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 54. Onsdagen den 9 Juli 1851.

Hos de fleste Herrar Bokhandlare i riket emottages subskription å:

BIBLENS QVINNOR.

Ehuru många framställningar af det gudomliga, sådant det träder inför våra blickar uti de heliga skrifterna, svårligen låta förkroppsliga sig, ehuru det gudomliga, såsom föremål för trons och hoppets åskådning, i någon mån alltid måste förlora af sin ideella höghet och renhet vid framställning i konkreta och sinliga former, har man dock försökt att genom de sköna konsterna, och bland dem synnerligast genom målarekonsten, väcka, lifva och underhålla känslan för den skönhet af oförgängligt herrliga gestalter, som på hvarje Biblens blad framträda för det kristliga sinnet.

Ingenstädes visar sig väl bilden af det gudomliga renare och herrligare än hos qvinnan, så vidt ett qvinnohjerta är mäktigt af den huldaste tro, den renaste kärlek, den oegennyttigaste sjelfförsakelse. Vill man fröjdas åt det bästa menskligheten äger, då måste man skåda in i själen af ett enkelt, oförderfvadt qvinligt väsende, då måste man gifva akt på dess innersta, hemligaste rörelser, då måste man lifvas af dess känslor, då måste man lära att med det lefva, älska, lida, dö.

Måste detta sägas i allmänhet, huru mycket mer är det ej fallet med många af de herrliga qvinnogestalter, som den bibliska historien för oss framställer. Hvilka ädla typer för styrka och mod, för kärlek och tro, för renhet och dygd! Hvar finna en renare barnakärlek än i bilden af Rebecka och Jephtas dotter! Hvilket rent sinne hämtar ej styrka och tröst vid betraktandet af Susannas oförtjenta smälek och dygdens seger! Hvar predikas en högre fosterlandskärlek, ett ädlare mod än i historien om Ester och Judith! Hvar brinner en starkare troseld än hos Kananeiskan; hvar finnes en herrligare resignation än hos qvinnorna vid Jesu kors!

Förläggaren tror sig gå både det religiösa sinnets och skönhetskänslans fordringar till mötes, då han företager sig utgifvandet af ett arbete, som i teckningar och förklarande text kommer att framställa hvad den heliga historien af qvinliga karakteren har ypperligast. Såsom det nu utkomna första häftet utvisar, höra gravyrerna, som illustrera detta verk, till de utmärktaste prestationer af modern konst. Texten blifver en i möjligaste mån trogen framställning af de qvinliga karaktererna, sådana de finnas i sin ursprungliga gestalt uti den heliga historiens enkla berättelser. Och vågar han tillförse sig all den uppmuntran å den läsande publikens sida, som företaget, i kristligt och estetiskt hänseende, utan tvifvel förtjenar.

Arbetet kommer att utgifvas i 9 häften, hvartdera innehållande tvenne gravyrer med åtföljande text, till ett pris af 32 sk. banko häftet; och är beräknadt att utkomma fullständigt före årets slut. Götheborg i Juli 1851.

C. F. Arwidsson.

(182.)

Från C. Petersens Lithografiska Inrättning och Boktryckeri har i dag, Lördag d. 5 Juli, lemnat pressen:

N:o 1, andra årgången, af

URVAL UR

Fliegende Blätter

och andra illustrerade arbeten,

på Svenska språket,

innehållande:

Aktierna hafva stigit, med planch. Aktierna hafva fallit, med planch. Herr Toffelman, forts. fr. Extra-nummer 3, med 2 plancher. Hvad kostar en middag?, med planch. I Californien, med planch.

Af denna veckoskrift utkommer hvarje Lördag ett N:o om 4 sidor i samma format som Söndagsmagasinet.

Pris för helt år 3 R:dr B:co.

Prenumeration emottages så väl hos alla Bokhandlare, som å Postkontoren utan tillökning af transportkostnader.

Obs. Af Extra N:o 3, med planchen öfver Sedelmynt, finnes ännu exemplar att tillgå hos utgifvaren

à 1 R:dr B:co:

men prenumeranter för hela året erhålla densamma **gratis.**

I N:o 52 af Östgötha Correspondenten yttras:

= I tidningens annons-afdelning anmäles i dag ett arbete i stentryck från Lithografen Petersens stentryckeri i Götheborg, hvilket lofvar att blifva ganska intressant. Det benämnes **"Urval ur Fliegende Blätter och andra illustrerade arbeten,"** och utgöres af aftryck utaf dylika illustrationer, nästan uteslutande af komisk art och försedda med en kort, förklarande text. Vi hafva fått oss tillsände ett par extra nummer, och med ledning af dessa tro vi oss kunna med godt samvete rekommendera arbetet hos publiken, heldst priset är moderat. Med det sednast ankomna extra-numret följde äfven ett prof på Hr Petersens method att på sten öfverföra flere slags sedlar, något som är högst förvånande och verkligen förtjent af större uppmärksamhet, än det rönt af Bankens styrelse. Om Hr Petersen fann för godt att lära bort sin konst, och denna råkade i dåliga händer, kunde en förfärlig villervalla uppstå i vårt penningeväsende. Hr P. har väl erbjudit sig att, mot ett billigt honorarium, uppgifva medel till myntets försäkrande m efterapning, men man har hittills icke gjo afseende på hans erbjudande.

Af **M:ll Lenormand berömda Spåkort,**

med tryckt förklaring,

finnes ännu några exemplar att tillgå mot sk. b:co. Requirenter i landsorten kunna den kostnadsfritt med posten, då man vänd sig till utgifvaren

Götheborg d. 9 Juli 1851. C. PETERSEN.

(22.)

Till Salu.

1:ma Rågmjöl

af Danziger Råg utmärk godt & Hvitt särskildt fö Hushåll försäljes af

JOH. FR. WEDBERG.

(142.)

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

C. B. WEDBERG.

(172.)

Herregårds Smör

i fjerdings, åttingar, och Smärre Byttor u märkt godt, nu inkomit, försäljes i Comisi af

GUSTAF ÅKERLING

(181.)

Färsk Lax,

i dag inkommen, hos

S. J. WALLIN.

(183.)

Kokbok

jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

869. Lax-Pudding.

N:o 2.

Med laxen förfares på samma sätt, som till den föregående puddingen; men i stället för risgryn tages skifwad kokt potatis och lägges hwarftals med laxen samt beströs med rifwebröd och begjutes med smält smör; det sednare får man ej förglömma, ty annars blir puddingen för torr. Det iakttages, att potatis blifwer det öfwersta hwarfwet, hwilket beströs med rifwebröd. Mjölken och äggwispningen öfwerslås på samma sätt, som wid den förra är beskrifwit. Puddingen gräddas 1 timma i warm ugn, och ätes med smält smör eller rörd smörsås (N:o 355).

870. Kräft-Pudding.

Härtill tages 8 tjog rensade kräftstjertar och af skalen göres ett rödt smör på följande sätt; de stötas med smör i en stenmortel och ställas på swag eld att fräsa i en kastrull under jemn omrörning; när det är wäl hett, påspädes så mycket watten, att det står öfwer, hwarefter det får koka en stund; sedan afskummas wäl det röda smöret, hwaraf man gör en sås, sammanfräst med mjöl, och späder med grädda; muskotblomma, salt och socker efter smak. Häruti läggas kräftstjertarne, hwilka omblandas wäl. Nu wispas 6 ägg med ett qwarter söt grädda, hwaraf man helt löst gräddar tunna pannkakor; med hwilka man beklädder en smord form och lägger sedan hwarftals af kräftblandningen och pannkakorna tills formen blifwer full. Formen insättes i lagom warm ugn för att stå en half timma; den anrättas med servet omkring och utan sås.

(Björklund.)

871. Hummer-Pudding.

Den tillredes på samma sätt som kräft-pudding (N:o 870), blott med den skilnad, att hummersmöret tillika blandas med 1 qwarter grädde och 1 qwarter hwitt win. Såsen tillagas med win, grädde, hummersmör och socker och afredes med ägg-gulor.

872. Räk-Pudding.

Sedan räkorna äro kokta, rensade och hackade, behandlas puddingen helt och hållet på samma sätt som kräft-pudding (N:o 870) och ätes med kräft-sås (N:o 698), hwaruti läggas små sparris-knoppar.

873. Pudding af kokt Fisk.

Kokt, kall fisk sönderplockas och benas wäl; lefwern medtages deribland. Sedan uppblandar man detta med skirt smör, hwitpeppar och ansjowissås (N:o 337), om man tycker derom. 1 qwarter söt grädde wispas med 5 ägg och blandas ihop med fisken, som sedan slås uti en wäl smord form och ställes i lagom warm ugn 1 timma. När den höjt sig och har wacker gul färg, serveras den med serviett omkring formen och ätes utan sås.

874. Sill-Pudding.

God sill wattenlägges i 3 timmar, hwarefter man skäcker, slår och benar den. Man lägger den derefter 1 timma uti litet söt mjölk, hwarefter den upplägges på ett rent linne, att wätskan urdrages. En form smörjes wäl och deruti bredes ett hwarf kokt och i skifwor skuren potatis och derefter sill. Emellan hwarje hwarf beströs med rifwebröd och 2 skedblad smält smör slås deröfwer. När formen sålunda blifwit full, wispas 3—4 ägg med 1 qwarter grädde eller mjölk, hwilket slås deröfwer. Formen ställes i lagom ugnswärme 1 timma, och då puddingen har höjt sig samt fått wacker färg, anrättas den med serviett omkring formen. Dertill ätes skirt smör eller rörd smörsås (N:o 354).

Obs. Man kan ock, i stället för potatis taga i mjölk förwällda risgryn, med hwilka förfaras på enahanda sätt som med potatis.

875. Pudding af färsk Strömming.

Man bortskär på strömmingen hufwud och stjert, hwarefter den skäckes och torkas med rent linne. Sedan beströs den med litet salt, hwar-

med den får ligga en stund. Emellertid smörjes en form med kallt smör och strömmingen nedläggges deruti samt beströs med starkpeppar och rifwebröd emellan hwarje hwarf. En god kokt smörsås (N:o 355) slås öfwer strömmingen, som åter beströs med rifwebröd. Nu har man tillreds en god fiskfärs (N:o 317), hwaraf man lägger som en krans på strömmingen, hwarefter det betäckes med smordt papper. Sedan insättes formen uti en lagom het ugn, der den tål att stå i 2 timmar. Wid anrättningen sättes en serviett omkring formen. Den ätes utan sås.

876. Lak-Pudding.

Laken flås, sköljes mycket wäl, skäres i stycken och sättes på elden i en kastrull med litet watten att koka; men ej längre, än att rygabenet loßnar, hwarefter det uttages nätt och alla fenor bortplockas wäl utan att fiskbitarne gå sönder. Man gör nu en sås af sammanfräst smör och mjöl, litet fiskspad, grädde, socker, salt och muskottblomma efter smak, hwarefter laken lägges uti för att blifwa wäl upphettad. Dertill wispas 2 ägggulor, hwarefter det ställes att kallna. Sedan tager man en form och klipper efter formens storlek en lapp af fint linne, hwilken doppas i smält smör och utbredes i formen. Derpå lägges i wackra fasoner skuren tryffel och än widare en god fiskfärs (N:o 317) till 1 tums tjocklek. Sedan lägger man af den kallnade fisken och häller deröfwer något af såsen. Fiskleftwern, sönderskuren i stora bitar, bredes öfwer fisken och derpå åter fiskfärs, hwilken bör noga beräcka fisken. Derefter wikas hörnen af linnekluten wäl öfwer, hwarefter formen ställes i en paßande kastrull med kokt watten och ett lock pålägges; men det får noga tillses, att wattnet ej kokar öfwer; det får ej heller wara för litet, ty då får man påspäda, att formen ej kokar torr. Den tål att koka en god timma, hwarefter puddingen uppstjelpes på ett fat och linnekluten borttages nätt. Man gör såsen dertill af sammanfräst smör och mjöl, hwilket spädes med spadet, hwaruti fisken är kokt, tillika med litet grädde och hwitpeppar. Deruti läggas rensade ostron med fin sås, hwarefter den serveras i såsskål till puddingen,

877. Spenat-Pudding.

Storbladig spenat sköljes, förwälles och uppkramas wäl, så att allt wattnet kommer bort, hwarefter den hackas temligen fin. Ett stycke smör smältes i en kastrull, den hackade spenaten lägges deruti och får, under jemn omrörning, ett litet uppkok. När smöret är indraget i spenaten, tages den ifrån elden, och 2—3 raspbröd, blöt i mjölk och utkramade, iröras. Nu wispas ägg-gulor i ett godt qwarter söt grädde, som hälles till spenaten, tillika med 1 jungfru smält smör, litet socker, salt och muskott. När formen är smord och blandningen färdig att ihållas, iröras de 8 uppslagne ägghwitorna, hwarefter puddingen sättes i ugnen eller på glöd, för att grädda. När den är färdig, kan den garneras eller täckas med lös äggstadning (N:o 831).

878. Kål-Pudding.

N:o 1.

Härtill tages 1—2 kålhufwuden med fina blad, de yttersta af deßa tagas från, och hufwuden skäras i 4—6 klyftor. Stjelkarne bortskäras och kålen kokas i salt och watten. Den lägges derefter på ett durchslag, att wattnet får afrinna, hwarefter den hackas mycket fin. ½ ℔ skirt smör röres tills det fräser, och 8 ägg-gulor läggas deruti tillika med 12 stötta skorpor, litet peppar, salt och den hackade kålen; alltsammans omröres och tillsättes litet socker och 1 qwarter grädde. Hwitorna wispas och läggas uti, samt sist ½ finhackad njurtalg eller ormärg. Puddingsformen bestrykas mrd smält smör, belägges inwändigt med kålblad och den sammanblandade massan lägges deruti, betäckes med kålblad och kokas timmar med eld på locket. Man får wara försigtig wid anrättningen, att den icke går sönder. Den ätes med grädd-crème-sås; litet af såsen på fatet under puddingen.

879. Kål-Pudding.

N:o 2.

Man skär ett fast hwitkålshufwud i klyftor, hwilket kokas i smör, peppar och watten tills det blifwer mört, då det tages ur spadet för att kallna. Nu lägges kålen i en bleckform, hwarefter den med kokta fisk-frikadeller och i smör frästa krås-stjertar, tills formen blir nästan full. Derofwan på läggas några bitar färskt smör och rifwen muskott. Nu lägges fisk-färs (N:o 317) öfwerst i formen, hwarefter den insättes i ugnen. Smör och mjöl fräses i en kastrull samt blandas och uppwispas med litet af kålspadet tillika med litet socker. Såsen afredes sist med 2 ägg-gulor, och är då färdig att serveras till puddingen.

Nästa N:o utgifwes Lördagen den 12 Juli.

Götheborg, C. Petersens Officin 1851.