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.

GÖTEBORGS UNIVERSITET

Kökstidningen.

Annons- och Hushålls-Tidning.

N:o 18. Onsdagen den 5 Mars 1851.

Till Salu.

Kom och Köp

veritabel god Blanksmörja på Buteljer. Försäljes till billigt pris i Huset N:o 4 & 5, på Spanmåls gatan, till Venster i Gården en trappa upp.

(70.)

Kok Ärter

Hvita och gröna, flera sorter, försäljes i större och mindre parti till billigt pris af

GUSTAF ÅKERLING.

(71.)

Ryska Ärter, raspade **Hjorthorn,** samt ett litet partie utmärkt god **Smålands Ost,** försäljes af

J. C. BRESSANDER.

(68.)

Diverse.

Köpeanbud å en andel i Skogströmska huset här i Staden kan aflemnas till Underteknad, som meddelar uppgift å nettobehållningen af hyresafkastningen.

Götheborg den 3 Mars 1851.

O. HAFSTRÖM.

(73.)

Observera!

Annonser, som önskas införda i Kökstidningen, torde benäget sednast inlemnas Tisdagar och Fredagar före kl. 12 på dagen.

Tidningen, som utkommer Onsdag och Lördag f. m. kl. 9 kostar 1 R:dr B:co för hela året.

Annonser införes mot **en** sk B:co pr. rad.

(67.)

I Tjenst åstundas.

En nykter, ärlig och tarfvelig gosse omkring 13 års ålder, som kan bära vatten och springa ärenden kan få tjenst till den 24 innstundande April vidare upplysning erhålles der denna tidning utlämnas. (74.)

Åstundas köpa.

Lumpor af alla slag, äfvensom hvitt och grått Pappersspån eller affall, uppköpas af

CARL E. SVALANDER.

(57.)

Kreaturs-ben

och **Gammalt Jern** uppköpas af

CARL E. SVALANDER.

(58.)

Bok-Annonser.

Dr. Mårten Luthers Cateches

i

Skriftstil.

36 sidor, med Luthers porträtt.

Pris: 12 sk. bko

Denna lilla bok, som under det den tjenar som föreläggningsblad i skrifkonsten, medför tillika den förmonen, att dess innehåll outplånligt fäster sig i dens minne, som afskrifver densamma. Herrar skollärare kunna derför icke nogsamt uppmanas till användande af denna så ytterst billiga och ändamålsenliga Förskrift, och för att göra den så mycket lättare tillgänglig för så väl skolor som enskilda personer, har utgifvaren lyckats att å densamma erhålla portofrihet, så att hvar och en, som af denna förskrift åstundar ett eller flera exemplar, kan få den sig kostnadsfrit tillsändt med posten, då man med bifogande af penningeboleppet för de önskade exemplaren, vänder sig direkte till utgifvaren.

Obs. Då 8 exemplar på en gång tagas erhålles det 9:de gratis.

C. PETERSEN,
Lithograf och Boktrykare
Götheborg.

(24.)

Kokbok

jemte Hushålls-och andra nyttiga råd.

270. Stufwade Räkor med sparris

N:o 2.

Sedan räkorna äro plockade, stötas skalen och swerras med litet smör, och sedan påspädes efterhand med kokande buljong, jemte litet af sparriswattnet. När de hafwa kokt en stund, afsilas soppan, som åter sättes på elden och afredes med litet smör och mjöl. Derefter ilägges räkorna och sparrisen, och tillsättes litet muskotblomma, socker och salt. Anrättningsfatet garneras med persilja till garnering, eller med smördegskakor.

271. Rouletter af Räkor och Sparris.

De lagas som stufwade räkor och sparris (N:o 269), endast tjockare, och sparrisen skäras så små, att de icke hindra då rouletterna trillas.

272. Färserade Räkor och Sparris.

Det tages kalf-färs, och en melonform smörjes och beströs med rifwebröd. Sedan fylles formen med 2 finger tiock färs, och deri läggas de stufwade räkorna och sparrisen (N:o 269), hwarefter ett hwarf färs lägges öfwer. Man lägger salt i bottnen af en tortpanna, och formen sättes derpå; det stekes med swag eld öfwer och under, men det bör noga tillses, att det icke brännes.

273. Ostron.

När ostron skola ätas rå brytas de och rensas, hwarefter de serveras i sina skal. Några äta ostron med citronsaft, och då skäres citronen i klyftor, hwilka serveras wid bordet.

274. Stekta Ostron.

Ostronen brytas, urtages och läggas med skägg och saft i en kastrull; derpå ihälles ungt win och buljong, dock icke mera, än hwad som erfordras till sås. Sedan sättas de på elden att förwällas, hwarefter de upptagas, skägget putsas, läggas i en sil, och soppan silas sedan igenom en fin hårsikt i kastrullen. Nu ilägges ostronen och öfwerströs med stötta skorpor; äfwen tillsättes brynt smör, som blifwit rengjordt från salt, litet peppar, muskotblomma och citronsaft. Med detta stekas ostronen i en bakugn eller tortpanna.

275. Stufwade Ostron.

De behandlas först på samma sätt som stekta ostron (N:o 274); derpå tages ett godt stycke smör, som uttwättas i kallt watten och blandas med så mycket mjöl, att såsen kan blifwa simmig. Buljong eller något af det spad, hwaruti ostronen äro kokta, tillsättes. Det omröres öfwer elden, tills det kokar, då läggas ostronen uti och förwällas, hwarefter man ilägger ett par hackade anjovis och litet citronsaft. När det tages af elden afredes det med ett par ägg-gulor. Denna stufning är anwändlig att fylla uti små pastejer.

276. Färserad Ostron.

Till en djup tallrick kokt och finhackad torsk eller kolja tages ett tjog hackade ostron. Härtill kommer ¼ ℔ klaradt smör, som röres till grädde, 8 ägg, 8 lod stötta skorpor, som utröras i 1 qwarter grädde, litet muskotblomma och peppar. De djupaste ostronskalen rensas; deruti hälles en thesked klaradt smör, derefter en sked färs, sedan 3—4 hela ostron och slutligen derofwanpå färs, som öfwerstrykes med smör. De stekas i en måttligt het ugn ½ timma. I stället för 1 qwarter grädde kan ock tages, 1 qwarter gammalt win.

277. Kokt Sill.

Dertill tages färsk sill, som ätes med anjovis-sås. Will man gömma den några dagar, då sker detta bäst wid att lägga ner den i följande sås: Sedan sillen är brunstekt i smör, tager man litet kött-eller fiskspad, som hälles öfwer den i pannan, jemte litet peppar, salt, några lagerbärsblad och litet ättika. När detta fått ett uppkok, lägges sillen i ett fat med lock; såsen öfwerhälles warm, lagerbärsbladen läggas öfwerst och när det bliwit kallt, pålägges locket. Så kunna de ställas på ett kyligt ställe i 8 dagar, och sedan ätas kalla, eller anrättas warma i sitt spad.

278. Stekt Sill.

Färsk sill rensas och halfwa hufwudet samt stjerten fränskäras; den skäres å ömse sidor och saltas litet. På detta sätt blifwer den liggande 3—4 timmar; sedan sköljes och klappas den emellan ett rent linne. Under tiden wispar man ett par ägg med några skeder mjölk, hwaruti en sill i sender doppas och wältras i rifwebröd, uppblandadt med litet mjöl. Sillen stekas sedan i smör och serveras med korint-sås.

279. Norsk Sill i papper.

Sillen rensas, hufwudet och stjerten afskäras och läggas sedan 24 timmar i watten. Man skär ett ark skrifpapper i 4 eller flera delar efter sillens storlek, bestryker papperet med kallt smör, hwarpå man strör litet rifwebröd, och lägger sedan sillen derpå, hwarefter papperet öfwerwikes wäl och i wacker fason. Den stekes i panna och anrättas på karott med potatis till.

280. Småsill i ägg.

När småsill, ju mindre deß bättre, äro rensade, sköljda och wäl torkade, wältras de i mjöl och läggas rundt i en stekpanna, i form af en pannkaka. De stekas bruna å ömse sidor, och wändas bäst på ett lock. När andra sidan stekes, har man tillreds 4—6 wispade ägg, blandade med ett par skeder grädde; önskas purjolök, skäres den fin och lägges i äggen, som hällas öfwer de stekta sillen, och när de äro stekta på ömse sidor, läggas de på anrättningsfatet.

281. Fylld Sill.

Då sill är wäl utwattnad och nätt uppskuren i ryggen, hwarwid den noga aktas, att skinnet ej går sönder, borttages köttet nätt, finhackas och uppblandas med söt grädda, rifwet bröd, skirt smör, ägg samt litet muskot; när detta är wäl sammanblandadt, utbredes skinnet, hwarefter blandningen lägges på den ena halfwan och den andra wikes öfwer, att den blifwer wäl formad, beströs sedan med rifwebröd samt stekes i smör. Härtill serveras corinth-sås.

(Björklund.)

282. Dito på annat sätt.

Stor sill wattenlägges hwarefter ryggbenet tagas nätt ut i buken, så att ryggskinnet blifwer helt, och torkas sedan wäl med ett rent linne. Under tiden har man tillreds ett potatismos, som är kryddadt och uppblandadt med tillräckligt smör, söt grädda och ägg; dermed fylles sillen och bukarna tryckas wäl tillsammans. Sedan läggas de på en smörplåt och penslas med wispade ägg samt beströs med rifwet bröd, hwarefter de föras in i en lagom warm ugn. När de fått wacker färg, begjutas de med smält smör, så att de ej blifwa torra. Då de äro stekta, serveras de på fat och öfwerhälles åter med smält smör.

(Björklund.)

283. Sill-bullar.

Sillen sköljes och lägges uti watten 5 eller 6 timmar; upptages, fläckes och alla benen borttagas, hwarefter sillen lägges uti mjölk en timma eller derutöfwer, så att sältan blifwer wäl urdragen. Den hackas sedan fin tillsammans med litet kokt or- eller kalfkött och potatis. Den blandas upp med 3 ägg, litet grädde eller mjölk samt rifwebröd och litet hwitpeppar; detta blandas wäl tillsammans. Man gör sedan bullarna deraf, hwilka wältras i rifwebröd och stekas i buljongs-flott eller smör. De ätas med corint-sås, eller till några grönsaker. (Björklund.)

284. Anjovis-Rouletter.

2 ℔ hårdkokta ägg-gulor gnidas ut med 10 lod urwattnadt smör, hwaruti den hackade fisken jemte kryddorna af 24 anjovis, hwilket blandas wäl tillsammans, och när det har stått en liten stund på ett kyligt ställe för att stelna, bildar man deraf aflånga rouletter, hwilka doppas i wispade ägg-gulor, wältras i stötta skorpor, och kokas i smör.

285. Anjovis i form.

Bleckformen bestrykes med kallt smör.; derefter rensas och klyfwas anjovis, och läggas deruti. Till hwarje form tages 1 ägg och 1 qwarter grädde, hwilket wispas tillsammans och hälles i formen öfwer anjovisen. Sedan gräddas den i ugn, och när den höjt sig, är den färdig.

286. Anjovis i Kanapé.

Anjovisen rensas och ryggbenet urtages nätt, sedan skäres rödbetor, kall potatis och förwällda röda morötter i fyrkant af en tums storlek och en sexstyfwersslants tjocklek; tillika skäres i samma fason kall kalfstek och förwällda turska bönor; men man bör wara mycket noga att allt detta blifwer wäl skuret. Sedan göres en sås af olja och ättika, tillika med peppar, salt, litet senap och hackad persilja. Det skurna lägges i denna sås och omblandas wäl, hwarefter det anrättas i fyrkantig fason på karotten, med en öppning i midten för såsen. Nu skäras af franska bröd litet

större fyrkanter, hwilka b.ötes i mjölk och doppas i en äggsmet samt stekas gula i smör; Deßa uppställas i kanten omkring karotten. Sedan tager man lagom hårdkokta ägg, hwilka skäras i skifwor och läggas närmast det stekta brödet. Ett par anjovisar läggas i kors på hwarje äggskifwa och skalad oliver emellan dem. I midten slås en marjones-sås, men så att kanapéen står högre. I såskanten sättes utkrusade rödbetor, så att det får ett wackert utseende.

(Björklund.)

287. Galantine på ål.

Ålen slås o:b fläckas i ryggen, hwarefter benen skäras nätt ifrån, så att intet kött medföljer; salt och peppar påströs, och man låter den ligga ihop twenne timmar. Emellertid göres en god fiskfärs af gädda och förwällas några mycket söta morötter. Derefter lägges en ål på en serviett och torkas wäl med en handduk; fiskfärsen smetas derpå fingertjockt med en knif på en serviett, derpå läggas finskurna morotstrimlor, som öfwerströs med plockad persilja, så ål, sedan åter fiskfärs och derefter morotstrimlor; detta läggas i ordning på hwartannat, persilja strös åter derpå och slutligen den tredje ålen. Nu hoprullas servietten hårdt omkring ålen, tillsys och lägges i kokande salt watten och kokas 1 timma. Sedan upptages den och lägges i lindrig preß; då den är wäl kall, lossas servietten, och när Galantinen skall anrättas, skäres den twärt öfwer i wackra skifwor med en tunn ock hwaß knif, samt serveras med hackad sky omkring och marjones-sås i midten.

288. Ål-frikasé.

På ål bör icke hälles för mycket watten; ty under det den sjelf krymper samman, gifwer den wätska ifrån sig, i stället för att suga till sig. Till 10 ℔ ål är 3 stop watten tillräckligt. Det saltas med en näfwe salt. När den är kokt och soppan silat, bortages litet af det flott, som flyter ofwanpå, och lägges åter uti kastrullen. Deri utröras 2 skedar hvetemjöl, samt uppspädes med soppan; hackad persilja, rifwet muskot och litet kajennpeppar tillsättas, och ålen lägges åter uti, för att wärmes. När ål icke kokas i för mycket watten, kan den stå 2—3 dagar i sitt eget spad på ett kyligt ställe; men den afredes icke innan den skall begagnas.

289. Inlagd Ål.

Med den förfares på samma sätt, som med inlagd lar (N:o 225); men sedan den är skölljd, hwilket bör ske i litet watten, torkas bitarne med ett rent linne. Den ätes mest med skarp-sås, blandad med dill, eller blott med ättika.

290. Stekt Ål.

Bitarne skäras af ett fingers längd, och läggas jemte hwarandra i en kastrull, hwarpå hällas några skedblad win, och man låter dem koka under lyckt lock, tills de nästan äro mjuka, hwarpå locket aftages, att de kunna blifwa bruna. De anrättas med sin egen sås, hwari hälles litet surt. Man kan också doppa bitarne i mjöl och stött bröd, och steka dem i smör, som blifwit rensat från salt.

291. Ugnstekt Ål.

Ålen fläckes i ryggen och benet urtages nätt, hwarefter den sköljas och torkas med rent linne. Sedan saltas den lindrigt och sönderskäres, ifall man ej will steka den hel; den bör ligga 2 — 3 timmar, innan den stekes. Halm lägges uti en långpanna, hwarpå ålen med skinnsidan nedlägges, smörjes med wispade ägg-gulor och insättes genast i en någorlunda warm ugn, uttages sedan och öfwersmörjes tillika på den uppåtwände sidan, tills den blifwer gulbrun. Den kan nyttjas såsom särskild fiskrätt, hwartill ätes skarp-sås med finhackad dill; den garneras med stekt persilja.

292. Ål à la matelot.

Sedan ålen är slädd, twättad och sönderskuren, tages ett godt stycke smör och litet mjöl, som kallt röras tillsamman, och ålen lägges derutiu; dertill kommer 3 lagerbärsblad, litet salt och ett par rödlökar, saften af en citron och något af deß skal. Något rödt win hälles på, och man låter det koka, under det att kastrullen jemt skakas, tills allt är wäl sammanblandat, eller blifwer helt och hållet warmt, då det annars klimpar sig. Fatet garneras med hårdkokta ägg.

293. Bräckt Ål.

Sedan ålen är slädd, fläckes den i ryggen och benet bortskäres nätt, att icke något kött medföljer. Derefter skäres ålen twärs öfwer i twå tums breda stycken, hwilka läggas i kallt watten, att blodet får urdragas, så att fisken blifwer hwit. Den upplägges sedan på torrt linne som beströs med finstött hwitpeppar och salt, hwarmed den får ligga ett par timmar. Sedan inklappas stycken i torrt linne och läggas på halster med köttsidan wänd uppåt, hwilken bestrykes med wispad ägg-gula och litet watten samt öfwerströs med finsiktadt rifwebröd. Halstret införes derefter i warm ugn och när ålen är gulbrun samt kännes lös uttages den.

(Björklund.)

(Forts.)

Nästa N:o utgifwes Lördagen den 8 Mars.
Göthebörg, C. Petersens Officin 1851.