

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.

Ammons- och Hushålls-Tidning.

N:o 22.

Onsdagen den 19 Mars

1851.

Bok-Annonsér.

Dr. Mårten Luthers Cateches

Skrifstil.

36 sidor, med Luthers porträtt.

Pris: 12 sk. bko

Denna lilla bok, som under det den tjenar som förelägningsblad i skrifkonsten, medför tillika den förmonen, att dess innehåll outplånligt fäster sig i dens minne, som afskrifver densamma. Herrar skollärare kunna därför icke nog samt 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 kostnadsfritt tillsändt med posten, då man med bifogande af penningebeloppet 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.)

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.)

Till Salu

Gödda Kalkoner.

Ar till Salu hos. Slagtare Mästaren
JOH. FTZ. CARLSSON.
(87.)

Talg-Ljus.

Af ren Svensk talg försäljes till billigt pris i parti och minnt af Slagtare Mästaren
JOH. FTZ. CARLSSON.
(88.)

I Tjenst åstundas.

En gift Dräng Nyckter och ordentlig kan den 1:ste April få tjenst på en Landtgård nära Götheborg. Adress å Annonskontoret.
(85.)

En trogen och ordentlig Kökspiga kan erhålla tjenst till den 24:de April. Adress å Annonskontoret.
(86.)

Astundas 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.)

K o k b o k

jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

355. Smör-sås.

Smör och mjöl fräses väl och omröres med en visp, att det ej fäster sig; sedan påspådes af det spad, hwaruti fisken är kokt, samt litet hwitpeppar iströs.

(Björklund.)

356. Smör och hackade ägg.

När smör är väl smält ilägges finhackade ägg. Engelsk senap serveras wid bordet. Ätes till saltprängd torst.

357. Persilje-smör med morötter.

Morötterna strapas, skäras i små strimlor och kokas med smör och liter watten i en kastrull. När rötterna börja blifwa lena, ilägges finhackad persilja och något mera smör; det kokas sedan litet längre innan det anrättas.

358. Brun Sås.

Smör och mjöl lägges uti en kastrull; när det är fräst, uppvispas det med buljong samt så mycket af förnämnde köttsky (No.16) som fordras för att såsen skall blifwa brun, och kokas sedan litet. Den är derefter färdig att serveras.

359. Hwit Sås.

Smör och mjöl sammanfräses med kalsbuljong, litet grädde och hwar slags krydda som behagas; salt efter smak.

360. Söt Mjöl-sås.

Smör och mjöl fräses samt spådes med söt mjölk att det blifwer lagom tjockt; socker och salt tages efter smak. Då den är kokt, serveras den till lutfisk, stockfisk, kokt salt strömming m. m.

(Björklund.)

Salader.

361. Lag-Salade

2 \mathcal{L} salt lar skäres uti aflånga strimlor och

lägges 1 timma i mjölk; derefter sönderskäres potatis, rödbetor, kött, äpplen och saltgurkor, af hwarje fort häftien så mycket som lar, samt 3-4 hårdkosta ägg, laren upplägges i ett durchslag och tryckes väl ur med en träsked, hwarefter den blandas med det öfriga; alltsammans omröres väl och uppblandas med olja, dragon-ättika, hwitpeppar och engelsk senap. När detta är väl blandat, kan man, om man så behagar, fylla en tratt med saladen, packa den väl full och hårdt tillsammans samt uppstjelpa den på ett fat eller en karott. Sedan formas kring tratten en kran af den öfriga saladen, och garneras med rödbetor, kräftstjertar och ägg. Den serveras med skarpsås (No.338), som ombringes i såskål.

362. Sill-Salade.

No 1.

Det god sill flås och benas, lägges en timmas tid i söt mjölk, sköljes i watten och torfas i en handduk. Den skäres i ganska små tärningar och tillagas med sin olja, ättika, peppar och hackad lök. Kosta rödbetor, morötter och hårdkosta ägg skäras i små tärningar och blandas i saladen. Men det lägges blott ofwanpå i passande strater, efter hvars och ens färg. Af äggen hackas gulan och hwitan hwar för sig; men icke fin.

363. Sill-Salade.

No. 2.

Sill och lika mycket ansjowis utwattnas och skäres i små tärningar tillika med litet kall stek, 2-3 goda äpplen, 2-3 gurkor, ett par potatis och rödbetor och, om man har, 2 skedar oliweri; 6 hårdkosta ägg-gulor gnidas väl ut med olja, ättika och peppar, paseras igenom en sikt och blandas tillsammans med saladen, hwilken sedan utlägges i vackra fasoner med hackad ansjowis, ägg, rödbetor och capris.

364. Hummer-Salade.

Hummern klyfves; allt köttet tages ur skalet och skäres i lika stora bitar; dertill tages desamma som till lar-salade (No.361); men det skäres gröft och sikt uppblandas saladen med färdiggjord sås.

Den anrättas med vackra hummerbitar och förlo-
rade ägg (N:o 193).

365. Kräft-Salade.

Härtill nyttjas detsamma som till lar-salade
(N:o 361), dock något gröfre skuret, helt litet lar,
men så mycket mer kräftsstjertar. Den anrättas
och garneras som lar-salade; dock med den skillnad,
att tratten klädes innantill med kräftsstjertar, med
ryggarne emot sjelfwa tratten. När den så är
fullsatt, ipackas saladen så hårdt som möjligt, och när
den skall anrättas, urstjelpes tratten öfver fatet,
och omkring pyramiden lägges en krans af kräfte-
stjertar och förloade ägg (N:o 193). Man kan
äfwen garnera dem med ryffsalade (N:o 372),
hwarigenom den blir mycket vackrare. En liten
äggforg kan sättas i öfre ändan af pyramiden.
Ägg-forgen göres af $\frac{1}{2}$ hård-fost ägg, som
afstärkes något i spetsen, så att det står säkert.
Sedan tages ett horn af en hummer, som sättas
tvärt öfver ägget, lifasom ett litet handtag, och
äggets kant uddas med en knif, att det får ett
vackrare utseende. Härtill serveras kräft-och
hummer-sås (N:o 333).

366. Italiensk Salade.

Man skär medwurst i tunna skifwor och läg-
ger den i vackra fasoner på saladesfatet, med ci-
tronksifwor emellan, sedan de blifwit skalade och
citronkärnorna borttagna; sedan lägger man
derofwanpå ostron, oliver, capris, hackad ansjo-
wis, ättika, olja och peppar.

367. Fisk-Salade.

Den göres i synnerhet då man har öfverblifwen
lar, gädda eller folja; man tager derjemte litet
hackad dragon och pimpinella, som uppblandas
med skarpsås (338). Sedan garneras saladen
med rödbetor, ägg och panerad fiskefärs.

368. Kött-Salade.

N:o 1.

Härtill begagnas bröstet af stekt kalkon eller
kapun, hvilket tillikamed ena sidan af en i mjölk
väl utwattnat och benat fill skäras i små tärningar;
kosta rödbetor och filleri, samt om det ärstiden
medgifwer, $\frac{1}{2}$ finskuret salad-hufwud och något

krasse, blandas väl ihop med ättika olja, och
utläggas efter behag.

369. Kött-Salade.

N:o 2.

Härtill kan tagas lemmingar af kofta eller
stakta kalkoner eller stora kycklingar; köttet skall
wara kallt. Man tager skinnet af och skär köttet
i små tärningar, lägger det på salad-fatet, skär
kosta rödbetor och potatis i tunna skifwor af
lika storlek, hvilka läggas rundt omkring på hela
fatet, så att en skifwa rödbetor och en skifwa po-
tatis läggas till hälften på hwarandra; der innan-
för en rad af släcta och väl benade ansjowis.
Man kofar och hackar några små lötar, hvilka
läggas öfwanpå saladen jemte capris och oliver
och håller deröfwer en sås, som tillagas af: bra
mycket capris, några hårdkosta ägg-gulor, litet
finhackad persilja och löf, samt några benade och
finhackade ansjowis; detta blandas väl sammans
och utgnidas med olja, ättika, litet peppar och
 $\frac{1}{4}$ skedblad fin senap, tills det blifwit en jemn
sås, som påseras genom en härstift öfwer sala-
den.

370. Kött-Salade.

N:o 3.

Skall kalf- eller lammstekt och koft potatis skäras
i tunna skifwor, lika mycket af hwardera slaget.
Sedan tagas köttskifworna på en gaffel och doppas
i marjones-sås (N:o 331) samt uppläggas hwarstals
på en farott med potatisskifworna, hwaröfwer
man håller såsen. Saladen garneras med röd-
betor, inlagd spanskt löf, iudianskt kräftknopp och
hårdkosta ägg, dessa sednare skurna i flyttor.
(Björklund.)

371. Höns-Salade.

När hönsen äro kofta och blifwit kalla, be-
nas de och köttet skäras i mindre bitar, ungefär
som ett halft ägg; rödbetorna skäras hälften så
stora som köttet. Hönsköttet inblandas med wan-
lig marjones-sås (N:o 331), tillika med gurkor,
krasse och litet dragon. Saladen garneras med
hufwud-salade, hårdkosta ägg och rödbetor eller
och med ryffsalade (N:o 373.).

372. Kyckling-Salade.

Man stekar små kycklingar, tager skinnet af
och skär dem i små stycken; sedan utgnidas hård-
kosta ägg-gulor med litet peppar, ättika och olja i
ett stensat. Köttet blandas väl med litet hackad

koft löt och lägges derefter på salade-fatet. Den behandlas förråsten som ofwanstående (N:o 371).

373. Nytt Salade.

Man tager kofta rödbetor, som förut legat i ättik, så att de äro väl röda; dessa skäras i skifvor och bildas i små fasoner med bledformar. Turcka bönor, inlagda som pickles (i brist deraf, hela saltade bönor, hvilka innan de skäras, böra ligga en stund i ljumt watten, men icke i kallt; ty då förlora de sin gröna färg) skäras sedan i fyrkantiga bitar; lifaledes morötter och hårdkosta äggwhitor, lika mycket af hwardera som till de föregående, och fasoneras på samma sätt. Deres efter skäras silleri- och sockerrötter i wackra fyrkantiga bitar. Dessa kokas sedan de äro skurna, och få icke komma i saladen, förän de blifwit kalla. Sedan blandas allt tillsammans med olja, ättika, litet salt och hwitpeppar. Denna salade kan också begagnas att garnera med.

374. Gädd-Salade.

Härtil till tagas sådan gädda, som är affjällad och helfoft i salt watten, emedan den blifwer hwitare än då den sönderskäres. När gäddan är koft, borttagas fjällen tillika med benen, och föttet plockas i rediga bitar, hvilka doppas i marjones-sås (N:o 331) och uppläggas hwarstals med skifwad potatis såsom en pyramid på fatet. Huswudsalade skäres i klyftor, hvilka läggas deromkring och garneras med i klyftor skurna hårdkosta ägg samt öfwerströs med rödbetor, som äro skurna i tärningar, man kan äfwen till garnering begagna hårdkosta ägg.

(Björklund.)

375. Salade af Skinka.

Äf färsk, koft eller stekt skinka göres salade på samma sätt som af kött; äfvensom af höns, anka, gås och kalkon, af alla slags fågel samt af hare och färsk rehusstef.

(Björklund.)

376. Potatis-Salade.

Kall, koft potatis, förwälda morötter och silleri skäras i wackra, men ej alltför tunna skifvor. Detta uppblandas med mato'ja, ättika, litet socker, salt, starkpeppar och senap. Saladen anrättas på fat med hårdkosta och i skifvor skurna ägg omkring, samt skifvor af kall slätkor om hwartannat.

(Björklund.)

377. Sinka.

Äf en stekt kalfstef tages njuren och fettet och litet fett af steken; dertill hälften så mycket koft slätk, en från benen väl rensad sill, 12 stycken kofta och skalade potatis samt 4 morötter; detta skäres hwar för sig i tärningar lifasom till sill-salade. Slästkärningarne och njurkötter fräses i en stekpanna, hwarefter det upptages och potatis-tärningarne läggas i det ursmälta flottet att brynas litet. Sedan dillägges allt det ofwannämnda till lika med litet muskot och stött starkpeppar, hwarefter det sättas på stark eld, för att hastigt upphettas. Derefter upplägges saladen på karott med trekantiga och i smör stekta brödsstifvor deromkring i god ordning. Om man så behagar kan litet ättika blandas deruti eller oc kan den serveras der till wid bordet.

(Björklund.)

Pastejer.

378. Pastejer.

Näst att hänwisa till hwad under N:o 3 är anfördt om fornar i allmänhet, anmärkas här med afseende på pastejformar, att de helst bör wara glatta, och äro beqwämast, när de kunna öppnas på ena sidan. Pastejer kunna också stekas i tortpannor. De pastejer, hvilka icke kunna tagas ur formen, stekas i en bledform med fast botten. Wid anrättningen ställes den då i en annan prydligare form eller den inbäras med en bruten serwiett. Stekas pastejen på fat, inbäras den på samma sätt. Hettan bör i början icke wara så stark, att smördegen blir brun, då detta hindrar den från att höja sig, deremot kan hettan ökas i den sista halftimman af pastejens stekning. Man bör också i god tid tillräppa den med papper, hwilket, om så påfordras, kan utbytas med ett nytt, men hwilket då först skall warmas, på det att pastejens höjning icke afstannar.

Nästa N:o utgifwes Lördagen den 22 Mars.

Göteborg, C. Petersens Officin 1851.