

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.

Nummers- och Hushålls-Tidning.

N:o 74.

Onsdagen den 17 September

1851.

## Till Salu.

I Snörmakaren Sandbergs hus vid Kyrkogatan finnes alla söcknedagar Mjolk och Grädde till salu inne på gården en trappa upp.

208.

## Bok - Annonser.

Dr. Mårten Luthers Cateches

i

## Skrifstil.

36 sidor, med Luthers porträtt.

Pris: 12 sk. bko.

Denna lilla bok, som under det den tjänar som förelägningsblad i skrifkonsten, medför tillika den förmonen, att dess innehåll utplänligt fäster sig i dens minne, som afskrifter densamma. Herrar skollärare kunna därför icke nogsamman 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 ästundar 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 Boktryckare.

Gotheborg.

(24.)

Hos C. PETERSEN finnes

ständigt lager af

Svenska Konnossementer i Boktryck

D:o D:o „ Stentryck  
Engelska D:o „ D:o

Svenska Vexel-blanquetter.

Franska D:o (Tertia).

Qvittenser.

Förpassnings-, Frakt- och Förebudssedlar.

Hyreskontrakt.

Linierade Räkningar.

Stort sortiment af Vin-, Punch- och Bischoffs-  
Etiquetter.

Eau de Cologne- och Luktvattens-Etiquetter.

Hattbottnar.

Sörjkort och Sörjbref.

Adress- och Visittkort.

Obs. Beställningar å alla slags arbeten i Bok- eller Stentryck utföras med skyndsamt och till det mest billiga pris.

(143.)

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

finnes ännu några exemplar att tillgå mot 22 sk. b:co. Requirenter i landsorten kunna få den kostnadsfritt med posten, då man vänder sig till utgifvaren

Gotheborg d. 17 Sept. 1851. C. PETERSEN.

(22.)

# R o k b o k

## Jemte Husshålls- och andra nyttiga råd.

### 1198. Smör-Kringlor.

Man sätter  $\frac{1}{2}$  stop söt mjölk på elden med 1  $\mathcal{L}$  stradt smör och  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{L}$  socker. Smellertid har man hvetemjöl i ett dertill passande tråg, förut något kylslaget, och deruti hålles mjölken tillfika med 4 uppvispade ägg. Detta arbetas och knådas med så mycket mjöl, att digen blir lagom lös, och derunder ilägges 2—3 skedblad god jäst, hwilken inarbetas wäl i degen, som sedan får stå att jäsa. När den är lagom uppjäst, bakas deraf kringlor efter samma mått som telge-kringlor (N:o 1197) och man förfar med gräddningen på samma sätt.

### 1199. Måra Kringlor.

Man sätter 1 quarter söt mjölk och  $\frac{1}{2}$  quarter stradt smör på elden för att blifwa ljunt, hwarefter det upphålles i ett stenfat; dertill 8 lod socker och 4 ägg. Derefter arbetar man deruti så mycket hvetemjöl, tills det släpper händerna, derjemte ett par skedblad god jäst. Sedan degen jäst wäl upp, trillas deraf kringlor, hwilka genast insättas i ugnen utan att förut så jäsa.

### 1200. Socker-Kringlor.

En deg göres af  $\frac{1}{2}$  stop söt grädde, fint hvetemjöl och 1 skedblad jäst. Då degen jäst upp wäl, arbetas den med 1  $\mathcal{L}$  färdt smör, 8 ägg och 16 lod socker. Man ställer degen i ett kallt rum och bakar deraf små kringlor, hwilka bör quarsta i samma rum. Sedan gräddas de på smorda plåtar uti lagom ugnswärme.

### 1201. Kryddskorpor.

N:o 1.

Man tager hälften stradt rågmjöl och hälften hvetemjöl samt 1 stop söt ljun mjölk, hwaraf göres en jäsdeg, hwilken öfvertäckes med en warm serwet. När degen har jäst upp, arbetas i andra ändan af tråget 1  $\mathcal{L}$  wäl urtwättadt smör med litet hvetemjöl och mera ljun mjölk. Sedan arbetas detta tillsammans med jäsdegen. Un-

der tiden ställes på elden 2  $\mathcal{L}$  sirap att litet koka med  $\frac{1}{2}$  quarter i tärningar sturna pomeransskal och 1 jumfru frofsade fångfål. Allt detta hålles sedan i degen och omarbetas wäl. Af detta bakas nu aflånga skorvor, hwilka sättas på en smord plåt i ugnen att gräddas. Sedan de äro wäl fallna, skäras de itu med en tunn hwarf knif och sättas åter in i ugnen för att torka.

### 1202. Kryddskorpor.

N:o 2.

En jäsdeg göres af 1 quarter hvetemjöl och  $\frac{1}{2}$  quarter jäst. När den har jäst upp, tilläggas 1 quarter ljunmad mjölk, 8 ägg, 1  $\mathcal{L}$  urtwättadt smör,  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{L}$  socker, 1 lod stött kanel,  $\frac{1}{2}$  lod stött kardemumma och 1 jumfru, i mycket fina tärningar sturna pomeransskal. Allt detta arbetas wäl tillsammans med jäsdegen, och när degen derefter hwilat en stund, upplägges den på bakbordet, der den arbetas med händerna. Nu formeras med en blekform skorvor, hwilka genast ställas på smorda och warma plåtar att böja sig; derefter insättas de i en lagom warm ugn att gräddas  $\frac{1}{2}$  timma. När de äro gräddade och hafwa en wacker färg, tagas de af plåtarna, för att kallna. Sedan klyfwäs de med en hwarf knif, och insättas åter i ugnen, för att torka.

### 1203. Sockerkorpor.

En jäsdeg göres af 1 quarter hvetemjöl och 2 jumfrur jäst. När den har jäst upp, dithålles 1 quarter ljunmad mjölk, 8 ägg, 1  $\mathcal{L}$  urtwättadt smör,  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{L}$  socker, 1 lod stött kanel och  $\frac{1}{2}$  lod stöta kardemumma. Allt sammans arbetas wäl med jäsdegen, och sedan degen har jäst en stund, upplägges den på ett bord och arbetas med händerna och utbakas. Sedan förfaras som med föregående (N:o 1202).

### Souffléer.

#### 1204. Ägg-Soufflé.

$\frac{1}{2}$  stop söt grädde sättes på elden att koka

med  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{W}$  stött socker och  $\frac{1}{2}$  theffel pulveriserad Viol-rot; 8—10 ägg-gulor uppvispas väl, och den kokande grädden slås deri och åter tillbaka i kastrullen, för att, under slitig vispning, blifva tjock. Derefter upphålles den att kallna, men vispas slitigt af och till. När den är väl kall, iröras 6 uppvispade äggwhitor med litet socker, och sedan upphålles det på karottier af glas eller porfelan samt öfverströs med storsittadt socker. Nu insättes souffléen i swag ugnswärme, för att långsamt höja sig, hwarefter den serveras.

### 1203. Vanilj-Soufflé.

3 quarter söt grädde sättes på elden att uppfofa med 20 lod socker och så mycket vanilj, att den gifwer god smak. 14 ägg-gulor vispas väl uti ett djupt fat, hwarpå den koka grädden slås, under stark vispning, och vaniljen borttages. Sedan det blifwit väl kallt, iröras sakta 8 äggwhitor, uppvispade med litet socker. Souffléen gräddas med öfversittadt socker, som den föregående (N:o 1204).

### 1206. Citron-Soufflé.

Man tager 20 ägg-gulor och ett knappt  $\mathcal{W}$  socker; det gula skalet af 4 citroner afsnides på sockret, hwilket affkrapas och gnides åter, tills allt det gula är afriswet; det öfriga sockret stötes, siktas och röres åt en led 1 timma. Derefter utkramas saften ur 6 citroner genom ett durchslag och blandas till det öfriga. Sedan uppvispas 16 äggwhitor till hårdt skum och nedröras sakta deruti, hwarefter souffléen gräddas, men beströs ej med socker.

### 1207. Äppel-Soufflé.

Man kokar lös frukt uti en sockerlag till ett hårdt mos och passerar det genom ett durchslag på ett fat för att kallna. Derefter vispas 4 äggwhitor till hårdt skum, med litet socker, och nedröras sakta i moset, hwarefter det upplägges på anrätningsskåpet och beströs med groft strösocker. Sedan insättes det genast i swag ugnswärme, och när souffléen höjt sig, anrättas den.

### 1208. Chocolad-Soufflé.

$\frac{1}{2}$   $\mathcal{W}$  chocolad upplöses i 1 quarter koft watten, och när den är väl upplöst, ihålles 3 quarter grädde och  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{W}$  socker, hwilket kokas  $\frac{1}{2}$  timma under ständig omrörning. Sedan tillsättes hwitorna från 10 ägg och gulorna vispas mycket väl uti ett djupt fat, hwarefter den hela chocolad-

blandningen påhålles. Allt detta sättes åter på elden, för att få ett hastigt uppkof, under stark vispning, tills det tjocknar. Derefter upphålles det för att kallna och vispas alltjemt under tiden. 6 äggwhitor vispas till hårdt skum med litet socker, hwilket sakta nedröres i chocolad-blandningen, sedan den blifwit väl kall. Derefter upplås den på silfver- eller porsländskarottier och insättes i starkare ugnswärme, än de öfriga souffléerna. Då souffléen höjt sig, bör den genast serveras.

### 1209. Risgryns-Soufflé.

$\frac{1}{2}$  quarter risgryn stölas och kokas samt sättes åter på elden med  $\frac{1}{2}$  stop watten, litet socker och det gula skalet af 1 citron, hwarmed det uppkokas. Derefter borttages den mesta elden, att grynen endast få stå och puttra, tills de synas väl frustiga. Sedan passeras de genom en gröfre härst och i moset röres litet citronsaft och något mera socker, om så fordras. Sift uppvispas 3 äggwhitor till hårdt skum, hwilket sakta nedröres, då massan är kall. Souffléen gräddas derpå i lagom ugnswärme och öfverströs med socker.

### 1210. Kastanje-Soufflé.

$1\frac{1}{2}$   $\mathcal{W}$  kastanjer skalas, förwällas, och det fina skalet borttages väl; derefter kokas de i  $\frac{1}{2}$  stop watten tillika med det gula skalet af 1 citron och litet socker. Deruti mörkofas kastanjerna, hwarefter de passeras genom en härst och i moset röres saften af 1 citron. 10 äggwhitor vispas till hårdt skum och deri röres en thekopp finstött socker, hwarefter det gräddas i ugn med öfversittadt socker.

### 1211. Ost-Soufflé.

$\frac{1}{2}$  stop tjock, söt grädde vispas till hårdt skum och deruti vispas 10 äggulor samt  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{W}$  risven parmesan-ost. När souffléen skall sätas i ugnen, iröras 8 till hårdt skum vispade äggwhitor, och sedan den höjt sig, anrättas den genast.

## Compoter.

### 1212. Apelsin-Compote.

Apelsinerna skalas och den hwhita hinnan tages bort; de delas sedan i större och mindre klyftor samt nedkokas. Derefter uppläggas de högt på en flat kristallskål.

### 1213. Äppel-Compote.

Der till tagas friska äpplen, hvilka skalas och skäras i 2—4 delar, efter äpplenas storlek, och kärnhusen borttagas. En kastrull sättes på elden med watten och  $\frac{1}{3}$  win efter behof, samt socker, litet kanel och ett par skifwor citronska. När allt detta har kokat, så att sockret är wäl smält, läggas äppelstyckena deruti bredwid hwarandra, för att smält koka tills de blifwa mjuka. Derefter upptagas de warsamt, så att de ej gå sönder, och uti lagen läggas åter nya äpplen för att koka, hwarmed fortfares tills allt blir kokt. De uppläggas då på en flat kristallskål, och lagen, hwar uti de kokat hålles deröfwer.

Anm. Det är bäst att koka compoter dagen förut innan de skola begagnas, eller tidigt samma dags morgon, att lagen kan få tid att stadga sig.

### 1214. Pårön-Compote.

Pårönen skalas långs efter och klysas så, att hwarje halfwa behåller sin själ. Kärnhusen uttagas med en pennknif och stjekarne sträpas och borttagas till hälften. Sedan förfar man med dem som med äppel-compote (N:o 1213). Äro pårönen hårda, tåla de ofta koka 2—3 timmar. De serveras kalla och garneras med äppel-gelé.

### 1215. Plommon-Compote.

Stora ägg-plommon läggas uti en kastrull med litet watten, och när de sjuda, upptagas de; skinet afdrages, plommonen klysas, stenarne knäckas och kärnorna uttagas; plommonen tillika med kärnorna läggas uti en förut kokad compotelag, likasom till äppel-compote (N:o 1213). Derefter uppläggas de på ett fat och anrättas sedan på små flata kristaller. Skulle lagen wara för tunn, hopkokas den med mera socker tillika med några skedblad konjak.

### 1216. Körsbärs-Compote.

Den behandlas som den föregående (N:o 1215), endast med den skillnad, att konjaken utestutes och i dess ställe ett par thesedar potatismjöl, uppblott i watten, iwisas, för att göra lagen sinnig, hwarefter de omkastas warsamt tills de kallna, då compoten är färdig att serveras.

### 1217. Fikon-Compote.

2  $\mathcal{L}$  fikon sättes på elden med  $1\frac{1}{2}$  quartier sött gammalt win, 1 jumfru watten samt socker efter smak tillika med litet kanel och några citronskal. När fikonen äro mjuka, uppläggas de på ett kristallfat, och när lagen har kokat ihop till en tunn socker-stray, uppläses den och hålles öfwer fikonen.

### 1218. Smultron-Compote.

Socker och win hopkokas till en stray; de wärensade bären läggas deruti, och compoten tagas af elden förr än den uppkokar, just då bären äro wäl genomvärmda. Den anrättas som de föregående.

### 1219. Compote af Katrinplommon.

1  $\mathcal{L}$  wäl sköljda katrinplommon sätts på elden i så mycket watten, att det står öfwer dem, och kokas så länge tills de mjukna, hwarefter de upptagas och läggas på ett kristallfat. En sked göres af  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{L}$  hwitt socker och  $\frac{1}{2}$  stop af det watten, hwaruti katrinplommonen äro kokta, tillika med saft och skal af 2 citroner, litet kanel samt 1 quartier gammalt win. Såsen hålles öfwer sedan den blifwit kall, strurt förrän compoten skall anrättas.

### 1220. Bröd-Compote.

2 något spröda franska bröd skäras i skifwor, knappt  $\frac{1}{4}$  tum tjocka. Man riswer skalet af 1 citron på  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{L}$  socker, hwilket tillika med saften af 1 citron lägges uti 1 quartier gammalt win samt litet finstött kanel. När sockret är helt och hållet upplöst, hålles litet af winet uti en kristallskål; deruti lägges ett hwarf af brödsstifwor, na, win hålles åter deröfwer, derpå åter ett hwarf brödsstifwor och så framdeles tills skålen är full då wå hålles så mycket win, att det står litet öfwer compoten, hwilken sedan ställas en timmas tid att draga sig.

Nästa N:o utgiswes Lördagen den 20 September.  
Götheborg, C. Pererjens Officin 1851.