

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 1.

Lördagen den 4 Januari

1851.

U n m ä l a n ,

För att bereda så wäl säljare som köpare en reel tjenst ämnar undertecknad, på fleres anmodan och tillstyrkan, att från och med nästkommande års början utgifwa ett litet blad under namn af

K ö f s t i d n i n g e n ,

hvilken hufwudsakligen kommer att upptaga annonser till endast hälften af det wanliga priset.

Tidningen utgifwes twenne gånger i weckan, nemligen hwarje helgfri Onsdag och Lördag, kl. 9 f. m. och kommer, som sagdt, hufwudsakligen att upptaga Annonser, men derjemte, i stället för följetong (af wanligt innehåll,):

1) En serie af reglor för Mattlagning.

2) En fortsatt samling af goda Hushållsråd och allmänt nyttiga anvisningar i allt, som kan vara användbart i det dagliga lifwet.

3) Upptages hwarje Lördag predikaturerna och sådana meddelanden, som presterskapet kan önska införda till spridande bland allmänheten.

Tidningen, som till en början utkommer i ett ganfka litet format, motsvarande priset, kommer endast att kosta En R:dr B:co för hela året; men kommer i mån af desj prenumeranters ökade antal och desj större anlitande för annonser att utwidgas, utan förhöjning i priset.

Annonser intagas mot En fl. B:co för petitråd, beräknad till 40 boksfäwer, eller i jemförelse dertill för större stil.

Köpa nummer säljas å En fl. B:co.

Tidningen kan här i staden antingen afhämtas wid utdelningsstället, i Mamsell Wollins hus midt emot Bloms hotel, till höger i portgången, eller of tillbringas prenumeranterna mot 16 fl. B:co i kringbårelön för hela året.

Prenumeration emottages här i staden å ofwannämnde ställe och i Landsorten på alla Postkontor, så wida ett i förhållande till Tidningens låga pris lämpligt postförwaltare = arfwode kan öfwerenskommes, i annat fall kunna de prenumeranter, som med årsafgiften wända sig direkte till utgifswaren, erhålla Tidningen kostnadsfritt i försband med posten.

Götheborg den 30 November 1850.

C. Petersen.

Lv. 82/188

Kyrko-Tidningar.

Söndagen efter Nyårsdagen predika:

I Domkyrkan:

Ottesången: Comm. v. Past. Claesson.

Högmessan: v. Pastor Johansson.

Aftonsången: Bat. Pred. Kindberg.

I Christinå Kyrka:

Sv. Högmessan: Kyrkoherden Lambert.

Der deutsche Nachmittagsgottesdienst: Kongl.

Hofpred., Prosten Dunckel.

I Garnisons-kyrkan:

Reg.-Pastor, Mag. Ljunggren.

I Fattighus-kyrkan:

Fattighuspredikanten Hallén.

I Carl Johans Kyrka:

Kongl. Hofpred. Prosten Dunckel.

I Hospitals-kyrkan:

Studeranden Wernlund.

Trettondedagen predika:

I Domkyrkan:

Ottesången: v. Pastor Olsson.

Högmessan: v. Pastor Hegardt.

Aftonsången: Comm., v. Past. Claesson.

I Christinå Kyrka:

Sv. Högmessan: Bat.-Pred., v. Past. Kindberg.

Der deutsche Nachmittagsgottesdienst. Kongl.

Hofpred., Prost. Dunckel.

I Garnisons-kyrkan:

Bat.-Pred., v. Pastor Lundgren.

I Fattighus-kyrkan:

Theol. Doctor m. m. Beckman.

I Örgryte Kyrka:

Kongl. Hofpred., Prosten Dunckel.

I Hospitals-kyrkan:

v. Past. Landtbom.

Offentliga nöjen.

Tänk på

de, genom eldsvådan vid Stigbergsliden nat-
ten till den 14 sistlidne December,

Brandskadade!

Gå icke förbi

Panoramats,

som förevisas i s. k. *Ostindiska huset*, hvarest
Stadens Drätsel-Kommission, af orsak att be-
hållningen tillfaller behöfvande af nämnde
brandskadade, benäget upplåtit lokal.

De vyer hvaraf Panoramats består föreställa:

1. Tunneln i London.
2. Sunde Dalen i Norrige.
3. Vesuvius.
4. Köpenhamn.
5. Köpenhamns Bombardement.
6. Trollhättan.
7. Kulleps Fyr.
8. Norrköping.
9. Wadstena.
10. Jernvägen emellan London och Greenwich.

Entréen erlägges med 16 sk. b:ko personen,
men för Barn endast hälften. — De som öns-
ka köpa biljetter, kunna erhålla sådana hos
Hr Handlanden Gabr. Lundgren.

Panoramats blifver tillgängligt kl. emellan 4
och 8 e. m.

(3)

Maskerad-Bal.

gifves med högvederbörligt tillstånd, uti Bloms
Hotel, Lördagen den 4 Jan. 1851. Biljetter
för Herrar å 1 Rdr 16 sk. och för Damer å
32 sk. b:ko säljas hos Konditor Rubenson.

(6)

Till Salu.

Goda Gröna kok- & stuf-Ärter,
Rökta Gåsbröstrullar, 1:a Norrkö-
pings Hvetemjöl, samt utmärkt goda
Prepar. Skrif-Pennar försäljes af
B. J DAHLANDER.

(1)

Bästa sort Amerikanskt Hvetemjöl, Stock-
holms Stearin form- och stöpljus godt Potatis-
mjöl samt Annanas Ponch till 40 sk. Bout. för-
säljes af

A. E. HERNLUND.

(4)

Eau pour la Beauté et la Jeunesse.

jemte åtskilliga andra finare Parfumer, af un-
dertecknads tillverkning, finnas fortfarande att
tillgå till det vanliga billiga priset å 40 sk.
Rgs pr hellaska, hos Herrar J. Dahlander,
N. J. Gumpert, G. M. Magnusson, Adler &
Odéen, N. Petersson, S. P. Thelin, S. J. Wallin,
Wickman & Stillström i Götheborg, och J. F.
E. Olsson, C. A. Borgström, E. Liebman,
Cullberg & Rhode, å Apothekef, som hos un-
dertecknad i Masthugget.

CARL E. SVALANDER.

(2)

FREDR. INGELMAN

försäljer uti dess Vinkällare al-
la sorter här brukliga, utsökt
fina och medelfina, Viner och
Spirituosa, såsom:

Champagne.

Rödt & hvitt Claret.

Portvin.

Madera.

Scherry.

Rhenskt.

Malaga.

Rom- och Aracks-
Punsch.

Äkta Highl. Whisky.

Extra fin Jam. Rom.

D:o Caminade Cognac

Gammal Amsterdam

Arack.

Muscat.
Röd & hvitt Matvin.
Piccardon.
Röd & hvit Bischoff.

Batavia Arack.
Cuba Rom.
Genever.
Fransk Vinätticka.
Svensk Vinätticka.

(7.)

Hvita och Gröna Kok Ärter

flere sorter, utmärkt goda, försäljes af
GUSTAF ÅKERLING.

(9.)

Stockholms Talg Ljus.

Hvita och hårda, försäljes i större
och mindre parti, till ytterligare ned-
satt Pris af

GUSTAF ÅKERLING.

(10.)

Bok-Annonsen.

I morgon Söndagen den 5 Jan. utkommer
från C. Petersens Lithografiska Inrättning och
Boktryckeri

Illustrerad nyaste Söndagsmagasin

V årgången N:o 1.

INNEHALANDE:

Gunnar Wennerberg, med porträtt. Skogar-
nas role i naturen och människolifvet. Tutu,
med 16 plancher. En Julafton. Virkmönster
N:o 7. Brodermönster.

Särskild: "Bajerska flickor" stor

planer i tentryck.



Å detta vekoblad, 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.

Göteborg den 4 Jan. 1851.

(5.)

Ambulatoriskt Länbibliothek;

Den Roman älskande almäheten göres här-
medelst uppmärksamme. Ambulatoriska Län-
bibliotheket innehåller Romaner, Resbeskrif-
ningar och Teater Pjeser af så väl Äldre
som nyare författare. Dessutom skall Bib-
liotheket förses med nyare Litteraturens al-
ster. Afgiften är 24 sk. Bco. per må-
nad. Obs. de som bestämmer sig för 3:ne
månaders läsning betalar endast 1 R:dr
16 sk. Bco. för hela tiden. Serskild kata-
log lemnas till var och en af bibliothekets
respektive läsare. Så snart 50 läsare hafva
anmält sig tager bibliotheket sin början. In-
rättaren af ambulatoriska länbibliotheket tror
sig härmed göra almäheten en tjenst då man
hemma hos sig, ehurudan vederleken än må
vara utan minsta obehag eller tidspillan kan
utvälja de böcker som behagas. Bokombyte
kan ske hvarje dag om så åstundas, den som
härpå fäster uppmärksamhet torde vara god
och med det första uppgifva tydlig adress
samt bestämd tid af dagen då man vill att
bibliothekets ombud skall infinna sig. Adres-
sen uppgifves i förseglad Billet till Ambula-
toriska länbibliotheket, som inlemnas uti
Ciggarrboden i Dahlanders hus vid Norra
Hamngatan.

(8.)

K o k b o k

jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

Röks- och Matlagnings- redskap I. Rökfärl.

Jerngrytor böra icke brukas till saft, vin,
brännvin, öl, eller mat, som innehåller fyra, eme-
dan de förderfva smak och kulör, samt göra det
till och med ohelsosamt. Sedan jerngrytor äro
skurade och väl affstölda, böra de väl torikas för
elben innan de påfattas; ty annars händer det
lätt, att de svärta från sig. Skulle detta ändå
inträffa, hindras det derigenom, att man gnider
grytan invändigt med salt. Deremot äro de nu
så mycket brufliga, invändigt glaserade jerngry-
tor, långt tjenligare till sådan kokning, när un-

dantages all slags mjölkmat, som lätt widbrännes,
då den kokas deri. Grytan måste genast rengöras
efter begagnandet. Har det fäst sig så kal-
lade steskor i botten, lägges locket öfver så fort
maten är upphäldt, hvarvid steskorerna lossna af
sig sjelf; och skulle detta icke vara tillfyllest, så
slår man watten och litet aska i grytan och låter
det koka en stund. Dyliga grytor får aldrig skrivas
med annat än träffed, och derefter skuras
med aska och såpa, och sedan väl sköljas i rent
kallt watten. Sådan tjenar också till att hålla
glaseringen hvit. Bledlock bör anskaffas till
hvarje gryta. För öfrigt iakttages, att man al-
drig bör steka eller baka i glaserade grytor.

Förtenta kopparkärl, såsom pannor och kastruller m. m. böra behandlas på samma sätt och med samma försigtighet som glaserade grytor; äfwen bör man noga efterse, att förteningen hålles i godt stånd.

2. Stekpannor och Plåtar.

Innan pannan skall begagnas, bör den wärmas och guidas med salt, för att hindra att det, som stekes deri, inte måtte hänga wid under stekningen. När man anskaffar sig jernplåtar till stekning, bör man föpa af de dubbla; ty de enkla äro wäl billigare, hwad priset beträffar; men lätt utfatta för att bugtas wid begagnandet. Det är också nödwändigt att låta förse dessa med en liten uppviskning på de tre sidorna samt ett handtag på den ena af dessa; den fjerde sidan deremot bör wara fri, på det att det bakta med lätthet kan skjutas af plåten. Till kafor, som innehålla mycket smör, är det icke nödwändigt att smörja plåtarna; men till andra guidas de tyunt med uttvättat smör eller fästt slätswål. Är det deremot kafor, som icke tåla smak af fett, så uppwarms plåten och öfwergrindas med hwitt war.

3. Formar.

Till warma Puddingar smörjes formen med smör och beströs med riswet bröd; men är det af de refflade kopparkarformarne, som egentligen begagnas till soderbrod, så är det bäst att låta formen wara kall, smälta smöret, och efter att wäl hafwa skilt saltet derifrån, slå det i formen och wäl föra det omkring i densamma tills hwarje släck är öfwerförd. De slåta bleckformarne kunna bestrykas med kallt smör. Till kalla puddingar sköljes formen med kallt watten, och beströs med fint hwitt socker. Puddingar, som lagas af sur saft eller win, får icke slås i bleckformar eller förtenta kopparkarformar; ty de blifwa af de förstnämnda blå och det yttre får en bleksmak. Man slår dem i skålar af postlin, om man ej har glas-skålar. Dessa sista behöfwa icke att beströs, då puddingen deri icke urhwälfwes. Naturligtwis slår man intet i glas innan det är afkaldt. När en kall pudding skall hwälfwas ur en postlinsstål, måste denna hållas litet i hett watten. Men är det en bleckform, wäter man blott ett groft kläde i kokande watten, och slår det om formen. Geleér och andra kalla rätter kunna lätt slås ur formen, om man förut gnidit henne wäl med ett stycke hwitt mjukt papper, doppadt i salladolja.

Små bleckformar måste så litet som möjligt twättas inwändigt, ty de släppa då icke så lätt. Hwarje gång de äro begagnade, torkas de genast torra med ett rent kläde och afgnidas wäl, och skulle något torfat fast i formen, som nödwändigt måste aftwättas, måste formen strart efter twättningen torkas mycket wäl. Utwändigt deremot, kunna de sturas och poleras.

4. Silar och träbråte m. m.

I ett hushåll bör man hafwa två silar, hwaraf den ena nytjas till frukt- och grynsoppor m. m., den andra till att genomflå alla feta safer. Hwar gång dessa äro nytjade böra de wäl sköljas och torkas, helst i fria luften. Det samma bör äfwen iakttagas med de till mat brukliga kökshanddukar o. d. Träs sleswar och skedar, som nytjas till maten böra wara af boktrå och hafwa stått en stund i kokande watten, innan de brukas.

5. Kokning.

Allt det, som behöfwer längre tid att koka måste koka jemt, icke understundom stanna utaf, och derpå åter starkt uppkoka. Om man för skynsamhets skull will lägga så stark eld under grytan, att den slängfokar, blir ett stycke kött mycket sednare färdigt, än när detta kokar sagta och jemt. Detta kan lätt pasas, om man har grytor med lock, och derför bör sådana, helst af jernbleck, anskaffas.

6. Kokning med ånga.

Erfarenheten har wisat, att grönt, som skall kokas till stufning, blir mycket mera wälsmakande genom att kokas i ånga än i watten. En kokinrättning till sådant bruk kan anbringas i en temligt djup kastrull med tätt lock, och försedd med en bleksil, som går en sjerdedel djupt ner i kastrullen; man fyller då en sjerdedel af kastrullens nedersta rum med watten, silen sättes deri, och det gröna, som skall kokas, lägges, öfwerstrött med litet salt derpå, hwarefter wattnet hålles i jemt kok och utan lägel, till des det gröna är wäl mjukkoft. Att potatis också kunna kokas i ånga, och derigenom blifwa lösare och mera wälsmakande än då de kokas i watten, är mera allmänt bekant, och mycket i bruk. De kunna kokas, antingen i en lifadan inrättning som den ofwännämnda eller i en med tätt tillslutet lock försedd gryta, hwari, omkring 3 tum från botten, är insatt en med små hål genomborrad bleck eller träplåt; dock är den förre att förebraga, då den af trä är utsatt för krökning under dagligt begagnande. Behandlingen är för öfrigt lifasom med det gröna.

Diverse substanser till Matlagning.

7. Kryddor till bruna safer.

Muskottblomma, negliflor, hwit peppar, korinter, lagerbärsblad, $\frac{1}{2}$ lod af hwarje slag, 2 lod champignoner, en handfull basilikum, en liten quift mejram och timjan, 1 lod murklor och lifa mycket tryffel lägges allt på en bleckplåt eller ett papper att kokas i ugnen. (Forts.)

Nästa Ny utgifwes Onsdagen den 8 Januari.
Göteborg, C. Petersens Officin 1851.