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.

GÖTEBORGS UNIVERSITET

Kökstidningen.

Annons- och Hushålls-Tidning.

N:o 82. Onsdagen den 15 October 1851.

Till Salu.

GUSTAF ÅKERLING

försäljer utsökt god Lång- och Torsk-Cabeljou i fjerdingar, valda Spil- och Salt-Långor samt Strömstads Ansiovis 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.
Fin 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, Bäjerskt Öl i fat såväl som på buteljer, och Skrifpapper, försäljas till billigaste priser i kommission af

CARL E. SVALANDER.

(217.)

Åstundas köpa.

En i godt stånd varande Handkärra.

G. A. SIGNEUL.

(123.)

Diverse.

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

(218.)

I huset N:o 1, 2 & 3 vid lilla Bommen emottages till undervisning mindre försigkomna Elever uti Fortepiano-spelning; för billigt pris.

(122.)

Anmälan.

På Tidningen **Folkets Röst** som hädanefter utkommer 2:ne gånger i veckan, kan för nu ingångna qvartal prenumereras med 1 R:dr 16 sk. b:ko, hos

CARL E. SVALANDER,
vid östra Larmgatan.

(226.)

Kokbok

jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

1360. Kurbis som Kinesisk Ingefära.

Kurbisen skalas och kärnorna uttagas; den skäres sedan i paßande strimlor, torkas med ett linne och wäges. Till 1 ℔ kurbis tages 1 ℔ socker och ¼ ℔ ljus ingefära. Frukten lägges i en terrin, sockret kroßas, strös öfwer kurbisen och tilltäppas till följande dagen. Ingefäran bultas först och kroßas, hwarefter den lägges i emaljerad gryta med ½ stop watten samt kokar lyckt på sakta eld, tills kraften är utkokad. Då utpreßas saften och hälles i grytan tillika med sockret af frukten; detta kokar en stund och skummas. Kurbisen lägges nu uti och får några uppkok, hwarefter alltsammans åter hälles i terrinen och får stå några dagar. Sedan upptages frukten, lagen kokas med litet mera socker, och om den smakar för litet af ingefära, kan man kroßa några stycken och lägga på bottnen i burken, under det att lagen hälles öfwer. Efter 8 dagars förlopp uppkokas lagen åter, tills den blir lagom tjock samt hälles i burken, som öfwerbindes sedan sylten kallnat. Denna ingefära har en frappant likhet med kinesisk.

1361. Kurbis som afrikansk Sucat.

Kurbiser, som ännu äro gröna, skalas, sönderskäras i stora stycken, få ett uppkok i watten och läggas på ett rent linne att torka. Sockret doppas i så mycket gammalt win, att det kan smälta, hwarefter det kokas tills det är skummat och klart, tillika med 1 theske stött ingefära till 2 kurbiser. Bitarne få ett godt uppkok i sockret, hwarefter de upptagas, nedläggas sedan i en burk och lagen hälles öfwer, sedan den swalnat; skulle lagen ej stå öfwer, måste mera kokas, och om bitarne flyta upp, pålägges någon tyngd, att de nedtryckas. Efter 8 dagar tager man dem upp, för att lägga de öfwersta bitarne nederst. De blifwa stående så tills alla bittarne äro wäl genomdränkta af sockret. Nu upptagas de och läggas i ett djupt fat, hwarefter de mellan hwarje hwarf beströs med torrt socker. Sucatstyckena läggas sedan i swag preß mellan 2 bräder med hwitt papper öfwer och under. När de äro pressade, drages en snodd genom dem, hwarefter de upphängas i ett luftigt rum för att torka; men i solen. De nedläggas sedan i en torr syltburk med stött socker mellan hwarje hwarf. Denna sucat kan nyttjas till kakor och hwetebröd.

Anm. Stora gröna gurkor kunna också, i brist af kurbiser, nyttjas härtill.

Inläggning i Ättika.

1362. Persikor och Aprikoser.

Den icke alldeles fullwurne och fullmogne frukten lägges i en förtennt sylkittel tillika med helpeppar, ingefära, kryddpeppar, lagerbärsblad, dill och något salt, samt sättes på elden med win ättika. När det börjar koka, lyftes det genast af, fylles uti en paßande burk och öfwerbindes på wanligt sätt.

1363. Plommon.

Plommonen prickas med en nål och läggas sedan i syltburken, hwarftals med neglikor och kanel. Till hwarje ℔ plommon tages wäl wägt ⅓ ℔ socker och 1 qwarter ättika, hwilket kokas och hälles derefter kokande på plommonen, hwarefter de tilltäppas och få stå 24 timmar. Sedan afhälles lagen, som åter får ett uppkok med litet mera socker, skummas wäl och hälles öfwer plommonen.

1364. Körsbär.

N:o 1.

Bären rensas, stjelkarne afklippas ganska korta och bären prickas med en nål. Till 1 ℔ bär tages 1½ ℔ socker och ½ stop ättika. Sockret smältes först i ättikan, och deruti lägges kanel och neglikor efter behag. När detta har fått ett uppkok, skummas det wäl, bären läggas uti och får åter ett uppkok, hwarefter de hällas i burkar och öfwerbindas warma.

1365. Körsbär.

N:o 2.

På stora mogna körsbär afklippas stjelkarne till hälften och till 1 stop bär tages 2 ℔ socker, ½ stop win (hälften franskt och hälften rhenskt,) ½ lod neglikor, ½ lod kanel, några kroßade kardemummor, några lagerbärsblad och ½ stop winättika, hwilket allt kokas och skummas wäl. När lagen är kall, slås den på bären, hwilka läggas i burkar, öfwerbindas och förwaras.

1366. Pippling.

På frukten afklippas halfwa stjelken, hwarefter den sköljes. 3 ℔ socker upplöses i 1 qwarter watten och sättes på elden tillika med 3 qwarter ättika; detta kokas och skummas wäl, hwarefter ditlägges kanel och neglikor. Sedan ilägges frukten för att litet koka, hwarefter den uppslås i burkar och öfwerbindes mycket wäl. Skulle lagen efter någon tid wara för tunn, så hopkokas den åter. Uti hwarje burk hälles litet konjack innan den öfwerbindes.

1367. Citroner.

Citronerna skäras längs efter midt öfwer, och saften tillika med inkråmet uttages wäl; derefter torkas de med ett linne, fyllas med hel senap, neglikor och hel hwitpeppar och hopbindas. Nu kokar man ättika, citronerna läggas deruti och få ett godt uppkok, hwarefter de läggas i burkar samt öfwerbindas genast. När de skola nyttjas, afskäras tråden, inkråmet urtages, och citronskalen läggas wå afsetter tillika med litet af ättikan.

Anm. Gröna meloner kunna behandlas på samma sätt; men med den skilnad, att de få ligga 3—4 dagar i stark saltlake och sedan utwattnas 1 timma i kallt watten, hwarefter de aftorkas och behandlas som ofwan.

1368. Meloner.

De skalas, sönderskäras längsefter och inkråmet uttages, hwarefter de torkas i ett rent fint linne och läggas i ett fat. Till hwarje stop ättika tages ¾ ℔ socker; detta kokas och skummas wäl tills lagen är tjock, då den hälles öfwer melonerna, hwilka warsamt skakas deruti och få sedan stå 24 timmar. Nu läggas melonerna hwarftals i syltglaset med litet kanel och neglikor. Attiks-lagen slås åter i syltfitteln, kokas litet och hälles sedan öfwer melonerna, hwarefter det wäl ombindas.

1369. Meloner till Salade.

De meloner, som wära på hösten, äro de bästa; de gröna deremot de finaste. De böra ej wara mogna, men något stora. De skalas, skäras i 4 delar och kärnorna borttagas. Derefter förwällas de i watten och uppläggas på ett rent linne. Sedan kokas en sockerlag med 1 jumfru winättika till hwarje ℔ socker, och melonerna läggas deruti att koka, tills de se klara ut, hwarefter de upptagas och sockerlagen får koka tills den blir som en sirap. Melonerna nedläggas sedan i en burk och lagen hälles öfwer dem, så het den är. När de skola anwändas, skäras de i skifwor.

1370. Gurkor.

Gurkorna läggas 4 dagar i saltlake, upptagas sedan och torkas med ett linne. Nu tages så mycket ättika som behöfwes; är den stark, så kan man taga ½ stop watten till hwarje stop ättika, hwilket sättes på elden att få ett uppkok. Gurkorna nedläggas hwarftals i syltburken med ingefära, helpeppar, småskuren pepparrot, muskottblomma, dillkronor, spansk peppar, gröna lagerbärsblad eller körsbärsblad, några små charlottlökar och brunnskraßa, som har legat i laken med gurkorna. Sedan påhälles ättikan kokande; men den får ej wara uppblandad med watten.

1371. Att göra Saltgurkor gröna.

Wanliga stora eller små saltgurkor, som äro gröna i sig sjelfwa, men som se bruna ut af saltningen, läggas först 24 timmar i watten, som sedan afhälles, och gurkorna uppläggas på linne att utdraga. Derefter läggas de i en syltfittel, hwilken ställes på elden med så mycket stark ättika uti att den står öfwer gurkorna, tillika med litet kryddpeppar, kroßad ingefära och lagerbärsblad. Detta får stå att sjuda på sakta eld tills gurkorna synas gröna, hwarefter de uppslås i syltburken, hwilken öfwerbindes och ställes att förwaras i kallt rum.

1372. Klara Salt-Gurkor.

Till 50 stycken gurkor tages för 6 skilling alun, lika mycket saltpeter, för 4 skilling röd winsten, 8 lod neglikor, 8 lod kryddpeppar och lika mycket starkpeppar; allt detta stötes wäl. Gurkorna läggas i friskt watten öfwer natten och uppläggas sedan på linne att torka. Derefter lägges ett hwarf af flera slags blad på bottnen af en bytta, såsom winbärs-, stickelbärs-, körsbärs- och eklöfsblad tillika med dillkronor och några

qwistar dragon; derefter litet af kryddorna tillika med sönderskuren pepparrot. Nu nedläggas gurkorna, men omlindas wäl med blad, så att hwarken den ena gurkan kommer att beröra den andra eller bräddarne af byttan. Sedan lägges ett hwarf af blad, dill, dragon, kryddor och pepparrot, och så åter gurkor. På detta sätt fortfares tills alla gurkorna äro slut och sist ett tjockt lager af blad. 1 kanna brunns-watten wispas med 1 stop winättika och 28 lod salt; detta fortsättes så länge tills saltet är wäl smält, hwarefter det slås öfwer gurkorna, på hwilka sedan lägges en lindrig preß och förwaras på ett kallt ställe.

1373. Finare Salt-Gurkor.

3 lod alun, 3 lod winsten och 14 lod salt stötes och lägges att smälta i 1 stop kallt watten 24 timmar. Under tiden afplockas gurkorna med små stjelkar och läggas i watten 1 dag, hwarefter de upptagas i lika lång tid att torka på ett linne. Derefter nedläggas de hwarftals i en bytta med mellanlagda körsbärs- och swarta winbärs-blad, dillkronor och litet sönderskuren pepparrot; sedan slås ½ stop winättika i winstenslagen, hwilken derefter slås öfwer gurkorna, hwarefter de ställas i ett kallt rum och omröras dagligen till en början.

1374. Syltade Späck-Gurkor.

Hwita, omogna gurkor skalas och skäras itu på längden, alla kärnor borttagas och gurkorna läggas i friskt watten. Derefter upptagas de och späckas med neglikor och kanel, bruten i små bitar. När de äro späckade, så tätt man behagar, läggas de i kokande watten att koka tills de synas klara. Derefter upptagas de och läggas på ett rent linne; sedan kokas en sockerlag efter mängden af gurkor; till hwarje ℔ sockerlag, hwilken bör wara tjock, tillägges 1 qwarter god win-ättika, hwilket omblandas. Gurkorna läggas i ett fat, lagen hälles öfwer dem, hwarefter de få stå i 4 dagar. Derefter afhälles lagen och uppkokas med mera socker tills den blir fullkomligt tjock. Sedan hälles den, så het den är, på gurkorna, hwilka förwaras i glasburkar, men efterses om 14 dagars förlopp. Skulle lagen då befinnas wara tunn, så uppkokas den åter på ofwan beskrifna sätt.

1375. Asia-Gurkor.

N:o 1.

Till 10 stycken stora, hwita spanska gurkor tages 8 lod senapsfrö, 8 lod fint salt, 4 lod stö socker, 2 lod ingefära, 3 lod starkpeppar, ½ lo neglikor, ½ lod muskottblomma, ½ lod saltpete och 1 spansk lök, smått sönderskuren. Senaper och kryddorna krossas och allt sammanblandas wäl. Sedan skäres ett lock på ena sidan af gurkorna och kärnorna uttagas med en thesked. Nu fyllas gurkorna med kryddorna, locket påsättes och hwarje gurka ombindes med grof tråd, hwarefter de läggas i en passande burk och så mycket stark ättika påhälles, så att den står öfwer dem. Sedan betäckes burken och får stå 6 à 8 dygn. Derefter upptagas de och läggas i ett wäl förtennt kokkärl. Ättikan, som de legat uti, slås öfwer dem, och när de hafwa fått ett uppkok, läggas de genast i burken så heta de äro och sedan de kallnat, förwaras de i syltburkar med några qwistar dragon och lagerbärsblad. När de skola begagnas, klippas trådarne af och kryddorna uttagas, hwarefter gurkorna sönderskäras och ätas som salade. Till ragouter kunna de äfwen nyttjas, och ättikan kan begagnas som kryddättika till kötträtter.

1376. Asia-Gurkor.

N:o 2.

De största gurkor, som börja att gulna i ändarne, äro härtill de bästa. De skalas, klyfwas, urhälkas, läggas i en kruka, öfwerströs med salt och blifwa så stående till följande dagen, hwarefter de försiktigt aftorkas med ett linne och läggas i syltkitteln med så mycket ättika, att den jemt står öfwer dem, hwarwid de sakta omröras. När ättikan will börja koka, tages den af elden, asterna upptagas och läggas i ett linne att utdraga. Sedan de kallnat, nedläggas de, med hälsidan upp, hwarftals med charlottenlök, finskuren pepparrot, litet hwitlök, spansk peppar, hel senap, hwitpeppar och ingefära. Derefter kokas god winättika, som hälles öfwer asterna, sedan de kallnat, hwarefter krukan öfwerbindes.

Nästa N:o utgifwes Lördagen den 18 October

Götheborg, C. Petersens Officin 1851.

TIDNINGS STÄMPEL