

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 .

## Almons- och Hushålls-Tidning.

N:o 3.

Lördagen den 11 Januari

1851.

### Kyrko-Tidningar.

**I: Söndagen efter Trettondedagen predika:**

**I Domkyrkan:**

Aftonsången: Comm, v. Past. Claesson.

Högmissan: Stads-Catechet., Mag. Grevillius.

Aftonsången: v. Pastor Olsson.

**I Christinå Kyrka:**

Der deutsche Hauptgottesdienst: Kongl.

Höfpred., Prost. Dunkel.

Sv. Aftonsången: Kyrkoherden Lamberg.

**I Garnisons-kyrkan:**

Bat.-Pred., v. Pastor Lundgren.

**I Fattighus-kyrkan:**

Fattighuspredikanten Hallén.

**I Carl Johans Kyrka;**

kl. 10, Slots-Pastor Engström.

**I Örgryte Kyrka;**

Comm., v. Pastor Ekberg.

**I Hospitals-kyrkan:**

v. Past. Landtbom.

### Offentliga nöjen.

**Tänk på**

de, genom eldsvådan vid Stigbergsliden natten till den 14 sistlidne December,

### Brandskadade!

**Gå icke förbi**

**Panoramats,**

som förevisas i s. k. *Ostindiska huset*, hvarest Stadens Drätsel-Kommission, af orsak att behållningen tillfaller behöfvande af nämnde brandskadade, benäget upplåtit lokal.

De vyer hvaraf Panoramats består föreställa:

1. Tunneln i London.
  2. Sause Dalen i Norrige.
  3. Vesuvius.
  4. Köpenhamn.
  5. Köpenhamns Bombardement.
  6. Trollhättan.
  7. Kullens Fyr.
  8. Norrköping.
  9. Wadstena.
  10. Jernvägen emellan London och Greenwich.
- Entréen erlägges med 16 sk b:ko personen, men för Barn endast hälften. — De som önska

köpa biljetter, kunna erhålla sådana hos Hr Handlanden Gabr. Lundgren.

Panoramats blifver tillgängligt kl. emellan 4 och 8 e. m.

(17)

### Till Salu.

Goda **Gröna kok- & stuf-Ärter**, **Rökta Gåsbröstrullar**, 1:a Norrköpings **Hvetemjöl**, samt utmärkt goda **Prepar. Skrif-Pennar** försäljes af

B. J DAHLANDER.

(1.)

### Eau pour la Beautée et la Jeunesse,

jemte åtskilliga andra finare Parfumer, af underteknads tillverkning, finnas fortfarande att tillgå till det vanliga billiga priset å 40 sk. Rgs pr helfaska, hos Herrar J. Dahlander, N. J. Gumpert, G. M. Magnusson, Adler & Odéen, N. Petersson, S. P. Thelin, S. J. Wallin, Wickman & Stillström i Götheborg, och J. F. E. Olsson, C. A. Borgström, E. Liebman, Cullberg & Rhode, å Apoteket, som hos underteknad i Masthugget.

CARL E. SVALANDER.

(2)

### FREDR. INGELMAN

försäljer uti dess Vinkällare alla sorter här brukliga, utsökt fina och medelfina, Viner och Spirituosa, såsom:

Champagne.

Rom- och Aracks-Punsch.

Rött & hvitt Clairat.

Äkta Highl. Whisky

Portvin.

Extra fin Jam. Rom.

Madera.

D:o Caminade Cognac

Scherry.

Gammal Amsterdam Arack.

Rhenskt.

Batavia Arack.

Malaga.

Cuba Rom.

Muscat.

Rött & hvitt Matvin.

So  
strullen  
med se  
ven b  
i godt

Er  
mas o  
som fo  
ningen  
stefnin  
äro w  
utfatta  
ockfä r  
uppwit  
på den  
wara  
skjutas  
fet smi  
tarne;  
twättat  
mot fa  
mes pl

Til  
smör  
af de  
gagnae  
formen  
wäl be  
och wi  
släc ä  
na best  
gar ff  
med fu  
sur saf  
förtent  
nämnda  
slår de  
ffälår.  
vuddin  
slår m  
en fall  
måste  
det en  
i fofar  
léer o  
formen  
stycfe l  
Er  
twätta  
Hwarj  
torra  
skulle  
digt n  
twättn  
mot, f

Piccardon.  
Röd & hwit Bischoff.

Genever.  
Fransk Vinätticka.  
Svensk Vinätticka.  
(7.)

Linierade Räkningar, d:o Contraböcker och  
Hyreskontrakter hos

C. PETERSEN.  
(12.)

**Byggnads dref och Cabelgarn  
försäljes i Masthugget vid Bre-  
da vägen till billigt pris af**  
CARL E. SVALANDER.  
(16.)

**Rökade Gåsbröst,  
Gåshalfvor och Metwurst**  
i kommission hos

S. J. WALLIN.  
(18.)

### Astundas Köpa.

**Lumpor af alla slag upp-  
köpas i Masthugget vid  
Breda vägen af**  
CARL E. SVALANDER.  
(15.)

### Tillkännagifvanden. Ny Skol-inrättning.

Ett medelålders ensamt Fruntimmer, som  
njutit en värdad uppfostran, och i flera År  
sjelf varit lärarinna i en större Pentions an-  
stalt, önskar emottaga ett litet antal barn; för  
att först lära grundligt och väl läsa rent in-  
nantill, sedan meddelas undervisning i Chri-  
stendome Histori Geografi samt Räkning och  
skrifning. Flickorne få lära sig nu brukliga  
fruntimers arbeten såsom sy sticka virka och  
brodera; de mera försigkomna få i Skolan sy  
åt sig; kläder af alla slag efven hufvudbona-  
der utan särskildt betalning; och som denna  
skol inrättning för det mästa har för afsigt att  
för Lärariinnan som alltid varit vand vid ar-  
betsamhet och flit, fylla och nyttigt använda en  
öfverflödig tid: så blir priset så billigt som  
möjligt. Barnens moraliska vård, blir efven  
under skoltimmarna på det nogaste tillsedd.  
Närmare meddelande här om i Huset N:o 4 & 5  
hörnet af Spannemåls och Götgatan då skol-  
lärariinnan efterfrågas.

(14.)

## Bok-Annonsér.

### Ambulatoriskt Lånbibliothek;

Den Roman älskande almänheten göres här-  
medelst uppmärksamme. Ambulatoriska Lån-  
bibliotheket innehåller Romaner, Resbeskrif-  
ningar och Teater Pjeser af så väl Äldre  
som nyare författare. Dessutom skall Bib-  
liotheket förses med nyare Literaturens al-  
ster. Afgiften är **24 sk. Bco.** per må-  
nad. **Obs.** de som bestämmer sig för 3:ne  
månaders läsning betalar endast **1 R:dr  
16 sk. Bco.** för hela tiden. Serskild kata-  
log lemnas till var och en af bibliothekets  
respektive läsare. Så snart 50 läsare hafva  
anmält sig tager bibliotheket sin början. In-  
rättaren af ambulatoriska lånbibliotheket tror  
sig härmed göra almänheten en tjenst då man  
hemma hos sig, ehurudan vederleken än må  
vara utan minsta obehag eller tidspillan kan  
utvälja de böcker som behagas. Bokombyte  
kan ske hvarje dag om så ästundas, den som  
härfpå fäster uppmärksamhet torde vara god  
och med det första uppgifva tydlig adress  
samt bestämd tid af dagen då man vill att  
bibliothekets ombud skall iöfvinna sig. Adres-  
sen uppgifves i förseglad Billet till Ambula-  
toriska lånbibliotheket, som inlemnas uti  
Ciggarrhoden i Dahlanders hus vid Norra  
Hamngatan. (8.)

I morgon Söndagen den 12 Jan. utkommer  
från C. Petersens Lithografiska Inrättning och  
Boktryckeri

### Illustrerad nyaste Söndagsmagasin

V årgången N:o 2.

INNEHÅLANDE:

Gustav Schwab, med porträtt. — Skogarnas  
role i Naturen och Menniskolifvet (forts. från  
N:o 1). — Ett nattligt äfventyr i Ostindien. —  
Industriutställningen i London, med stor  
planck. — En ovanlig Tvekamp. — Ett märk-  
värdigt fall af Sömnssjuka. — Engelskt Skepps-  
bröd. — Den röda Tråd. — Luftens Döttrar,  
med planck. — Tvenne virkmönster N:o 8  
och 9.



Å detta vekob'ad, som hvarje  
Söndags morgon kl. 7 utgifves  
i stor qvart om 8 trespaltiga sidor, kan pre-  
numereras så väl å alla rikets Postkontor och  
Boklädor som hos utgifvaren med 4 R:dr  
Bco. för hela året. Bladet tillsändes prenu-  
meranterna kostnadsfritt.

Götheborg den 11 Jan. 1851.

(17.)

# R o f b o k

## Jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

### 28. Stekt Bröd.

Smör brynes i stekpannan, och lägges deri franskt bröd, skuret i små tårningar. Litet pudersocker strös derpå; hwarester det stekas, tills brödet har blifwit ljusbrunt.

### Sopprätter.

#### 29. Klar Buljong.

1  $\mathcal{L}$  orfött, 8  $\mathcal{W}$  kalfött och 2—3 hönsfattas på elden i en kittel med tillräckligt watten, twättas wäl och hastigt med en wisp och uppläggas på rent linne att torka, emedan för mycken sköljning af fött till buljong gör denna ofta ljus och ej wacker. Är föttet friskt, är det nog med ett watten, ty det blodiga går ändå upp till skum. Sedan lägges det i kitteln med friskt watten och så mycket salt, som fordras; uppfokningen skummas wäl, hwarester sopprötter, några morötter, persilja och ett filleri eller, efter behof, en bit ingefära, som är krosad, och ett par purjolökar påläggas. Sedan bör det endast puttra på jenn kokeld; tiden dertill är bäst att bestämma efter smak, men högst nödwändigt är, att kokningen sker långsamt och på jenn eld. När buljongen är färdig, silas den upp genom en härst och ställes att sjunka. När den är kall, borttages allt slottet, och då den sedan skall begagnas, slås den warligt uti det kokfärl, hwaruti den åter skall koka upp. Will man hafwa wacker och klar buljong, bör den kokas dagen förut, så att den får tjelf klarna, då den alltid blifwer bättre. Ser man under kokningen, att den will hålla sig ljus så ilägger man, om man så har, ett par  $\mathcal{W}$  rått orfött, inemot den är färdig; ty det brukar wara ett godt sätt att få den klar: så att man slipper bruka äggwhitor och silning genom servietter, som eljest begagnas till klarning. Buljongen serveras i koppar.

#### 30. Buljong med sparrisknopp och små smörgåsar.

Sparris frapas och sköljes, brytes så länge den är mör och affokas uti litet watten med salt uti. En liten bit färst smör på sparrisfen gör den god; buljongen bör wara som den föregående, god och klar. När knoppen är till det mesta färdig, silas det genom ett durchslag och lägges sedan i buljong. Sparrisfen bör wara kokt i kort spad, så förlorar den sig ej. Till smörgåsarne står man stiwor af långa franska bröd twärtöfwer och rostas dem hårdt. Sedan tager man en orm, en sådan, med hwilken man putjar förlora-

de ägg, och fasonerar, af hwar stiwor, ett par små runda bröd, hwarpå man breder färst smör och derofwån på stiwor af hårdkokta ägg, som äro falla innan de stäras. Först står man bort ändan af ägget, emedan der är mest hwita, och sedan stiwor så tjocka, att man får 4 eller 5 af hwar ägg; men aktar, att de ej gå sönder; man bör begagna en tunn hwast knif, så blifwa de wackra. Man tager derefter ansjovis eller holländsk sill och står i strimlor och lägger omkring äggstiwor, som lägges på hwarje smörgås. När buljongen serveras, anrättas dessa på en bruten serviett, alldeles som små pasteser.

#### 31. Brun Buljong.

Man tager orfött som till klar buljong, med peppar och ingefära, tager några stiwor rent orfött, bultar dessa wäl möra, bryner litet smör i en kastrull, lägger föttstiworna deri, och låter dem wäl brynas, står så buljongen derofwer, och låter det koka, skummor slottet af och affilar buljongen.

#### 32. Afredd gul Buljong.

Kort före än soppen skall anrättas, wispas litet godt smör och mjöl tillfammen samt påspådes med uppkoft buljong. Till en fanna buljong tagas 4 ägg-gulor och 2:ne jungfrut grädde, som wispas i anrättningsstälten, och den kofta soppan slås uti, saltas efter smak, samt ätes midd stekt bröd.

#### 33. Buljong med ris och ägg.

Ett halft quarter wackra risgryn sköljas wäl och affokas uti litet watten, hwilket bortsilas, och grynen påfattas åter uti litet swag buljong. När de börja krusa sig, så äro de färdiga; då läggas de uti soppsstälten, och derpå slås kokande buljong, som förut är färdig och klar. Will man hafwa ägg i buljongen, böra dessa wara färsta och förloras en stund före än soppan skall anrättas. Det lägges ett ägg i hwarje tallrik, då soppan serveras.

#### 34. Buljong med macaroni.

Man tager en kopp af dessa, som sköljas wäl och kokas i litet watten och salt, eller swag buljong, som alltid är det bästa. När de hafwa swällt, läggas de i kokande buljong och serveras genast.

#### 35. Bullion de poche. (Buljonskaka.)

Härtill tages 1  $\mathcal{L}$  orläggat, kalfläggat och halfar, en höna jemte fötter, wingar och ormagar af flera höns, om derpå är tillgång. Allsamans lägges i en kittel och ställes på elden; kallt

Si  
strulle  
med s.  
men t  
i godt

Si  
mas i  
som si  
ninger  
stefnin  
äro w  
utfatta  
ockfä i  
uppvil  
på der  
wara  
skutas  
ket sim  
tarne;  
twätta  
mot ta  
mes pl

Si  
smör  
af de  
gagnas  
former  
wäl h  
och w  
släkt ä  
na be  
gar st  
med si  
sur sal  
förtent  
nämnda  
slår d  
skålar.  
puddin  
slår m  
en kall  
måste  
det en  
i kokar  
léer o  
formen  
stykke l  
Si

Si  
twätta  
Hwarj  
torra  
skulle  
digt u  
twättn  
mot, f

watten slås derpå, så att det står öfwer; köttet twättas och wändes tills wattnet blifwer warmt, hwarefter allt köttet upptages och lägges på rent linne att wäl afrinna. Sedan tages en kittel med täppt lock, och köttet nedläggas samt påfyller med friskt watten tillika med en näfwe salt. Detta ställes nu på elden att uppfoka; skummas sedan wäl och ilägges twenne rödlökar, en bit ingefära samt en half näfwe hwitpeppar; några morötter tilläggas äfwen. Detta får koka tills köttet är alldeles sönderkoft, då silas buljongen genom en härfsitt och ställes att kallna, hwarefter allt slottet borttages och det klara hålles i en kastrull, att åter koka ihop. När det börjar tjockna, röres litigt om, så att det ej brännes wid bräddar och botten. Det bör nödwändigt vara kofeld och på fyrhåll. Nu fortfares med kokningen under jern rörning, tills buljongen blir tjock som en wattengröt. Då wätes en mindre kastrull med watten och den hopfokta buljongen hålles uti att kallna. Den är då färdig och bör vara mycket hård. Kastrullen doppas sedan i warmt watten och buljong de poche'n uppslås samt inlägges derefter i fint papper och ställes uti kallt rum att förwaras. Den kan på så sätt gömmas året om. När den skall nyttjas, kokas wattnet upp och en stiswa skäres af buljon de poche'n. Då den wäl uppfokat, är den färdig. Till 1 kwarter watten tages ett skedblad bouillon de poche.

### 36. Buljong med klimpar.

Envä ägg wispas med ett skedblad socker, der till slås 2 skedblad grädde, 2 skedblad skitt smör, 3 skedblad mjöl och en stort kardemumma. Detta arbetas en stund. Mjöla litet på bordet, trilla deraf så tjockt som ett finger, skär det sedan wid en fingerborgs storlek, samt haf då klar buljong att koka och lägg dessa små klimpar uti att koka i 2 minuter.

### 37. Orfkött-soppa.

Denna soppa kokas som klar buljong, dock med den skilnad, att under det köttsoffan kokar, affokas filleri, persilje och morötter, hälst hela, i en kastrull serfildt, och kunna sedermera skäras sönder, då de äro mörkofota. När soffan är afsilad, läggas rötterna deri, äfwen som köttklimpar, hwilka tillagas på sätt, som sednare beskrifwas. Om hösten kan man i stället för klimpar och rötter begagna gröna spritarter eller spetskåls-hufwuden, som äro sturna i 4 eller 8 delar, hwilka läggas uti soffan. Äfwen kunna små blomkåls-hufwuden begagnas.

Anmärkning. Antingen man tager kål eller arter, måste de kokas i sjelfwa soffan.

### 38. Kalkfött-soppa.

N:o 1.

Kalkbröset hugges sönder som till fritasé, och sättes på elden i kallt watten med salt, peppar och ingefära. Då köttet är koft, tages det upp

och lägges i terrinen. Soffan silas och läggas deri morötter, persilje och filleriötter, jemte några skällade rusin, hwarefter soffan afredes med smör och mjöl. Man kan också lägga risgryn deri, om man tycker derom.

Anmärkning. På samma sätt lagas också lammkött-soppa.

### 39. Kalkfött-soppa.

N:o 2.

Den lagas som ofwanstående (N:o 38); men med den skilnad, att det tillsättes sött och sutt, litet cayennepeppar och ett glas gammalt win. Brödklimpar begagnas hellst i denna soppa.

### 40. Kött-soppa.

N:o 1.

Man tager alla slags wanliga rötter, som brukas till köttsoffa, och kokar dem litet för sig sjelfwa uti den kittel, der man will hafwa soffan. När de äro färdiga, tager man så mycket mjöl, som fordras för att få den simmig; derefter späder man på af den buljong, man har bestämt för soffan, som ej behöfwer vara koft på något annat än laggar eller ben, eller hwad som kan förefalla i ett mindre hushåll. Sift iläggas jordårskockor, som förut äro kofta i litet smör och watten för sig sjelfwa. Dessa äro så lätt kofta, att de böra siff iläggas. Denna soppa bör vara litet simmig.

### 41. Kött-soppa.

N:o 2.

Man tager en a två kålrötter och lika många morötter, hwilka skäras uti stiswor och läggas uti en tackjerns panna, hwaruti ett godt stycke smör förut blifwit fräst, hwilket brynes wäl, men ej brännes. Då de äro wäl gulbruna, håller man buljong på rötterna och arbetar det wäl tillsamman, tills det går sönder. Derefter påses ras det genom en sil eller durchslag. Ar soffan nu ej nog mustig, ger man den en liten redning af litet smör, mjöl och buljong jemte litet salt och hwitpeppar. Till denna soppa nyttjas rostadt bröd.

### 42. Åfta Sköldpadd-soppa.

Sköldpaddan brännes med ett hett jern i åndan, hwarwid hon utsträcker sin hals, som genast afhugges; blodet tages i förwar, och den stora tarmen rengöres; köttet hugges i stycken, lägges i en kastrull och sättas på elden med tillräckligt watten samt wändes tills det blifwer warmt. Då afhålles det blodiga wattnet och friskt påhåles ånyo. Sedan upptages köttet och lägges på linne att wattnet får wäl afrinna. I en kastrull lägges ett stycke smör, twenne skalade rödlökar samt sköldpaddsköttet, hwilket sättas på elden att fräsa, men wändes som ostast, att det ej brännes.

(Fortf.)

Nästa N:o utgifwes Onsdagen den 15 Januari.  
Götheborg, E. Petersens Officin 1851.