

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 .

Nummers- och Hushålls-Tidning.

N:o 2.

Onsdagen den 8 Januari

1851.

## Offentliga nöjen.

Tänk på

de, genom eldsvådan vid Stigbergsliden natten till den 14 sistlida December,

## Brandskadade!

## Gå icke förbi Panoramats,

som förevisas i s. k. *Ostindiska huset*, hvarst Stadens Drätsel-Kommission, af orsak att behållningen tillfaller behöfvande af nämnde brandskadade, benäget upplåtit lokal.

De vyer hvaraf Panoramats består föreställa:

1. Tunneln i London.
2. Suse Dalen i Norrige.
3. Vesuvius.
4. Köpenhamn.
5. Köpenhamns Bombardement.
6. Trollhättan.
7. Kullens Fyr.
8. Norrköping.
9. Wadstena.
10. Jernvägen emellan London och Greenwich. Entrén erlägges med 16 sk. b:ko personen, men för Barn endast hälften. — De som önska köpa biljetter, kunna erhålla sådana hos Hr Handlanden Gabr. Lundgren.

Panoramats blifver tillgängligt kl. emellan 4 och 8 e. m.

(3)

## Till Salu.

Goda Gröna kok- & stuf- Ärtor, Rökta Gåsbröstrullar, 1:a Norrköpings Hvetemjöl, samt utmärkt goda Prepar. Skrif-Pennar försäljes af

B. J DAHLANDER.

(1.)

Bästa sort Amerikanskt Hvetemjöl, Stockholms Stearin form- och stöpljus godt Potatismjöl samt Annanas Punch till 40 sk. Bout. försäljes af

A. E. HERNLUND.

(4.)

## Eau pour la Beauté et la Jeunesse.

jemte åtskilliga andra finare Parfumer, af undertecknads tillverkning, finnas fortfarande att tillgå till det vanliga billiga priset å 40 sk. Rgs pr hellaska, hos Herrar J. Dahlander, N. J. Gampert, G. M. Magnusson, Adler & Odéen, N. Petersson, S. P. Thelin, S. J. Wallin, Wickman & Stillström i Götheborg, och J. F. E. Olsson, C. A. Borgström, E. Liebman, Cullberg & Rhode, å Apoteket, som hos undertecknad i Masthugget.

CARL E. SVALANDER.

(2)

## FREDR. INGELMAN

försäljer uti dess Vinkällare alla sorter här brukliga, utsökt fina och medelfina, Viner och Spirituosa, såsom:

Champagne.	Rom- och Aracks-
Röd & hvitt Claret.	Punsch.
Portvin.	Äkta Highl. Whisky
Madera.	Extra fin Jam. Rom.
Scherry.	D:o Caminade Cognac
Rhenskt.	Gammal Amsterdam
Malaga.	Arack.
Muscat.	Batavia Arack.
Röd & hvitt Matvin.	Cuba Rom.
Piccardon.	Genever.
Röd & hvit Bischoff.	Fransk Vinätticka.
	Svensk Vinätticka.

(7.)

Några kannor oskummad mjölk hvilka ej köras kunna dagligen erhållas. Adress Huset N:o 105 i 4:de Roten.

(11.)

Linierade Räkningar, d:o Contraböcker och Hyreskontrakter, hos

C. PETERSEN.

(12.)



## Hvita och Gröna Kok Ärter

flere sorter, utmärkt goda, försäljes af  
**GUSTAF ÅKERLING.**

(9.)

## Stockholms Talg Ljus,

Hvita och hårda, försäljes i större  
och mindre parti, till ytterligare ned-  
satt Pris af

**GUSTAF ÅKERLING.**

(10.)

Några kannor god söt  
mjölk, kunna till hushåll  
håldst boende i norra Sta-  
den, dagligen levereras  
från ett närbeläget Lan-  
deri; anvisning lemnas på  
annonskontoret.

(13.)

## Bok-Annoser.

### Ambulatoriskt Länbibliothek;

Den Roman älskande almånheten göres här-  
medelst uppmärksamme. Ambulatoriska Län-  
bibliotheket innehåller Romaner, Resbeskrif-  
ningar och Teater Pjeser af så väl Äldre  
som nyare författare. Dessutom skall Bib-  
liotheket förses med nyare Literaturens al-  
ster. Afgiften är **24 sk. Bco.** per må-  
nad. **Obs.** de som bestämmer sig för 3:ne  
månaders läsning betalar endast **1 R:dr**  
**16 sk. Bco.** för hela tiden. Serskild kata-  
log lemnas till var och en af bibliothekets  
respektive läsare. Så snart 50 läsare hafva  
anmält sig tager bibliotheket sin början. In-  
rättaren af ambulatoriska länbibliotheket tror  
sig härmed göra almånheten en tjänst då man  
hemma hos sig, ehurudan vederleken än må  
vara utan minsta obehag eller tidspillan kan  
utvälja de böcker som behagas. Bokombyte  
kan ske hvarje dag om så åstundas, den som  
härpå fäster uppmärksamhet torde vara god  
och med det första uppgifva tydlig adress  
samt bestämd tid af dagen då man vill att  
bibliothekets ombud skall infinna sig. Adres-  
sen uppgifves i förseglad Billet till Ambula-  
toriska länbibliotheket, som inlemnas uti  
Ciggarrboden i Dahlanders hus vid Norra  
Hamngatan.

(8.)

## R o f b o f

jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

Diverse substanser till Matlagning.

### 7. Kryddor till bruna såser.

Mustottblomma, neglifor, hvit peppar, korin-  
ter, lagerbärsblad,  $\frac{1}{2}$  lod af hvarje slag, 2 lod  
champignoner, en handfull basilikum, en liten quist  
mejräm och timjan, 1 lod murklor och lika mycket  
tryffel lägges allt på en blekplåt eller ett papper  
att torkas i ugnen. Det stötes derefter fint, fö-  
res genom en silt och förvaras väl tillbundet  
på små, burkar eller flaskor. När en thestedsfull  
deras kokas i såser till pasteser eller i ragner, gif-  
ver det en god smak.

### 8. Carry.

Dertill tages  $\frac{1}{4}$  W svart peppar, 6 lod hvit  
peppar, 1 W spanst peppar, 2 lod neglifor, 2 lod  
kardemummor, 6 lod gurkmejerot. Allt detta pul-  
veriseras fint, blandas och slås i väl tillstappat  
glas.

### 9. Att koka Soja.

Sedan allt kött och fläsk är upptagit, det  
vill säga, då förrådet är slut, kan saltlaken an-  
vändas till Soja. Laken uppkokas, och när den  
skar sig och ser ut som vin, slås den igenom ett  
flåde. Derefter sättes öfver elden 4 orsfötter, för  
att kokas i watten tillfika med 1 lod ingfära, lika  
mycket neglifor och svart peppar, 1 W rödlöf, tim-  
jan och mejram samt ett knippe dragon. När  
fötterna äro mjuka, får det blott vara en kanna  
af spadet kvar, som då uppållas och sättes bort  
för att blifwa kallt, sedan allt slott är afstrummat.  
Sedan sättes öfver elden i en förtent kastrull 3  
W stött socker, som blötes i liter watten o: b rö-  
res ofta om, tills det blir som brun sirap. Man  
aktar den väl från att brännas. När det då ser  
tillräckligt brunt ut, spådes det med 4 kannor af  
den klara saltlaken tillfika med orfoisubstansen, som  
måste vara så hård, att den kan skaras med knif.  
Detta kokas nu en stund tillsammans med 1 lod  
stött mustottblomma, hvarestes alltsammans uppst-



as, och sedan det stått en dag, slås det på torra buteljer. Om lafen skulle vara för stark, kan deraf tages mindre, och i stället deraf mera stark buljong. Denna soja kan i godhet sättas wid sidan af den utländska.

### 10. Soja af Champignonen.

Allt skrädet samt det bruna skägget efter renade Champignonen sköljes wäl och nedläggas i ett passande träkärl, med salt emellan hwar lag och står derefter 24 timmar, för att safta sig. Efter denna tid sättas alltsammans öfwer elden, för att koka omkring  $\frac{1}{2}$  timma. Derefter silas det, för att klarna, och den klara saften sättas åter öfwer elden, för att koka tills den blir stark och kraftig. Den afstyfies sedan för att blifwa kall, och sojan är då färdig att slås på flaskor.

### 11. Soja af brunt socker.

Ett stycke socker sättas öfwer elden i en oförtent kastrull med så mycket watten, att sockret smältes; det kokas till des det blir tjockt och mörkbrunt, och omröres ofta, så att det icke blir bränt. När sockret har fått den bestämde mörkbruna färgen, påhålls litet koft watten, hwarmed det åter måste koka, tills det blifwer som en tunn sirap. När den då är allnad, förwaras den på buteljer, och nyttjas till att gifwa bringul färg.

### 12. Brun Cauli.

Man får kalfkött och ett stycke skinka i tärningar; tager derpå litet smör, som brynes ljusbrunt i en kastrull, lägger det ofwannämde köttet i 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 jenn sås. Sedan kokas det långsamt till des köttet är wäl mörkt, hwarefter Caulin affilas och slottet bortskummas.

### 13. Swit Cauli.

Kalkkött och rödlöt skaras tillika till brun Cauli, sättas öfwer elden med litet smör, och genomswerras wäl. Sedan tillsätter man mjöl och kraftsoppa, hwarefter den behandlas på samma sätt som brun Cauli. Således tillagad begagnas den till äfkilliga såser.

### 14. Fiff - Cauli.

Härtill kan tages affall af fiff, som brukas till sås. Detta skäres itu tillika med ett stycke skinka och litet i tärningar skuret kalfkött, hwarefter lägges litet mjöl och ett par lökar; man låter det swerras i en panna öfwer elden, öfer derefter på något stark kötsoppa och låter det koka wäl, hwarefter det silas genom en fin sil och slottet affskummas; man kan lägga några ostron deruti, om man så hafwer. Således tillagad är den användlig till såser och fiff - sås.

### 15. Consommée.

Orkött skäres i stycken och bultas, lägges derefter på botten af kitteln, som till sty, jemte ett godt stycke skinka och ett par itusfurna rödlökar. Det brynes litet, så att det får en ljusbrun färg och fylles på med buljong; i brist härpå med koft watten. Ett par or- och kalfsår, ett par kalfben, morötter och några sillerier läggas i kastrullen och kokas öfwer safta eld, under wäl tillslutat lock tills det har blifwit så mörkt som möjligt. Derpå silas Consomméen igenom en fin härft, och slottet affskummas 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 gelepåse, och bortfattes på ett kallt ställe för att begagnas till kalla råtter, såsom pastejter och orbröst.

### 16. Köttsty till såser.

5  $\mathcal{L}$  orkött, 1 kalflägg, 1 skinflägg och 2 wäl ställade och sköljda kalfötter sättas öfwer stark eld, med ett stycke smör, för att långsamt brynas uti en stekgryta. Det wändes ofta, och det tillses noga, att det ej brännes. 3 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 esterbuljong; men i brist härpå, med kallt watten. Sedan kokas det, tills det kännes tunnigt. När köttet har kokat så länge tills det går sönder, uppflåses det uti en burk. Det afkofta köttet lägges åter i grytan, för att påspådas med litet buljong, omröres ett par gånger och silas för sig sjelt i en annan burk, för att såsom swagare, användas till hwad man behagar.

### 17. Husblof - Substans.

Iu hwitare och blankare husblofet ser ut, desto bättre är det. Det måste länge och wäl bänkas på ett rent bråde, tills det helt och hållet siljer sig åt i tunna blad. Derefter tages  $\frac{1}{2}$  hov kallt watten till hwarje lod husblof, hwar uti det först några timmar blötas. Sedan sättet det på elden i samma watten att koka tills det ses klart ut och kån klubbigt mellan fingrarna och



fokt in till häften. Substansen silas stultigen genom ett durchslag.

### 18. Hjorthorns-Substans

Man tager 5  $\mathcal{W}$  hjorthorn, sköljer det väl och sätter det på elden med 4 kannor brunsvatten, hvarmed det får koka under lock på satta eld; men omröres under jemn kokning. Det skall koka tills hjorthornet är mjukt, hvilket pröfwes, om man upptager litet af spänen med en stek och känner efter om det är så mjukt, att man emellan fingerspetsarne kan slämma det som mjöl. Då det är infokt till ett stöp, uppfilas det. Man kan sedan slå på hjorthornet en fanna watten och låta det koka ett par timmar, för att få litet swagare substans. Den släses sedan bort för att bliwa klar, då den derefter är färdig att begagnas till geléer, blanes mangleer, a la daube m. m.

### 19. Kalk-Substans

4 skällade och klufna kalkfötter läggas öfver natten i friskt watten att utdragas. Derefter sätas de på elden att koka med 2 kannor watten, tills det endast blir  $\frac{1}{2}$  stöp qwar af substansen, sedan den är silad. Denna substans användes helst till puddingar, och man tager då deraf efter 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.

Der till tages 1—2  $\mathcal{W}$  fläckswålar, hvilka urwattnas och kokas liksom föregående kalksubstans (N:o 19). Derefter uppfilas och stummas den väl. Denna substans passar bäst till falla marjones-såser, men afwen till hwita puddingar af brist på kalk- eller hjorthorns-substans.

### 21. Att blanchera.

Det slags kött man önskar hwitt, antingen det är höns- lamm- eller kalkfött, lägges först i en kittel eller kastrull med kallt watten, som kokar tills det har affstumat, men icke längre, ty annars förlorar det sin kraft. Då uppdrages det genast, lägges i ett djupt fat, och öfverköllas med kallt watten, men hwarur det genast åter uppdrages. Kalkfött blir också hwitt genom att ligga 1—2 dagar i söt mjölk, som dagligen, i synnerhet om sommarn, måste ombytas med frisk mjölk. Litaledes kan kött, t. ex. ett kalfår, som icke är alldeles färskt, bliwa godt igen wid ombyte af frisk sur mjölk, hwaruti köttet lägges ett par dagar.

### 22. Att legera med Ägg-gulor.

Ägg-gulorna wispas väl, blandas med litet kallt watten och förunnas småningom med den warma soppa eller sås, som skall legeras. Denna tages af elden, så att den icke kokar under det äggen blandas ut, sättes åter på och omröres, tills den nätt och jemt kokar; men får icke stå på elden efter denna tid, för att icke skiljas åt.

### 23. Att afreda med potatismjöl.

Då potatismjöl begagnas till att afreda soppor eller såser, måste det först väl utwispas i litet kallt watten, och när det då är väl blandat i soppan eller såsen, må den endast få ett kort uppkok, och derpå genast tages af elden, då den annars blir lång, d. ä. seg.

### 24. Wispad Gräddstum.

Härtill tages lagom fet grädda, då det icke är godt att den är allt för fet, och heller icke för tunn; ty under begge ytterligheter fås intet stum. I sommarwärman är det swårt att få stummet styft, men det kan afhjelpas derigenom, att man sätter kärlet med grädden i kallt watten, under det den wispas. Litet hwitt socker tillsättes, och vill man att stummet skall hålla sig länge styft, kan det till hwarje stöp grädda tages 3 äggwitror, som wispas med grädden.

### 25. Wispad Ägghwita.

När äggwitorna äro väl silade från gulorna, wispas de i ett slätt fat med ett stycke tunn band. Wispadet fortsättes tills hwitorna blifwit till så styft stum, att fatet kan wändas, utan att stummet faller ur.

### 26. Kofta Ägghwitor.

Man sätter mjölk på elden i en kastrull. När mjölken kokar, lägges ett stekblad af hwitorna som äro wispade till styft stum wid sidan af hwarandra deri. De behöfwa endast koka ett ögonblick för att bliwa stora; då de uppdrages, lägges de på en omvändt sitt så att mjölken ka rinna af. Man kan lägga hwitt socker, en kanel eller vanilj i mjölken, hvilket gifwer hwitorna en god smak. Mjölken kan sedan silas och begagnas till äggmjölk och dylikt.

### 27. Att bryna mjöl.

När stekpannan blifwit het, kommes hwetmjöl derpå; med en trästed röras deri och skrapas ständigt på pannan, så att intet fäster sig derpå. När mjölet blifwit ljusbrunt är det färdigt.

(Fortf.)

Nästa N:o utgifwes Lördagen den 11 Janua  
Götheborg, E. Petersens Officin 1851.