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 16. Onsdagen den 26 Februari 1851.

Bok-Annonser.

Ekonomiskt Skillings Magasin

kommer äfven nästkommande år på åtskillige, så väl närmare som fjermare prenumeranters benäget yttrade önskan, så väl till format som omvexlande innehåll, lika med innevarande år, att fortsättas. — Priset för en årgång eller 48 nummer, hvarunder ingen prenumeration emottages, blir En Rdr Banko, härtill kommer Postförvaltarearfvodet, när reqvisition sker på Kongl. Postkontoret härstädes, hvilket bestämt sitt arfvode för året till 24 sk. banko, och torde man få hoppas att Hrr Postförvaltare å andra orter lika benäget täcktes moderera arfvodet. — Nya prenumeranter för instundande år, hvilka önska detta årets Ekonomiska Magasin, kunna erhålla det inhäftadt i kulört omslag till 1 Rdr 12 sk. s. m.

De prenumeranter, hvilka finna postkontorens bestämda arfvoden för dryga, kunna direkte vända sig till undertecknad Redaktör, som utan någon ytterligare betalning afsänder Magasinet en gång i veckan, under korsomslag, och torde man endast få fästa det vilkor, att när ofvannämnde afgift En Rdr Bko insändes, Namn, Titel och Adress rent och tydligt utskrifves.

Skulle någon finna sig besvärad att skrifva och hit öfversända afgiften, kan den i stället aflemnas uti Stockholm i hvilken Bokhandel som helst, med tillägg af 8 sk. banko förhvarje exemplar, och är för detta ändamål en anteckningslista jemte några strönummer af detta årets Ekonomiska Magasin inlemnade i alla Boklådor.

Å de orter der jag icke engagerat någon Kommissionär ville spekulanter med En Rdr 8 sk., allt banko, vända sig till närmaste Bokhandel, som benäget torde efterkomma ingående reqvisitioner.

Några Redaktioner hafva visat den artighet erbjuda mig Tidningsutbyte; och i fall flera skile gynna mig med en lika godhet, emottages den med all tacksamhet; men sjelf anser jag såsom förmätet att göra denna offert.

Wexjö i December 1850.

F. F. Cedergreen.

(44.)

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.)

Anmälan.

MERKURIUS,

Tidning för Kyrkan, Skolan och dess Tjenstemän i allmänhet, samt

Organister, kantorer, Skollärare och klockare i synnerhet.

Utkommer hvarannan Lördag. — Prenumerationspris: för helt år 2 rdr, halft 1 rdr 8 sk., qvartal 32., allt bko. — Insändes prenumerationsmedlen direkte till redaktionen under adress: Nyköping, så afsändes tidn. på uppgifven adress, utan vidare kostnad för prenumeranten, i korsomslag, hvarå prenumerantens namn och adress tryckes.

Nyköping i Jan. 1851.

Redaktion

(60.)

PRENUMERATIONS-ANMÄLAN
å
Illustreradt nyaste
Söndagsmagasin
för 1851.

Hvarje söndags morgon utkommer ett nummer om 8 trespaltiga sidor i stor quart med årligen öfver 500 afbildningar i texten, och vid årets slut en större illustrerad roman såsom premie.

Prenumerationspris för helt år 4 R:dr Bko.

Prenumeration emottages å alla rikets postkontor, boklådor och hos utgifvaren, hr C. Petersen utan någon som helst serskild afgift.)

Med hvarje dag vexer den späning, som den storartade tanken

Industri-utställning af alla nationer

har framkallat. Hvar och en är nyfiken att få veta resultatet af Engländarnes och Fransmännens förberedelser; hvad Amerikanarne tänka exponera; hvad man kan förvänta från Indien; hvad Tyskland tänker göra; hvilka alster Sverige och Norrige hafva att bjuda på; huru det går framåt med glaspalatset; och om utställningen verkligen skall komma att blifva ett så storståtligt skådespel för verldsindustrin, som man hör från alla håll.

Till alla dessa frågors besvarande ikläder Söndagsmagasinet sig att oafbrutet lemna bidrag. Red. har för detta ändamål förskaffat sig, utom **Illustrirte Zeitung**, äfven **The Illustrated London News**, och har således satt sig i tillfälle, att hvarje vecka tillfredsställa det vexande intresse, som denna Industri-utställning så naturligen väcker.

Vi tro oss derför kunna rekommendera vårt Söndagsmagasin åt hvar och en bildad familj såsom den mest lärande och underhållande veckoskrift, och såsom den enda tidning inom Sverige, som i så rikt mått i bild återgifver de föremål som afhandlas.

Vi hafva redan i N:o 2 af vårt Magasin upptagit en vy af Utställnings-byggnaden och hafva nu med den sednast anlända engelska tidningen kommit i tillfälle att redan i N:o 8 kunne lemna en ny afbildning å de framsteg, som sedan äro gjorda.

Utan den ringaste påstötning från vår sida hafva så väl Aftonbladet, Handelstidningen, Morgonbladet som flera tidningar på det mest fördelaktiga sätt afgifvit sitt omdöme om Söndagsmagasinet och vi tro oss öfvertygade, utan att förtjena förebråelsen att anses allt för egenkära, att ingen som är vän af bildningens framåtskridande, skall ångra den obetydliga utgiften af Fyra R:dr Bko. för ett helt års estetisk njutning.

Götheborg d. 19 Febr. 1851.

Red. af Ill. nyaste Söndagsmagasin.

(59.)

Till Salu.

Ryska Ärter, raspade **Hjortborn**, samt ett litet partie utmärkt god **Smålands Ost**, försäljes af

J. C. BRESSANDER.

(68.)

Se på!

Ett complett exemplar af Illustreradt Söndagsmagasin för 1847, 1848, 1849 och 1850, väl vårdadt och häftadt, säljes för 6 R:dr 32 sk. Bko. Det kostar innehafvaren **16 R:dr 32 sk.** Bko. Köpare i annan stad kan få det kostnadsfritt med posten. Adress här

(63.)

Goda Kok Erter

försäljes hos Ls. Zachrisson vid Kungsgatan.

(62.)

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.)

Åstundas köpa.

Lumpor af alla slag, äfvensom hvitt och grått Papperspån eller affall, uppköpas af
CARL E. SVALANDER.
(57.)

Kreatürs-ben
och **Gammalt Jern** uppköpas af
CARL E. SVALANDER.
(58.)

Diverse.

Observera!

Annonser, som önskas införda i Kökstidningen, torde benäget sednast inlemnas Tisdagar och Fredagar före kl. 12 på dagen.

Tidningen, som utkommer Onsdag och Lördag f. m. kl. 9 kostar 1 R:dr B:co för hela året.

Annonser införes mot en sk B:co pr. rad.

(67.)

Kokbok

jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

234. Färsk kabiljo.

Den skrapas och sköljes mycket wäl, samt skäres uti lagom stora stycken (ifall den ej skall serveras hel) och kokas i salt watten. När den är färdig, anrättas den med skirt smör jemte fint hackade härdkokta ägg samt litet fint hackad persilia. Till kobeljo ätes råskalad kokt potatis.

235. Torkad Kabiljo. "Klipfisk."

Härtill tages af hwit fisk, som är fri från mal. Skinnet bör wara blått, så att man tydligen kan se den mörka strimman längs efter ryggen. När den skall begagnas, skäres den i stycken och lägges 3—4 dagar i watten. Skulle fisken ännu wara hård, får den ligga längre. Den ätes afkokt med skirt smör och finhackade ägg jemte potatis.

236. Stufwad Kabiljo.

Salt kabiljo urtwättas wäl och kokas, hwarefter ben och skinn fränskiljas. Under tiden tages ett godt stycke smör, hwilket fräses med så mycket mjöl, som fordras för att göra det runnigt; härpå spädes litet af fiskspad och litet söt mjölk. Den afplockade fisken lägges deruti, och sist tillkommer litet söt grädde med twänne ägg-gulor och litet hwitpeppar. Det är tienligt att hafwa antingen små formade morötter eller potatis uti stufningen.

237. Kolja.

När fisken är wäl skrapat och rensat, skäres den i mindre eller större stycken. Den twättas wäl och lägges i kallt watten, hwaruti strös salt och några korn hwitpeppar, och kokas på frisk eld. Den serveras med smör-sås eller ägg-sås.

Koljor kunna ochså kokas hela; men då tillsättas några lagerbärsblad och kryddpeppar. Fiskens kokta råm och lefwer skäras i stycken och läggas som en kam å deß rygg. Kokta potäter läggas omkring fatet jemte små gröna lagerbärsblad.

238. Gratin

Gäddor eller koljor kokas i salt watten. När fisken kokt, upplägges den och rensas wäl från benen och skinnet, och det iakttages noga, att alla fina ben borttagas, hwarefter fisken hackas litet. Sås göres af ett godt stycke smör, fräst med litet mjöl, och spädes med fiskspad och 1 qwarter grädde. Detta wispas wäl, och då såsen blifwit

simmig, ilägges den hackade fisken, jemte litet peppar och salt efter smak. Den uppslås på djupa karotter och öfwerströs med parmesanost, begjutes med skirt smör, och sättes derefter in uti en warm ugn. När den är gulbrun, är den färdig att serveras.

239. Stufwad Fisk.

Stufwad fisk tillagas helst af koljor eller gäddor, och dernäst af torsk och aborrar, som kokas och plockas från benen, och derefter hackas temligen fin. Ett stycke smör lägges deruti, jemte litet mjöl, och spädes småningom med grädde tills det får en lagom tjocklek, då lägges fisken deruti, tillika med finhackad purjolök och litet muskotblomma, hwarefter det kokas litet; sist socker och salt efter smak. Man lägger den stufwade fisken på anrättningsfatet, beströr den med ett hwarf rifwebröd, och häller skirt smör deröfwer, hwarefter den insättes i ugnen för att gifwa den en gulbrun färg. Önskar man rußin deri, kokas de förut i grädden.

240. Stufwad fisk i pappersform.

2 stop fet söt grädde hälles i en kastrull och deri wispas så mycket mjöl, att den blifwer som en tiock mjölsoppa; ett litet stycke smör, litet salt, hackad lök och muskotblomma läggas deruti. När blandningen blifwit kall, iröras 14—16 ägg-gulor, som först äro wispade. Sedan tages så mycket af den finhackade fisken och lägger uti tills man får en tiock gröt, som bör stå en timma, innan den öses i pappersformarne, hwaruti är laggt ett stycke smör, så stort som en liten walnöt; litet skirt smör hälles öfwer, och rifwebröd derpå. Formarne steckas på plåt i ugn.

241. Ruletter.

Stufwad fisk (239) tillredes. Vanliga pannkakor stekas mycket ljusa i en liten panna. Derpå utbredes ett tunnt hwarf af stufwad fisk, hwarefter de rullas ihop och stekas ljusbruna. Ätas med brynt smör.

242. Fiskbullar med hwit sås.

De tillagas på samma sätt som fisk-frikadeller (N:o 183); men formas något plattare. Såsen lagas på så sätt: Det spad som kokas af fiskhufwuden och ben silas och afredes med smör och mjöl så tjock som frikasé-sås; häruti läggas muskotblomma, litet kajennpeppar och några kokta hwita rötter. Bullarne, som äfwen kokas i samma spad, läggas, då alltsammans blifwit kallt, i ett djupt anrättningsfat med bred kant, och omkring kanten lägges smördeg, hwarefter det sättes på en plåt i ugnen, som icke bör wara warmare, än när groft limpbröd urtages. Rensade räkor och sparrisknopp, samt syltade ostron läggas deruti.

243. Fiskbullar med brun sås.

Man steker bullarne i brynt smör, och afreder såsen med litet mjöl; deruti lägger man hwita rötter och syltade champignoner. Deßa bullar kunna också stekas ensamt i brynt smör, och ätas med grönt.

244. Fiskbullar i gelé.

Sedan gelé är lagad som till fisk i gelé af kraftigt fiskspad, blandad med buljong m. m., och tillsatt med det förnödna styfwa geléet, kan det, om man så behagar, tillsättas röd kulör wid att koka hummerskal och rödbetor, sedan fiskbullarne (N:o 242) äro i ordning lagda deri, och geléet öfwerhälles.

245. Horngäll (Näbbgädda).

När de äro färska, skola de wara styfwa, blanka, mörkröda i gelen (ganen), och ögonen hafwa ett lefwande utseende. De ätas kokta med smör, hwaruti läggas persilja och ättika. Är fisken stor, kan den rökas, och behandlas som ål. Den kan också begagnas till färs.

246. Långa.

Långa ätes helst halfsprängd, på grund af att deß kött är torrt. Den serveras som halfsprängd torsk, med smör och hackade ägg.

247. Makrill.

Makrill är fetast och bäst om hösten. Den ätes så wäl kokt som stekt. Fet makrill kan, sedan den liggat en dag i salt, ätas kokt med persilje-sås, hwaruti är kokt i remsor skurna morrötter.

248. Inlagd Makrill.

Makrillen rensas, sköljes och skäres i stycken samt kokas med dill, peppar, salt och lagerbärsblad. Den inlägges i sitt spad samt serveras kall med olja och ättika.

(Forts.)

Nästa N:o utgifwes Lördagen den 1 Mars

Götheborg, C. Petersens Officin 1851.