

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.

Annons- och Hushålls-Tidning.

N:o 64.

Onsdagen den 13 Augusti

1851.

## K o k b o k

jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

### 1007. Crème-Kaka.

$1\frac{1}{2}$  quarter gräde kokas med 1 stång vanilj, som är klufven och sturen i små bitar och laggd i en liten fin påse. När vaniljen är urkokad, upptages påsen, och 3--4 ägg-gulor röras i grädden. Sedan detta kallnadt, iläggas 18 ganfska litet vispade äggvitor tillika med stött socker efter smak. När massan är väl blandad, hålles den uti en med smör smord form. Kakan gräddas tills den är stelnad samt förblifver sedan i formen tills den är kall.

### 1008. Grädd-Crème-Kaka med

#### Äpplen.

Goda äpplen skalas, kärnhusen urtagas, skäras sedan i 4 delar samt förvällas i vin och watten med litet kanel och socker. 1 stop söt gräde,  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{L}$  färskt smör,  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{L}$  hvetemjöl och  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{L}$  stött socker vispas väl tillsammans i en kastrull öfver elden, tills det är tjockt, hwarefter det ställes en stund att svalna. När det är kallt, iläggas 10 förut vispade ägg-gulor och omröres väl. Man lägger derefter, uti en kastrull af silfver eller porslän, hvarstals crème och äpplen om hwarandra, dock får man ej fylla kastrullen alldeles full, så att kakan kan hafwa utrymme till att höja sig. Den insättes sedan i ugnen  $\frac{3}{4}$  timma innan den skall anrättas och gräddas wid jafva värme. I stället för äpplen kan man afwen taga friska smultron, hallon eller körsbär,

från hvilka sistnämnde man borttagit sterna. Om vintern begagnas dessa bärsorter fyltade.

### 1009. Engelsk Grädd-Kaka.

Härtill tages 1 stop gräde, 10 lod mjöl, 10 lod socker och 15 ägg. Först sättes smör öfver elden i en kastrull, och när detta är smält, iläggas sockret och mjölet; sist grädden, som förut måste vara kokande. När största hettan är afgången, arbetas deruti en ägg-gula i sänder och sedan de till hårdt skum vispade hvitorna. Kakan gräddas 1 timma på anrättningsfatet wid jemn värme.

### 1010. Söt Grädd-Kaka.

1 stop söt gräde vispas till hårdt skum och deri lägges det risna skalet af 1 citron tillika med 6 stekblad sforsiltadt socker. 12 ägg-gulor sammanvispas med  $\frac{1}{2}$  quarter godt hvetemjöl, hwilket sedan röres uti det förra. Sift slås 6 äggvitor till hårdt skum och nedröres långsamt i smeten, hwilken slås på ett djupt porslänsfat, öfverströs med sfinsiltadt socker och insättes i swag ugnswärme, för att höja sig och blifwa ljusgul. När den höjt sig, bör den genast anrättas.

### 1011. Sur Grädd-Kaka.

Härtill tages 10 ägg, 8 lod stötta skorper, lika mycket fint hvetemjöl, 1 stop sur gräde, litet risvet citronskal, kanel och sfinstött socker efter

smak. Ägg-gulorna och sockret wispas wäl  $\frac{1}{2}$  timma; derefter iläggas citronskal, kaneln, storporna, mjölet och den förut wispade grädden; sist  $\frac{1}{2}$  till hårdt skum wispade äggwitorna. Smeten slås sedan i en smord och beströdd form och gräddas 4 timma wid swag ugnswärme.

### 1012. Morots-Kaka.

Man sköljer och förwäller 8 stora röda morötter i liter watten; då de äro halfkosta, upptagas de för att falla, hwarefter de skalas och riswas på riffjern. 8 lod mandel, deraf några bitter, skällas och stötas med litet socker. Detta jemte 2 jungfrur stirt smör, 2 jungfrur sot grädde och 6 lod finstötta storpör blandas till morötterna; dertill kemmas 6 wispade ägg-gulor, hwarefter af hwitorna wispas till skum, hwilket sist nebröres uti blandningen. Nu har man tillreds en wäl smord kafform, beströdd med riswebröd, hwarefter uti smeten slås och beströs med socker. Den gräddas i lagom warm ugn en knapp timma och bör uttagas  $\frac{1}{4}$  timma före anrättningen, så att den hinne stadga sig. Den uppstjelpes på fat, så att den sochrade sidan af kakan ligger uppåt.

### 1013. Potatis-Kaka.

N:o 1.

Ett stop mjölk fättes på elden att uppkoka med ett stycke färstt smör uti; sedan wispas deruti potatisgryn, tills det blir som en tjock gröt. Derefter uppstjelpes det och ställes att falla. Sedan lägges deruti socker, det gula skalet af 1 citron riswet och  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{W}$  rensade och skölda rusin; derpå uppwisvas 6 ägg med  $\frac{1}{2}$  quarter sot grädde och hålles öfwer smeten. I fall den skulle wara för tjock, så späder man den med litet mjölk.

### 1014. Potatis-Kaka.

N:o 2.

2  $\mathcal{W}$  rå potatis kokas, skalas och riswas mycket fina, 20 ägg-gulor slås med  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{W}$  fint socker  $\frac{1}{2}$  timma, hwarefter fasten och det risna skalet af 3 citroner tillifa med potatismjöl lägges deri och röres wäl tillsammans. Hwitorna wispas till skum och iläggas sist. Formen smörjes och beströs, och smeten ihölles. Den får stå i ugnen ungefär 1 timma.

### 1015. Sagogröns-Kaka.

8 lod sagogrön skölas och kokas i mjölk tills de blifwa som en tunn gröt; när den är kall, tilläggas blandas den med 6 ägg, 1 quarter grädde, stört mandel, citronskal, socker och  $\frac{1}{2}$  quarter stirt smör. Den gräddas i kafform och serveras genast.

### 1016. Macaronigröns-Kaka.

8 lod Vermicelli sönderbrytas litet samt kokas i mjölk till en lös gröt, och ställes sedan att falla. Emellertid wispas 6 ägg, som blandas med litet stött kanel, litet citronskal och socker efter smak, tillifa med  $\frac{1}{2}$  quarter stirt smör och omröres uti den falla gröten. Massan hålles derefter uti en smord kafform och gräddas i lagom warm ugn. När kakan är uppstjelp, öfwerstjelpas den med stött socker.

### 1017. Risgröns-Kaka.

$\frac{1}{2}$   $\mathcal{W}$  skölda risgryn koka så länge i mjölk tills de blifwa som en lös gröt, i hwilken iröres 6 lod stirt färstt smör. När den är kall, wispas 6 ägg, hwilka tillifa med socker, litet stött mandel efter smak,  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{W}$  rusin, utur hwilka kärnorna äro borttagna, röras i den falla risgröten, derefter hålles i en smord kafform, hwilken iröres i en lagom warm ugn att gräddas i  $\frac{3}{4}$  timma. Derefter uppstjelpes kakan på ett fat, öfwerstjelpes med finsiktadt socker och serveras genast.

### 1018. Rismjöls-Kaka.

Man tager 1 thekopp rismjöl, lika mycket stört mandel och likaledes socker samt 9 ägg. Ägg-gulorna wispas med socker tills det blifwer tjockt; hwarefter mjölet iläggas, sedan mandeln och sist till hårdt skum wispade hwitorna. Den gräddas wid sakta ugnswärme i en smord och beströdd form.

### 1019. Kastrull-Kaka.

1 stop sot eller sur fet grädde wispas tills den blir mycket tjock; deri hålles 2—3 stört stirt smör, litet finstött bittermandel, litet kanelmumma,  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{W}$  rensad rusin, och socker efter smak; derefter 10 wispade ägg och sist 1  $\mathcal{W}$  fint smör. Kastrullen smörjes och beströs, hwarefter den gräddas en god timma med glöder på locket. Kakan är gräddad, uppstjelpes den på anrättningsskåpet och öfwerstjelpes med finstött socker. Denna kaka kan äfwen gräddas uti ett wäl förtent parfat med dertill passande lof.

## 1020. Pannkaks-Kaka.

Man gör en lös smet af 1 kvarter grädde, 1 kvarter mjölk, 3 hela ägg, 1 näsve hvetemjöl och  $\frac{1}{2}$  kvarter stirt smör. Deraf gräddas pannkaker på en sida, och på den andra lägges fylt, af hvad sort man behagar, hwarefter de hoprullas och läggas i ett djupt fat, föröfver öfver hvarandra; dermed fortfares tills smeten är slut. Då wispas  $\frac{1}{2}$  stop söt grädde, 5 ägg-gulor och ett par stedsblad stött socker tillsammans och slås öfver pannkackorna i fatet, hwarefter det insättes i swag ugnswärme, att kakan litet höjer sig. Den anrättas varm.

## 1021. Glacerad Pannkaks-Kaka.

4 ägg-gulor och 2 hwitor, 1 kvarter grädde och lika mycket mjölk samt  $\frac{1}{4}$  kvarter stirt smör och litet hvetemjöl wispas tillsammans, och deraf gräddas tunna pannkaker, som endast stekas på ena sidan och läggas på ett fat. Mellan hvarje pannkaka utbredes äppelmos och beströs med finstött kanel. Derefter öfverstrykes kakan med hårdt wispad ägghwita och socker, samt insättes en stund i swag ugnswärme.

## 1022. Äppel-Kaka.

N:o 1.

Goda stora äpplen skalas, delas i tu och kärnhusen uttagas. Man mäter i det till gräddningen bestämde fatet, huru många äpplen erfordras till tvänne hwarf, och 3—4 tagas öfver för insmältning. Derpå kokas de i hwitt win, blandadt med litet watten, samt socker och kanel tills de blifwa fullkomligt mjuka, men utan att gå sönder. Derefter beklädes fatet med butterdeg (N:o 951), som utskäres omkring kanten. När äpplena äro kalla och första hwarfwet lagdt i fatet, lägges deröfwanpå ett hwarf stykt sylt, helst hallon; derefter nedläggas det andra hwarfwet med äpplen. Häröfver hålles en äggsmet af 16 ägg-gulor, wäl wispad med 1  $\mathbb{W}$  socker, 1  $\mathbb{W}$  stött mandel, ett knappt lod potatismjöl och litet riswet citronskal; sät de till hårdt stum slagna hwitorna. Den gräddas med samma hetta som till hwetebröd, och ugnen bör wara mer under än öfverwarm.

## 1023. Äppel-Kaka.

N:o 2.

Äpplen skalas, sönderskäras och mörkokas som

i föregående, N:o 1022. En djup tallrik stöta skorpor röras i en stekpanna tillsammans med ljusbrunt smör. När det tages af elden iblandas stött socker efter smak. Äpplena nedläggas i ett fat, hwilket förut är beklädt med butterdeg; härpå lägges ett hwarf sylt, sedan ett hwarf skorpor och så framdeles tills fatet är nära fullt. 10—12 ägg-gulor wispas med  $\frac{1}{2}$   $\mathbb{W}$  socker och  $\frac{1}{2}$   $\mathbb{W}$  stött mandel samt det riswa skalet af 1 citron och hålles deröfver. Den gräddas på samma sätt som föregående, N:o 1022.

## 1024. Äppel-Kaka. 1

N:o 3.

Äpplen skalas och kokas, som till äppelmos, med litet citronskal och kanel. En eller ett par kryddlimpor riswas och stekas i smör i en stekpanna. En kafform smörjes med kallt smör och beströs med riswetbröd. När begge delarne hafwa kallnat, lägges ett hwarf bröd i formen och derpå äppelmos; med detta fortfares, tills formen blir full, men sista hwarfwet bör wara riswetbröd. Derefter insättes den i ugnen att gräddas, hwarunder påhålles litet rödt eller hwitt win. När kakan är färdiggräddad och derefter något affwaland, är den tillreds att anrättas.

## 1025. Äpplen med Crème.

Äpplena skalas och sönderskäras som till äppelmos, och när de äro kokta med litet win och watten, lägges kanel, socker och citronskal. Man bekläder anrättningsfatet med ett hwarf butterdeg och lägger derpå äpplena uti på så sätt, att det blir högst i midten, hwarefter ett hwarf sylt lägges öfwanpå. Nu göres en crème af 1 stop grädde, 8 ägg-gulor, ett stycke wanilj,  $\frac{1}{2}$  matfjed potatismjöl och socker efter smak. När den är kall, hålles den öfver äpplena på fatet; socker siktas deröfver, hwarefter den gräddas i en tortpanna wid måttig eld.

## 1026. Fransysk Kaka.

1 kvarter risgryn förwällas uti mjölk och ställas sedan att kallna. Deruti röras 5—6 ägg, riswet bröd af ett raswetbröd, något grädde eller mjölk, 8 lod smör, socker, det gula skalet af 1 citron och salt efter smak. Detta gräddas i ugn eller spis med långsam värme.

## 1027. Fransysk Äppel-Kaka.

Man tager en kafform hwilken smörjes med



smör och beströs med mjöl. Förut har man gjort färdig en god äppelmos. I formen lägges ett hvarf breda mandelbröds-sfifvor, doppade i färskt skirt smör, ett hvarf äppelmos, ett hvarf godt sylt och sedan åter ett hvarf bröd; så fortfares tills formen är nära full. Nu tages  $\frac{1}{3}$  stov sot grädde, 6 hela ägg jemte litet socker; detta wispas wäl tillsammans och hålles öfwer det hela. Kafan insättes i en lagom warm ugn och tål att gräddas  $\frac{3}{4}$  timma. När den är urtagen och afwälnad uppstjelpes den.

### 1028. Äppel-Kaka med Rågskorpor.

$1\frac{1}{2}$   $\mathcal{W}$  finrifna rågsorpor sättes på elden tillika med 1  $\mathcal{W}$  skirt smör,  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{W}$  stött socker och 2 lod kanel. Detta röres sakt öfwer swag eld tills massan är wäl blandad, men icke brynt. 2  $\mathcal{W}$  fastiga skalade äpplen, hwarur kärnhusen äro borttagna, förwällas i watten och win tillika med  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{W}$  stött socker,  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{W}$  smör och 2 lod kanel, tills äpplena blifwit till mos. Då lägges först ett hvarf af skorporna i botten på en till servering bruklig silfwer- eller poröslåns-kastrull, sedan ett hvarf af äppelmoset, och så frandeles hwarstals tills kastrullen är full. Den gräddas  $\frac{1}{2}$  timma.

### 1029. Små Sylt-Kakor.

5 äggwhitor wispas till hårdt skum, och deruti nedröras gulorna; dertill 5 lod finstoftat socker och 2 lod hwetemjöl. När detta är wäl omblandadt, tagas deraf plättar af en walnöts storlek och läggas på en med war smord plåt samt insättas i ugnen för att gräddas. När de hafwa höjt sig, tagas de ur ugnen och losas nätt från plåten. Litet sylt eller hård marmelade breddes på flata sidan af plättarne, hwilka sedan öfwerstrykas med hwit glasyr, som är gjord af en äggwhita, wispad till skum, och dertill 12 lod socker samt saft af 1 citron; detta arbetas  $\frac{1}{2}$  timma. När de dermed äro öfwerstrufna, insättas de i ugnen att torka  $\frac{1}{4}$  timma; men få ej blifwa bruna.

### 1030. Tunna Pannkakor.

1 quarter sotgrädde wispas med litet socker,  $\frac{1}{2}$  quarter hwetemjöl, 4 ägg-gulor och  $\frac{1}{2}$  quarter skirt smör. Nu spådes smeten med 1 quarter friskt watten. Pannkaks-laggen smörjes första gången, men ej de öfriga. Dessa pannkakor gräddas så tunna, att de ej behöfwa wändas; ty de blifwa ändå styfwa. Man kan wita dem öfwer en träpinne, som ett tunnran, eller hur man behagar.

### 1031. Tjocka Pannkakor.

12 skedblad mjöl utröras i 1 stov sur eller sot grädde; deruti läggs 10 ägg, 2—3 skedblad skirt smör (så wida grädden ej är mycket fet), socker och kanel, eller kardemumma, efter smak. Den gräddas wid sakt e'd och bör wändas på ett lok. Will man hafwa äpplen deri, då skäras de i sfifvor, kokas mjuka i watten och läggas öfwer hela kafan, sedan smeten kommit i pannan.

### 1032. Sylt-Pannkakor.

Samma smet användes här som till de föregående; men med den skillnad, att dessa gräddas på båda sidor. Då den första är uppstjelp på fatet, breddes det slags sylt man wil hafwa derpå, och med gräddningen fortfares, tills smeten är slut. Sylt lägges emellan swarje pannkaka, men icke på den öfwersta. De öfwerströs med smör, socker och serveras warma.

### 1033. Plättar.

1 quarter mjölk och  $\frac{1}{2}$  quarter grädde wispas med 3 ägg och litet socker; deruti wispas mycket hwetemjöl, att smeten blir lagom tjock. Hwarefter dithålles  $\frac{1}{2}$  quarter skirt smör. De äro af gräddas plättar, men laggen smörjes blott första gången.

### 1034. Bröd-Plättar.

Några sfifvor mandelbröd blötas uti  $\frac{1}{2}$  stov sot grädde; deruti lägges socker, finstött kanel tillika med några finstötta sotmandel; allt detta blandas wäl tillsammans. 4 hela ägg uppwispas med 1 quarter sot grädde och 3 eller 4 skedblad hwetemjöl; detta blandas med det öfriga, och sättes i ugnes  $\frac{1}{2}$  jungfru skirt smör. Deraf gräddas plättar, tjockare än wanliga, och när de stola serveras, beströs de med socker och kanel.

Nästa N:o utgifwes Lördagen den 16 Augusti.  
Göteborg, E. Petersens Officin 1851.