottblomma, neglikor, hwit peppar, forin-ter, lagerbärsblad, $\frac{1}{2}$ lod af hwarje slag, 2 lod Champignon, en handfull basilikum, en liten quist mejram och timjan, 1 lod murflor och lika mycket tryffel lägges allt på en bleckplåt eller ett papper att torkas i ugnen. Det stötes derefter fint, föres genom en silt och förwaras wäl tillbundit på små burkar eller flaskor. När en thestedsfull deraf kofas i såser till pastejor eller i raguer, gifwer det en god smak.

8. Curry.

Dertill tages $\frac{1}{4}$ W swart peppar, 6 lod hwit peppar, 1 W spansk peppar, 2 lod neglikor, 2 lod kardemummar, 6 lod gurkmejerot. Allt detta pulveriseras fint, blandas och slås i wäl tilltappat glas.

9. Att kofa Soja.

Sedan allt kött och släsk är upptagit, det vill säga, då förrådet är slut, kan saltlaken användas till Soja. Laken upptokas, och när den står sig och ser ut som win, slås den igenom ett

kläde. Derefter sättes öfwer elden 4 orsfötter, för att kofas i watten tillika med 1 lod ingfära, lika mycket neglikor och swart peppar, 1 W rödlök, timjan och mejram samt ett knippe dragon. När fötterna äro mjuka, får det blott wara en kanna af spadet qwar, som då uppsilas och sättes bort för att blifwa kallt, sedan allt flott är afskummat. Sedan sättes öfwer elden i en förtent kastrull 3 W stött socker, som blötes i liter watten och röres ofta om, tills det blir som brun sirap. Man aktar den wäl från att brännas. När det då ser tillräckligt brunt ut, spådes det med 4 kannor af den klara saltlaken tillikamed orsfotsubstansen, som måste wara så hård, att den kan skaras med knif. Detta kofas nu en stund tillsamman med 1 lod stött muskottblomma, hwarestier alltsamman uppsilas, och sedan det stått en dag, slås det på torra buteljer. Om laken skulle wara för stark, kan deraf tages mindre, och i stället därför mera stark buljong. Denna soja kan i godhet sättes wid sidan af den utländska.

10. Soja af Champignon.

Allt strädet samt det bruna skägget efter re-nade Champignon, sköljes wäl och nedlägges i ett pasande träkärl, med salt emellan hwart lag och står derefter 24 timmar, för att safta sig. Efter denna tid sättes alltsamman öfwer elden, för att kofa omkring $\frac{1}{2}$ timma. Derefter slås det, för att klarna, och den klara saften sättes åter öfwer elden, för att kofa tills den blir stark och kraftig. Den aflystes sedan för att blifwa kall, och sojan är då färdig att slås på flaskor.

11. Soja af brunt socker.

Ett stycke socker sättes öfwer elden i en oförtent kastrull med så mycket watten, att sockret smältes; det kofas till dess det blir tjockt och mörkbrunt, och omröres ofta, så att det icke blir bränt. När sockret har fått den bestämda mörkbruna färgen, påhålls litet koft watten, hwarmed det åter måste kofa, tills det blifwer som en tunn sirap. När den då är kallnad, förwaras den på buteljer, och nyttjas till att gifwa brungul färg.

12. Brun Cauli.

Man står kalfkött och ett stycke skinka i tärningar; tager derpå litet smör, som brynes ljusbrunt i en kastrull, lägger det öfwan-nämde köttet tillika med några itusfurna rödlökar, samt rör wäl om, tills det får en ljusbrun färg. Derefter slås en matsked mjöl deri, samt påspådes med buljong, tills det blir en lagom jemn sås. Sedan kofas det långsamt till dess köttet är wäl mört, hwarefter Cauli, affilas och flottet bortskummas.

13. Swit Cauli.

Kalkfött och rödlöt skäras likasom till brun Cauli, sättas öfver elden med litet smör, och genomsverras wäl. Sedan tillsätter man mjöl och krasfoppa, hwarefter den behandlas på samma sätt som brun Cauli. Således tillagad begagnas den till åtskilliga såser.

14. Fisk-Cauli.

Hårtill kan tages affall af fisk, som brukas till färs. Detta skäres itu tillika med ett stycke skinka och litet i tärningar skuret kalkfött, hwar till lägges litet mjöl och ett par lökar; man låter det sverras i en panna öfver elden, öfer derefter på något stark köttsoffa och låter det koka wäl, hwarefter det silas genom en fin sil och slottet affkummas; man kan lägga några ostron deruti, om man så hafwer. Således tillagad är den användlig till såser och fisk-färs.

15. Consommée.

Defött skäres i stycken och bultas, lägges derefter på botten af kitteln, som till sky, jemte ett godt stycke skinka och ett par ituskurna rödlökar. Det brynes litet, så att det får en ljusbrun färg och fylles på med buljong; i brist häraf med koft watten. Ett par orz och kalfår, ett par kalfben, morötter och några fillierier läggas i kastrullen och kokas öfver sakta eld, under wäl tillstutad lock tills det har blifwit så mört som möjligt. Derpå silas Consomméen igenom en fin härst, och slottet affkummas wäl. Om den skulle vara för tunn, så kan den åter sättas på elden och kokas tills den blifwit stark nog, hwarpå den klaras genom en gelépåse, och bortfättes på ett kallt ställe för att begagnas till kalla rätter, såsom pastesjer och orbröst.

16. Köttsty till såser.

5 \mathcal{W} orkött, 1 kalflägg, 1 skinklåg och 2 wäl ställade och sköljda kalfötter sättas öfver stark eld, med ett stycke smör, för att långsamt brynas uti en stekgryta. Det wändes ofta, och det tillses noga, att det ej brännes. I samma gryta läggas ett par stora morötter, 2 lökar, litet peppar, 2 lagerbärsblad, 1 stycke ingefära och litet salt. Då detta är brunt, så spådes det med efterbuljong; men i brist häraf, med kallt watten. Sedan kokas det, tills det kännes stumligt. När köttet har kokat så länge tills det går sönder, uppsilas det uti en burk. Det afstofta köttet lägges åter i grytan, för att påspådas med litet buljong, omröres ett par gånger och silas för sig sjelf i en annan burk, för att såsom swagare, användas till hwad man behagar.

17. Husblofz-Substans.

Zu whitare och blankare husblofset ser ut, desto bättre är det. Det måste länge och wäl bannas på ett rent bråde, tills det helt och hållet

flisjer sig åt i tunna blad. Derefter tages $\frac{1}{2}$ stop kallt watten till hwarje lod husblofz, hwar uti det först några timmar blötas. Sedan fättes det på elden i samma watten att koka tills det ser klart ut och känns klubbigt mellan fingrarna och kot jin till häften. Substansen silas slutligen genom ett durchslag.

18. Hjorthorns-Substans.

Man tager 5 \mathcal{W} hjorthorn, sköljer det wäl och sätter det på elden med 4 kannor brunswatten, hwarmed det får koka under lock på sakta eld; men omröres under jemn kokning. Det skall koka tills hjorthornet är mjukt, hwilket pröfwas, om man upptager litet af spånen med en sked och känner efter om det är så mjukt, att man emellan fingerspetsarne kan klämma det som mjöl. Då det är infokt till ett stop, uppsilas det. Man kan sedan slå på hjorthornet en kanna watten och låta det koka ett par timmar, för att få litet swagare substans. Den ställes sedan bort för att blifwa klar, då den derefter är färdig att begagnas till geléer, blanc-mangeer, a la dube m. m.

19. Kalf-Substans.

4 ställade och klufna kalfötter läggas öfver natten i friskt watten att utdragas. Derefter sätas de på elden att koka med 2 kannor watten tills det endast blir $\frac{1}{2}$ stop qwar af substansen sedan den är silad. Denna substans användes helst till puddingar, och man tager då deraf este behof. Då den skall begagnas, sättes den öfver elden att litet koka, och man ilägger då efter behag något, som kan gifwa puddingen smak, så som vanilj, citron m. m.

20. Substans på Fläckswålar.

Dertill tages 1—2 \mathcal{W} fläckswålar, hwilka utwattnas och kokas likasom föregående kalfsubstans [No 19]. Derefter uppsilas och stummas den wäl. Denna substans passar bäst till kalla marjones såser, men äfwen till hwita puddingar af brist på kalf- eller hjorthornssubstans.

21. Utt blanchera.

Det slags kött man önskar hwitt, antingen det är höns- lamm- eller kalfkött, lägges först en kittel eller kastrull med kallt watten, som koka tills det har affstummat, men icke längre, ty annars förlorar det sin kraft. Då upptages det genast, lägges i ett djupt fat, och öfversköljas med kallt watten, men hwarur det genast åter upptages. Kalkfött blir också witt genom att ligga 1—2 dagar i söt mjölk, som dagligen, i synnerhet om sommarn, måste ombytas med frisk mjölk. Likaledes kan kött, t. er. ett kalfår, som icke är alldeles särfst, blifwa godt igen wid ombyte af frisk sur mjölk, hwaruti köttet lägges ett par dagar.