

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 .

Ammons- och Hushålls-Tidning.

N:o 10.

Onsdagen den 5 Februari

1851.

Till Salu.

**C. B. Wedberg**

försäljer i Huset N:o 7, hörnet af Kungs-  
& Östra Hamngatorna.

Fin och ordinär **Rom & Cognac.**

Fin och ordinärt **Portwin.**

Gammalt **Medoc** och **Bischoffs Win.**

Flera sorter **Distellerade Brännviner**

Fin **Arrac, Porter, Bayerskt &**

**Engelskt Öhl, Svagdricka, Soc-**

**kerdricka, Gingerbeer.**

**Ättika och Matolja.**

Fin **Norrköpings- och Smålands Ost.**

Fin **Caffe**, alla sorter raffinerat **Socker,**

gult och hvitt **Puder Socker** samt **Sirup**

**Ris & Potatis Mjöl.**

**Sago-Ris-Kross-Mel- & Hafregryn.**

Grönt och brunt **The.**

Prima **Chocolade.**

**Cichoria** i grönt och blått omslag.

**Mat Russin, Sviskon, Eng. Senap.**

**Peppar, Anis, Fengkol och Corian-**

**der.**

Prima **Såpa** i fjärdingar och mindre kärl.

Prima **Stärkelse, Bordsallt.**

**Stearin-form- & Stöpljus.**

**Tändstickor.**

Hvita rensade **Kokärter.**

**Canarie- & Hampfrö**, jemte flera an-

dra varor.

(25.)

**Byggnadsref och Cabelgarn**

försäljes i Masthugget vid Bre-

da vägen till billigt pris af

CARL E. SVALANDER.

(16.)

I f. d. Bohles hus vid Spannemåls gata<sup>n</sup>  
finnes goda Hvete- och Råg-skorpor till salu  
äfvansom flera sorter finare Caffè och Thè-bröd  
då fru Herrmansson, efterfrågas.

(34.)

**Astundas Köpa.**

**Lumpor af alla slag upp-  
köpas i Masthugget vid  
Breda vägen af**

CARL E. SVALANDER.

(15.)

**Diverser.**

De som veta sig hos undertecknad hafva  
qvarstående panter, anmodas att de samma  
inlösa sednast inom fjorton dagar efter dato,  
eljest blifver de genast bortsålde.

Götheborg den 2 Februari 1851.

C. B. ÖHRNBERG.

(33.)

**Bok-Annonsen.**

Af **M:ll Lenormands** berömda **Spåkort,**  
med tryckt förklaring,

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

Götheborg d. 14 Jan. 1851 C. PETERSEN.

(22.)

## Utbjudes hyra.

Ett rum med del i kök är instundande 1ste April att få hyra för ett bättre fruntimmer eller ungar på Stampen i närheten af Fatighuset. Adress här.

(37.)

## Tillkännagifvanden.

**Obs.** I anseende till, att ej, ett tillräckligt antal läsare hafva anmält sig; kommer **Ambulatoriska - Lånbibliotheket** icke att existera.

(38.)

## Ny Skol-inrättning.

Ett medelålders ensamt Fruntimmer, som njutit en värdad uppfostran, och i flera År sjelf varit lärarinna i en större Pentions an-

stalt, önskar emottaga ett lifet antal barn; för att först lära grundligt och väl läsa rent in-  
nantill, sedan meddelas undervisning i Christendom Historie Geografi samt Räkning och skrifning. Flickorne få lära sig nu brukliga fruntimmers arbeten såsom sy sticka virka och brodera; de mera försigkomna få i Skolan sy åt sig; kläder af alla slag ofven hufvudbunder utan särskildt betalning; och som denna skol inrättning för det mästa har för afsigt att för Lärarinnan som alltid varit vand vid arbetsamhet och slit, fylla och nyttigt använda en öfverflödigt tid: så blir priset så billigt som möjligt. Barnens moraliska vård, blir ofven under skoltimmarna på det nogaste tillsedd. Närmare meddelande här om i Huset N:o 4 y 5 hörnet af Spannemåls och Götgatan då skol-  
lärarinnan efterfrågas.

(14.)

# K o k b o k

## Jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

### 138. Öl-soppa.

1 stöp godt swagdricka, jemte 2 fardemummor och en bit insåra ställas att koka i en kastrull. När detta uppkoft, wispas 1 quarter söt mjölk med 1 näfve godt hvetemjöl och slås uti det kokande drickat samt wispas slitigt tills det uppkofar; socker eller sirap efter behag. Stefta brödscrelonger serveras hærtill, om man så will.

### 139. Topp-öl-soppa.

Swagdrickat, blandadt med litet watten, får ett uppkof och afredes med litet grädde, hvetemjöl och socker. Man kan wid anrättningen tillsätta ett par ägg-gulor, om man will. Brödtoppar stas och serveras efter anvisningen (N:o 136).

### 140. Riswen Öl-soppa.

Brödet riswes och sättes på elden med swagdricka, forinter och ett litet stycke smör, och kokas wäl; därpå afredes det med 1 quarter grädde och 2 ägg-gulor; socker efter behag.

### 141. Öloft.

Man kokar upp mjölken och drickat hwar för sig, och då den serveras tages  $\frac{1}{3}$  dricka mot  $\frac{2}{3}$  mjölk, eller efter hwars och ens smak.

### 142. Chokolade.

Till  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{R}$  chokolade tages  $\frac{1}{2}$  stöp mjölk och 1 quarter watten. Chokoladen lägges i kalla mjölken och sättes på elden under slitig wisping. Allt efter som mjölken blifwer warm, smälter chokoladen, hwilken bör koka  $\frac{1}{2}$  timma, hwar under fortsättes med wispingen, socker efter smak.

### 143. Mandelfkees.

1  $\mathcal{R}$  ställade mandlar finstötas i litet rosenwatten; derjemte tagas 4 lod husbloss, som twätas wäl, och blötas natten öfwer i  $\frac{1}{2}$  quarter watten. Morgon derpå slås ytterligare 1 quarter watten deröfwer, hwarefter det sättes på warm aska, och man rör deruti tills det blir helt och hållet sumligt; nu wrides det genom en hård,

och när det är något affwalnat, wispas husblåset och mandeln i 1 stop koft mjölk; derefter bringas det i formar, och när det blifwer styft, urwälfwas mandelkeesen på anrättningsfatet, öfverströs med socker, och ätes med win eller grädde och socker.

#### 144. Warm mandelmjölk i foppar.

Till soupé.

8 lod, hälften söt- och hälften bittermandel skalas och stötas i en stummortel mycket fint och spådas med ett par skedar mjölk under stötningen. Derefter uppkokas en kanna söt mjölk, och den stötta mandeln wispas med så mycket socker, att mjölken blifwer lagom söt; hwarefter mjölken silas och är då färdig att serveras.

#### 145. Wanilj-mjölk.

En kanna söt mjölk sättes på elden att koka några minuter med en stång wanilj; derefter upptages waniljen. I anrättningskålen wispas 2 ägg-gulor, och deruti hålles wanilj-mjölken under slitig omwisping; socker dillägges efter smak. Den är sedan färdig att serveras.

#### 146. Jäs-mjölk.

N:o 1.

En eller två kannor sur mjölk hålles i en ludduk eller tunn handduk, och knytes upp i fästning, om man har en sådan; i annat fall hänges den på en stång, lagd öfwer twenne stolstjyren, öfwer natten. Är ej waslan afrunnen, tager man undan med en sked stora klumpar, så blifwer det bättre rum för det öfriga att afrinna. När jäsmjölken skall serveras, läggas klumparne i sur grädde, som är uppwispad med litet söt mjölk.

#### 147. Jäs-mjölk.

N:o 2.

Stummad mjölk, som börjar blifwa sur, sättes i ett träkärl, (t. ex. en smörkärna) och detta äter i ett annat större, fyllt med warmt watten, dock så, att det icke rinner öfwer i mjölken. Sedan ledes sår detta natten öfwer, och om morgonen vill man sinna, att mjölken har skild sig i twen-

ne delar, nemligen uti en tjock grädde liknande substans, som simmar öfwerst, och en tjock wattenaktig wasla, som intager den understa delen af kärlet. Den sednare astappas genom ett uti eller nära wid botten anbragt tapphål, och grädden blifwer då liggande på botten. Genom denna behandling blifwer icke mycket mindre än hälften af mjölken förwandlad till ett slags grädde, som, om arbetet wäl lyckas, är nästan så fet som werklig grädde, och endast olif densamma genom sin slykhet. Den ätas med socker och är mycket wälsmakande, men det erfordras öfning till des tillagning, då såwäl wattenets warma, som andra omständigheter hafwa inslytande derpå.

#### 148. Jäs-mjölk.

N:o 3.

På landet, der man sjelf har kor, lagas den på följande sätt: Man silar en liten balsja, med lock, full af den friska söta mjölken, så warmt, som den kommer från kon, och håller deri 1 stop eller mera af den tjocka sura grädde, hwaraf karnas smör, blandar den wäl deri, lägger locket på, och ställer den på comfur-inrättningen, så att den icke kommer allt för nära elden. När mjölken sättes om morgonen, kan den uppläggas om aftonen; den behandlas sedan på samma sätt som näst föregående, och blifwer då serdeles wälsmakande.

#### 149. Kokad jäs-mjölk.

En kanna söt mjölk uppkokas och ställes att swalna litet. Ett stop tjock sur grädde iwispas, hwarmed det får stå öfwer natten. Denna blandning slås på en serviett, som är utbredd öfwer ett fäll, hwilket är ställt på ett fat, så att waslan får afrinna. Sedan wispas 1 stop tjock sur grädde till stum, hwilket spådes med 1 stop söt mjölk. Deruti läggas klumpar af jäsmjölken; hwilka tagas med en sked ur servietten, så stora som behogas.

#### 150. Ägg i formar.

Man wispar wäl 9 ägg-gulor, hwatuti lägges 1 lod rismjöl, socker och ett stop söt grädde. Detta sättes på glödet och kokas  $\frac{1}{4}$  timma tills

mjölet är väl kött; medan det står på elden måste man ständigt röra deri, och när det tages af, ilägges litet salt, under det man widblifwer att röra i masan, tills den mesta hettan har upphört, hwarefter det hålles i fornar; när det stufnad, tages det ur. Det ätes med win eller söt grädde.

### 151. Äggbubbart.

Ett tjog ägg wispas litet ensamt, derefter med 1 stop tunn söt grädde, 3 lod socker, litet kanel och citronskal. Man kan också lägga 3 — 4 stöta mandel deri, men de måste vara mycket fint stöta, att de icke sjunka. Ett godt förtent djupt fat smörjes med klaradt smör, hwaruti de wispade äggen hållas. Om man har en stekugn, så är det lättast att sätta fatet deruti, tills äggen stufna; i bristande fall kan det sättas på en brandring, med swaga glöder derunder, och ett blecklock öfwer med glöder öfwanpå. När äggbubbarten något stufnad, öfwerströs den med forinster. Den kan icke hwälfwas af fatet, men måste serveras i det samma. När den skall anrättas, öfwerströs den med socker, och ätes kall eller warm med fet grädde eller hwitt win och socker.

### 152. Ägg-mjölf.

$\frac{1}{2}$  stop söt mjölf sättas på elden att koka med ett stycke kanel uti. Under tiden wispas ett par ägg-gulor med litet socker uti en skål; häruti wispas sedan den kokande mjölfen, hwarefter den är färdig att serveras.

### 153. Snö-äggs-mjölf.

6 ägg-hwitor wispas till hårdt stum; derefter blandas 6 lod socker, ett skedblad potatismjölf och ett par stöta mandlar. En kastrull står under tiden på elden och kokar med 3 stop söt mjölf. Tag då med en sked så stora bullar som ett ägg, och lägg i den kokande mjölfen, bredwid hwarandra så många, som så rum, och låt dem koka några minuter. De wändas nått under kokningen och upptagas, då de äro färdiga. Sedan wispas gulorna af de sönderflagna äggen med en thefjed mjölf och en thefjed finstött kanel, och detta slås i den kokande mjölfen, så att den blifwer smimig; nu saltas efter smak, och sät iläggas de färdiggjorda snöäggen.

### 154. Grädd-soppa.

1 stop söt grädde,  $\frac{1}{2}$  stop gammalt win, 8 wispade ägg-gulor, 10 lod hwitt socker, några stöta mandlar, litet riswen citronskal och kanel, sättes på elden och wispas tills det kokar. Hårtill kan ätas stekt bröd.

### 155. Krimp-mjölf.

6 ägg wispas med 4 lod socker och 1  $\frac{1}{2}$  qwarter söt grädde; deri lägges 12 lod stöta forinpor, litet citronskal och några skölda forinster. Härpå göras krimpar, som kokas i mjölf. 3 kanelnor mjölf sättas derefter på elden, och när den kokar, läggas krimparne uti med en sked. Sedan sedan de äro kofta, tagas de warfamt upp och läggas i terrinen; 3 ägg-gulor wispas med 1 qwarter tunn grädde, som hålles uti den kokande mjölfen, jemte litet stöta kanel. Hårtill kan också begagnas mjölfkrimpar.

### 156. Mannagröns krimp-mjölf.

1 thefopp mannagrön kokas med söt mjölf till en tjock gröt; 4 skedblad smör, 2 dito socker och litet stöta mandel arbetas i gröten jemte 3 ägg; ett i fänder, och litet stöta saffran, att den blifwer gul, och ställes den sedan att kallna. 1 kanel i mjölf ställes i en kastrull att nypkoka med en bit kanel eller wanilj. Nu wispas 4 ägg-gulor, med 1 thefjed potatismjölf, uti den kokande mjölfen, så att den blifwer smimig; salt och socker efter smak. Af gröten göres små krimpar, som läggas i soppan, hwarefter den är färdig att serveras. Dessa krimpar kunna också begagnas att lägga i buljong.

### 157. Fastlags-simlor i mjölf.

(Hettwägg.)

På goda hwetsimlor utskäres ett rundt hål och en del af inkrämet uttages med en sked. Derefter tages  $\frac{1}{2}$  mandelmassa och  $\frac{1}{2}$  delar af brödkrämet med eller mer, allt efter smak. Brödkrämet och mandelmassan blandas nu tillsammans med tillräckligt socker samt finstött kanel och så mycket söt grädde, att det låter omröra sig. Då denna massa är tillblandad, smältes litet färdigt smör, hwilket fet af alles från saltet; det klara smöret slås sedan i en kastrull, hwilken sättes på elden och hwar uti masan iröres. Det bör vara helt litet smör. När den är riktigt warm, tager man med en sked och fyller af öfwanämnde massa de hål, som blifwit gjorda i simlorna. Innan de serveras sättas de in uti swag ugnswärme eller öf i en kastrull, för att hålla sig warm. Den söta mjölfen kokas upp under tiden, och wid anrättningen lägges simlorna på en bruten serwiert.

Nästa No utgifwes Lördagen den 8 Februari.  
Göteborg, C. Petersens Officin 1851.