

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 52.

Onsdagen den 2 Juli

1851.

Till Salu.

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

JOH. FR. WEDBERG.
(142.)

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

C. B. WEDBERG.
(172.)

Astundas köpa.

Kreatursben och Lumpor
af alla slag, uppköpas af

CARL E. SVALANDER.
(155.)

Annonsér.

Hos **C. P E R S E N** finnes

ständigt lager af

Svenska Konnossementer i Boktryck
D:o D:o „ Stentryck
Engelska D:o „ D:o

Svenska Vexel-blanquetter.

Franska D:o (Tertia).

Qvittenser.

Förpassnings-, Frakt- och Förebudssedlar.

Hyseskontrakt.

Linierade Räkningar.

Stort sortement af Vin-, Punch- och Bischoffs-
Etiquetter.

Eau de Cologne- och Luktvattnens-Etiquetter.

Hattbottnar.

Sörjkort och Sörjbref.

Adress-och Visitkort.

Obs. Beställningar å alla slags arbeten
i Bok-eller Stentryck utföras med skyndsam-
het och till det mest billiga pris.

(143.)

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 si-
dor, emottages med: ■ Rdr b:ko. — Lösa
häften säljas endast hos förläggaren.

De utkomna 5 häftena innehålla:

Anmälan.

Om Uppfostran. Af W.

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

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

Bokhandels-Anmälan.

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 solförmörkelsen 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.)


ANMÄLAN.

Från C. Petersens Lithografiska Inrättning och Boktryckeri har lemnat pressen

Extra-Nummer 3 af Urval ur Fliegende Blätter

och

andra illustrerade arbeten.

 Med detta N:o följer den utlofcade planchen med öfverförning af Sedelmynnt.

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 forslarande 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 reqvitioner så väl å rikets alla postkontor och boklädor, som hos utgifvaren, och är postförvaltare-arfvodet inbegripet i prenumerations-pgiften, så att

prenumeranter i Landsorten hafva bladet för samma afgift som de här i staden boende.

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

Götheborg d. 30 Juni 1851

G. PETERSEN.

Götheborgsposten säger:

Lithografen Petersen härstädes utgifver nästa Lördag ett extrabladd till sine "Fliegende Blätter," hvari förekommer delar *) af flere sedelslag, öfverförde, enligt hr Petersens method på sten. Vi hafva åsett denna öfverförning och kunna intyga, att den är förvånande och verkligen förtjent af större uppmärksamhet än den rönt af bankens styrelse. Om hr Petersen fann för godt att lära bort sin konst, och denna råkade i dåliga händer, kunde en stor villervalla uppstå i vårt penningväsende. Hr P. har väl erbjudit sig, att mot ett billigt honorar uppgifva medel till myntets försäkrande mot efterapning, men man har hittills icke gjort afseende på hans erbjudande.

Götheborgsbladet säger:

Det i dag utkomna numret af hr Lithografen C. Petersens "Urval ur Fliegende Blätter" åtföljes af en planch, innehållande öfverförningar af flera sorter svenskt sedelmynnt. Dessa sedelkopior äro i sanning så förvillande likt framställda, att man icke ens genom den mest noggranna jämförelse mellan dem och originalerna kan upptäcka någon olikhet. Den af hr Petersen uppfunna, härvid begagnade method skulle, om den bleve känd och begagnad af en oredlig person, lätt kunna vålla den största skada. Oförsvarligt synes det derföre vara att vederbörande icke i tid förekommer densamma, genom att af hr Petersen iuköpa hans erbjudna medel till sedelmynntets försäkrande mot sådan efterapning.

*) Det får anmärkas, att dessa delar af olika sedlar äro så placerade, att de hafva utseende af att ligga på hvarandra, och äro så förvillande likt framställda, att en person som såg planchen, ville borttaga den öfverstliggande 8 skillings sedeln, för att bättre kunna få se den, enligt hans förmenande, inunder liggande sedeln å 400 R:dr B:co.

Utg anm.

(178.)

R o k b o k

jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

843. Citron-Omelett.

$\frac{1}{4}$ \mathcal{W} skikt smör sammanröras med $\frac{1}{4}$ \mathcal{W} stött hvitt socker; deruti 1 skedblad hvetemjöl, 2 vispade ägg-gulor, 1 stöp söt grädde, saft af 2 och risvet skal af 1 citron. Allt vispas väl tillsammans och sät röras de till hårdt stum slagna hvitorna. Omeletten gräddas omkring 1 timma och får lida hafwa för stark ugnswärme.

846. Sylt-Omelett.

Hallonsylt tillika med hvitt vinbärsylt äro de bästa till omeletter; men man kan föröfrigt taga hwar slags sylt som helst; men dock så att ej för mycket saft får medfölja. När äggvispningen är litet stadnad, iläggas syltet, och omeletten färdiggräddas. Den serveras som esterrätt.

847. Omelett af Kalsnjure.

Stekt och kallnad kalsnjure med allt det feta och något af steken hackas så fint som helgryn; deraf ställes det på elden i en kastrull att värmas med litet salt och starkpeppar. Nu göres en pannkaksmet af 1 quarter mjölk, $\frac{1}{2}$ quarter grädde, 5 ägg-gulor, 2 näsvar mjöl och 1 jungfru smält smör. Af detta gräddas 6—8 tunna pannkaker; uppå hwar och en breddes 2 skedblad af den fräita kalsnjuren, hwarefter de hoprullas och läggas på ett fat eller karott. Sedan vispas 5 ägg-gulor med $\frac{1}{2}$ stöp söt grädde, hwilket slås öfver pannkackorna, hwarefter de införas i swag ugnswärme. När omeletten har stadnat och har wacker gulbrun färg, serveras den genast.

848. Gräslöfs-Omelett.

Sedan gräslöfen är väl renjad och sköld, hackas den mycket fin och lägges uti äggvispningen, tillika med litet salt och peppar. Den gräddas sedan och serveras som mellanrätt till middag, eller och till större frukostar.

849. Sparris-Omelett med Kräftstertar.

Sparris skrapas och brytas i tunna långa bitar samt kokas i watten tills den kännes mjuk; då göres en sås af sammanfräst smör och mjöl, hwilket spädes med grädde och deruti läggas sparris tillika med några tjog renjade kräftstertar; skulle kräftsmör finnas, tillägges äfwen sådant för att gifva det en röd färg; der till salt, socker och muskotblomma efter smak. Det omskatas och upphålles på djupa fat. Nu vispas 1 quarter grädde med 5 ägg-gulor och litet salt till hwarje fat; detta hålles öfverst på faten, hwilka genast infättas i lagem warm ugn. När omeletten stadnat och har wacker färg, serveras den som mellanrätt.

(Björklund.)

850. Flaj.

För omkring 10 personer tages $\frac{1}{2}$ stöp söt grädde, som vispas tillsammans med 8 ägg-gulor och socker efter smak. Detta hålles på ett djupt porcelänsfat med lock och ställes öfver en kokande wattengryta, hwarpå lägges ett lock med några glödande kol. När det börjar stadna, af-tages locket och flajen öfverströs med stött kanel och socker, hwarefter locket åter pålägges, så att den får fullkomligt stadna. Den afstykes då genast att den ej må wasla sig, hwarefter den är färdig att serveras.

(Björklund.)

851. Potatis-Croquetter.

Kall potatis riswes och uppblendes med 2 ägg, 4 skedblad smör, litet söt grädde och salt samt hwitpeppar. Allt detta blandas väl tillsammans, hwarefter man deraf fasonerar croquetter, aflånga, runda eller huru man will. Sedan rullas de i finsiktadt riswebröd och blifwa liggande $\frac{1}{2}$ timma, hwarefter de doppas uti uppvispad ägghwita och rullas åter i riswebröd, samt läggas sedan en stund att torka. De kokas der-

efter gulbruna i smör och serveras till diverse förrätter.

852. Kalfbröce-Croquetter.

Man lägger kalfbröce i watten 2—3 timmar, hwarefter den förwällas i litet watten tillika med salt. Derefter upplägges den att kallna och skrädes sedan fri från skinn och alla hinnor samt sönderskäres i små tärningar. Smör och mjöl fräses uti en kastrull och spådes med buljong tills det blifwer en jenn säs; litet salt och hwitpeppar lägges. När säfen är färdig, läggas tärningarne deruti och omröras; men den får ej koka. Derefter uppstjelpes det för att kallna, då deraf formeras croquetter i hwilken fasen man behagar. Sedan behandlas de som de föregående och serveras som en rätt för sig, med stekt persilja till.

853. Hummer-Croquetter.

Härtill tages hummer, som ej är för salt, och skäres i små tärningar. Will man tillöfa hummern, så står man på lika sätt förut kokad fiskfärs (N:o 317), till hälften motsvarande myckenheten af hummern. Man gör en säs som till fräfstufning, hwaruti denna blandning lägges, och upplåses sedan för att kallna. Croquetterna formeras och behandlas på samma sätt som N:o 852.

854. Fisk-Croquetter.

Härtill kan tagas gädda eller gös, som kokas. När fisken blifwit kall, urtagas benen, och köttet sönderplockas. Smör och mjöl fräses och uppwispas med fiskspadet. Deruti lägges salt, litet sönderhackad capris och hwitpeppar. När säfen är färdig, lägges fisken deruti och omskakas wäl; men får ej koka, och upphålles derefter för att kallna. Croquetterna fasonerats och behandlas på samma sätt som N:o 852.

855. Nisgryns-Croquetter.

Nisgrynen stölas, förwällas och upphållas, så att watten kan afrinna. Derefter kokas grynen i stark buljong, tills de blifwa möra. Smör och mjöl fräses i en kastrull, hwaruti grynen lägges tillika med litet hwitpeppar. Detta omröres och får ett litet uppkof, hwarefter det upplägges att kallna. Deraf göres croquetter, hwilka behandlas som N:o 852. Med dessa croquetter kan höns- eller kalfon-rätter garneras.

856. Saché-Croquetter.

Härtill tages hwad slags kött som helst, så som kalf, lamm eller fogel, helst flere sorter till sammans. Detta sönderskäres och hackas tillika med ett stekt kalfsnjure. Smör och mjöl sammanskräses och uppwispas med buljong; dertill litet salt och hwitpeppar. När detta är kokt, lägges det hackade och omskakas wäl, men får ej koka; derefter upphålles det att kallna. Man kan också, om man så will, blanda litet finhackad capris eller saltgurkor deruti. Sedan behandlas de som N:o 852, och kunna serveras omkring champignon.

857. Kastanje-Croquetter.

1 \mathcal{W} kastanjer rensas som wanligt, hwarefter de läggas i kokande watten att blifwa mjuka. Sedan stötas de uti en stenmortel med $\frac{1}{4}$ \mathcal{W} färsigt smör, $\frac{1}{4}$ \mathcal{W} socker och söt grädde, hwarefter de passeras genom en härft uti en kastrull, hwilken sättes på elden. Massan spådes åter med söt grädde tillika med 10 ägg-gulor, under jenn omrörning, tills det släpper bottnen. Derefter lägges massan på en kopparplåt och öfverströs med wanilj-socker. När den är kallnad, fasonerats deraf croquetter, hwilka sedan behandlas som wanligt (N:o 852). De anrättas på en brutet serviett och öfverströs med wanilj-socker och serveras som esterrätt.

858. Nefoller.

Man utkastlar smördeg (N:o 386) till wanlig tjocklek och deraf skäras små fyrkantiga bitar. På midten af dessa lägges ett theskedblad af föregående saché-blandning (N:o 856). Kanterna rundtomkring bestrykas med ägg-gula och watten samt sammanwiskas och ibopstrykas, så att det får utseende af en halvmåne, hwarefter de skäras på 3—4 ställen med en bafelsesporre. Nefollerna öfverstrykas med wispad ägg-gula, kokas i smör och wändas deruti tills de blifwa gulbruna. De serveras till klar buljong.

Nästa N:o utgifwes Lördagen den 5 Juli.

Gotheborg, C. Petersens Officin 1851.