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 6. Onsdagen den 22 Januari 1851.

Till Salu.

C. B. Wedberg

försäljer i Huset N:o 7, hörnet af Kungs- & Östra Hamngatorna.

Fin och ordinär **Rom & Cognac.**
Fint och ordinärt **Portwin.**
Gammalt **Medoc** och **Bischoffs Win.**
Flera sorter **Distellerade Brännviner**
Fin **Arrac, Porter, Bayerskt & Engelskt Öhl, Svagdricka, Sockerdricka, Gingerbeer.**
Ättika och **Matolja.**
Fin **Norrköpings-** och **Smålands Ost.**
Fint **Caffe,** alla sorter raffinerat **Socker,** gult och hvitt **Puder Socker** samt **Sirup**
Ris & Potatis Mjöl.
Sago-Ris-Kross-Hel-& Hafregryn.
Grönt och brunt **The.**
Prima **Chocolade.**
Cichoria i grönt och blått omslag.
Mat Russin, Sviskon, Eng. Senap.
Peppar, Anis, Fengkol och **Coriander.**
Prima **Såpa** i fjärdingar och mindre kärl.
Prima **Stärkelse, Bordsallt.**
Stearin-form- & Stöpljus.
Tändstickor.
Hvita rensade **Kokärter.**
Canarie- & Hampfrö, jemte flera andra varor. (25.)

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

Åstundas Köpa.

Lumpor af alla slag uppköpas i Masthugget vid Breda vägen af
CARL E. SVALANDER.
(15.)

Bok-Annonser.

Af M:ll Lenormands berömda Spåkort,
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.)

Dr. Mårten Luthers Cateches
i
Skriftstil.

36 sidor, med Luthers porträtt.
Pris: 12 sk. bko.

Denna lilla bok, som under det den tjenar som föreläggningsblad i skrifkonsten, medför tillika den förmonen, att dess innehåll outplånligt fäster sig i dens minne, som afskrifver densamma. Herrar skollärare kunna derför icke nogsamt uppmanas 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.)

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 ifra för dess odling och utveckling; uti alla länder skönjas bemödanden att till sedlig lyftning, till medborgerligt värde, till vetenskaplig klarhet höja samhällets lägre klasser. Vi måste värdera dessa sträfvanden, så vidt de utgå från den rena åsigten af odlingens verlds-omskapande inflytande och menniskosjälens 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 skriftställeri, som säger sig arbeta i folkets intresse. Ifrån alla håll fornimmas röster, som ropa: se här är sanning och ljus, kom hit och hämta i rikaste mått frukterna af tidehvarfvets andeliga sträfvande, af sanningens högsta segrar. Men man bör ej tro alla dessa förföriska inbjudningar, alla dessa klingande sjelfberöm. Derunder kunna ligga grundfalska, förvända, samhällsomstörtande läror, som väl kittla 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 åsigter af religion, egendomsrätt, statsförhållanden m. m. som så passioneradt drifvas 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 egenteligen gör menniskan till menniska i detta begrepps högre och ädlare mening. Äfven denna åsigt har sina starka försvarare. Men de ledas, likasom de förra, af ensidighet, egennytta och brist på blick öfver menniskosjälens 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, helsosam för alla, långt ifrån att draga menniskan bort från hennes sanna bestämmelse och värde, tvertom förer henne just till detta mål. Den hvilar ytterst på en religiöst sedlig grund, på en sann uppfattning af de pligter, mig såsom menniska 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 sannt och handlat rätt. Att skildra den är svårt, ty dess innehåll är rikt såsom menniskosjälen, dess sträfvanden 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 värt allvarliga sträfvande, 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 inflyta. I det ena såväl som det andra fallet skola vi bemöda oss att skrifva 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 16 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 vanligt postförvaltarearfvode. Om prenumerationsmedlen insändas direkte till Förläggaren, erhåller reqvirenten hvarje häfte sig tillsändt med posten under korsomslag. Privata prenumerantssamlare erhålla hvart 11:te ex. gratis.

Första (Januari-) häftet har utkommit och innehåller:

1.o. *Om uppfostran.*
2:o. *Farmors gosse.* Berättelse. (Med gravyr).
3:o. *Esaias Tegnér.* Biografi, (Med porträtt).
4:o. *Om Barometern.*
5:o. *Virkmönster.* N:o 1.
6:o. *Jagt-Scener.* N:o 1 & 2.

Götheborg i Januari 1851.

C. F. ARWIDSSON.

(19.)

Kokbok

jemte Hushålls-och andra nyttiga råd.

62 ½. Fogel-soppa.

Foglarna skäras i lagom stora stycken, tillika med några stycken fläsk, och sättas på elden med watten och salt. När detta kokar, och är wäl skummat, iläggas krossad ingfära, stötta neglikor och muskotblomma, och när soppan är uppsilad, ditläggas rötter efter behag och finhackad purjo- och annan lök, samt äpplon och socker. Soppan afredas med brynt mjöl och smör. Wid serveringen iläggas hackad persilja, samt sött och surt efter behag. Kål-eller spinat-pudding är passande att gifwa till köttet, om man så önskar. Soppan bör kokas i en förtent kastrull, och serveras med bröd- eller mjölklimpar.

63. Norsk Rip-soppa.

När riporna äro wäl rensade och utwattnade, brynas de i en kastrull, och sättas på elden, för att kokas i nätt och jemt så mycket watten som dertill behöfs. Riporna upptagas då, och soppan uppsilas; den sättes åter på elden med lika mycket ox-buljong. När den kokar, iläggas silleri- och persiljerötter, och då deßa ungefär äro kokta, iläggas ytterligare äpplon skurna i lagom bitar, sköljda korinter, söt mandel, skuren i strimlar, stötta neglikor, finhackad persilja, litet ättika, salt och socker efter smak; slutligen redes den med brynt smör och mjöl, samt ett glas gammalt win när soppan hällas i terrinen. Sedan skrofwen äro skilda från riporna, skäras deßa i twänne delar efter längden och serveras tillika med rökt fläsk, som är kokt för sig sjelf, och som lägges i skurna skifwor omkring anrättningsfatet.

64. Kramsfogel-soppa.

Den kokas som Fogel-soppa (N:o 62½), endast med den skilnad, att foglarne kokas hela och att fläsket kokas en stund innan foglarne komma deri, då det täler att längre koka.

65. Göthisk Soppa.

Kramsfoglar och beckasiner stekas och uppläggas att kallna. Nu göres en fiskfärs och formeras deraf lika stora klimpar som kramsfogeln. Derpå förwällas 20 stycken katrinplommon och en näfwe stora rußin. En kastrull ställes på elden med god och klar buljong; när den uppkokar, putsas kramsfoglarne wäl och beckasinerna skäras i fyra stycken samt läggas i soppan tillika med färs-klimparne, katrinplommonen och russinen, hwarefter soppan är färdig att anrättas.

66. Purée på wildt.

Wild fogel af alla slag, såsom tjäder, orre, ripor och hjerpar kunna härtill anwändas. Foglarna göras wäl rena och stekas wäl, men få ej brynas. När de äro mörstekta, aftagas de och ställas att kallna. Då rensas allt köttet från benen, hwilket hackas så sint som ett mjöl och stötes sedan i en stenmortel med 4 härdkokta ägg. Emellertid stötas alla skrof sönder och kokas i efter-buljong af ox- eller kalfkött under 2 timmar. Buljongen uppsilas och ofwonnämde maßa wispas wäl. 2 stötta neglikor, litet kajennepeppar samt 1 jungfru portwin wispas deri när den anrättas, och cretonger läggas deri.

67. Har-soppa.

N:o 1.

Har-soppa kokas på samma sätt som fogel-soppa (N:o 62½). Man kan taga det rena köttet längs efter ryggen, skrapar och stöter det till klimpar, hwaruti tillsättas hälften njurtalg, litet stötta neglikor, muskottblomma, ingfära och hackad rödlök; de behandlas för resten som färs.

68. Har-soppa.

N:o 2.

Haren stekes på wanligt sätt, det stekta köttet loßas nätt från ryggen och benen, och skäres i tärningar, något stora, omkring 1 tum i fyrkant. Allt det afskrädda jemte ben och skrof, äfwen som framdelen af haren kroßas, och derpå slås buljong af ox- eller kalfkött. När det således har kokt i 2 timmar med tillsats af wanliga sopprötter och kryddor, uppsilas soppan och afredes med brynt smör och mjöl, och får wackrast färg med brynt socker. Soppan slås derefter i terrinen, tillika med tärningarne af harköttet och ett ölglas gammalt franskt win eller portwin.

69. Grönkål-soppa.

Man tager grönkål, afplockar de nedersta bladen, borttager de grofva stjelkarne och hackar den fin på ett hackbräde. När soppan är assilad och åter satt på elden och kokar, ilägges kålen tillika

med ett par skedor hwetemjöl och hackad lök, och röres wäl omkring tills den åter kokar. Man kan hafwa kött-klimpar eller en kokt köttkorf i soppan.

70. Hvitkål-soppa.

Kålhufwuden skäras i små klyftor, och de tjocka stjelkarne borttagas och soppan behandlas sedan på samma sätt som grönkål-soppa (N:o 69), endast man tillsätter 1 sked kummin. Den kan kokas på färskt eller salt kött och fläsk, efter behag.

71. Körfwel-soppa.

Af det till soppan bestämde kött kokas en klar buljong. Härtill tagas 3 näfwer körfwel och 1 näfwe persilja, som skrädas och sköljas wäl, och hackas fint i en hackho; man lägger det sedan i soppan, låter det koka wäl, och afredas med 3 matskedar hwetemjöl och smör. Man kan ock begagna fina soppkryddor. Den serveras med förlorade ägg eller rostadt bröd.

72. Syra-soppa.

Den kokas på samma sätt som körfwel-soppa (N:o 71); endast att man i stället för körfwel tager syra, som får ett litet uppkok i watten och sedan finhackas. Soppan bör kokas i en wäl förtent kastrull. I soppan kan begagnas förlorade ägg eller kött-klimpar.

73. Nässel-kål.

Om wåren, då näßlorna äro späda, rensas de mycket wäl från fnas och skarpa stjelkar; hwilket bäst pröfwas, om man tager litet af den hackade kålen och lägger uti en matsked med kallt watten. Sedan kokas de en timma i watten, uppslas sedan och wattnet wrides wäl ur dem i en ren handduk. Derefter hackas de mycket fint tillsammans med litet körfwel och piplök. När detta är tillräckligt finhackadt, ställes den på elden, i en kastrull, med ett godt stycke smör att fräsa och omröras flitigt med en näfwe mjöl. Nu har man god buljong tillreds att späda med, så att kålen blifwer lagom tjock, och kryddar den med litet muskot och hwitpeppar, hwarefter den serveras med förlorade ägg. Äfwen kan man begagna fiskfrikadeller, om man så behagar.

74. Blå-kål.

När bläkålen är wäl frostbiten om hösten, rensas den från alla stjelkar, sköljes och förwälles samt uppslås på en härsift, så att wattnet får wäl afrinna. Sedan hackas den mycket fint tillsammans med litet mjöl. Derpå fräses den med ett par skedar smör samt spädes med god buljong; ett stycke färskt fläsk kan äfwen läggas deruti. Emellertid förwällas de tjockaste stockarne, hwilka skalas och skäras i twå tums långa bitar; doppas sedan i rifwe-bröd samt stekas gulbruna i smör och läggas i anrättningsskålen. Fläsket skäres i små skifwor och lägges uti kålen, eller och smz fläsk-korfwar; dertill litet socker och muskotblomma efter smak. Skulle kålen ej wara nog simmig, afredes den med litet smör och mjöl, så att den blifwer lagom tjock. Den är då färdig att anrättas.

75. Rödkål.

Denna kål tillagas på enahanda sätt som bläkåk (N:o 74).

76. Sur-kål.

Wanlig inlagd sur-kål afsköljes med watten, som får wäl afrinna. Sedan ställes på eloen en kastrull, hwaruti lägges ett stycke smör och 1 jungfru sirap, hwaruti kålen får sakta koka, under tätt lock, tills den blifwer mjuk. Då spädes den med buljong eller skinkspad; äfwen köttspad kan begagnas. Den afredes sedan med litet hwetemjöl, så att den blifwer lagom simmig och mörk. När kålen skall anrättas, ilägges köttfrikadeller eller fläskkorf, skuren i skifwor.

77. Hvitkål på salt kött.

Kålen skrädes och skäres temligen fin, sättes sedan med litet smör i wattnet, och 1 jungfru hafregryn till ett stort kålhufwud på elden; häruti läggas äfwen mejram och hel kryddpeppar efter smak, hwarmed kålen under lock kokar alldeles mjuk. Då den är färdig, silas salt kött- eller fläskspad deruti, hwarmed kålen ännu kokar en half timma.

Anm. All soppmat, som kokas med kött, bör först koka ensam med watten, ware sig kål, ärter eller soppa; ty hwarken gryn, ärter eller kål blifwa rigtigt mjuka om de strax läggas i salta spadet; men deremot blir hwar och en af deßa rätter ganska smaklig, då deß wegetabiliska ämne uti watten först upplöses, och köttet sedan gifwer det sin smaklighet.

78. Grönkål med salt kött.

Härtill kan flera werters blad med förmån nyttjas: först mållan, såsom den wanligaste; men bladen af spenat, rödbetor och mangolt, äro i synnerhet härtill tjenliga, särdeles de twänne sednare slagen, hwars stora blad ganska mycket lätta arbetsmödan wid rensningen. Deßa kålslag ensamma eller tillhopa blandade, förwällas ganska wäl, och hackas fint med så mycke hwetemjöl, som fordras, för att göra kålen simmig. (Forts.)

Nästa N:o utgifwes Lördagen den 25 Januari.
Götheborg, C. Petersens Officin 1851.