

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 .

Ammons- och Hushålls-Tidning.

N:o 27.

Lördagen den 5 April

1851.

Kyrko-Tidningar.

5. Söndagen i Fastan.
predika:

I Domkyrkan:

Ottesången: v. Pastor Olsson.

Högmissan: v. Pastor Hegardt.

Aftonsången: v. Past. Claësson.

Passions predikan:

Onsdagen v. Past. Claësson.

Fredagen v. Past. Hegardt.

I Christinæ Kyrka:

Der deutsche Hauptgottesdienst:

Köngl. Hofpred., Prosten Dunkel.

Sv. Aftonsången: Kyrkoherden Lamberg.

Passions predikningar hållas i

Christinæ Kyrka:

Tisdagen d. 8 April (på Tyska språket) Dunkel.

Thorsdagen d. 10 April (på Svenska språket)
Lamberg.

I Garnisons-kyrkan:

Bat. Pred. Lundgren.

Passions predikan:

Tisdagen den 8 April v. Past. Kindberg.

I Fattighus-kyrkan:

v. Pastor Hallén.

Passions predikan:

Tisdagen den 8 April i Fattighuskyrkan
af v. Pastor Hallén.

I Carl Johans Kyrka:

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

I Örgryte Kyrka:

Prosten, Mag. Horbeck.

I Hospitals-kyrkan:

v. Past. Mag. Landtbom.

Thorsdagen d. 3 April 3. Aktens 5, 6, 7, 8, 9, 40 st.

Söndagen d. 6 d:o 4. Aktens 4, 2, 3, 4, 5 stycken

Thorsdagen d. 10 d:o 4. Aktens 6, 7, 8, 9, 40, 41, 42
stycken.

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

DILIGENCER

Afgå till Stockholm Söndag f. m. kl. 11.

Ankomma från Dito Söndag afton

Afgå till Helsingborg Måndag f. m. kl. 6.

Ankomma från Dito Lördag afton.

Paketer samt Passageraregods skola vara å Conto-

ret inlemnade sednast Lördagar på f. m. från kl. 9

till 12 och eftm. från kl. 4 till 7. Kontoret som är i

stora Theater-huset hålles öppet öfrige dagar på f. m.

från kl. 9 till 12 och eftm. från 4 till 6. Frakt och

passagerare-taxor finnes till Salu. Obetalte bref

fortskaffas till alla postkontor under linien.

Götheborg å Diligence-kontoret i April 1851.

(102.)

Bok-Annoser.

I morgon Söndagen den 6 April utkommer

från C. Petersens Lithografiska Inrättning och

Boktryckeri

Illustrerad nyaste Söndagsmagasin

V årgången N:o 14.

INNEHÅLLANDE:

Krokodilen, med planch. — Roms Ruinverld,

med planch. — Den helige Stephans unger-

ska krona, med planch. — Ångkranen vid

Glasgows hamn, med planch. — Mais odling.

— 8 Virkmönster.



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 2 April 1851.

(105.)

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 1, 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 4, 2, 3, 4 stycken.

På C. F. ARWIDSSONS Förlag

har utkommit:

Kort Förklaring öfver de två Brefven af

Apostelen Petrus

och Brefvet af

Apostelen Judas,

utgifven af

Magnus Fredrik Roos.

Öfversättning af A. F. Landtbom.

Pris: 16 sk. b.ko.

Kort Utläggning af Apostelen Pauli båda Bref till

Thessalonikerna,

utgifven af

Magnus Fredrik Roos.

Öfversättning af

And. Fred. Landtbom,

Phil. Mag. v. Pastor och Hospitals Predikant.

Pris: 16 sk. b.ko.

I en anmälan härom yttras:

"Roos' namn är ibland oss känt och värderadt. Få äro de förf. hvilkas arbeten blifvit mera spridda och lästa; få äro de, hvilka mera förtjena att blifva det. Den svenska litteraturen har och skyndat att tillägna sig dessa dyrbara alster af vetenskaplig forskning och fromt trosnit. Förklaringen öfver Pauli första bref till Thessalonikerna har dock hittills härifrån gjort ett undantag. Då man nu kan lemna underrättelse om dess utgifvande i svensk öfversättning, hvilken blifvit besörjd af en i ämnet bevärdad man, torde det helt visst blifva en angenäm nyhet för dem, som redan lärt sig att älska och högakta den utmärkte mannens arbeten. I djup, theologisk grundlighet och i allvarlig, kristlig uppfattning af sitt ämne, liknar det nu utgifna arbetet sina föregångare. Särskildt måste det intressera den fromme läsaren, att lära känna författarens utläggning af Pauli framställningar om de stundande yttersta tiderna".

(93.)

Offentliga nöjen.

PANORAMA.

i s. k. Ostindiska Huset.

Den samma Panorama som för någon tid sedan derstädes varit att se är, på fleras begäran, åter uppställd (men såväl till utrymmet som Målningarnes antal större) och förevisas i morgon Söndagen den 6 April kl. emellan 4 och 9 Eftermiddagen.

De vyer, hvaraf Panoramman består föreställa:

- 1.) Götheborg.
- 2.) Gustafsberg vid Uddevalla.
3. Tunneln i London.
5. Christi Graf i Jerusalem.
6. Jordans Flod.
7. Köpenhamn.
8. Kungsgatan i Brüssel.
9. Vesuvius och Neapel.
10. Kullens fyr i Skåne.
11. Norrköping.
12. Öresund.

Panoramman är utmärkt väl eklärerad med erforderligt antal ljus.

Vid Entréen erlägges 16 sk. b.ko person, men för Barn endast hälften.

(103.)

Tillkännagifvanden.

Jag undertecknad har flyttat till Huset N:o 39 mitt emot Fattighusena, emottager t Färgning: Ullgarn och Diverse kullörer bomullsgarn samt kamelottiner och andra klädningsstyger, Silkes-Dukar med mera.

Götheborg och Stampen den 4 April 1851.

L. INGMAN.

(104.)

Till salu.

Ett modernt assortiment **Dame-hattar**, (hvaribland finnes flera sorter hvilka ej förut varit sedda,) säljes till ytterst billiga priser, beställningar emottagas; Uppdrag från andra orter skola utföras med all möjlig skyndsamhet och noggranhet; Gamla hattar blekas och repareras.

J. CEDERVALL.

N:o 12 & 13 vid Östra hamngatan
midt för stora Torget.

(101.)

K o k b o k

Jemte Husshålls- och andra nyttiga råd.

Rötträtter.

423. Reglor för att steka i Ugn,

Tortpanna eller Gryta

Will man steka i ugn bör denna uppebas litet mindre än till groft bröd. När steken skall insättas, har man litet watten eller öl jemte salt i stekpanna. En stek af det tjockaste kött behöfwer att stå 3 timmar i ugnen, som bör wara så warm som till groft bröd. Sedan steken warit en liten stund i ugnen, droppas den slitigt med den i pannan befinnliga såsen, och när steken har fått en lagom brun färg, belägges den med smordt skispapper, som upplöstes hwarje gång steken skall droppas. Skulle det wara mycken ånga i ugnen, öppnas spjället, så att ångan kan komma ut, hwilket dock också kan ske förr, om det behöfwes.

Stekes i gryta eller tortpanna, bör elden derunder mest bestå af glöder. På locket läggas liksledes glöder tillika med litet småhuggen ved eller torf. Innan steken nedlägges i grytan, torfas den med en handduk, sedan den först är wäl tvättad. I grytan bör först ett godt stycke smör wara brynat linsbrunt. Steken nedlägges på den sidan, som sedan skall wändes upp på anrättningsfatet, och när den är lagom brun, wändes den andra sidan nedåt. Locket bör läggas litet snedt, under det att steken brynes, att ångan, som annars skulle hindra den att blifwa brun, kan komma ut; men är det draghål på locket, så är denna åtgärd onödig. När steken öfwer allt blifwit brun, spådes den med kokande watten eller öl, hwilken senare gör såsen kraftig, men man får icke hålla mycket uti i sender, och steken bör jemt tillses med droppning, liksom stek i ugn.

424. Og-stek i Gryta.

Till en god og-stek tages antingen reststeken eller innanläret. Köttet dertill bör hafwa hängt upppe en dags tid om sommaren, men om wintern flera dagar, då det derigenom blifwer mörare. När man will begagna steken, bultas den wäl, tvättas, och torfas mycket wäl, då den annars blifwer brun. Man bryter man smör, och låter steken deruti blifwa brun, hwaruter man håller öfwer den ett par stöp watten eller öl, och låter den koka med litet röskad lingefärs, ett par rödlökar, sönderskurna morötter, och lagerbärsblad. Steken wändes ofta och

aktas att den ej brännes. När steken är mör, afstummas det feta, och när spadet har något infostat, ilägges ett stycke smör jemte litet mjöl, hwar med såsen afredes, och derefter silas.

425. Og-stek i gelée.

Man gör geléet af god buljong, som kokas med stark sty, löf, helpeppar och lagerbärsblad. Den klaras med ägg, och hålles igenom en gelé-påse. Steken skäres i skifwor, upplägges på ett fat och geléet hålles derefter öfwer den.

426. Roast-Beef.

Till roast-beef tages det köttet, der njuren sitta; men det bör wara af ungt och fett oxkött. När det är afhugget, bultas det wäl och upphänges i 3—4 dagar, för att blifwa mört. Derefter lägges det uti en långpanna med litet watten, salt och 2—3 rödlökar. Det insättes i en wäl warm ugn, och några kol kunna uti densamma läggas på sidorna. Ett groft papper, som är doppadt i watten, kan wid insättningen af roast-beefen, läggas öfwer densamma. Är ugnen för warm, tages den ut, och papperet borttages ifall det skulle wara brändt. Sedan begjuter man den 2—3 gånger med litet fet buljong. 2—3 timmar tål köttet att steka, för att blifwa wäl mört. Saften, som är under köttet, stummas mycket wäl, uppvispas och anrättas till köttet. Will man hafwa såsen litet finmig, kan den uppvispas med litet mjöl i samma långpanna, hwauti beefen är stekt. Den serveras med macaroni, kastanjer, färferad löf, brynt potatis och grönsaker af alla slag.

427. Boeuf a la mode.

Köttet dertill bör hafwa hängt några dagar, innan det begagnas; det tages af lärstycket, och bultas wäl med en träklubba. Det spåkas med tillhjelp af en spetsig knif med späckläst, som är skuret i strimlor af ett fingers längd och ett halft fingers tjocklek, och wältrade i en blandning af peppar, neglikor, salt och finhackad löf. Smör lägges i en kastrull, hwaruti köttet brynas, hwarefter kokande watten påhålles, och med litet salt, några rödlökar och lagerbärsblad kokas köttet i 3—4 timmar. När det då blifwer mört, tages det upp, så

sen silas och afredes med brynt mjöl, hwaruti hällas soya och olja, om man behågar.

428. Stekt Oghare.

Reffstefen, som är det stycke, hwilket sitter långs utmed ryggen, ofwanför bringan på oren, hugges någorlunda lång, och den derpå sittande "haren" skäres nått från benen, hwarefter den spådas med finsturet släsk. En kastrull sättes på elden med ett stycke smör, och när det fräser, nedlägges "haren" deri med litet kryddpeppar, lagerbärsblad, 2 morötter och ett par rödlökar. "Haren" stekes på jennm eld, för att blifwa gulbrun. När köttet har blifwit mörkt, upptages det, såsen uppsilas och det feta affsummas. Den afredes med litet hwetemjöl. Brynt potatis och färserad löf äro påsande att servera till denna rätt.

429. Beef-Bonilli.

Af en reffstef tager man det tunna köttet och borttager derifrån alla ben; derefter beströs köttet med litet salt, hoprullar och omkindar det med segelgarn. Will man för besparingens skull koka buljong på köttet, bör det endast blifwa halffoxt; buljongen silas sedan ifrån och köttet lägges en stund att kallna. En stekgryta sättes sedan på elden med smör att brynges tillika med litet löf, lagerbärsblad, kryddpeppar, ett par morötter och ett illeri. När detta har fräst tillsammans en stund, ilägges köttet och wändes ofta, att det blifwer wäl brunt, men icke bränt. Derefter upplägges köttet och rötterna borttages. Man afredes såsen i samma gryta med ett par skedblad mjöl, och wispar det wäl. Skulle den wara för tjock, spådes den med buljong. Såsen slås öfwer köttet, då det skall serveras, och brynt potatis tillika med stekt löf lägges deromkring.

430. Beef-Kött.

Det fina köttet, som sitter wid innanläret på oren, skäres på tvåren i skifwor och bultas wäl, att de blifwa möra. Derefter beströs de med peppar och salt på båda sidor. Under tiden sättes på elden en stekpanna, hwaruti smör är fräst, och deruti stekas beesen mycket hastigt, men får icke brännas. Om man behågar kan dertill serveras färserad löf, garnerad med små brunstepta potatis. Beesen lägges då på ett fat för sig, och saften, som blifwer under beesen, hålles deröfwer och soya serveras dertill.

431. Halstrad Beefstek.

Man tager en orhare, bultar den wäl och upphänger den ett par dagar, för att blifwa mör.

En timma före än beeffstefen skall halstras, skäres tjocka skifwor af haren, och man gifwer dem ett par slag med en beef-flapp. Hwarje skifwa beströs med litet salt och hwit peppar, och doppas i smält smör eller matolja. På detta sätt före blifwa de liggande 1 timma. Ett blankstuvad halster sättes på friskt kol-eld, och kort före än de serveras, läggas de hwar för sig på halstret, under ständig tillsyn. Hwarje beeffstek-skifwa skall stekas högst 2 — 3 minuter. När de anrättas, lägges emellan hwarje skifwa ett stycke färskt smör, som får blanda sig med saften af densamma. De serveras medan de ännu äro warma och dertill kan ätas infokta potatis. Den som tycker derom kan ibland smöret, som lägges emellan hwarje beeffstek, tillika inblanda finhackad persilja.

432. Beeffstek.

N:o 1.

Af innanläret skär man af långa skifwor af ett godt fingers tjocklek som bultas, men icke sönder, och hackas öfwer med en knif. Under hackningen påströr man salt och peppar. Nu brynes smör ljusbrunt i en panna och deruti läggas köttskifworna, som på båda sidor stekas bruna, men icke mycket, och läggas på ett djupt anrätningssfat. Såsen hålles för hwarje gång öfwer, och till hwarje panna tages nytt smör, tills alla skifwor äro färdiga; derpå slås all såsen åter i pannan och fräses med en god del hackad löf, hwarpå den åter slås öfwer köttet.

433. Beeffstek.

N:o 2.

Härtill tages likaledes af innanläret mycket tjocka stycken; man bultar och beströr dem med peppar och salt, bestreyter dem med smält smör å ena sidan och lägger dem på ett halster öfwer glöden på den sidan, som är utan smör, och bryner dem först på ena sidan, och sedan på den andra; dock således att de nått och jemt kunna blifwa genomsvarma. Litet smör brynes i en panna, hwaruti lägges en näfve skuren löf, som fräses litet, och slutligen ett glas godt öl eller porter, som får ett uppkof. Köttskifworna läggas på ett djupt anrätningssfat och såsen slås öfwer.

Nåsta N:o utgifwes Onsdagen den 9 April.

Göteborg, C. Petersens Officin 1851.