

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 49.

Lördagen den 21 Juni

1851.

Kyrko-Tidningar.

I Söndagen efter Trinitatis.

predika:

I Domkyrkan:

Ottesången: Comminister v. Past. Claësson.

Högmessan: Domprosten, Doct. Thomander.

Aftonsången: v. Past. Olsson.

I *Christinæ* Kyrka:

Sv. Högmessan: Kyrkoherden Lamberg.

Der Deutsche Nachmittagsgottesdienst:

Kongl. Hofpred., Prosten Dunkel.

I *Garnisons*-kyrkan:

Bat. Pred. v. Past. Kindberg.

I *Fattighus*-kyrkan:

v. Pastor Hallén.

I *Carl Johans* Kyrka:

kl. 11. Comminister, Past. Ekberg.

I *Örgryte* Kyrka:

Prosten, Mag. Hörbeck.

I *Hospitals*-kyrkan:

v. Past. Mag. Landtbom.

Midsommarsdagen.

predika:

I Domkyrkan:

Ottesången: v. Past. Olsson.

Högmessan: v. Past. Johansson.

Aftonsången: Comminister v. Past. Claësson.

I *Christinæ* Kyrka:

Sv. Högmessan: Kyrkoherden Lamberg.

Der Deutsche Nachmittagsgottesdienst:

Kongl. Hofpred., Prosten Dunkel.

I *Garnisons*-kyrkan:

Högmessan: Reg. Past. Ljunggren.

I *Fattighus*-kyrkan:

v. Pastor Hallén.

I *Carl Johans* Kyrka:

kl. 10. Skolläraren Åman.

I *Örgryte* Kyrka:

Commonister, Past. Ekberg.

I *Hospitals*-kyrkan:

v. Past. Mag. Landtbom.

Annonsér.

I morgon Söndagen 22 den Juni utkommer från C. Petersens Lithografiska Inrättning och Boktryckeri

Illustrerad nyaste Söndagsmagasin,

V årgången N:o 25.

INNEHÅLLANDE:

Verldsexpositionen, med planch. — Industriutställningen i London, med 6 plancher. — Methodisterna i Förenta Staterna, forts. o. sl. från N:o 24. — Ryska området i Nordamerika.



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

Gotheborg den 21 Juni 1851.

(171.)

Till Salu.

1:ma Rågmjöl
af Danziger Råg utmärkt
godt & Hvitt särskildt för
Hushåll försäljes af

JOH. FR. WEDBERG.
(142.)

Nu inkomna hvita **Kok-Ärter** af den
förra utmärkt goda sorten, hos

J. N. ÖHRN.
(173.)

Hallon Ättika

klar och sockerrik eller af vanlig godhet fin-
nes till Salu af

G. LUNDBORG
i f. d. Sahlgrenska huset.
(167.)

Meyeri-Smör

Utmärkt godt, nu åter inkomit försäljes af
GUSTAF ÅKERLING.
(170.)

Rehn-Stekar

nu inkomne försäljes i kommission af
GUSTAF ÅKERLING.
(169.)

Prima sort Norrköpings Ost jemte de fle-
sta sorter Specerier, säljes hos
C. B. WEDBERG.
(172.)

I Tjenst åstundas.

En 14 å 15 års Gosse med lust och sa-
lenhet för Grofhandel kan blifva antagen
böd då han uppgifver sitt namn och vistans
föräldrar eller målsmän uti egenhändigt skr-
ven billet till W. inlämnad härstädes.
(168.)

K o k b o k

jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

791. Brynta Kålrötter.

Rötterna skalas och urtagas med ett kålröts-
jern, så att de få sason af ägg-gulor. Derefter
sättas de på sakta eld i en flat kastrull med smör,
bestros med risvebröd och ställes sedan i ugnen,
för att brynas. När de äro gulbruna, spådas
de med litet buljong och kokas mjuka. Litet pep-
par, salt och brynt socker påläggas och rötterna
omskakas väl. De ätas till kött-rätter.

792. Kålröts-mos.

N:o 1.

Kålrötterna stölas och torkas mycket väl och
stelas i ugn, utan att brännas. Derefter afdra-
ges skalet och rötterna stötas mycket fint. Smör

och mjöl fräses i en kastrull, och deruti röres
set tillika med salt, muskott, söt gräbde wispad
ett par ägg-gulor samt litet socker, om så behö-
ver. Om man så vill, kan moset slås i en smord
eller ett eldfast porslänstärk, hvaruti hålles 1
blad smält smör, och bestros med risvebröd. De-
refter insättes det i ugnen att gräddas och brynt.
Detta mos ätes till skinka eller kött.

793. Kålröts-mos.

N:o 2.

När kålrötterna äro skalade och sönderst-
kokas de mjuka i köttspad, blandadt med smör
och sedan de äro fullkomligt utkokta, uppstelas
i ett durchslag, hvarrefter moset finstötes. De-
sen tages ett godt stycke smör, söt gräbde, ett
theftedar mjöl, finhackad persilja och litet pep-

salt efter smak. När såsen har fått ett uppkof, slås massan deruti, för att åter få ett uppkof.

794. Blanquette till Mellanrätt.

Champignoner skäras i små tärningar tillika med gäddlesver och brarentungor, om de finnas, i annat fall tagas kofka kalfs- eller lammtungor. Detta fräses i färst smör och beströs med litet mjöl, hvitpeppar och salt efter smak samt spådes med sot grädda och omskafas väl. När blandningen är väl simmig, lyftes den af elden och deruti nedröres en vispad ägg-gula med ett skedblad fransk win, och får sedan stå wid värmen. Nu vispas 6 ägg-gulor med 3 jungfrur sot grädda och litet salt; sedan smörjes en pannkafslagg och ställes på friskt koleld, så att den blifver väl het. Derpå slås af äggsmeten till en slants tjocklek: när den stadnat, så toges ett drugt skedblad af stufningen och lägges på midten, hwarefter stadningen wifes tillsammans från alla fyra sidorna i liffet med ett bref: så fortfares tills allt är färdigt. Det bästa är, om man har flera laggar att grädda uti på en gång, emedan blanquettesna böra serveras mycket warma. De läggas på fat med den släta sidan uppåt, hwilken bör vara litet gulbrun.

Obs. Fatet bör stå på ett varmt ställe under gräddningen.

(Björklund.)

795. Potatis, stufwad i Buljong.

Buljong och ett godt stycke smör sättes på elden tillika med hackad löf och litet peppar. När det kokar, lägges deruti sönderskuren potatis och kokas dermed, tills potatisen är kokt och såsen är lagom simmig; litet salt efter smak.

796. Potatis, stufwad med Gräbde.

Små gula, fasta potatis äro de bästa till denna stufning. Sedan potatisen är kokt, sättes gräbde tillika med ett godt stycke smör på elden, dertill socker, muskottblomma och litet salt. Den skalade potatisen lägges i såsen och kokas deruti, tills den blifwit simmig.

797. Potatis, stufwad med Mjöl.

Man lägger smör i en kastrull, och när det är smält, ihålles mjöl efter behör. Sedan den uppkofat, ilägges väl skalad potatis, hwilken får koka, under jenn omrörning, tills den blifwit väl simmig. Den som behagar kan ilägga sin hackad persilja.

798. Fransysk Potatis.

Dertill toges imkokt potatis (N:o 800); litet smör ilägges sedan den är kokt, hwarefter den sönderkramas väl. När det har blifwit kallt, iblandas 3—4 ägg-gulor, salt och litet muskott. Detta arbetas väl tillsammans, och deraf formeras wackra fasoner efter behag. En stekpanna med smör sättes på swag eld, och deruti läggas potatis-fasonerna tätt bredwid hwarandra; de wändas efter hand, men man aktar sig, att de ej gå sönder. De stekas ljusgula, och serveras på en bruten serviett, eller hur man behagar.

799. Råskalad Potatis.

Man wäljer dertill af den runda sorten. Potatisen skalas rå, jemmas med en knif och sättes på elden med litet watten och salt att koka; innan den blifwer fullt kokt, afhålles watten, och den blifwer stående i samma kastrull nära elden. Kastrullen, som bör vara lyft, omskafas ofta; tillika efterjes noga, att potatisen ej brännes.

800. Imkokt Potatis.

Potatisen skalas och jemmas på samma sätt som ofwannändt i N:o 799; men de kokas uti en dertill inrättad imkokare (N:o 6).

801. Brynt Potatis.

Het, små potatis skalas rå och torfas med ett kläde samt lägges med smör i en jernkastrull under lock, att wid jenn eld genomstekas och gulbrynas; de omskafas slitigt och tillses att de blifwa jemna. Litet socker och salt strös under bryningen öfwer dem, och då de äro färdiga, anrättas de till hwarjehanda kötträtter.

802. Potatis, kofka i Smör eller

Flott.

Potatisen råskalas, klyfwes i 2—4 delar, sköljes och torfas emellan ett linne. Smält smör eller renad slottyr hålles uti en stekpanna, och när den är het, ilägges potatisen; men ej för många på en gång. Deruti kokas den tills den blifwer ljusgul, och är då färdig att anrättas.

Ann. För att borttaga det mesta af flottet eller smöret upplägges potatisen först på gräpapper.

303. Potatismos.

Potatisen skalas rå, och påsättes att koka i swag buljong, hwarefter den stötes och sönderkramas wäl. Smör tillika med finhackad rödlöf fräses och moset lägges sedan deruti. Det omröres wäl, påspådes derefter med söt grädde jemte litet salt och är sedan färdig att anrättas.

304. Potatismos med Fläsk.

Potatisen strapas rå och kokas i så litet watten som möjligt, hwarefter de röras sönder. Då har man något fet röft flinfa, eller annat salt fläsk, hwaraf det feta ofta bortfrädes. Detta fläsk skäres i fina tärningar, och lägges, jemte löf efter smaf, skuren helt små, att i stekpanna brynas. När det är gulbrunt, slås det, jemte en god del hackad persilja, litet ingefära och peppar, i potatis-moset, hwilket dermed ännu en stund kokar, och gifwes sedan till salt fisk eller kött.

305. Potatis-pudding med Grädde.

Potatisen strapas rå och förwällas i söt mjölk, hwarefter de upptagas och riswas eller stötas ganska fina. Till $\frac{1}{2}$ stop af denna massa tages $\frac{1}{2}$ quarter smält färst smör, hwilket med en trästед arbetas tillsammans med potatisen, att massan blifwer mycket smidig. 10 ägg-gulor jemte 4 hwitor röres äfwen häruti, helt litet riswet hwetebröd och så mycket söt grädde, som fordras att gifwa puddingen lagom stadga. Bäst är, att i en munkpanna göra ett litet försök; ty det beror så ofta af potatisens egenkap. Nu tillägges äfwen socker och stött kanel efter smaf, jemte gul citronskal. Då massan är färdig arbetad, röres de 6 återstående äggwitorna, hwilka äro wispade till stum, deruti, och massan slås i en smörform och gräddas i ugnen samt anrättas med en sås, kokad af söt grädde, socker, kanel, citronskal och ägg-gulor. Af denna massa kan äfwen munkar eller små plättar bakas.

306. Kräm af Potatis.

De skalas rå och förwällas i söt mjölk, hwarefter de riswas eller stötas ganska fina, och sätas sedan på elden, med söt grädde, gul citronskal, hel kanel och socker, och bör det vara så mycket grädde, att när krämen är kokad, den är såsom en tjock wälling. Då silas den genom ett fint durchslag, att inga små klumpar få medfölja, hwarefter den åter sättes på elden, och då den sjuder, aflyfies den, och så många ägg-gulor iröres, som fordras att gifwa den behörig tjocknad. Den slås

då upp att fallna, och garneras sedan med smörmos, eller hwad syltade bär man behagar, och ätes med söt gräde eller bärsaft.

Salader.

307. Sufwud-Salade.

På hårda salads-hufwuden afstrådas de yttre bladen, hwarefter de sköljas och skäras i klyftor. Sedan göres en sås af 2 hårda ägg-gulor, hwilka utgnidas med en stед, och derefter tages der till sin matolja tillika med dragonättika, litet salt, hwitpeppar och för dem, som tycka derom, litet socker. Saladen upplägges och såfen hålles der öfwer. Den garneras med rödbetor och kokta ägg-hwitor, hwilka fasoneras med små formar.

308. Winter-Salade.

Saladen renas, sköljas wäl och upplägges på ett linne. Såfen göres af 2 hårdkokta ägg-gulor, hwilka passeras genom en härst och uppblandas med olja, ättika, litet salt och hwitpeppar.

309. Färsk Gurf-Salade.

Färsta gurkor skalas och skäras i tunna stiftwor, öfwerströs med salt och skakas mellan tvö eller tre talrickar, hwarefter stiftworua upptagas ur laken, läggas nått på saladfatt och öfverhålles med ättika, olja och beströs med litet starkpeppar.

310. Julagd Gurf-Salade.

Härtill tages gurkor som äro halfwurna och ännu icke börjat sätta frö; de skalas och skäras i tunna stiftwor, hwarefter de beströs med fint salt och så stå så 1 timma, men pressas ej. Man tager derefter ett silfat af stengods, hwarpå lägges en tunn serviet och derpå gurkorna, som blifwit liggande så öfwer natten, att laken får afrinna. Dagen derefter nedläggas de i små glasburkar eller lera forta flaskor med stor hals, och böra de icke fyllas mer än till hälften, eller innehålla mer än hwad man kan behöfwa anrätta en eller högst tvö gånger. På dessa gurkor hålles derefter uppkokt men kall, winättika samt ett par tum högt med god olja, hwarefter burkarne öfverbindas med papper och ställas på ett swalt ställe. När de skola användas, anrättas de med olja och ättika.

Nästa No utgifwes Onsdagen den 25 Juni.

Göteborg, C. Petersens Officin 1851.