

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 80.

Onsdagen den 8 October

1851.

Till Salu.

## GUSTAF ÅKERLING

försäljer utsökt god Lång- och Torsk-Cabeljou i fjerdingar, valda Spil- och Salt-Långor samt Strömstads An-siovis i Kuttingar.

(214.)

## 1:ma Sammalet

### Rågmjöl,

förmalit af gammal Tysk Råg samt flere sorter godt Hvetemjöl försäljes af

GUSTAF ÅKERLING.

(215.)

## CARL E. SVALANDER

försäljer:

God **Aracks-Punsch** à 24 sk. pr butelj.  
Vin d:o d:o } à 32 sk. "  
Fin **Rom-** d:o } "  
Finaste d:o d:o } à 36 sk. "  
D:o **Aracks-** d:o }

Finaste **Likörer** af flera slag, samt Öl, Svagdricka, Sockerdricka, m. m. till billigaste priser.

(216.)

## Wenersborgs Tändstickor.

Fönsterglas af alla brukliga dimensioner, Bä-jerskt Öl i fat såväl som på buteljer, och Skrifpapper, försäljas till billigaste priser i kommission af

CARL E. SVALANDER.  
(217.)

## Diverse.

Till rökning emottages beställningar som vanligt uti Herr C. B. Wedbergs bod, hörnet af Kongs & Östra Hamngatorne.

(218.)

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.

Hyseskontrakt.

Linierade Räkningar.

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

Eau de Cologne- och Luktvattens-Etiquetter.  
Hattbottnar.

Sörjkort och Sörjbref.

Adress- och Visitkort.

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

(143.)



# R o k b o k

## jemte Husshålls- och andra nyttiga råd.

### 1324. Syltade Äpplen.

Man skalat Borstorfes eller andra hårda och goda äpplen och utskär kärnhuset; sedan tages till 15 äpplen 1 stop watten, hwilket kokas med ett stycke hel kanel; äpplena läggas deruti och giswas ett par gånger ett uppkof, hwarefter man upptager dem och låter wattenet wäl afriana genom en sil. 1  $\mathbb{W}$  i watten doppadt socker lägges i syltkitteln och ställes på elden. När detta har kokat så länge, att det börjar klibba, iläggas saften och de finsturna skaln af 2 citroner, hwilket man låter koka tillsammans med äpplena tills de blifwit klara och mjuka, då de uppläggas i syltburken och sockerlagen hålles deröfwer. Skulle lagen ej wara nog tjock, så kokas den så länge tills den är seg.

### 1325. Påron.

Goda mogna påron kokas i watten tills de äro mjuka, då de upptagas och läggas i kallt watten efterhand som de skalas, ty annars blifwa de swarta. Till 1  $\mathbb{W}$  påron tages  $\frac{3}{4}$   $\mathbb{W}$  socker. När detta är kokt, iläggas påronen, hwilka kokas och skummas wäl. Sedan de kallnat, kokas de änyo tills sockerlagen är tjock. Påron kunna äfwen syltas som äpplen (N:o 1324).

### 1326. Ingefärs-Påron.

1 kappe påron af något hårdt slag, dock icke stenpåron, skalas och kärnhuset utskäres med en pennknif uppifrån blommändan. Dertill tages 1 kanna sockerstrap, som slås i en syltkittel. Påronen iläggas tillika med 1  $\mathbb{W}$  ingefära, som hackas sönder i helt små bitar. Detta kokas på sakta eld med lock, men omskafas ofta och skummas. Skulle det ej blifwa nog starkt, kan mera ingefära tilläggas. Påronen kokas så, tills de kännas mjuka och plockas då warsamt upp i en burk, hwarefter lagen påsilas genom en grof sil. Man kan äfwen stöta ingefära och lägga den på botten i en tunn påse; men då drager det mera strap bort från frukten och smaken blir ändå ej starkare.

### 1327. Påron i Lingonsaft.

3 kannor lingon rensas och kokas med litet

watten tills de wäl safta sig, då de slås uti en silduk, hwilken upphänges så, att saften får afriana. Emellertid skalas 3 kappar af bästa sort syltpåron; men man ser noga till, att man får en sort, som har små kärnhus och som ej äro steniga. Dessa skalas och formas wäl och halfwa stjelen affskäres; äro de mycket stora, slyfwas de längs efter. Saften hålles i syltkitteln med 3—4  $\mathbb{W}$  socker, eller något mera sockerstrap, samt ett stycke kanel, hwarefter påronen så koka deruti, tills de kännas mjuka. Derefter upptagas de och läggas på ett fat, saften hålles i en kruka och när allsammans är kallt, nedläggas påronen i burkar och saften hålles deröfwer.

### 1328. Qwitten.

De största och bästa qwitten skäras i 4 delar och rensas wäl från kärnhusen. Till 1  $\mathbb{W}$  qwitten tages  $1\frac{1}{4}$   $\mathbb{W}$  socker med  $\frac{1}{2}$  stop watten och litet röd saft. Detta sammankokas i en wäl förtennt kastrull tills all frukten är mör och saften ganska tjock. De nedläggas då i syltburkar och förwaras.

### 1329. Citroner.

Citronerna skäras i 4 eller flera klyftor längs efter och kärnhusen urtagas. Till 1  $\mathbb{W}$  citroner tages  $1\frac{1}{4}$   $\mathbb{W}$  socker; detta tillika med litet watten lägges i syltkitteln, kokas till en sockerlag och skummas wäl. Citronerna läggas deruti och kokas tills skaln äro så mjuka, att man lätt kan sticka ett halmstrå genom dem, då de upptagas och lägges i syltburken. Sockerstrapan kokas ännu litet och hålles sedan öfwer citronerna. Skulle lagen efter några dagars förlopp befinnas wara för tunn, uppkokas den åter och hålles öfwer sedan den blifwit kall, hwarefter burken embindes och förwaras.

### 1330. Grönt Citronat.

Detta kommer egentligen från Italien och södra Frankrike, men man härwar det på följande sätt. Omogna citroner skäras i 4 eller flera klyftor, all saft och alla hwita hinnor inuti borttagas, och skaln sättas natten öfwer i stark lake, hwarefter



efter de upptagas och läggas i kallt watten att koka tills de äro fullkomligt genomkinnliga. Derpå upptagas de och läggas i kallt watten tills de åter blifwa hårda, hwarefter de torfas i ett rent linne. Socker doppas i watten och kokas till en lag, hwaruti skalen läggas och kokas en stund, hwarefter de upphållas och står så öfwer natten. Andra dagen kokas de åter med socker. Så ofta sockersträpen ser wattenaktig ut, hålles den af och uppkokas ånyo med mera socker tills den blir så som den skall wara.

### 1331. Citronskal.

Skalen utwattnas några dagar, hwarunder watten ombrytes hwarje dag; derefter kokas de så mjuka i watten, att ett halmstrå kan stickas genom dem, då de upptagas och läggas i en sil, att watten kan wäl afrinna. Till 1  $\mathcal{L}$  skal tages 1  $\mathcal{L}$  socker, hwaruti de kokas lifasom pommeransskal (N:o 1334).

### 1332. Gula Pommeranser.

De skäras i halfwor eller fjerdedelar; det kärnaktiga borttages och de sättas sedan 11 dagar i blöt, med friskt watten hwarje dag, hwarefter de kokas mjuka i watten och läggas i en sil att watten kan afrinna. Nu tager man lika mycket socker som pommeranserna wäga, hwilket kokas tills det är tjockt. Pommeranserna få ett uppkok i sockerlagen, hwarefter de läggas i syltburken. Sockersträpen får åter ett uppkok tills den blir lagom tjock; när den då är kall, hålles den öfwer, hwarefter burken wäl tillbindes för att förwaras.

### 1333. Gröna Pommeranser.

Pommeranserna kokas mjuka i watten, hwarefter de uppläggas i en sil, att watten kan afrinna. Man tager då socker af lika wigt med pommeranserna, hwilket kokas, pommeranserna läggas och få ett litet uppkok, hwarefter de läggas i en syltburk tillika med sockerlagen och beströs med socker. Burken tillbindes och förwaras.

### 1334. Pommeransskal.

Skalen skäras i lagom bitar, hwarefter de kokas mjuka i watten. Till 1  $\mathcal{L}$  skal tages 1  $\mathcal{L}$  socker. Sockret kokas med litet watten eller 6—8 skedblad pommeranssaft, tills det kan dragas i trådar. Nu iläggas skalen och få ett uppkok, hwarefter de läggas i syltburken. Sockersträpen kokas

tills den blifwit lagom tjock, och när den är kall, hålles den öfwer skalen. Sedan tillbindes burken och ställes att förwaras.

### 1335. Meloner.

Man skalar meloner som ej äro allt för mogna; de skäras längsefter i 8 eller flera klyftor och det fastiga uttages. Derefter läggas de några dagar i saltlake, hwarefter de upptagas och utwattnas i kallt watten. Nu sättas de på elden, men får ej kokas för möra, hwarefter de torfas warfamt i ett rent linne. 1  $\mathcal{L}$  socker till hwarje  $\mathcal{L}$  melon kokas med litet watten till en tjock sockersträp. Deruti få melonerna ett uppkok, hwarefter de upptagas och läggas i syltburken. Derefter kokas sockersträpen så tjock som möjligt och hålles öfwer. Skulle den sedan blifwa tunn, gifwes den åter ett uppkok med litet mera socker; detta upprepas så länge tills den är lagom tjock.

### 1336. Meloner som afrifansf Sucat.

Melonen (icke watten-melon) skalas, urhållas och sönderskäres i stycken om 3 tumms längd, 1 tumms bredd och hälften så tjocka; de wägas och läggas i en lake, som är så stark, att den kan bära ett ägg. Häruti ligga bitarne i 4 dagar, hwarefter de upptagas och läggas 3 dagar i kallt watten, som hwarje dag ombytes. Derefter sättas de på elden i kallt watten och kokas lyft tills de äro mjuka, då de upptagas och torfas wäl i ett linne. Till hwarje  $\mathcal{L}$  melon tages 1  $\mathcal{L}$  socker, hwilket kokas till en sträp med 1 quarter watten. Sedan iläggas melonstyckena och kokas i 8 minuter, hwarefter de hållas i syltburken att stå lyfta i 3 dagar. Nu afhålles lagen, som kokas i 10 minuter och hålles warm öfwer melonerna. Dessa få åter stå i 3 dagar och slås deryå i ett durchslag, deruti de blifwa liggande 5—6 timmar att lagen kan afrinna. När denna är helt och hållet fränslad, läggas melonerna åter i burken och lagen kokas tills den är så seg att den nått och jemt kan hållas warm på melonerna. Så blifwa de för 3:dje gången stående i 3 dagar, tagas derefter upp ur burken, utläggas på fat och ställas på ett luftigt ställe att torfas. När de äro fullkomligt torra, förwaras de i ett torrt och swalt rum.

### 1337. Fifon.

2  $\mathcal{L}$  fifon förwållas i sjöwatten, tills de kånas mjuka; de uppläggas då på ett linne, att watten





net kan afrinna. Derefter sammankokas  $1\frac{1}{2}$   $\mathcal{L}$  socker, 1 quarter ättika, litet fanel och några negligor; fitonen läggas deruti, för att koka tills de se klara ut, åtminstone wid stjelen, hwarefter de läggas uti en syltburt tillika med 1 skedblad sprit och förvaras på wanligt sätt.

### 1338. Nypon.

Nyponen affkåras i begge ändarne och kärnor samt snas urrensas mycket wäl. Derefter läggas de i kallt watten en timmas tid, hwarefter de upptagas, att watten kan afrinna; de uppläggas sedan på ett durchslag, hwilket hastigt neddoppas i kokande watten. Derefter läggas bären åter i litet kallt watten, och när watten är fränsilat, ställas de på ända å ett rent linne. Nu tages till hwarje  $\mathcal{L}$  nypon lika mycket socker, hwilket doppas i watten och kokas till en tjock sirap; bären läggas deruti att koka tills de synas klara, de tagas då af elden, omskakas tills de blifwa swala och hålles sedan i burkar att förvaras.

### 1339. Windruswor.

När windrusworna äro asplockade och wägda, tages till hwarje  $\mathcal{L}$  bär  $1\frac{1}{4}$   $\mathcal{L}$  socker; detta lägges tillika med bären på ett eldfast fat; man frammar fasten ur andra windruswor derpå och låter det koka på koleld. När bären äro nära wid att spricka, uppläggas de med skumsleswen i syltglasen, och man låter sockret ännu koka tills det är tjockt nog, då det hålles öfwer bären sedan det blifwit swalt.

### 1340. Stora Jordgubbar.

Till 3  $\mathcal{L}$  bär tages saften af 1  $\mathcal{L}$  röda winbär. Man väger 4  $\mathcal{L}$  socker, hwilket doppas i watten och ställes på elden i en syltkittel tillika med winbärsfasten att koka, tills det blir som en tjock lag, då jordgubbarne iläggas och kokas  $\frac{1}{4}$  timma under jemn skumning. Sedan omskakas de warfamt tills mesta hettan är afgången och hållas derefter i syltburkar att förvaras.

### 1341. Ananas och Smultron.

Desa syltas på samma sätt som förestående (N:o 1340).

### 1342. Engelska Smultron.

Till hwarje  $\mathcal{L}$  smultron tages 1  $\mathcal{L}$  socker, hwilket först kokas med litet watten till en sum-

mig sockersirap och skummas wäl; derefter iläggas smultronen och så ett uppfof. Sedan upptagas de med en hålslef, lagen får ett godt uppfof och hålles åter på bären. Det får då stå omkring 4 dagar, hwarefter lagen hålles från bären. Laggen får åter ett uppfof och hålles derefter kall på bären. Detta upprepas åter efter 4 dagars förlopp, och när lagen är kokt distllas 3—4 skedblad franst bränwin. De förvaras sedan på wanligt sätt.

### 1343. Hallon.

Till 3  $\mathcal{L}$  hallon tages saften af 1  $\mathcal{L}$  röda winbär; 4  $\mathcal{L}$  socker sättes på elden tillika med winbärsfasten att koka tills det blir som en tjock sirap, då bären slås deruti, hwarefter de tål koka några minuter. De skummas flitigt och upptagas derefter med en hålslef, men sockerlagen kokar tills den håller det profwet, att den ej widgar sig, när man håller en droppa deraf på ett ihesat. Derefter ihållas bären och omskakas mycket warfamt tills mesta hettan är afgången. De förvaras sedan i burkar uti ett swalt rum.

### 1344. Swarta Winbär.

Bären repas af stjekarne och blommorna afklippas nätt. Efter bärens wigt tages lika mycket socker, hwilket kokas med litet watten tills det blir som en tunn sirap, uti hwilken bären läggas, för att koka  $\frac{1}{4}$  timma, tills de synas klara. Derefter lyftas de af elden och omskakas, tills de börja swalna. Syltet hålles i burkar och förvaras.

### 1345. Röda Winbär.

Winbären repas af stjekarne och wågas med lika mycket socker, hwilket kokas till en tjock sirap; bären läggas deruti, att sakta koka, tills de blifwa klara. De ösas då upp med en hålslef på ett stenfat, och lagen kokar en stund för att blifwa lagom tjock. Derefter hålles den på bären, hwilka warfamt omskakas tills de börja swalna. De skummas wäl och förvaras sedan i glasburkar.

### 1346. Swita Winbär.

De syltas alldeles på samma sätt, som de förestående (N:o 1345).

Nästa N:o utgifwes Lördagen den 11 October.

Götheborg, C. Petersens Officin 1851.