

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 11.

Tördagen den 8 Februari

1851.

Kyrko-Tidningar.

5te Söndagen efter Trettondedagen
predika:

I Domkyrkan:

Ottesången: Comm., v. Past. Claësson.

Högmissan: Bat. Pred. Lundgren.

Aftonsången: v. Pastor Olsson.

I Christinæ Kyrka:

Der deutsche Hauptgottesdienst:

Kongl. Hölpred., Prosten Dunckel.

Sv. Aftonsången: Kyrkoherden Lamberg.

I Garnisons-kyrkan:

Bat. Pred. v. Pastor Kindberg,

I Fattighus-kyrkan:

Fattighuspredikanten Hallén.

I Carl Johans Kyrka:

kl. 10, Comm., v. Pastor Ekberg.

I Örgryte Kyrka:

Slotts Pastor Engström.

I Hospitals-kyrkan:

v. Past. Mag. Landtbom.

Till Salu.

Den omtyckte Gustafs Källas Svagdricka,
är nu inkommen och försäljes af

JOH. LOREN.

(42.)

Ett parti större och mindre kängor är i
Commision lemnad uti huset N:o 10. Köpp-
mansgatan.

(40.)

Prima Norrköpings Hvetemjöl

såväl i Säckar som i Lispundsvis försäljes af

J. W. BRATT.

(39.)

Ett parti vackert Ullgarn
försäljes af

C. B. WEDBERG.

(26.)

Bok-Annons.

I morgon Söndagen den 9 Febr. utkommer
från C. Petersens Lithografiska Inrättning och
Boktryckeri

Illustrerad nyaste Söndagsmagasin

V årgången N:o 6.

INNEHÅLANDE:

Den tyska kolonien Donna Francisca i Syd-
brasilien, med plansch och karta, — "Ma-
trosenlied", aus dem fliegende Holländer. —
Johan af Leyden.

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

Götheborg dan 1 Febr. 1851

(43.)

Tillkännagifvanden.

Kamförsälgning.

Undertecknat får härmed äran tillkännagif-
va, att den Kamförsälgning som hittills ägt
rum hemma hos mig och uti Bazaren vid nya
Torget, ifrån d. 5 ds., fortsattes såväl i mi-
nut som parti uti Enkefru Wohlfarts hus, på
Kungsgatan midt för Domkyrkan, eller samma
lokal s m af Hr. A. B. Beneck förut innehaft,
hvarest äfven beställningar å Skölpadskammar
smältning som annat till yrket hörande emot-
tages

Götheborg i Februari 1851.

J. H. SALOMON.

Kammakare.

(41.)

Diverser.

De som veta sig hos underteknad hafva kvarstående panter, anmodas att de samma inlösa sednast inom fjorton dagar efter dato, eljest blifver de genast hortsålde.

Götheborg den 2 Februari 1851.

C. B. ÖHRNBERG.

(33.)

Utbjudes hyra.

Ett rum med del i kök är iastundande 1:ste April att få hyra för ett bättre framtimmer eller ungarl på Stampen i närheten af Fattighuset. Adress här.

(37.)

K o k b o k

jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

158. Kalsdans.

Man tager 1 eller 2 fat råmjölk med grädden på, wispar den wäl, och lägger kanel och krenter deruti, håller den i en kruka med lock, knuter den wäl in i en ren duk, sätter den derpå i en gryta med kokande watten, och låter den koka tills den blifwer styf men dock icke för hård. Den serveras med wispad söt grädde, sedan socker och kanel är strödd på fatet. Skrinterna bör icke i läggas, förän mjölken börjat sty na omkring kanten, då de annars falla till botten.

Anm. Till kalsdans är den mjölk tjenligast, som mjölkas andra eller tredje gången efter kons kalsning.

159. Ägg-ost.

20 hela ägg wispas, dock icke tills de blifwit tjocka. Under tiden kokas man söt mjölk, omkring 1 kanna, äggen slås deri, och blifwa då till ost, som upptages med ett durchslag, och kramas, när den blifwit kall, genom en spruta med fin stjerna. Man bildar den i en topp på fatet, och strör öfwer det hela finsturna mandlar samt kanel och socker. Den ätes med grädde och socker.

160. Sago-wälling med waniilj.

Mjölk dertill tager man, så mycket man kan behöfwa, och uppkokas med en half stång waniilj uti; detta bör koka omkring $\frac{1}{2}$ timma; deruti wispar man så mycket hwita sagogryn, som fordras för att göra det lagom sumligt. Waniiljen ligger uti under hela kokningen; äfwen under arrättningen kan den förblifwa i skålen; litet salt och socker efter smak. Denna wälling bör ej anrättas för warm. Till dagligt bruk kan waniiljen utelennas.

161. Macaroni-wälling.

1 kanna mjölk kokas upp under wispning (så är man mera säker att den icke får sig), och deri wispas fina gula macaroni, som man förut har öfwergått med en safwel, utan att de ändå blifwa förnå. Detta låter man koka under ständig omrörning. Är det brist på mjölk, späder man wällingen med watten. Den afredes med ett par ägg-gulor samt litet salt och socker; kanel kan brukas till denna wälling, men då den företrädeswis bör hafwa smak af macaronigrönnen, så är det bättre att hafwa kanel och socker på bordet.

162. Mannagröns-wälling.

1 kanna god söt mjölk ställes på elden att uppkoka och deri wispas $\frac{1}{2}$ quarter mannagrön, som under ständig wispning kokas 10 minuter. Sönel, salt och socker tillsättes efter smak.

163. Ägg-gröns-wälling.

Med fyra ägg wispas så mycket hwetemjöl att det blifwer som en hård deg, hwarefter arbetas mycket wäl på ett bord. Sedan kastar man ut det mycket tunnt och låter degen ligga och torka en timma. Derefter hakas denna deg i små for gryn och fällas genom ett groft durchslag (Om man sedan låter grönnen torka i ett warmrum, kunna de förwaras en längre tid.) Nu påsättes en kanna god söt mjölk, och när den uppkokas, wispas deruti så mycket gryn, att det blifwer lagom tjockt, socker och salt efter smak, är wensom litet kanel, om så behagas. Ägg-grönnen kunna äfwen nyttjas till köttsoffa.

164. Törnros-gryns-wälling.

Man tager 2 näfwar törnrosblad, hwilka först hackas för sig sjelfwa och då har man tillreds ägg-grynsdeg (N:o 163) hwar de hackade bladen inarbetas, och sedan sammanhackas allsamman till gryn. Detta göres dagen förut, så att grynen få ligga och torka på en servert eller ett bord. Mjölken uppkokas, och en wanlig thepp gryn är tillräcklig för 8 personer. När denna wälling fått koka en timma, är den färdig. Skulle den ej vara nog stämig, afredes den med 2 ägg-gulor samt $\frac{1}{2}$ quarter mjölk. Salt och socker efter smak.

165. Perlgryns-wälling.

Ett quarter perlgryn, äfwen mer eller mindre, tvättas med en wispa i ljumt watten, eller två gånger, och sättes på elden uti litet mjölk att koka en god timma, samt eftersees och omröras wäl. När grynen blifwit wäl inkokta i mjölk, spådes med koft watten, och man låter dem åter koka med ett stycke kanel; sedan spådes med mjölk och afredes med ett par ägg-gulor samt litet söt grädd, allt efter som man önskar det wälsmakande.

Ris eller perlgryn till wällingar, böra, sedan de äro wäl tvättade, kokas först i mjölk, så att grynen få must af mjölken och sedan under kokningen spådas med watten, om så behöfwes och man ej will nyttja endast mjölk. I annat fall komma grynen att smaka magra.

166. Risgryns-wälling.

1 quarter risgryn tvättas wäl och lägges i $4\frac{1}{2}$ stop kokande mjölk. Den skall koka i $1\frac{1}{2}$ a 2 timmar. Wid anrättningen öfwestros wällingen med litet kanel och socker.

167. Rismjöls-wälling.

1 stop tjock mjölk med grädden wispas wäl och deri lägges 1 sked rismjöl eller hwetemjöl, först utröres i kall st. ett litet stycke kanel och $\frac{1}{2}$ sked socker. Det wispas ända från det sättes på elden tills det kokar. I terrinen

wispas 2 ägg-gulor, och man fortfar att wispa under det soppan slås deri

168. Korngryn-wälling.

Man tager 2 kannor mjölk till hwarie quarter halfwa gryn, litet mera till hela, och slår grynen deri, när mjölken kokar; halfgryns-wälling kokas i 3 timmar, och helgryns kan behöfwas $3\frac{1}{2}$ — 4 timmars kok. När den är koft ilägges litet salt.

169. Safregryns-wälling.

Den kokas som föregående (N: 168); dock begagnas här till litet mindre mjölk till hwarie quarter gryn. Den behöfwes på sin höjd 2 timmars kokning.

170. Kärmjölks-soppa.

Man tager friskt kärmjöl, hwaruti lägges stöta skorpar och 1 quarter söt grädd, sätter den på elden, och rör ständigt deri under kokningen, tills den blifwit en stämig wälling. Wid anrättningen ilägges förut kokta forinter, socker, kanel och riswet citronskal.

171. Stänk-wälling.

Man tager 2 eller 3 ägg, hwarifrån ägg-hwitan borttages; när dessa äro sönderwispad, iröres så mycket hwetemjöl, att det nästan ringlar sig omkring wispen. Då har man en kastrull med kokande mjölk; deruti lägges, om man så will hafwa det, litet kanel; sedan tager man af de med mjöl wispade äggen, med en wispa, och håller den öfwer mjölken. Det bör ej vara mera mjöl deribland, än att det rinner småningom af wispen, då man håller den öfwer kitteln. Så fortfares, tills smeten är slut. Skulle den fordra afredning, slår man några ägg-gulor uti anrättningskålen, tillika med litet kokande mjölk, salt och socker efter smak.

172. Swardags-Crème.

N:o 1.

Tjock mjölk med grädden på, wispas med socker och litet stött kanel; deri ströses finstöta råg-

eller hvetesporpor, tills crëmen blifwer så tjock som wanlig crëme.

173. Swardags-Crëme.

N:o 2.

God tjock mjölk och lika mycket sur grädde, wispas tillsamman tillika med socker och finstött kårdemumma, tills crëmen blifwit tjock.

174 Fisk-soppa.

Desa slags soppor äro mest landtmännens, ty de ställen på landet, der man om wären får mycket gåddor, hwilka soltorcas, då hufwuden, innanmäte och ryggben fräntagas, kan deuna soppa ofta förekomma; äfwen der mycket fisk nyttjas åt tjenstefolket, och man kan koka den i långt spad; så blifwer deraf en ganska smällig soppa.

Då man har godt starkt och tillräckligt fiskspad, så kokas korngryn med en liten bit smör i watten och persilja, till en tunn gröt eller tjock wälling, allt som man har behof af soppa; när grynens äro mer än halfkoka, tillåtas fiskspadet, då äfwen morötter, spenat, ärtsockor, några persiljerötter, samt tillräckligt af des blad tillägges, jemte litet stött kryddpeppar, hwarmed soppan fullkokas. Om spadet varit starkt och färskt, så har man här en soppa, som uti smaken icke eftergiffwer färsk köttfoppa.

Om man icke will nyttja gryn, så kan man taga litet fisk, haka och bulta den fin, uppblanda den med några ägg, mjölk, persilja, kryddpeppar, litet salt, ett par skedar smält smör, riswet bröd eller hvetemjöl, och deraf taga klumpar med en sked, samt kokas dem i soppan, hwilket deraf blir summig.

Denna soppa kan kokas på nästan all själlfisk, utom strömming och löjor.

175. Fiskfoppa med mjölk.

Då fisken är kokad, silas spadet ganska wäl, att hwarcken ben eller fjäll må medfölja; och uppblandas sedan till lagom salt, samt sättes med en god knippa persilja på elden; under det spadet kokas, tages till 1 $\frac{1}{2}$ stop deraf, $\frac{1}{2}$ stop för mjölk, hwaruti så mycket hvetemjöl wispas, som fordras

att göra soppan summig, litet fint skuren gräslök och några korn krydd- och svartpeppar lägges äfwen i denna afredning; då fiskspadet kokas, wispas mjölken, hwarefter soppan under wispningsfullkokas. Will man göra den ännu smälligare, så tagas, då soppan lysies af elden, $\frac{1}{2}$ qwarter tjock sur grädde, som wispas ganska wäl och några stekblad i sänder af den kofheta soppan slås deruppå, hwarefter grädden hålles i anrättningsstälten, och sedan soppan; men locket lägges straxt på, utan man rör några gånger deruti att det icke må störa sig.

Då soppan är kokt på gädda, och man har råmm, så rensas den ganska wäl och sönderröres samt uppblandas med lefwer, som stötes rå, eller förwällas och stäres i fina strimlor, för mjölk några ägg, sin skuren persilja och gräslök, litet smält smör, stött kryddpeppar, salt, riswet bröd eller hvetemjöl; häraf tages med en sked små klumpar, hwilka koka i fiskspadet, innan mjölken ihåles, och läggas sedan wid anrättningen i stälten. Denna soppa är då werkligen så god, att den med heder kan framfattas på ett godt bord; men utan både grädde, och klumpar är den äfwen ganska god för den anspråkslöse. Litet ärtfa kan ok tillfattes wid bordet efter hvars och ens smak.

På de orter, der mycket braren och id erhålles, hwilken man saltar till winterbehof, plägar man aflåra hufwudena, för att inläggas med kryddor och ätas kalla. Denna inläggning sker alltid i fiskens gele.

176. Fiskfoppa med grönt.

Spenat, sockerärter, blomkål, spåda morötter, sparris, hufwudsalat, persiljerötter, blad- och purjolök, allt eller några delar häraf, rensas och sönderskäras, samt förwällas något litet, och framman sedan ganska wäl från allt watten. Nu lägges ett stycke smör i kokkäret jemte det gröna, som wändes i smöret, hwarefter så mycket godt fiskspad påhålles, som fordras till soppan. Detta spad behöfwer icke att vara så starkt som till den första fiskfoppa med gryn; häruti läggas äfwen litet stött muskott, men i brist deraf kryddpeppar. Då det gröna är fullkokat, afredes soppan med litet sot grädde, eller mjölk och hvetemjöl, hwarmed den kokas summig, och om man will göra den ännu mera smällig, så slås några ägg-gulor och ett par bitar stött socker i anrättningsstälten. Nästade hwetebrodsstifwor äro äfwen tjenlige att giffwas omkring till denna soppa wid bordet.

(Fört.)

Nästa N:o utgiffwes Onsdagen den 12 Februari
Götheborg, C. Petersens Officin 1851.