

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 5. 6. Andra upplagan, med uteslutande af annonser. 1851.

K o k b o k

jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

52. Polsk Soppa.

Ett halft stöp små spanst löf sättes på elden att afsvettas med litet smör; filleri och morötter skäras i lika storlek med löfen och kokas uti buljong, hwarefter alltsammans blandas tillhoppa och dertill så mycket buljong som fordras. Soppan afredes med ägg-gulor; strimlor af färfött ditläggas; när den anrättas åtfölja Bröd-Cretonger.

53. Skånsk Soppa.

4 morötter, 1 filleri och 1 purjolöf skäras i fina strimlor; derefter kokas en jungfru risgryn uti litet buljong tillika med ett kvarter små råskalade potatis. När allt detta kännes kokt, så svädes det med buljong. Detta afbrännes med smör och mjöl, litet peppar och finhackad persilja samt saltas efter smak, hwarefter soppan är färdig at tgenast serveras.

54. Italiensk Soppa.

$\frac{1}{2}$ W Makaroni brytes i små stycken, och mörkas i klar och brun buljong. Nu uppvispas 6 ägg, $\frac{1}{2}$ kvarter grädde, 1 jungfru småt smör och 3 jungfru risvæn permesanoit. Detta hållas uti en smörjd form, som sättes i kokande watten, tills det stufnar, då wälter man det ur, och afskär långa tärningar, hvilka läggas i soppan, som genast serveras.

55. Höns-soppa.

N:o 1.

Ett par höns renas wäl, och sätas på elden med fötter, wingar och hjerta, för att stekas med ett godt stycke smör. När de äro stekta, uppdragas de och bröstet fränskäres; hönsbrösten stöts i en mortel, med wingar och fötter samt en stycke af en kalfkog. Allt det smör-swaruti hönsern äro stekta, tillika med 1 purjolöf, 1 filleri, 2 morötter och litet hwitpeppar kokas i två timmar tillika med det stötte af hönsern. Sedan uppblås det och allt fettet afstummas. Soppan uppkräses

och saltas efter smak. Hönsbrösten skäres i fintantiga bitar och läggas i anrättnings-terrinen, hwarefter soppan afredes med ett par ägg-gulor, och slås på fötten i terrinen.

56. Höns-soppa.

N:o 2.

Hönsbrösten utskäres af ett par höns, hwarefter fötten färjeras mycket fint och uppblandas med 4 ägg, litet hwitemjöl, 1 sked permesanoit, litet grädde, hwit peppar, och socker efter smak. Deras kokas små, wäl formade och rundade klimpar. Hönskrofwet kokas med något kalfkött tillika med ofwannående kryddor och rötter. När soppan är wäl kokt, uppblås den och fettet afstummas i en kastrull, som sättes på elden tillika med 1 sked hwitemjöl; detta uppblandas wäl, och påspädes med den afslade buljongen. När soppan kokar, läggas ofwannående klimpar, för att blifwa warma, och när den skall anrättas, wispas 2 jungfru grädde och 4 ägg-gulor i anrättnings-skålen, hwaruti soppan genast uppblås.

57. Soupe à la reine

på höns.

Härtill tages 2 W orkött, 3 W kalfkött och ett par höns. Då köttet är wäl utdraget och sköljdt, sättes det på elden i kallt watten och gafska litet salt. När det uppkokar, stummas det wäl, och då läggas morötter, persiljerötter, filleri, purjo, ingfära och hwit peppar, litet af hwardera, samt 4 lod stött bittermandel. När detta kokar, efterses att hönsern ej sönderkokas; de uppdragas när de äro lagom möra; det andra köttet får deremot koka tills det går sönder. Då uppblås soppan, som bör wara 3 stöp, det fetta afstummas och uppkräses med 1 näswe hwitemjöl; derefter sättes soppan åter på elden, för att få ett uppfok. Nu skäres hönsbrösten i lagom stora

af långa strimlar, hvilka läggas uti soppan; det afslagna föttet stäres i fina tärningar och uppbländas med 2 ägg-gulor, 1 sked sot grädde, 1 sked skirt smör, salt och peppar. Derpå har man tillreds en tunn utsklad smördeg och tager 1 sked af ofvannämnde massa, som lägges inuti dagen, samt wiser den öfwer. Man bildar deraf, med en liten bledform, mindre stycken, bestryker dem med ägg och kokar dem i smör tills de blifwit gulbruna. Härmed forfarande tills det blifwer en tillräcklig mängd, som serveras till Soupe à la reine på en färskild afsett. Till Soupe à la reine wisas 4 ägg-gulor med 2 jungfrur sot grädde, som slås i anrättnings-terrinen.

58. Höns-purée med ris.

En varghöns kokas, bortslättes natten öfwer för att falla, och buljongen deraf gömmes. När de äro fallna, plockas allt föttet från benen, likaledes skinner och alla senor. Det fina föttet hakas wäl, tills det blifwer som mjöl. Smellertid kokas hönsskrefwet jemte kalv eller orköt. När det är kokt, uppsilas det och sättes på elden i en kastrull med 1 jungfru wäl skollade risgryn, som kokas $\frac{1}{4}$ timma. Sedan blandas det fint hakade hönsföttet deruti, tillika med hönsbuljongen. Sedan detta har uppfokat, wisas 2 ägg-gulor med 2 jungfrur sot grädde i anrättnings-terrinen och puréen slås deruti. Stelta Bröd-croquetter medfölja färskildt wid serveringen.

59. Duf-soppa.

Dufworna stäras i 2 — 4 stycken. När de äro skollade, och wattenet wäl afrummit, brynas de i smör, hwarefter de öfverhållas med kokande watten, och man låter dem koka med krosad ingefära, salt och ett knippa soppfryddor. När soppan är afstlad, afredas den med brynt mjöl och tillsättes ättika och socker jemte 1 glas godt win. Klar duf-soppa kokas på samma sätt, med den skinnad, att dufworna icke brynas, och afredningen sker med smör och obrynt mjöl.

60. Krockfords soppa.

Det till tager man ett stycke utaf får, lamm eller hämmel, hwilket är desamma. I fall man will använda bringorna till någon anrättning, kunna bogarna vara bäst tjenliga; är det ett mindre får, kan tagas en hel framdel, hwilken hugges i små bitar, så stora som ett halst ägg. Dessa sättas för sig sjelfwa att stekas, men ej brännas, utan de skola blifwa wäl bruna. Är det magert kött, så att det håller sig torrt, kan man på litet buljong på det; men det måste hållas så lykt som möjligt. Under tiden tager man en god orbuljong, lägger smör och mjöl uti en littel eller kastrull; när det är wäl frät, påfyller af bul-

jongen tills man får så mycket som fordras. Wäl smigig bör denna soppa vara. Morötter, filleri samt ryfsa ärter kokas för sig sjelfwa i buljong eller liet watten och smör. Sitt slås rötterna tillhopa med det kokta lammets jemte allt hwad det kokt uti. Litet kajenne-peppar och salt tilläggas efter smak.

61. Svart-soppa.

Gäsen slagas sålunda: Hjädnern plockas af i naken och der stäres med en pennknif tvärtöfwer. Haf då en kruka tillreds med litet ättika och salt uti; låt gäsbloden rinna deruti under ständiga wisping. När gäsen är plockad, swedd och twättad, afhuggas hals, wingar och fötter, om skällas och skollas i watten. Nu uttages ur såsen allt innanmäter; tarmarna uppristas, skrapas och läggas i watten, hwaruti de böra ligga öfwer natten. Sedan huggas wingar och halsar i små stycken, men skinner drages helt af halsen; stora tarmen bör afwen vara hel, för att användas till forwen; fötterna stäras upp mellan tårna; tarmarne, som äro rengjorda, lindas om benen, sedan mellan hwar tå, och fästas med en knut. Deragen och hjertat stäres i flera stycken; allt inkrämt lägges i en kastrull med tillräckligt watten och salt. När det uppfokar, skummas det wäl; lägg då uti litet ingefära, peppar, sopprötter och löf. Detta bör koka tills det kannes mört. Smellertid förwällas 2 jungfrur risgryn i mjöl, och man låter den falla. Stöt så lefweren mycket fin och blanda den med några finködda mandlar, neglikor och peppar, socker, salt, litet finhakad löf samt sinkuret gäsiter, hwilket allt fylles dels i skinner, som man dragit af halsen, och dels i den stora tarmen, hwilka derefter sys till. Denna forf lägges till det andra att koka och upptages när den blifwit kokt. Derefter uppsilas soppan och sättes åter att koka; några äppleflysor ditläggas samt 1 \mathcal{L} swifkon. Nu uppwisas gäsbloden med litet mjöl, att soppan blifwer smig; deruti slås, under stark wisping, ättika och sirap, så att den får en god söttur smak. Allt framset ditlägges och är den då färdig att serveras.

62. Gåsfrås-soppa.

Fråsmaten får, som till föregående, behandlas med omsorgsfull renighet och sättes på elden med kokt watten och salt. När den kokar, skummas den wäl, hwarefter man tillsätter wantliga soppfryddor, litet ingefära och hel peppar samt neglikor; sedan iläggas morötter, persilje och filleri-rötter, söndersturna äpplen, samt några swifkon, som äro färskildt kokta. Wid anrättningen läggas deri bakad persilja, några finkurna mandlar, rustin samt socker och ättika efter behag. Hårtill begagnas brödklimpar.

62 ½ Fogel-soppa.

Foglarna skäras i lagom stora stycken, tillifva med några stycken släkt, och sättas på elden med watten och salt. När detta kokar, och är wäl flummat, iläggas frosjad ingfära, stöta negliflor och muskotblomma, och när soppan är uppsilad, dilläggas rötter efter behag och finhackad purjo- och annan löf, samt äpplon och socker. Soppan afsedas med brynt mjöl och smör. Wid serveringen iläggas hackad persilja, samt sött och surt efter behag. Kål- eller spinat-pudding är passande att gifwa till köttet, om man så önskar. Soppan bör kokas i en förtent kastrull, och serveras med bröd- eller mjölklimpar.

63. Norskt Rip-soppa.

När riporna äro wäl rensade och utwattnade, brynas de i en kastrull, och sättas på elden, för att kokas i nått o. b jemt så mycket watten som dertill behöfs. Riporna upptagas då, och soppan uppsilas; den sättes åter på elden med lika mycket or-buljong. När den kokar, iläggas silleri- och persiljerötter, och då dessa ungefär äro kokta, iläggas ytterligare äpplon skurna i lagom bitar, sköljda forinter, söt mandel, skuren i strimlar, stöta negliflor, finhackad persilja, litet ättika, salt och socker efter smak; slutligen redes den med brynt smör och mjöl, samt ett glas gammalt win när soppan hållas i terrinen. Sedan skrofwen äro skilda från riporna, skäras dessa i twänne delar efter längden och serveras tillifva med röft släkt, som är kokt för sig sjelf, och som lägges i skurna skifwor omkring anrättningsfatet.

64. Krams-fogel-soppa.

Den kokas som Fogel-soppa (N:o 62 ½), endast med den skillnad, att foglarna kokas hela och att släktet kokas en stund innan foglarna komma deri, då det tåler att längre koka.

65. Göthiskt Soppa.

Krams-foglar och beckasiner stekas och uppläggas att kallna. Nu göres en fiske-soppa och formeras deraf lika stora klimpar som krams-fogeln. Derpå förwällas 20 stycken kattrinplommon och en näswe stora rusin. En kastrull ställes på elden med god och klar buljong; när den uppkokar puttas krams-fogelarna wäl och beckasinerne skäras i fyra stycken samt läggas i soppan tillifva med fiske-klimparne, kattrinplommonen och rusinene, hwarefter soppan är färdig att anrättas.

66. Purée på wildt.

Wildt fogel af alla slag, såsom tjäder, orre, ripor och hjerpar kunna härtill användas. Fog-

larna göras wäl rena och stekas wäl, men så ej brynas. När de äro mörsteka, aftagas de och ställas att kallna. Då rensas allt köttet från benen, hwilket hackas så fint som ett mjöl och stötes sedan i en stenmortel med 4 hårdkokta ägg. Emellertid stötas alla skrof sönder och kokas i ester-buljong af or- eller kalkfött under 2 timmar. Buljongen uppsilas och ofwonnämde massa wispas wäl. 2 stöta negliflor, litet kajuennepeppar samt 1 jungfru portwin wispas deri när den anrättas, och cretonger läggas deri.

67. Har-soppa.

N:o 1.

Har-soppa kokas på samma sätt som fogel-soppa (N:o 62 ½). Man kan taga det rena köttet längs efter ryggen, skrapar och stöter det till klimpar, hwaruti tillfäntas hälften njurtalg, litet stöta negliflor, muskotblomma, ingfära och hackad rödlök; de behandlas för råsten som färs.

68. Har-soppa.

N:o 2.

Haren stekes på wanligt sätt, det stekta köttet lösas nått från ryggen och benen, och skäres i tärningar, något stora, omkring 1 tum i tyrlant. Allt det afsträdda jemte ben och skrof, äfwen som frambelen af haren krossas, och derpå slås buljong af or- eller kalkfött. När det således har kokt i 2 timmar med tillfats af wanliga sopprötter och kryddor, uppsilas soppan och äres med brynt smör och mjöl, och får wackrast färg med brynt socker. Soppan slås derefter i terrinen, tillifva med tärningarne af harköttet och ett öglas gammalt franskt win eller portwin.

69. Grönkål-soppa.

Man tager grönkål, afplockar de nedersta bladen, borttager de grofwa stjälkarna och hackar den fin på ett hackbräde. När soppan är affilad och åter satt på elden och kokar, iläggas kålen tillifva med ett par skedor hwetemjöl och hackad löf, och röres wäl omkring tills den åter kokar. Man kan hafwa kött-klimpar eller en kokt köttkorf i soppan.

70. Svittkål-soppa.

Kålhuswuden skäras i små klyftor, och de tjocka stjälkarna borttagas och soppan behandlas sedan på samma sätt som grönkål-soppa (N:o 69), endast man tillsätter 1 sked kummin. Den kan kokas på färskt eller salt kött och släkt, efter behag.

7. Körfwel-soppa.

Äf det till soppan bestämde kött kokas en klar buljong. Härtill tagas 3 näfwer körfwel och 1 näfwe persilja, som strädas och sköljas wäl, och hackas fint i en hackho; man lägger det sedan i soppan, låter det koka wäl, och afredas med 3 matskedar hwetemjöl och smör. Man kan ock begagna fina soppfryddor. Den serveras med förlorade ägg eller rostadt bröd.

72. Syra-soppa.

Den kokas på samma sätt som körfwel-soppa (N:o 71); endast att man i stället för körfwel tager syra, som får ett litet uppfos i watten och sedan finhackas. Soppan bör kokas i en wäl förtent kastrull. I soppan kan begagnas förlorade ägg eller kött-klimpar.

73. Nässel-kål.

Om våren, då näslorna äro spåda, rensas de mycket wäl från snas och starpa stjeltar; hwilket bäst pröfwas, om man tager litet af den hackade kålen och lägger uti en matsked med kallt watten. Sedan kokas de en timma i watten, uppsilas sedan och watten wrides wäl ur dem i en ren handduk. Deresfter hackas de mycket fint tillsammans med litet körfwel och piplof. När detta är tillräckligt finhackadt, ställes den på elden, i en kastrull, med ett godt stycke smör att fräsa och omröras slitigt med en näfwe mjöl. Nu har man god buljong tillreds att spåda med, så att kålen blifwer lagom tjock, och fryddar den med litet muskot och hwitpeppar, hwarefter den serveras med förlorade ägg. Äfwen kan man begagna fiskefrikadeller, om man så behagar.

74. Blå-kål.

När blåkålen är wäl frostbiten om hösten, rensas den från alla stjeltar, sköljes och förwålles samt uppsilas på en härst, så att watten får wäl afriinna. Sedan hackas den mycket fint tillsammans med litet mjöl. Derpå fräses den med ett par skedar smör samt spådes med god buljong; ett stycke färstt släp kan äfwen läggas deruti. Omellertid förwålles de tjockaste stöckarne, hwilka

skalas och skäras i två tunnå långa bitar; doppas sedan i riswe-bröd samt stekas gulbruna i smör och läggas i anrättningskålen. Släpset skäres i små skifwor och lägges uti kålen, eller och små släp-korswar; dertill litet socker och muskotblomma efter smak. Skulle kålen ej wara nog slemmig, afredes den med litet smör och mjöl, så att den blifwer lagom tjock. Den är då färdig att anrättas.

75. Rödkål.

Denna kål tillagas på enahanda sätt som blåkål (N:o 74).

76. Sur-kål.

Wanlig inlagd sur-kål afsköljes med watten som får wäl afriinna. Sedan ställes på elden en kastrull, hwaruti lägges ett stycke smör och 1 jungfru strap, hwaruti kålen får sakta koka, under tätt lof, tills den blifwer mjuk. Då spådes den med buljong eller stinispad; äfwen köttspad kan begagnas. Den afredes sedan med litet hwetemjöl, så att den blifwer lagom slemmig och mörk. När kålen skall anrättas, ilägges köttfrikadeller eller släpkorf, skuren i skifwor.

77. Svittkål på salt kött.

Kålen strädes och skäres temligen fin, sättes sedan med litet smör i watten, och 1 jungfru hafregryn till ett stort kälhuswud på elden; häruti läggas äfwen mejram och hel fruddpeppar efter smak, hwarmed kålen under lof kokar alldeles mjuk. Då den är färdig, silas salt kött- eller släp-spad deruti, hwarmed kålen ännu kokar en half timma.

Ann. All soppmat, som kokas med kött, bör först koka ensam med watten, ware sig kål, ärter eller soppa; ty hwarcken gryn, ärter eller kål blifwa riktigt mjuka om de strax läggas i salta spader; men deremot blir hwar och en af dessa rätter ganska smaklig, då deß wegetabiliska ämne uti watten först upplöses, och köttet sedan gifwer det sin smaklighet.

78. Grönkål med salt kött.

Härtill kan flera wertes blad med förmån nyttjas: först mällan, såsom den wanligaste; men bladen af spenat, rödbetor och mangolt, äro i synnerhet härtill tjenliga, särdeles de twänne sednare slagen, hvars stora blad ganska mycket lätt arbetsnödan wid rensningen. Dessa kålslag ensamma eller tillhoppa blandade, förwålles ganska wäl, och hackas fint med så mycket hwetemjöl, som fordras, för att göra kålen slemmig.

(Forts.)

Göteborg, E. Petersens Officin 1851.