

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 50.

Onsdagen den 25 Juni

1851.

Bok- Annonser.

På C. F. ARWIDSSONS förlag utkommer:

Folkvännen.

En illustrerad månads-skrift för Bildning och Nöje.

Första årgången 1851. N:o 1-5.

Prenumeration för helt år eller 12 häften, hvarje häfte bestående af 16 tvåspaltiga sidor, emottages med: 1 Rdr b:ko. — Lösa häften säljas endast hos förläggaren.

De utkomna 5 häftena innehålla:

Annålan.

Om Uppfostran. Af W.

Farmors Gosse. Berättelse. Med en gravyr. Esaias Tegnér. Biografi. Af W. Med Tegnér's porträtt.

Om Barometern. Efter tyskan af J. J. Å.

Bokhandels Annålan.

Virkmönster.

Jagt-Scener.

Vadstena Slott. Med vy.

Några ord om Bildningens Begrepp. Af W.

Jakob Berzelius. Biografi. Med porträtt.

Skuggor och Ljus. Teckning utur lifvet. Med en gravyr.

Om Fabrikationen af Knappnålar.

Enkelt sätt att rena saker af silfver.

Borgholms Slott. Med vy.

Spegeln. Ur en sjömans dagbok. Skizz af

ONKEL ADAM.

Om Förmörkelser i allmänhet och i synnerhet den totala sol-förmörkelsen den 28 Juli d. å.

Af J. J. Å. Med 2 figurer.

Hans Christian Örsted. Biografi. Med porträtt.

Den stora Verlds-expositionen i London. Med

en vy af expositions lokalen.

Cathrinebergs Jernverk. Med gravyr.

Bergsmanna-sång. Af B—h—n.

Blinda Rosa. Berättelse af *Hendrik Conscience*. Efter Holländskan. *Den lärda smeden.*

(174.)

ANMÅLAN.

Nästkommande Lördag, d. 28 Juni, kl. 9 f m., utkommer från C. Petersens Lithografiska Inrättning och Boktryckeri

Extra-Nummer 3 af

Urval ur

Fliegende Blätter

och

andra illustrerade arbeten.



Med detta N:o följer den utlofvade planchen med öfverförning af Sedelmynt.

Pris 1 R:dr B:co;

men de, som med 3 R:dr B:co prenumerera å hela andra bandet, hvaraf N:o 1 utkommer instundande 5 Juli och sedan fortfarande ett N:o hvarje vecka, erhålla så väl detta som de föregående tvenne Extranummer (så långt den gjorde upplagan det medgifver) gratis. Lösnummer säljas endast hos utgifvaren och blott af detta nummer.

Prenumeranter inom staden erhålla sig bladet kostnadsfritt tillsändt.

Från Landsorten mottagas requisitioner så väl å rikets alla postkontor och boklädor, som hos utgifvaren, och är postförvaltaren ansvarig för inbegripet i prenumerations-afgiften, så att prenumeranter i Landsorten hafva bladet för samma afgift som de här i staden boende.

För att någorlunda kunna bestämma upplagan, torde requisitioner snarast möjligt insändas.

Gotheborg d. 25 Juni 1851.

C. PETERSEN.

(175.)

Från **C. Petersen** Lithografiska Inrättning
och Boktryckeri har lemnat pressen.

FLASKAN.

Berättelse med 8 bilder af **F. Naumann.**

Pris för 4 ex. med 20 tvåspaltiga sidor text
och 8 bilder, (i kulört omslag,) 8 sk. Bco.
Då 8 exemplar tagas, erhålles det 9:de
gratis.

Denna lilla skrift kan icke nog samt re-
kommenderas till spridning bland allmän-
heten, ty så väl texten som de utmärkt
vackra bilderna framställa fyllerilastens fas-
ligheter i hjert men sann dager, och tor-
de för tjenstemän och husbönder vara
lempelig att begagna såsom ändamålsenlig
gåfva åt deras underhafvande.

Erhålles **portofritt** med posten.
(106.)

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. 21 Maj 1851 **C. PETERSEN.**
(22.)

Till Salu.

1:ma Rågmjöl
af **Danziger Råg** utmärkt
godt & Hvitt särskildt för
Hushåll försäljes af

JOH. FR. WEDBERG.
(142.)

Nu inkomna hvita **Kok-Ärter** af den
förra utmärkt goda sorten, hos

J. N. ÖMRN.
(173.)

Meyeri-Smör

Utmärkt godt, nu ater inkomit försäljes af
GUSTAF ÅKERLING
(170.)

Rehn-Stekar

nu inkomne försäljes i kommission af
GUSTAF ÅKERLING.
(169.)

Prima sort **Norrköpings Ost** jemte de fle-
sta sorter **Specerier**, säljes hos

C. B. WEDBERG.
(172.)

Hallon Ättika

klar och sockerrik eller af vanlig godhet fin-
nes till Salu af

G. LUNDBORG
i f. d. Sahlgrenska huset.
(167.)

I Tjenst åstundas.

En nyckter och ordentlig kusk, som kan
köra såväl 4 som 6 hästar med anspann, kan
vid företeende af goda recommendationer ge-
nast blifva antagen till Extra postillon vid
Deligence-Inrättningen: närmare underrättels-
fås å **Deligence-Contoret** i Götheborg.

(166.)

Astundas köpa.

Kreatursben och **Lumpor**
af alla slag, uppköpas af

CARL E. SVALANDE
(155.)

R o k b o k

Jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

811. Svit- eller Rödkåls-Salad.

Der till tagas af kålhusvuden de innersta och finaste bladen hvilka skäras i fina strimlor, läggas i kallt watten och derefter i ett durchslag, att watten kan wäl afrinna. Såsen göres af olja eller ägg-gulor, ättika, salt och peppar, och der med uppblandas kålen wäl i salafsat.

812. Blandad Salade.

Koft kall potatis, silleri, rödbetor och morötter, lika mycket af hwardera sorten, skäras i skifwor och läggas nått omkring på saladfadet, på så sätt, att den ena skifwan kommer att ligga till hälften på den andra, tills fatet är fullt. Små lökar, helst inlagda, hackas och blandas med 2 matskedar olja, 3-4 dro ättika och litet stött peppar; detta slås öfwer saladen. Den garneras med skifwor af rödbetor och morötter.

813. Stickelbärsgröt till stek.

Man tager omogna stickelbär, fätter dem på elden med ganska litet watten tillika med ett stycke urtwättadt smör, så stort som en walnöt, till 1 stop bär; de så endast kokas möra, men ej i sönder. Några små bitar fanel kokas med bären; socker ilägges, när gröten är koft.

Ägg-Rätter.

814. Löskofka Ägg.

Sedan äggen äro twättade i kallt watten, läggas de i ett durchslag, som ställes i grytan, när watten kokar, och sedan de kokat, högst 4 minuter, upptages durchslaget, watten affilas och bortorkas med en serwiett.

815. Fyllda Ägg.

Äggen kokas hårda, skalas och klyfwas på längden i 2 hälfter. Gulan urtages och hwitorna läggas i watten. Gulorna uppblandas med fin-

riswet hwetebröd tillika med något finstött mandel och 4 hela ägg. När denna färs är wäl arbetad, fylles den i hwitorna, jemmas derefter med en knif och gräddas sedan litet i en tortpanna eller ugn. De anrättas med winsås, eller till spenat (N:o 741).

816. Ägg i sky.

De förloras litasom N:o 193. När äggen äro afputsade, uppläggas de på en karott med warm kött-sky på botten af karotten. De serveras efter stek, eller till frukost med rostadt bröd.

817. Fransk Ägg-rätt.

N:o 1.

Man tager biscuits och macaroner, hälften af hwardera, en bit hård citronat, några ställade bitter-mandler samt socker efter smak. Allt detta stötes wäl. Derefter tages 8-10 ägg, hvilka tillika med litet grädde och ganska litet salt sammanblandas med det stöta. Denna massa passeras genom en hårsikt. Smeten slås derpå uti en porslänskastrull och gräddas i ugn med swag wärme tills smeten har blifwit lagom stuf.

818. Fransk Ägg-rätt.

N:o 2.

Så många ägg man will hafwa slås sönder på ett fat bredwid hwarandra. Sedan sättes fatet på en het spisgåll, så att äggen kunna blifwa stadnade, hwarefter de beströs med litet peppar. $\frac{1}{2}$ ansjowis lägges öfwer hwarje ägg, och serveras de derefter på samma fat.

819. Stekta eller Spegel-ägg.

En stekpanna med smör sättes på elden. När möret har fräst, sönderslås äggen deruti, wäl stildade från hwarandra, och stekas nu tills hwitorna blifwit stadnade. Derefter putfas äggen med en knif, uppläggas och serveras till foteletter, beestekar, kalsbeefar eller gröna rätter.

820. Ägg med Vin-sås.

Smör och mjöl fräses och uppvispas med litet koft watten. När det kokar, läggas några wäl rensade och sköljda corinther, och när dessa äro fullkokade, uppvispas 2 ägg-gulor med ungt franskt win efter behof. Derefter har man tillreds, och på en karott upplagda, förlorade ägg, hwaröfwer såsen hålles. Dessa ägg serveras till mindre soupéer eller frukostar.

821. Kokta ägg med ljus Sås.

Färska ägg läggas i kokande watten att wäl koka i 5 minuter, hwarefter de upptagas och läggas i kallt watten. När de äro kalla, aftagas skalen mycket nätt, så att de blifwa släta, klyfwas sedan långs efter och läggas med gulan uppvänd. Smör och mjöl lägges i en kastrull, och när detta fräses, uppvispas det med litet höns- eller kalk-buljong. Ett par ägg-gulor uppvispas med 1 quarter söt grädde, som likaledes wispas i såsen, samt litet muskott, socker och litet citronsaft; men så litet af allt, att det endast bryter smaken. Såsen hålles i karotten öfwer äggen.

822. Plommonkokta Ägg.

De behandlas som de föregående (N:o 821), men klyfwas ej och serveras till purée på wildt.

823. Äggröra.

Till hwarje ägg tages 1 skedblad grädde och 1 skedblad watten, som wispas wäl tillsammans med litet fint salt. Färskt smör lägges i en kastrull, och när det fräses, ihålles äggvispningen. När den börjar stadna, upplägges den nätt med en matsked, och den är då färdig att serveras till skinka, lar och rökta kötträtter. Om man behagar, kan äfwen finhackad persilja, purjo eller gräslöt inblandas uti äggröran.

824. Äggröra med äpplen.

Man skalar goda mörre äpplen, irtager kärnhusen, klyfwer den först i 4 delar och sedan i flifwor; derpå fräsas de med smör och socker tills de mjukna och derefter slås så många ägg uti en kastrull som erfordras till en äggröra, och litet fört än den är färdig, läggas de söndersturna äpplena, hwarunder äggröran omröres warfamt tills den blifwit lagom stadig.

825. Senaps-Ägg.

De behandlas på samma sätt som kokta ägg med ljus sås (N:o 821); men med den stillnad, att i stället för citronsaft tages 1 skedblad engell eller franskt senap, som uppvispas i såsen, förän den hålles öfwer äggen.

826. Ägg med Ansjovis.

Beredes som äggröra (N:o 823) och en del af äggvispningen hålles uti en bleklåda, som först är smord med kallt smör; derefter lägges söndersturna ansjovis, och lådan fylls med den öfriga äggvispningen. Detta gräddas derefter i ugn och serveras wid frukostar.

827. Äggröra med rökt Lag.

Rökt lar fräses i tärningar och derefter gör man en äggröra af 8 ägg, från hwilka 3 hwitkor borttagas. Man slår derefter 3 jungfrur grädde eller god mjölk till det förre samt litet finskuren persilja och en nypa salt, hwilket allt omwispas wäl. Man smälter 2 skedblad smör i en kastrull och smeten slås deruti samt hålles på sakt eld. När äggröran börjar stadna, lägges 1 quarter af lartärningar, hwarefter det warfamt omröres. Då allt detta stadnat, anrättas det på karott och serveras wäl warmt.

828. Äggröra med Böckling.

Äggröra göres af 1 quarter söt grädde och 10 ägg, hwarifrån 4 hwitor borttagas; detta wispas wäl tillsammans med litet finskuren persilja och salt. Man smälter ett par skedblad smör i en kastrull, dit slår äggblandningen och sätter den på sakt eld, hwarefter man med en träsked sakt tar ger från botten det som stadnat och lägger det på anrättningsfatet. Sedan man upplagdt alltsammans, lägges böckling på halster, så att skivnet fort lofnar och kan afdragas; hufvudet och stjerten afföras. Böcklingen upplägges derefter ordentligt på en karott och ätes till äggröran.

Nåtal Nro utgifwes Lördagen den 28 Juni.
Göteborg, E. Petersens Officin 1851.

