

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 19.

Lördagen den 8 Mars

1851.

Kyrko-Tidningar.

I sönd. i Fastan. I Bönedagen
predika:

I Domkyrkan:

Ottesången: v. Pastor Claësson.

Högmissan: v. Pastor Kindberg.

Aftonsången: v. Past. Olsson.

Passions predikan:

Onsdagen v. Past. Claësson.

Fredagen v. Past. Johansson.

I Christinæ Kyrka:

Der deutsche Hauptgottesdienst:

Kongl. Hofpred., Prosten Dunkel.

Sv. Aftonsången: Kyrkoherden Lamberg.

Passions predikningar hållas i

Christinæ Kyrka:

Tisdagen (på Tyska språket) Dunkel.

Thorsdagen (på Svenska språket) Lamberg.

I Garnisons-kyrkan:

Bat. Pred. Lundgren.

I Fattighus-kyrkan:

v. Pastor Hallén.

Passions predikan

Tisdagen den 11:te Mars i Fattighuskyrkan
af v. Pastor Hallén.

I Carl Johans Kyrka:

kl. 10. v. Pastor Wigstedt.

I Örgryte Kyrka:

Comm., v. Pastor Ekberg.

I Hospitals-kyrkan:

v. Past. Mag. Landthom.

Bok-Annonsen.

I morgon Söndagen den 9 Mars utkommer
från C. Petersens Lithografiska Inrättning och
Boktryckeri

Illustrerad nyaste Söndagsmagasin

V årgången N:o 10.

INNEHÅLANDE:

Tvenne herrskares slut i Frankrike, med
planch i Tontryck. — Björnjakten, planch i
Tontryck.



Å detta veckoblad, som hvarje
Söndags morgon kl. 7 utgifves
i stor quart 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 dan 8 Mars 1851.

(76.)

Prenumeration

Tidningen DEMOKRATEN

mottages för April, Maj och Juni månader
med 24 sk. b:ko. Vi få fästa uppmärksam-
heten på att Demokraten, oaktadt sitt mindre
format, innehåller mera än Friskyttan 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
hugade åtaga sig försäljning af denna tidning,
behagade de derom göra anmälan hos Redak-
tionen.

(69.)

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

Thorsdagen d. 6 Mars 4. Aktens 4, 2, 3 stycken.

Thorsdagen d. 13 d:o 4. 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. 13 d:o 4. Aktens 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

stycken.

Fredagen d. 18 d:o 5 & 6. Akten.

PRENUMERATIONS-ANMÄLAN
å
Illustrerad 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, boklädare och hos utgifvaren, hr C. Petersen utan någon som helst serskild afgift.)

Med hvarje dag vexer den spänning, som den storartade tanken

**Industri-utställning af alla
nationer**

har framkallat. Hvar och en är nyfiken att få veta resultatet af Engländernes 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 stortätligt skådespel för verldindustri, som man hör från alla håll.

Till alla dessa frågers 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 naturligea väcker.

Vi tro oss därför 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 Afsonbladet, Handelstidningen, Morgonbladet som flera tidningar på det mest fördelaktiga sätt afgifvit sitt omdöme om Söndagsmagasinet och vi tro oss öfvertygade, utan att förtjena förebräelsen att an-

ses 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.

Göteborg d. 19 Febr. 1851.

Red. af Ill. nyaste Söndagsmagasin.

(59.)

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

Göteborg 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., kvartal 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.

Redaktionen
(60.)

Till salu.

Kok Ärter

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

GUSTAF ÅKERLING.

(71.)

I Tjenst åstundas.

En nykter, ärlig och tarvelig gosse omkring 13 års ålder, som kan bära vatten och springa ärenden kan få tjenst till den 24 instundande April vidare upplysning ärhåller denna tidning utlämnas.

(74.)

Diverse.

Köpeanbud å en andel i Skogströmska huset här i Staden kan aflemnas till Undertekning, som meddelar uppgift å nettobehållningen af hyresafkastningen.

Götheborg den 3 Mars 1851.

O. HAFSTRÖM.

(73.)

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.)

Auktion.

Tisdagen den 11 Mars kl. 10 förmiddagen försäljes genom frivillig Auction uti Rangströmska Localen vid Breda vägen qvarlätenskapen efter Enkefru A. M. Flobeck bestående af Möbler och Husgeräds-saker (hvaribland ett stort klädskap och en vacker Chifonier) Gång och sängkläder m. m. Vid samma tillfälle försäljes 20 dusin nya Porcelainspilkummar, och cirka 200 al. goda golfmat-tor. — Sakerna kunna beses dagen före auct-ion.

(75.)

K o k b o k

jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

294. Mullad Äl.

Härtill tagas de största ålar man kan få; de skäras och tvättas i watten med litet salt, släpas derpå i ryggen, och ryggbenet uttages. Den kan hoprullas antingen blott med kryddor, såsom salt, peppar och muskot, eller öfversmetas med fiskfärs, och beströs med kryddor öfver och under; den kan också fyllas med finhackad ägg och persilja, eller först ett hvarf fiskfärs, sedan tunna skifvor af koka rödbetor, och slutligen hackade ägg, men utan persilja. Den hoprullas från stjerten och uppåt, omlindas med grof tråd och kokas i så litet watten som möjligt, tills den är len. Såsen kokas något längre, sedan ålen är upptagen. Ryggbenet, den yttersta stjerten kokas med, äfwen som annat fiskspad, om så hafwes. Då ålspad lätt blifwer geleaktigt, kan gerna ålen förwaras deruti en längre tid. Men den Mull-äl, som skall gömmas, får icke wara fylld med ägg eller rödbetor; med färs kan den gömmas 3—4 dagar och håller sig bäst med kryddor ensamt. Wid serveringen skäres den i tunna skifvor. Den ätes kall med skarpsås.

295. Granate af Sjö- eller Flodfisk.

Köttet skäres från skinnet i tre fingers breda stycken, och twenne skåror göras på snedden i hvarstera. Sedan beströs det med peppar och salt, och

tryffel eller murklor skäras i fina strimlor, som intryckas i hvarje skåra på fiskbitarne. Man lägger kring ett fat en tunn rand af fiskfärs, wid densamme tryckas fiskskifvorna, och midt uti sylles med ragout af fiskeswew, ostron och oshwew; ett papper, smordt med smör, samt ett lock läggas deröfwer, hwarester de ställas på eld och stekas ½ timma. Wid anrättningen påfyllses en hwit fisksås, blandad med litet fransk win.

296. Bragen med pepparrot.

Fisken rensas och sönderskäres; bitarne torkas, men sköljas ej, utom hufvudet, ifall detta blifwit för blodigt. Sedan lägges den styckade fisken i en kastrull med kryddpeppar, lagerbärsblad, salt och litet watten, att koka. Den ätes både warm och kall; till båda delarne kan man nyttja riswen pepparrot i uppvispad grädde och ättika. Om man will, kan litet fiskspad tillsättes.

297. Seltokt Bragen med winsås

En större bragen skjällas, rensas och torkas wäl med ett rent linne och nedlägges uti en kastrull med smör, fint siftadt riswebröd, salt och några skifwor citron samt litet watten. Fisken sättes på elden att koka, och när den har wäl uppe

kofat, påhålls $\frac{1}{2}$ kwarter ungt win, eller om man så önskar, rödt win. När fisken är kokt, redes såsen med Lågg-gulor och litet mustot och då den anrättas med sin sås, bör den garneras med sin råm och oliver. Den förra skäres i bitar och lägges omkring fatet med en oliv emellan hwarje bit.

298. Aborrar med persiljesås.

Dertill användas mindre aborrar; själlen riswas af och de rensas wäl och sköljas, hwarefter de läggas i en kastrull att koka med litet watten, salt och litet persilja. De serveras med persiljesås.

Anm. Aborrar äro icke goda i Mars och April månader.

299. Stufwade Aborrar.

No: 1.

Goda och friska saltjö-aborrar, som äro wäl renfäde och sköljda, nedläggas i en kastrull, hwars boten blifwit förut belagd med färskt smör, mycket persilja och dill; öfwer fisken lägges åter ett hwarf smör; men watten påhålls icke, ty då aborrarne kokas under lykt lof; så hafwa de sin sås med sig. Will man hafwa något mera sås, spådes den med litet buljong och mjöl.

300. Stufwade Aborrar.

No 2.

Man renfar små aborrar (eller gäddor), och skär nätta små skärer i ryggen, och lägger dem i en krökning i kastrullen jemte ett godt stycke smör; dertill kommer salt och 2 näfwar finsurna persiljerötter samt hackad persilja. Ett tätt lof lägges på och kastrullen sättas på koleld att jemt koka. När fisken är färdig, anrättas den på fatet med ryggarne uppvända. Kokas den under wäl lykt lof, har den tillräcklig sås.

301. Aborre-filetter.

Desa behandlas som gädd-filetter. Man får noga se till, att man får bitarne wakra. Det är widare nödwändigt att själla aborrarne medan de äro friska, äfwen bör hufwudet helt och hållet affäras, men icke så, att något af sjelfwa fisken medföljer.

302. Stefta Aborrar.

Aborrarne själlas wäl, och halfwa hufwudet samt halfwa stjerten affäras. De sköljas mycket wäl och läggas i en ren handduk, att watten kan wäl afrinna. Sedan skäras de fint på båda

sidor och saltas med fint salt, hwari de ligga 2 timmar. 2—3 ägg wispas tillsammans med stekblad mjölk, eller i stekblad till hwarje ägg deruti lägges aborrarne och wändas en gång. Till slut wältras de i fint riswebröd, uppblandat med litet mjöl. De ätas med forinth-sås.

303. Aborrar med Östron.

Man tager skägget af så många östron man will använda. Skägget och den ätsöjande parten aftokas i watten med litet salt; detta spad begagnas till aborrarne. Hårtill tagas friska aborrar, af omkring $\frac{1}{2}$ W:s wigt hwardera, emedan dessa äro finnare i fötter än de stora. De rensas, sköljas och nedläggas tätt bredwid hwarandra i en kastrull med färskt smör samt påhållas med öfwanämnde östronspad. När aborrarne äro kokta, lägges smör och mjöl uti en kastrull och när detta kofar, tager man litet af fiskspadet som sammanwispas med såsen tillika med litet östron. Sitt iläggas de asputfäde östronen.

304. Aborrar i Östron-fason.

Mindre aborrar, omkring 3 ft. på W, själlas ej, men släckas i ryggen, och hufwudet samt gälen borttagas; derefter sköljas och torkas de med en handduk. Sedan läggas de på halft med köttisidan nedvänd på wäl upphettad koleld men halstras ej mer än att förtet losnar från skinnets, hwilket bör aftas, så att det ej går förlor. Venen tagas wäl bort ifrån föttet och emedan blandas det upp med riswet bröd, litet smör, peppar och salt, socker efter smak samt litet franskt win. Detta röres wäl tillsammans. Skinnan utbredas på en wäl smord plåt och blandningen öses derpå, så att det liknar en ouppheten östron. Sedan öfwerpenslas dessa med en wispad ägg-gula och plåten införes i en warm ugn. När de höjt sig och äro gulbruna, anrättas de hela, eller skäras så, att de se hela ut. De till äres capris, östron eller champignon-sås. (Vjörklund.)

305. Koteletter af Aborrar.

Sedan aborrar blifwit själlade och hufwudet borttaget, skäres föttet nätt från ryggbenet, så att halfworna blifwa så hela som möjligt. Derefter formas de råa, att de få samma utseende som koteletter, peppras och saltas. Sedan detta undangjort utbredas de på en smord plåt, köttisidan nedvänd, och köttisidan bestrykes med fiskfärs. I smeten på koteletterna sätttryckas förwäldda murflor, som äro sturna i nätta fason. Sedan öfwerläckas de med smordt rapper och föras i warm ugn 5 minuter. Vid anrättningen lägges champignonstufning i midten af fatet.

Nästa No utgifwes Onsdagen den 12 Mars
Götheborg, C. Petersens Officin 1851.