

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.



Kökstidningen.

Annons- och Hushålls-Tidning.

N:o 7.

Lördagen den 25 Januari

1851.

Kyrko-Tidningar.

3:e Söndagen efter Trettondedagen
predika:

I Domkyrkan:

Ottesången: Comm., v. Past. Claësson.

Högmissan: v. Pastor Johansson

Aftonsången: v. Pastor Olsson.

I Christine kyrka:

Der deutsche Hauptgottesdienst:

Kongl. Hofpred., Prosten Dunckel.

Sv. Aftonsången: Kyrkoherden Lamberg.

I Garnisons-kyrkan:

Bat. Pred. Lundgren.

I Fattighus-kyrkan:

Fattighuspredikanten Hallén.

I Carl Johans kyrka:

kl. 10, Slotts Pastor Engström.

I Örgryte kyrka:

Comm., Pastor Ekberg.

I Hospitals-kyrkan:

v. Past. Mag. Landthom.

Af M:ll Lenormands berömda Spåkort,

med tryckt förklaring,

finnes ännu några exemplar att tillgå mot 32 sk. b:co. Requirenter i landsorten kunna få den kostnadsfritt med posten, då man vänder sig till utgifvaren

Götheborg d. 14 Jan. 1851 C. PETERSEN.

(22.)

På C. F. Arwidssons Förlag

har i dag utkommit, å 16 sk. banko:
Kort Förklaring öfver de två Brefven af

Apostelen Petrus

och Brevet af

Apostelen Judas,

utgifven af

Magnus Fredrik Roos.

Öfversättning af And. F. Landthom.

(32.)

Bok - Annonser.

I morgon Söndagen den 26 Jan. utkommer från C. Petersens Lithografiska Inrättning och Boktryckeri

Illustrerad nyaste Söndagsmagasin

V årgången N:o 4,

INNEHÅLANDE:

Neapolitanskt lif, med planch. — Olmätz, med 2 plancher. — Esthland och dess Inneväpnare, med 2 plancher. — Konungen af Schoa. — Ishandel. — Amerikanska Gatkramare. — Fursten af Thurn och Taxis, med porträtt. — Svanen och Fiskottern, med planch.



Å detta veckoblad, som hvarje Söndags morgon kl. 7 utgifves i stor quart om 8 trespaltiga sidor, kan prenumereras så väl å alla rikets Postkontor och Boklädor som hos utgifvaren med 4 R:dr Bco. för hela året. Bladet tillsändes prenumeranterna kostnadsfritt.

Götheborg dan 25 Jan. 1851

(31.)

Till Salu.

Stockholms Talg Ljus

försäljes i större och mindre Parti till ytterligare nedsatt Pris af

GUSTAF ÅKERLING.

(29.)

Lång och Torsk Cabeljou

i fjerdingar och L^{tv}vis, försäljes till Billigt pris af

GUSTAF ÅKERLING.

(28.)

Wadd i Byggmästare Malmbergs hus vid Manegen.

(27.)

Stockholms Såpa

af 1:ma Qualité, i sjerdingar, försäljes till
billigt pris af

GUSTAF ÅKERLING.
(30.)

Ett parti vackert Ullgarn
försäljes af

C. B. WEDBE. G.

(26.)

K o k b o k

jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

78. Grönkål med salt kött. (Fortf.)

Då den nu skall jättas på elden, uppfokas förut det watten, man här till skall nyttja, så att man har det tillhands kofhet. Har man då lägenhet att bestå litet smör, en samt eller hopblandat med något fett, hwilket gerna stannar ofwamp på kallnat kött, eller släfspad, så lägges det i grytan att smälta. Då det feta börjar litet att fräsa, ilägges kålen, som deruti wändes, tills allt det feta är indraget, hwarefter det kofande watten spådes på kålen, hwilken wispas, att mjölet icke må klumpa sig; häruti lägges äfwen något stött kryddpeppar och litet ingfära. Då kålen härmed kokat, så att det gröna är mjukt, iflås köttspadet, hwarmed det ännu en stund kokar. Skulle kålen ännu vara för tunn, så kan litet smör brynas med mera mjöl, eller en annan gång tillika med kålen några stekblad hafregryn iläggas. I allmänhet äro hafregryn en mera hushållsaktig afredning i alla sopprätter af kött, än hwetemjöl; ty de upplösa lättare, och antaga bättre smak af kål och örter, samt äro icke heller så dyra, emedan ett stekblad wäl sönderkokta hafregryn gör mer nytta, än flera näfwar mjöl.

An m. Allt kött- eller släfspad, som brukas till kål, örter eller soppa, bör ganska wäl iflås genom en soppsil eller ett gles linne, på det bensårsvor icke må göra maten forlig eller obehaglig.

79. Swit-kål med släff.

Ett hårdt hwitkålshufwud affrædes och skäres i små klyftor. Under tiden påfattes en lagom stor kittel med ett stycke godt släfflott. I fall man har det sednare, kan man taga mindre smör. När det är wäl brynt, lägges kålen uti, och omröres en god stund, tills den blifwer wäl brun; derefter påspådes buljong, kött- och släfspad, allt efter som man har tillgång, och sit ilägges litet kryddpeppar och mejram. När kålen har kokat med dessa kryddor en stund och den kännes mör, är den färdig och afredes då med litet smör, som fräses med litet mjöl. Skulle den ej då haf-

wa wacker brun färg, lägges litet sockerfoja derpå. Den ätes med släff-forf; äfwen begagnas köttfrikabeller.

80. Swit-kål med mjölk.

Switkål rensas och skäres i strimlor samt förwålles i watten, som den näst föregående. Uppslås på durchslag, att watten får wäl afrinna; sedan spådes den med god söt mjölk och kokas mör; affræses med ett stycke smör och litet mjöl, tills den blifwer lagom smmig. Socker, salt och muskotblomma tillfattas efter smak; litet mejram nyttjas äfwen, om man så behagar; slutligen wispas några ägg-gulor i anrättningskålen, hwar efter den bör genast serveras, eljest skär den sig.

81. Sockertoppskål med buljong.

På god och mör sockertoppskål ses noga efter, att ej mast eller orenlighet mer följor. Sedan skäres den i fina strimmor och lägges i kofande watten. Då den wäl uppfokat, slås den på ett durchslag, att allt det fräna watten får afrinna. När den är wäl afrunnen, fräses ett stycke smör och mjöl i en kastrull, och kålen lägges deruti att fräsa, under stitig omrörning. Sedan hålles god buljong derpå, så att den blifwer lagom tjock, hwarpå tillägges litet skarpppeppar och salt. Den anrättas med små släff-forfwar eller små och goda färs-klimpar.

82. Ben-soppa.

Den soppa tydes endast vara egnad åt den yttersta tarflighet, och således icke böra finna rum i en kofbok; men för dem, hwilka wilja begagna sig af allt, är denna soppa tillredd i ett hufwud, der mycket kött förtäres och ben således ymnigt samlas, för tjenstefolk ingalunda osmakligare än soppmat på salt kött, hwilken ändå allmänt brukas.

Här till kan nästan alla slags ben nyttjas, de minsta icke undantagna både af ore, får, swin och kalf. De bultas så små man kan, med en hant-

mare; har man en jernmortel att stöta dem uti, är det så mycket bättre. När de äro sönderkrossade, ju mindre desto bättre, läggas de uti en gryta med lof, som håller wäl tät, och ganska mycket watten. Nu kokas benspadet tills man finner det blifwa miltigt, hwartill åtminstone behöfves 6 a 8 timmar; derefter slås det upp i krukor och står att kallna; sedan kokas här af, om benen warit färsk, en wanlig soppa, med korn eller hafregryn, kålrötter, morötter, löf, persilja, ingfära och salt; men om de warit salta, så kokas grynen mjuka i watten. Det fent som stannar på benspadet, är ganska tjenligt att dermed afreda den soppa, sål eller arter, sam af detta benspad tillredes.

Om man i hwarje hushåll hade förtroende till den nytta, hwilken benspad kan ställa i matredningen (om just icke till soppa, så ändå till läser och stufningar), så skulle icke benen anses å föraktlige.

Ben af allehanda stekar, äfwen fogel, fint krossade och kokade med något kryddor, gifwa soppa, hwilken sätter den bästa smak på färst orkött; soppa, surkål och hwitkål, kokad med färst kött; att förtiga des stora nytta i alla raguer och brunasäfer.

83. Swinrygg-soppa.

Härtill nyttjas icke gerna annat än ryggraden på swinet, hwilken sättes på elden i kallt watten, med litet salt, en eller två hela purjolofkar, en bit ingfära, några quistlar mejram och filleri. När det är wäl skummat, läggas wäl sköljda belgryn, och, i brist deraf, korngryn, hwilka kokas ganska mjuka; då tillägges persiljerötter, filleri, morötter, mera löf om man behagar, portlaksblad och stjekar, som i synnerhet sätter god smak på denna soppa, något stött kryddpeppar och salt, hwarmed den fullkokar. Skåstryggen skäres sedan i lagom stycken, och lägges wid anrättningen i soppan.

84. Flåst-soppa.

Denna soppa är både enkel och god och kan oftast kokas af ben och flåstkwälar, eller något som man förut har kokt buljong på, endast det hugges sönder smått och kokas för sig sjelf. På ett stycke flåst om 3 a 4 W slås kallt watten, äfwen som kallt efter behof och ett stycke krossad ingfära. När flåstet uppkokar, skummas det wäl, och när det är kokt, tagas det upp ur soppan silas igenom ett durchslag. Deri läggas nu ett quarter sköljda belg eller perlgryn, fint skurna morötter och ett filleri samt öra nog mycket råskalad potatis. Nu afredes med färd; är den enog salt, saltas den efter smak; slutligen tillägges grönt hackad filleri. Denna soppa kan kokas på rimmadt eller äfwen salt på, hwilket senare bör förut urwattnas.

85. Soppa på huswud-sylta af får.

Fårhuswud och fötter skällas eller affokas ganska wäl, det förra är dock bättre om tiden tillåter, hwarefter det klyfwas och hjernan uttages; de ligga så ett dygn eller åtminstone öfwer en natt uti watten, sätts sedan på elden, och så en hastig förwällning, hwarefter alla ben uttagas så mycket som möjligt är och köttet strädes, samt skäres i stycken som till fritasé, skinet drages af tungan, hwilken äfwen sönderskäres. Nu sätts allt detta på elden med watten, en knippa persilja och en quist filleri. När köttet är nästan mjukt, läggas morötter, persiljerötter, portlaksblad, trädgårdskorwar, persilja, ärtkor, allt efter råd och lägenhet, jemte salt och litet kryddpeppar; hware ter soppan afredes med smör och mjöl, och om man har tillfälle, med något ägg och grädd, ellet endast ägg. Köttet blifwer smått sönderskuret liggande i soppan, och från köttet borttagas wäl alla stora ben. Den som icke will hafwa syltan i soppan, kan slå en fritasésås deröfwer; och anrätta den ensam; men plägar mest swisas med sjelfwa soppan. Af ett par huswuden med fötter, kan man tillreda en kanna eller 3 stop soppa, allt som man önskar den starkare eller swagare.

86. Soppa på huswud-sylta af oxe.

Här af kan äfwen kokas en icke osmaklig soppa, med gryn och rötter, då syltan sedan med stufwade rötter, eller ensam, med en sötsur sås af sirap, ättika, köttspad, fin skuren löf, persilja och kryddpeppar, afredd med smör och mjöl, rätt wäl låter tillreda sig.

Anm. Hwitkål och arter blifwa äfwen rätt goda på orhuswud-sylta; då mulen icke behöfwer medfölja utan blifwer en rätt för sig sjelf.

87. Soppa på färst Klarf-sylta.

Denna soppa är wäl icke af de smakligaste; men för den, hwilka behöfwa draga nytta af allt, låter den dock äta sig. Syltan skäres som wanligen fin, sköljes ganska wäl, och sättes sedan på elden, med ett stycke ingfära, en eller ett par purjolofkar efter smak, en god knippa persilja och så mycket watten, som man tror sig behöfwa till soppa; förstås likwäl att infokningen häruti beräknas. Locket pålägges nu, och syltan kokar jemt. Under tiden skäres kålrötter eller korwar, som wanligt till sylta, och lägges med litet smör och en riswen roswa eller kålröt i botten af ett kokfärl af jern, och då roswan saktar sig, de skurna rötterna deruti med tillräckligt fin hackad persilja. När rötterna nästan äro stufwade, bör syltan äfwen vara kokad; den silas då ifrån sitt spad, och lägges till rötterna, med så mycket soppa, som fordras till lagom stufning; hwarefter syltan wan-

ligen afredes med smör och mjöl, litet löf, om så behagas, samt salt och kryddpeppar. Detta spad, hwaruti sultan blifwit kokad, sättes nu åter på elden, och till en fanna deraf tages $\frac{1}{2}$ stop eller något mera söt mjölk; i denna kalla mjölk wispas så mycket hwetemjöl, som kan göra soppan simmig, salt och stött kryddpeppar, ett stebblad finskuren gräslöf, om man tål den, i annat fall häckad persilja. Då nu syltspadet kokar, inwispas denna mjölkvälling, som uppfogar, och bör, då den är färdig, vara som en tunn mjölkvälling. Den som behagar, spisar den sedan som siltfoppa, med litet ättika, hwilken efter hwar och ens smak gifwes wid bordet.

88. Soppa på salt kött.

Helgryn eller korngryn sättes på elden i så mycket watten (helst sjöwatten), att man slipper spåda det; har man råd, så lägges en bit smör deruti, hwilket mycket mjuknar grynen. När de nästan äro kokta, tillägges hwad rötter man will; kålrötter göra här god nytta, tillräckligt persilja, några blad silleri, löf och stött kryddpeppar. Då dessa rötter äfwen äro inemot kokade, slås så mycket kallt salt köttspad på grynsoppan som fordras, för att gifwa den köttsmak och sätta, hwarmed den infokar; och om proportionen är wäl träffad, så blifwer denna soppa på ett tarfligt bord icke att förakta. Hårtill är salt spad af både or^s och färskött rätt användbart.

89. Grönärt-soppa.

N:o 1.

Man tager så mycket ärter, som erfordras, och stöjer dem i kallt watten. Omkring hälften sättes i kallt watten med soppörter på elden, och kokas helt och hwillet sönder, hwarefter de wispas i soppan igenom en härfsitt; detta kan vara hwad slags kött-soppa som helst; derpå iläggas de hela ärterna och något portlak, då de kokas möra. Will man hafwa unga morötter, så kokas de hela i soppan, och stäras sedan en gång öfwer. Till denna soppa kan gifwes rostadt hwetebröd, skuret i skifwor.

90. Grönärt-soppa.

N:o 2.

1 stop sockerärter, 1 stop gröna ärter, (eller i brist deraf, en fanna af de förra), $\frac{1}{2}$ stop, i fina tärningar sturna morötter och några socker-rötter, kokas tillsammans i swag buljong. Har man sparris, så tillägges litet sådan kort för än kokningen är slutad. När allt detta är wäl kokt, afredes soppan med litet smör och mjöl jemte häckad persilja, salt, socker och muskotblomma efter smak, samt anrättas genast,

91. Afslad Ärt-soppa.

Den tillagas på samma sätt som Grönärt-soppa (N:o 90.), dock med den skillnad, att ärterna urpresas genom ett durchslag eller härfsitt, sedan de äro fullkomligt kokta. Derefter läggas deruti några i skifwor sturna sillerirötter, som förut blifwit kokade i soppan. Den serveras antingen med kött-klimpar eller rostadt franskt bröd, skuret i tärningar.

92. Gula ärter med släsk.

Goda ärter läggas aftenen förut i blöt uti sjöwatten, ifall man ej känner ärtslaget, emedan det finnes ärtsorter, som se wackra ut, men äro mycket hårdkokta. Då har man ett tycke släsk, som förut är kokt och upptaget; släskspadet uppslås och slås åter i kitteln med litet krosad ingefära, och den som will, nyttjar äfwen litet mejram. När ärterna börja mofa sig, äro de färdiga; skulle de vara för tunna, afredas de med smör och mjöl, som uppwispas med ärtspadet, och saltas efter smak, i fall det är färskt släsk. Är släsket salt, urwattnas det wäl. Släsket stäres i wackra skifwor och serveras till ärterna.

93. Ärter på salt kött och släsk.

Köttet eller släsket kokar alltid i käril för sig. Ärterna läggas aftenen förut i litet sjöwatten, och sättes om morgonen i samma slags watten på elden, med en bit krosad ingefära, och till 1 fanna ärter, 2 junfrur wäl stölda hafregryn; allt samman kokar till det wäl mosat sig, då mejram och stött kryddpeppar iläggas efter smak, hwarefter så mycket salt kött- eller släskspad ihålles, som fordras för att gifwa ärterna god smak och lagom sätta; hwarmed de koka ännu $\frac{1}{2}$ eller $\frac{1}{4}$ timma på satta eld, då de äro färdiga.

94. Ärtsoppa utan kött.

Gröna eller gula ärter läggas om aftenen i blöt uti sjöwatten, och om morgonen sätts på elden att koka lyct med en bit krosad ingefära, en knippa persilja och en liten qwisst mejram om man behagar. När ärterna äro inemot fullkokade, iläggas till 1 stop ärter ett godt halfstop, i små tärningar sturna morötter, jemte något finskuren persilja och litet stött kryddpeppar; sedan wältras ett godt stycke smör i hwetemjöl och lägges till ärterna, samt tillses, att det ej klimpar sig, hwarmed de fullkoka. Om man icke behöfwer spara mycket på smöret, och det är färskt och wälsmakande, så blifwer denna ärtsoppa rätt god.

(Fort.)

Nästa N:o utgifwes Onsdagen den 29 Januari.
Göteborg, C. Petersens Officin 1851.