

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 5.

Lördagen den 18 Januari

1851.

Kyrko-Tidningar.

21e Söndagen efter Trettondedagen
predika:

I Domkyrkan:

Ottesången: v. Pastor Olsson.

Högmissan: v. Pastor Hegardt.

Aftonsången: Comm., v. Past. Claesson.

I Christinæ Kyrka:

Sv. Högmissan: Kyrkoherden Lamberg.

Der deutsche Nachmittags-gottesdienst:

Kongl. Hofpred., Prosten Dunckel.

I Garnisons-kyrkan:

Reg.-Pastor, Mag. Ljunggren.

I Fattighus-kyrkan:

Fattighuspredikanten Hallén.

I Carl Johans Kyrka:

kl. 10, Comm., v. Pastor Ekberg.

I Örgryte Kyrka:

Prosten, Mag. Hörbeck.

I Hospitals-kyrkan:

v. Past. Landtbom.

Dr. Märten Luthers Cateches

i

Skrifstil.

36 sidor, med Luthers porträtt.

Pris: 12 sk. bko.

Denna lilla bok, som under det den tjänar som föreläggings-blad i skrifkonsten, medför tillika den förmonen, att dess innehåll outplänligt fäster sig i dens minne, som afskrifver densamma. Herrar skollärare kunna därför icke nogsam uppmånas 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 åstundar ett eller flera exemplar, kan få den sig kostnadsfritt tillsänd med posten, då man med bifogande af penningebeloppet för de önskade exemplaren, vänder sig direkte till utgifvaren.

Obs. Då 8 exemplar på en gång tages, erhålles det 9:de gratis.

C. PETERSEN,

Lithograf och Boktryckare
Götheborg.

(23.)

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

finnes ännu några exemplar att tillgå mot 32 sk. b:co. Requirenter i landsorten kunna få den kostnadsfritt med posten, då man vänder sig till utgifvaren

Götheborg d. 14 Jan. 1851 C. PETERSEN.

(22.)

Åstundas Köpa.

Lumpor af alla slag upp-
köpas i Masthugget vid
Breda vägen af

CARL E. SVALANDER.

(15.)

Bok-Annonsen.

I morgon Söndagen den 19 Jan. utkommer från C. Petersens Lithografiska Inrättning och Boktryckeri

Illustrerad nyaste Söndagsmagasin

V årgången N:o 3.

INNEHÅLANDE:

Afbildning af Gustaf II Adolfs och Tegnér's bildstoder. -- Serberne, med 6 port. och 2 vyer. -- Skogarnas role i naturen och meniskolifvet, forts. o. sl. -- Målare-och Bildhuggarekonstens första början. -- Englands Beskattningssystem. -- 14 Virkmönster, N:o 10 -- 23.



Å detta veckoblad, som hvarje Söndags morgon kl. 7 utgifves i stor qvart om 8 trespaltiga sidor, kan prenumereras så väl å alla rikets Postkontor och Boklädor som hos utgifvaren med 4 R:dr Bco. för hela året. Bladet tillsändes prenumeranterna kostnadsfritt.

Götheborg den 18 Jan. 1851.

(24.)

Prenumerations-anmälan.

På C. F. ARWIDSSONS förlag

utkommer

Folkvännen.

En illustrerad månadsskrift för bildning och nöje.

Första årgången 1851.

Ingen tid har varit så rik på bemödanden att i tal och skrift inverka på folket och dess bildning, som vår. Ifrån alla håll spörjas röster, som ifrå för dess odling och utveckling; uti alla länder skönjas bemödanden att till sedlig lyftning, till medborgerligt värde, till vetenskaplig klarhet höja samballets lägre klasser. Vi måste värdera dessa sträfvannden, så vidt de utgå från den rena åsigten af odlingens världsomskapande inslytande och människosjälens rättighet till sann frihet, ljus och förädling; vi måste känna oss uppmuntrade att med dem samverka, så vida de, i känslan af sin giltighet, af sin nödvändighet, vilja de rätta medlen och strida med de rätta vapnen mot mörker och egoism. För afgörandet af dessa frågor, är det nödvändigt att kunna med klarhet och skärpa skärskåda de mångfaldiga produkterna af det skriftstället, som säger sig arbeta i folkets intresse. Ifrån alla håll forinmmas röster, som ropas här är sanning och ljus, kom hit och hämta i rikaste mått frukterna af tidevarfvets andeliga sträfvannde, af sanningens högsta segrar. Men man bör ej tro alla dessa förföriska inbjudningar, alla dessa klingande själsberöm. Derunder kunna ligga grundfalska, förvända, samhällsomstörtande läror, som väl kitta nyhetsbegäret för en tid, men som slutligen måste, vid en närmare granskning, framstå i hela nakenheten af sin falskhet, sin lögn.

Sådana äro utan tvifvel de mångfaldigt vexlande åsigheter af religion, egendomsrätt, statsförhållanden m. m. som så passioneradt drivas t. ex. af kommunismens kämpar. Lika grundfalska äro de ifranden, som, motsatta de nämnda, våga förneka samhällets lägre klasser den upplysning, den andeliga utveckling, den öppnare blick öfver lifvet, som först egentligen gör människan till människa i detta begrepps högre och ädlare mening. Äfven denna åsigt har sina starka försvarare. Men de ledas, likasom de förra, af ensidighet, egennyttas och brist på blick öfver människosjälens rättigheter och behof, öfver samfunds- och statslifvets inre väsen och beskaffenhet, öfver den sanna upplysningens, det oförvillade vetandets upphöjda art och natur.

Det gifves en bildning, som nödvändig för alla, hellsosam för alla, långt ifrån att draga människan bort från hennes sanna bestämmelse och värde, tvertom förer henne just till detta mål. Den hvilat ytterst på en religiöst sedlig grund, på en sann uppfattning af de pligter, mig såsom människa åligga; den söker ej det, som lyser och bländar, utan det som upplyser och gagnar; den stolsserar ej öfver ett mångfaldigt vetande, utan glädes öfver vissheten af det som inhämtas; den yfves ej öfver inbillade företräden, utan

är anspråkslös i sin ringhet. Den är ett barn af sin tid, men den ser och undviker denna tids lyten; den är framåtgående mot ett högre och renare mål, men den förkastar ej blindt, hvad en forntid tänkt santt och handlat rätt. Att skiltra den är svårt, ty dess innehåll är rikt såsom människosjälens, dess sträfvannden äro oändliga såsom den. — Vi komma ofta i tillfälle att återgå till betraktelser öfver detta ämne.

Att i någon mån verka för en sådan, en sann bildning, är ändamålet med denna tidskrift. Utgången skall visa, om vi härvid hoppets förmycket. Skulle företaget lyckas, skall det blifva vårt allvarliga sträfvannde, att söka mer och mer nalkas det mål, som vi tänka oss för ett så beskaffadt bemödande. Emellertid och tillsvidare kommer tidskriften att utgifvas efter den plan, som första häftet framlagger. Vi tänka omvexla med införande af resonnerande artiklar öfver sådana föremål, som kunna vara af vigt och intresse för bildningens sak och af nöje för den bildningssökande publiken. En och annan mindre uppsats, i novellform, af moralisk och estetisk halt skall då och då inlyta. I det ena såväl som det andra fallet skola vi bemöda oss att skriva så, att det, tillgängligt för hvars och ens fattning, må blifva läsvärdt äfven för den, som eger förmånen af en högre bildning.

Hvarje häfte, bestående af 46 tvåspaltiga sidor, och, då omständigheterna så påfordra, af flera, illustreras med flera omsorgsfullt utförda gravyrer.

Prenumerationspriset för helt år eller tolf häften är 1 Rdr bko. Prenumeration emottages hos de fleste bokhandlare i riket, samt på alla postkontor med tillägg af vantligt postförvaltarearsvode. Om prenumerationsmedlen insändas direkte till Förläggaren, erhåller requirerten hvarje häfte sig tillsändt med posten under korsomslag. Privata prenumerantsamlare erhålla hvar 44:te ex. gratis.

Första (Januari-) häftet har utkommit och innehåller:

- 1:o. *Om uppsostran.*
- 2:o. *Farmors gosse.* Berättelse. (Med gravyr).
- 3:o. *Esaias Tegnér.* Biografi, (Med porträtt).
- 4:o. *Om Barometern.*
- 5:o. *Virkmönster.* No 1.
- 6:o. *Jagt-Scener.* No 4 & 2.

Götheborg i Januari 1851.

C. F. ARWIDSSON.

(19.)

Till Salu.

Byggnads dref och Cabelgarn försäljes i Masthugget vid Bredda vägen till billigt pris af

CARL E. SVALANDER.

(16.)

Förloradt.

Under gåendet från Ostindiska Huset till hästbacken Huset N:o 111 förlorades en grå luden krage med rödt siden foder den 7 dennes hittelön utlofvas då han återlemnas i ofvannämnde hns.

(21.)

Tillkännagifvanden.

Ny Skol-inrättning.

Ett medelålders ensamt Fruntimmer, som njutit en vårdad uppfostran, och i flera År sjelf varit lärarinna i en större Pentions an-

stalt, önskar emottaga ett lifet antal barn; för att först lära grundligt och väl läsa rent in-
nantill, sedan meddelas undervisning i Christendome 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 hufvudbonader utan särskildt betalning; och som denna skol inrättning för det mästa har för afsigt att för Lärarinnan som alltid varit vand vid arbetsamhet och slit, fylla och nyttigt använda en öfverflödigt 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-lärarinnan este rfrågas.

(14.)

R o f b o f

jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

54. Italiensk Soppa.

$\frac{1}{2}$ \mathcal{L} Makaroni brytes i små stycken, och mörkofas i flar och brun buljong. Nu uppvispas 6 ägg, $\frac{1}{2}$ quarter grädde, 1 jungfru smält smör och 3 jungfrur riswen permefanost. Detta hållas uti en smörjd form, som sättas i kokande watten, tills det styfnar, då wälter man det ur, och affår långa tärningar, hvilka läggas i soppan, som genast serveras.

55. Höns-soppa.

N:o 1.

Ett par höns rensas wäl, och sättas på elden med fötter, wingar och hjerta, för att stekas med ett godt stycke smör. När de äro stekta, upptagas de och bröstet fränstärkes; hönsstrosfwen stötas i en mortel, med wingar och fötter samt ett stycke af en kalfbog. Allt det smör, hwaruti hönsen äro stekta, tilläsa med 1 purjolof, 1 filleri, 2 morötter och litet hwitpeppar kokas i två timmar tilläsa med det stötte af hönsen. Sedan uppfilas det och allt fett affsummas. Soppan uppkokas och saltas efter smak. Hönsbröstet stäres i fyrkantiga bitar och läggas i anrättnings-terrinen, hwarefter soppan afredes med ett par ägg-gulor, och slås på köttet i terrinen.

56. Höns-soppa.

N:o 2.

Hönsbröstet utstärkes af ett par höns, hwarefter köttet stärfas mycket fint och uppblandas

med 4 ägg, litet hwetemjöl, 1 stek permefanost, litet grädde, hwit peppar, och socker efter smak. Deras kokas små, wäl formade och rundade klimpar. Hönsstrosfvet kokas med något kalfkött tilläsa med ofwannämde kryddor och rötter. När soppan är wäl kokt, uppfilas den och fett affsummas i en kastrull, som sättas på elden tilläsa med 1 stek hwetemjöl; detta uppblandas wäl, och påspådes med den afflade buljongen. När soppan kokar, iläggas ofwanstående klimpar, för att blifwa warma, och när den skall anrättas, wispas 2 jungfrur grädde och 4 ägg-gulor i anrättnings-skålen, hwaruti soppan genast uppfilas.

57. Soupe à lareine på höns.

Härtill tages 2 \mathcal{L} orkott, 3 \mathcal{L} kalfkött och ett par höns. Då köttet är wäl utdraget och sköldt, sättas det på elden i kallt watten och ganska litet salt. När det uppkokar, skummas det wäl, och då iläggas morötter, persiljerötter, filleri, purjo, ingfära och hwit peppar, litet af hwaredera, samt 4 lod stött bittermandel. När detta kokar, efterses att hönsen ej sönderkokas; de upp-
tagas när de äro lagom möra; det andra köttet får deremot koka tills det går sönder. Då uppfilas soppan, som bör wara 3 stop, det feta affsummas och uppfräses med 1 näfve hwetemjöl; derefter sättas soppan åter på elden, för att få ett uppkok. Nu stäres hönsbröstet i lagom stora

af långa strimlar, hvilka läggas uti soppan; det af fallna köttet skäres i fina tärningar och uppblandas med 2 ägg-gulor, 1 sked söt grädd, 1 sked sirt smör, salt och peppar. Derpå har man tillreds en tunn utkastad smördegh och tager 1 sked af ofwannämnde massa, som lägges inuti bagen, samt wifer den öfwer. Man bildar deraf, med en liten bleckform, mindre stycken, bestryker dem med ägg och kokar dem i smör tills de blifwit gulbruna. Härmed fortfaras tills det blifwer en tillräcklig mängd, som serveras till Soupe à la reine på en färfild affett. Till Soupe à la reine wispas 4 ägg-gulor med 2 jungfrur söt grädd, som slås i anrättnings-terrinen.

58. Höns-purée med ris.

Ett par höns kokas, bortfättes natten öfwer för att kallna, och buljongen deraf gömmes. När de äro kalla, plockas allt köttet från benen, lifaledes skinet och alla senor. Det fina köttet hakas wäl, tills det blifwer som mjöl. Emellertid kokas hönskröfet jemte fals- eller orkött. När det är kokt, uppfläas det och sättes på elden i en kastrull med 1 jungfru wäl skollade risgryn, som kokas $\frac{1}{2}$ timma. Sedan blandas det fint hakade hönsköttet deruti, tillifa med hönsbuljongen. Sedan detta har uppkokat, wispas 2 ägg-gulor med 2 jungfrur söt grädd i anrättnings-terrinen och puréen slås deruti. Sietta Bröd-cretonger medfölja färfildt wid serveringen.

59. Duf-soppa.

Dufworna skäras i 2 — 4 stycken. När de äro skölda, och watten wäl afrunnit, brynas de i smör, hwarefter de öfwerhållas med kokande watten, och man låter dem koka med krossad ingefära, salt och ett knippa soppfryddor. När soppan är afflad, afredas den med brynt mjöl och tillsätter ättika och socker jemte 1 glas godt win. Klar duffoppa kokas på samma sätt, med den stilnad, att dufworna icke brynas, och afredningen sker med smör och obrynt mjöl.

60. Krockfords soppa.

Der till tager man ett stycke utaf får, lamm eller hammel, hwilket är desamma. I fall man will använda bringorna till någon anrättning, kunna bogarna wara bäst tjenliga; är det ett mindre får, kan tagas en hel framdel, hwilken hugges i små bitar, så stora som ett halft ägg. Des sa fättas för sig sjelfwa att stekas, men ej brännas, utan de skola blifwa wäl bruna. Är det magert kött, så att det håller sig torrt, kan man slå litet buljong på det; men det måste hållas så lyft som möjligt. Under tiden tager man en god orbuljong, lägger smör och mjöl i en titel eller kastrull; när det är wäl fradt, påfyller af buljongen tills man får så mycket som fördras. Wäl sinnig bör denna soppa wara. Morötter, filleri samt ryska ärtor kokas för sig sjelfwa i buljong eller litet watten och smör. Eft- slås rötterna tillhopa med det kokta lammet jemte allt hwad det

kokt uti. Litet fajenne-peppar och salt tillägges efter smak.

61. Svart-soppa.

Gåsen slagtas sålunda: Sjädern plockas af i nacken och der skäres med en pennknif tvärtöfwer. Haf då en kruka tillreds med litet ättika och salt uti; låt gåsbloden rinna deruti under ståndig wispning. När gåsen är plockad, swedd och twättad, afhuggas hals, wingar och fötter, som skällas och sköljas i watten. Nu uttages ur gåsen allt innanmätet; tarmarna uppristas, strapas och läggas i watten, hwaruti de böra ligga öfwer natten. Sedan huggas wingar och halsar i små stycken, men skinet drages helt af halsen; stora tarmen bör öfwen wara hel, för att användas till korfwen; fötterna skäras upp mellan lärna; tarmarne, som äro rengjorda, lindas om benen, sedan mellan hwar tå, och fättas med en knut. Demagen och hjertat skäres i flera stycken; allt inkrämet lägges i en kastrull med tillräckligt watten och salt. När det uppkokar, skummas det wäl; lägg då uti litet ingefära, peppar, sopprötter och löf. Detta bör koka tills det kännes mör. Emellertid förwällas 2 jungfrur risgryn i mjöl, och man låter dem kallna. Stöt så lefweren mycket fin och blanda den med några finstöta mandlar, neqlifor och peppar, socker, salt, litet finhakad löf samt finkuret gåsister, hwilket allt fylles dels i skinet, som man dragit af halsen, och dels i den stora tarmen, hwilka derefter sys till. Den na korf lägges till det andra att koka och upptages när den blifwit kokt. Derefter uppfläas soppan och sättes åter att koka; några äpplekyror ditläggas samt 1 $\frac{1}{2}$ swifon. Nu uppwispas gåsbloden med litet mjöl, att soppan blifwer sinnig; deruti slås, under stark wispning, ättika och strap, så att den får en god söttur smak. Allt framset ditläggges och är den då färdig at serveras.

62. Gåsfrås-soppa.

Fråsmaten får, som till föregående, behandlas med omsorgsfull rentighet och sättes på elden med kokt watten och salt. När den kokar, skummas den wäl, hwarefter man tillsätter wantliga soppfryddor, litet ingefära och hel peppar samt neqlifor; sedan iläggas morötter, persilje och filleri-rötter, söndersturna äpplen, samt några swifon, som äro färfildt kokta. Wid anrättningen lägges deri bakad persilja, några finkurna mandlar, russin samt socker och ättika efter behag. Hårtill begagnas brödklimpar.

(Fortf.)

Nästa N:o utgifwes Onsdagen den 22 Januari
Göteborg, C. Petersens Officin 1851.