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 17. Lördagen den 1 Mars 1851.

Kyrko-Tidningar.

Fastlags Söndag predika:

I Domkyrkan:

Ottesången: v. Pastor Olsson.
Högmessan: v. Pastor Hegardt.
Aftonsången: v. Past. Claëson.

I Christinæ Kyrka:

Sv. Högmessan: Kyrkoherden Lamberg.
Der deutsche Nachmittagsgottesdienst:
Kongl. Hofpred., Prosten Dunckel.

Passions predikningar hållas i Christinæ Kyrka:

Tisdagen den 4 Mars (på Tyska språket) af Dunkel. Thorsdagen den 6 Mars (på Svenska språket) af v. Past. Kindberg.

I Garnisons-kyrkan:

v. Pastor, Kindberg

I Fattighus-kyrkan:

v. Pastor Hallén.

Passions predikan

i Fattighuskyrkan nästa Tisdag kl. 10 f. m. af v. Pastor Hallén.

I Carl Johans Kyrka:

kl. 11. Comm., v. Pastor Ekberg.

I Örgryte Kyrka:

Prosten Mag. Hörbeck.

Collecten, som upptages i båda Kyrkorna till Bibel-Sällskapet, anmäles till det bästa.

I Hospitals-kyrkan:

v. Past. Mag. Landtbom.

———

Under nu ingående Fastlags tid kommer vår Frälsares Lidandes-Historia att för Christinæ Församling uti åtta Svenska predikningar afhandlas i efterföljande ordning:

Thorsdagen d. 6 Mars 1. Aktens 1, 2, 3 stycken.
Thorsdagen d. 13 d:o 1. Aktens 4, 5, 6, 7 stycken.
Thorsdagen d. 20 d:o 2. Akten.
Söndagen d. 23 d:o 3. Aktens 1, 2, 3, 4 stycken.
Thorsdagen d. 3 April 3. Aktens 5, 6, 7, 8, 9, 10 st.
Söndagen d. 6 d:o 4. Aktens 1, 2, 3, 4, 5 stycken
Thorsdagen d. 10 d:o 4. Aktens 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 stycken.
Fredagen d. 18 d:o 5 & 6. Akten.

Bok-Annonser.

I morgon Söndagen den 2 Mars utkommer från C. Petersens Lithografiska Inrättning och Boktryckeri

Illustreradt nyaste Söndagsmagasin
V årgången N:o 9.

INNEHÅLANDE:

D:r Layard, med porträtt. — Passolina. — Önskan. — Rättelse. — Chocolad. — Surrogat för Chinesiskt Thée. — Industriutställningen i London, med vy och 3 figurer. — De Spanska Cortes, med planch. — Jesuiten, Berättelse af Carl Nanz.

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 Boklådor som hos utgifvaren med 4 R:dr Bco. för hela året. Bladet tillsändes prenumeranterna kostnadsfritt.

Götheborg dan 1 Mars 1851.

(72.)

Prenumeration
å
Tidningen DEMOKRATEN

mottages för April, Maj och Juni månader med 24 sk. b:ko. Vi få fästa uppmärksamheten på att Demokraten, oaktadt sitt mindre format, innehåller mera än Friskytten och Rätt och Sanning. Enskilda personer, så väl i Stockholm som i Landsorten, hvilka behaga samla prenumeranter, erhålla hvart *femte* exemplar utan betalning.

Skulle några personer i andra städer vara huqade åtaga sig försäljning af denna tidning, behagade de derom göra anmälan hos Redaktionen.

(69.)

Till Salu.

Kom och Köp

veritabel god Blanksmörja på Buteljer. Försäljes till billigt pris i Huset N:o 4 & 5, på Spanmåls gatan, till Venster i Gården en trappa upp.

(70.)

Kok Ärter

Hvita och gröna, flera sorter, försäljes i större och mindre parti till billigt pris af

GUSTAF ÅKERLING.

(71.)

Ryska Ärter, raspade **Hjorthorn,** 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.)

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.

249. Hwitling.

Denna fisk bör ätas genast den är fångad, då den mindst af all slags fisk tål att bertsättas, ty den förlorar genast sin styfhet. Skall den gömmas en half dag innan den nyttjas, bör den läggas i kallt, friskt watten, hwaruti man lagt en näfwe salt. Den ätes wanligen kokt med persilje-sås.

250. Hwitling på fat.

Hwitlingar rensas och sköljas, och stjert och hufwud afskäras; sedan lägges ett stycke smör i en kastrull, jemte finhackad persilja, hwarpå strös litet salt, och derpå nedlägges ett hwarf fisk och rifwebröd; på detta wis fortsättes hwarftals, tills all fisken är nedlagt; men i sista hwarfwet måste wara smör och persilja. Innan locket lägges på kastrullen, hälles litet watten och win eller bulljong deri. Fisken kokas sålunda wid sakta eld, tills den är färdig. Den serveras i sin sås, och sättes på bordet i kastrullen, hwaruti den är kokt, med bruten serviett.

251. Stekt Hwitling.

När fisken är rensad och sköljd, bör den torkas wäl med rent linne, och fina skärningar göras å båda sidor i fisken på 2 fingers afstånd från hwarandra; sedan öfwerströs den med mjöl och finhackad purjolök, jemte litet salt. Smör lägges i stekpannan, och när detta fräser och blifwit ljusbrunt, lägges fisken deri. För att hålla den lös från pannan, må den ofta skakas fram och tillbaka. Fisken serveras med det brynta smörrt, hwaruti den är stekt.

252. Små skäddor.

Äro bäst om wåren. De ätas helst stekta med brynt smör, hwaruti hälles citronsaft.

253 Nödspotter.

Ätas kokta med kapers- eller champignon-sås också med persilja och smör.

254. Stekta Flundror.

Flundrorna rensas, och det hwaßa skinnet afsläs, hwarefter de skäras och saltas litet. När de legat så ½ timma, tagas de upp och klappas mellan en ren handduk. Derefter doppas de i wispade ägg och wältras i rifwebröd, som är uppblandadt med litet mjöl. De stekas i smör, och ätas med korintsås.

255. Pighwarf (Butta).

Ätes kokt med samma slags sås som till rödspotter, (N:o 253).

256. Helge-Flundra.

Denna fisk kan tåla att hänga färsk 5 — 6 dagar på ett kallt ställe, utan att skadas. Är den frusen och lägges i snö, kan den wäl gömmas ännu längre, men blifwer då icke så god till stekning. Kokt ätes den med rörd smörsås.

257. Carbonad på helgeflundra.

Man skär stycken af den rå fisken, som klappas wäl torra i en handduk, hwarefter de skäras mindre, hackas och behandlas i alla delar som carbonad-kött. Doppad i ägg och rifwebröd har den mycken likhet med kalf-karbonad.

258. Helgeflundra på fat.

Fisken skäres i 2 fingers tjocka stycken, mjölas tunnt med hwetemjöl, och stekas i smör på frisk eld, så att de blifwa härda utan att genomstekas. Sedan sättes ett förtent fat på glöder. Det öfwerstrykas inuti med smör, och fisken lägges deri efterhand som den blifwer brun. Mellan hwarje hwarf fisk lägges litet kallt smör, och den öfwerströs med litet salt, muskot och stötta skorpor. När all fisken är lagd uti, hälles den kraft, som är kokt på benen, öfwer, blandad med ett par glas gammalt win och saften af en citron, eller ett skedblad ättika. Så står det och småkokar under lock, tills fisken är genomkokt.

259. Torkad Flundra.

När man köper dem, bör noga påses, att de icke äro gula och härskna. De äro alltid besswärade af sand, som borttages med en styf borste, innan de wattenläggas. Fisken skäres efter de skärningar, som äro giorda i den; är den mycket stor, kan hwarje stycke delas i tu. Den urwattnas som torkad kabiljo (N:o 235), och om den är hård, har den godt af, att en liten pose med aska lägges i wattnet, då den deraf blifwer fylligare; men det bör icke wara för mycket, så att den antager smak af lut: 1 qwarter aska till 5—6 flundror är nog. Den kan ligga 2 dagar i watten, utan ömsning af nytt. Den ätes med morötter, skurna i strimlar och kokta i persiljesmör.

260. Stufwad Hummer

N:o 1.

Hummerköttet tages ur skalen och behandles som till stufwad fisk. Skalen finstötas och kokas i litet smör, och afredas med litet grädde genom en hårsigt i en panna på elden. Ett stycke smör med stötta skorper lägges uti och det hela gifwes ett uppkok. Derefter ilägges hummern, jemte litet muskotblomma, samt några ostron, detta får ett uppkok, och när det tages af elden, tillsättes salt och gammalt win efter behag. Små blomkålsknoppar gifwer stufwad hummer en angenäm smak.

261. Stufwad Hummer.

N:o 2.

När allt hummerköttet är urtaget, lägges det i söt mjölk, ifall hummern är salt; är den åter färsk lägges det genast i såsen. Skalet och rommen hackas och stötas wäl tillsammans med ett stycke smör. Detta sättes på elden att fräsa något, hwarefter man påslår kokt watten, hwari det får koka en fjerdedels timma eller nögot mera; sedan afskummas det röda hummersmöret samt fräses tillsamans med en näfwe hwetemjöl och spädes med söt grädda. När denna sås kokar, ilägges litet muskotblomma och socker efter smak samt sist hummerköttet. Detta omskakas wäl öfwer elden, hwarefter hummern är färdig att anrättas och kan begagnas så wäl till mellanrätt, som till förrätt. (Björklund)

262. Hummer Granate.

Fisk-färs strykas i botten och omkring sidorna på ett djupt bleckfat, omkring ½ tum tjockt; deruti ifylles stufwad hummer; ett hwarf fisk-färs lägges åter derpå, och det hela öfwergjutes med smält smör och beströs med stötta skorpor. Det stekas i ugn, som bör wara så warm som till hwetebröd, och serveras i fatet med bruten serviett.

163. à la daube på Hummer.

Färsk hummer brytes och tages nätt ur skalen, klorna och stjertarne skäres i lagom stycken. Nu tager man hjorthorns-substans (N:o 18),

hwaraf ett par skedar slås i a la daube-formen, hwilket ställes att stelna. Derefter pyntar man ut den på botten med något grönt, och sedan läggas hummerstyckena derpå i wacker ordning, tills man dermed fyllt formen. Sedan slår man derpå af substansen så mycket, att den står öfwer hummerköttet, och ställes derpå äter att stelna. När dauben skall anrättas, doppas formen hastigt i kokande watten, aftorkas och urstjelpas på anrättningsfatet. Man kan antingen garnera den med citron eller förlorade ägg. Till dauben ätes hummer-sås.

264. Hummerkakor.

Till ¾ finhackad hummer tages ¼ skrapade koljor, och till hwarje ℔ af denna blandning 4 lod smör, hwarmed den stötas. Härtill tagas, utom de wanliga kryddorna till hummer, 4 ägg, 1 lod stötta skorpor och 1 ½ qwarter söt grädde. De stekas antingen i tort-panna eller i ugn på plåt, som först öfwerstrykas med smör. Af färsen formas små runda kakor, och sedan de blifwit satta på plåten, öfwerstrykas de med smält smör, och öfwerströs med stötta skorpor. De ätas med spinat eller ryska ärter.

265. Hummer med skarp sås.

(Bruten hummer.)

Hummerstjerten klyfwes midt itu, tarmen borttages, klorna brytas upp, köttet uttages nätt, så att det ej går sönder, hwarefter det lägges i mjölk, för att utdraga sältan, ifall hummern skulle wara salt. En stund förrän hummern skall anrättas, tages det upp och lägges på en ren handduk för att afrinna, hwarefter det lägges i en nätt ordning på en karott. Såsen dertill göres af det feta, som sitter i skalen tillika med rämen, hwilket allt utgnides med en träsked och uppblandas med matolja, winättika, samt peppar och senap efter smak; hwarefter den silas och gifwes på bordet i såsskål.

266. Hummer i gelé.

Till 5 stycken stora hummer tages ungefär ¼ ℔ hjorthorn, som lägges i 1 stop kallt watten, och blifwer deri liggande 12 timmar samt kokas sedan i samma watten. Under kokningen bör hjorthornet ofta preßas med en sked ett par timmars tid; härtill tages antingen 2 lod stelnad gelé af husbläß eller kalf-substans. ½ ℔ magert orkött skäres i skifwor, kokas i 2 kannor watten och skummas wäl. När det är kokt och uppsilat, lägges deruti det afplockade hummerköttet, som är för smått att ligga i geléet, några hwita rötter, litet kajennpeppar och citronsaft. Sedan detta kokt ½ timmas tid, silas det äter, och lägges tillsammans med hjorthorns-geléet. 6 äggwitor jemte de stötta äggskalen, som blifwit ihopwispade, läggas också uti tillika med saften af 1 citron och 1 flaska madera. Då det börjar skilja sig, lägges det upp i gelé-påsen, och silas, tills det blifwit helt och hållet klart. Af detta gelé hälles litet på fatet, och derpå läggas de hela urplockade hummerstyckena i smakfull ordning, hwaribland något af rämen. Det utsiras med små gröna citronblad, blommor af äggwita eller hwita rötter; de gula citronskalen kunna utskäras i små rosetter derefter öfwerhälles mera gelé, i början litet, och sedan mera efter hand.

267. A la daube på Kräftor.

Ett större antal kräftor förwällas och rensas så, att stjerten brytes nätt ur skalet. Man lägger deßa radwis på ett fat, beströr dem med peppar, och låter dem ligga så ett par timmars tid. Till a la daube på kräftor nyttjas läga kransformar, hwilka äro refflade i botten, och deri hälles litet hjorthorns-substans (N:o 18), som ställes att stelna. När den har stelnat, läggas kräftstjertarne och förlorade ägg i wacker ordning derpå, så litet substans och äter ett hwarf ägg och kräftstjertar, hwarmed fortfares tills formen är fylld. Den ställes sedan att kallna och när dauben anrättas, behandlas den som a la daube på hummer (N:o 263). Den kan fyllas i midten med ostron, eller i brist deraf, med kräftsalad. Man rifwer hårdkokta ägg på ett rifjern, och lägger dem i wackra fasoner på saladen. Den ätes med marjones-sås.

268. Små a la dauber på Kräftor.

Härtill begagnas små, runda och släta bakelseformar, i hwilka man fyller botten med hjorthorns-substans (N:o 18). Derpå lägges sedan ett förloradt ägg med kräftstjertar omkring, samt sist substans, så att det står wäl öfwer innehållet af formen. Man kan äfwen, i stället för ägg, lägga ostron och kräftstjertar i en krans deromkring. Då deßa Dauber anrättas, doppas formen hastigt i hett watten, aftorkas och Dauberna uppstjälpas på fatet med ett ägg eller citron mellan hwarje Daube. Härtill gifwes Skarp-sås i såsskål.

269. Stufwade Räkor med sparris

N:o 1.

Man tager friska kokta räkor, afplockar skalen; plockar sedan sparrisen, kokar den, och skär knoppen af, omkring en god tum långa. Nu göres en sås af söt grädde, litet godt hwetemjöl, muskotblomma och salt. Häruti läggas räkorna och sparrisknoppen; de förwällas och anrättas.

(Forts.)

Nästa N:o utgifwes Onsdagen den 5 Mars.

Götheborg, C. Petersens Officin 1851.