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 13. Lördagen den 15 Februari 1851.

Kyrko-Tidningar.
Söndagen Septuagesima predika;
I Domkyrkan:
Ottesången: v. Pastor Olsson.
Högmessan: v. Pastor Hegardt.
Aftonsången: Comm., v. Past. Claëson.
I Christinæ Kyrka:
Sv. Högmessan: Kyrkoherden Lamberg.
Der deutsche Nachmittagsgottesdienst:
Kongl. Hofpred., Prosten Dunckel.
I Garnisons-kyrkan:
Bat. Pred. Lundgren.
I Fattighus-kyrkan:
Fattighuspredikanten Hallén.
I Carl Johans Kyrka:
kl. 10. Kong. Hof. Pred. Prosten Dunkel.
I Örgryte Kyrka;
Comm., v. Pastor Ekberg.
I Hospitals-kyrkan;
v. Past. Mag. Landtbom.

Bok-Annonser.

I morgon Söndagen den 16 Febr. utkommer från C. Petersens Lithografiska Inrättning och Boktryckeri

Illustreradt nyaste Söndagsmagasin
V årgången N:o 7.
INNEHÅLANDE:
Peter af Amiens, med porträtt. — Xantisk Marmor, med 6 planch. — Förgångna städer i Centralamerika, med vy och 4 afbildningar. — Johan af Leyden, forts. o. sl. från N:o 6. — Illustrerad annons.

Å detta veckoblad, som hvarje Söndags morgon kl. 7 utgifves i stor qvart om 8 trespaltiga sidor, kan prenumereras så väl å alla rikets Postkontor och Boklådor som hos utgifvaren med 4 R:dr Bco. för hela året. Bladet tillsändes prenumeranterna kostnadsfritt.

Götheborg dan 15 Febr. 1851.

(54.)

Uti **C. F. Arwidssons** Bokhandel finnes att tillgå:

Göran Lustigtupps
Sändebref till Sveriges alla Muntergökar,
innehållande en mängd nya lekar, allehanda slags kortkonster, Boscoknep och dylika muntrationer, som hädanefter i glada lag brukas skola. **Pris: 16 sk. banko.**

100 Gåtor
till befordrande af nöje och täflan inom Sällskapskretsarne. **Pris 8 sk. banko.**

En ny och betydelserik
Dröm-Bok,
som på ett sinnrikt sätt uttyder de flesta förefallande drömmar.
Andra tillökta Upplagan. **Pris 4 sk. banko.**

Nytt
Hushålls- Magasin.

Undervisningar och råd i de flesta inom hushåll förefallande ämnen; äfvensom undervisning i åtskilliga handslöjder.

Tredje Upplagan, omändrad och betydligt tillökt Pris: 16 sk. bko.

Jovial.
Några blad, innehållande anekdoter, infall, charader, m. m. Pris: 8 sk. banko.

(50.)

På veckotidningen
DEMOKRATEN
kan prenumereras å de flesta vanliga tidningsutdelningsställen i *Stockholm*, hos Herrar Bokhandlare C. A. Rohloff i *Örebro*, Hanselli i *Upsala*, A. P. Landin i *Gefle*, C. F. Höök i *Carlskrona*, Hr Handlanden Georg Strandman i *Christinehamn* och Hr Styrman Sundström i *Norrköping* med 2 Rdr Bko för år, 1 Rdr för kalfår och 24 sk. för 3 månader. På alla Postkontor i riket är prenumerationspriset 2 Rdr 32 sk. för år 1: 16 för halfår och 32 sk. för 3 månader. Lösa nummer säljas på förstnämnde ställen à 2 sk. bko.

(45.)

URVAL UR FLIEGENDE BLÄTTER
och andra illustrerade arbeten.
7:de Häftet

har lemnat pressen och innehåller 47 illustrationer jemte text.

Ett häfte om 3 ark eller 24 qvartsidor utkommer hvarje månad. Prenumerationspriset för 12 häften eller helt band är 2 Rdr B:co utom postförvaltare-arfvodet 24 sk. b:co. I korsband försändes bladet, då man vänder sig direkte till utgifvaren.

Götheborg i Februari 1851.
C. PETERSEN.
(53)

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. 14 Jan. 1851 C. PETERSEN.
(22.)

Tillkännagifvanden.

De som förlidet år hos: undertecknad inlemnad Påstelin till Sinckning Parraply till lagning, anmodas att innam denna månad slut I genlössaannas. Blifver de försåhlda äfter arbetslön. Götheborg den 11 Februari 1851.

P. PETTERSSON.
(48.)

I Tjenst åstundas.

En Gårds-dräng och en Rättare, en Huspiga och en Kökspiga kunna erhålla tjenst å en egendom nära Staden, adress å denna Tidnings annons contor.
(46.)

Utbjudes hyra.
Till Sommarnöje

Uthyres på ett trefligt landtställe nära staden 2:ne glada Rum. Adress här.

J. J. ASSERLIND.
(52.)

Uti Huset N:o 54 i denna Stads 3:dje Rote, vid Kyrkogatan, finnes ett nätt, ljust och gladt vindsrum att hyra, passande för en tarflig ungkarl eller ett anständigt fruntimmer. Caffe och spisning kan äfven på stället bekommas, om så åstundas.

Om hyran kan öfverenskommas i 2:dr våningen af samma Hus.
(51.

Diverse.

1 à 2 kannor nymjölkad mjölk, kan dageligen erhållas från Johanneberg.
(55.)

Till Salu.
FRISKA BERG OSTRON

i dag Inkomna, äfven till Hämtning så väl Träd, som Tjogvis hos

J. P. DAHLQUIST.
(49.)

2:ne Cheviots Baggar, passande till Stall Baggar till Salu på Johanneberg.
(56.)

Ett parti större och mindre kängor är i Commision lemnad uti huset N:o 10. Köpmansgatan.
(40.)

Prima Norrköpings Hvetemjöl

såväl i Säckar som i Lispundsvis försäljes af

J. W. BRATT.
(39.)

Kokbok

jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

188. Potatisklimpar.

En slat talriek potatis kokas och skalas, stötas och arbetas derpå till en fin deg. Deri läggas 1 sked godt hwetemjöl och 5 skedar smält smör, som stekas tills det släpper kastrullen. Litet socker, muskotblomma och rifwen citronskal, läggas också deri.

189. Risgryns-klimpar.

Man kokar en styf risgröt, dock får icke grynen helt och hållet kokas. När den har afswalnad, lägges deri något smält smör, 4—6 ägg, litet kardemumma, socker, muskotblomma och rifwen citronskal, jemte korinter och 1 sked godt hwetemjöl, eller ett par stötta skorpor.

190. Äppel-klimpar.

Man tager 6—8 goda äplon som skalas och skäras i stycken och kärnhusen urtagas, hwarefter äpplena hackas i en hackho. En äggröra tillredes af 2 ägg, och när den är kall, lägges ett par stötta skorpor deri, hwilka röras wäl sammans, och dermed blandas de finhackade äpplena; derefter 2 rå ägg, litet socker, kanel, salt och så mycket hwetemjöl, att degen blifer paßande len. Häraf göras små runda klimpar som afkokas i win och watten, och läggas sedan i soppan.

191. Bullar med Ragout, skekta i smör.

Den bruna skalken raspas af små hwetebullar; en liten runddel skäres så stor som ¼ Specie, hwarefter en del af innehållet försiktigt urtages med en knif. En Kött-färs lagas af kalf eller höns, och af denna färs lägges ett tunnt hwarf inuti bullarne, men det lemnas så stort utrymme, att man kan få plats till en liten sked ragout af fisk, ostron eller wildt, och slutligen af färsen något hwarefter den lilla fränskurna runddelen, åter pålägges som ett lock och fästes med ägghwita. Sedan fattas bullarne wid sidan af hwarandra på ett fat, och öfwerhällas med litet söt mjölk. När mjölken har sugit in sig, öfwerstrykas de med wispade ägg, beströs med stötta rågskorpor och stekas ljusbruna i smör. Deßa bullar kunna också lagas utan färs, och endast fyllas med ragout. De serveras warma till buljong.

192. Äggbullar.

Man wispar 12 ägg så att de skumma wäl; deri hälles ½ qwarter buljong, något socker, litet muskotblomma och salt; nu hälles smeten i thed koppar, som förut äro inwändigt bestrukna med smält smör. Kopparne fattas i en kastrull med watten i botten, man låter dem koka under täppt lock på glöder, och med glöder på locket, tills de blifwit härda; de hwälfwas då ur kopparne och läggas i soppan.

193. Förlorade Ägg.

En stekpanna med watten sättes på elden. Under tiden sönderslås friska ägg på ett fladt fat, och när wattnet sjuder, iläggas de warsamt. Will man hafwa äggulorna klara, så får man icke taga så mycket watten i pannan, att det står öfwer äggen; derefter upptagas de, aflossas och jemnas runda med en form. När wattnet kokar kunna äggen sönderknackas i sjelfwa pannan; men det får icke lägges för många uti i sender. När de blifwit styfwa tagas de upp.

194. Mördegs-cretonger.

Uti 1 jungfru smält smör, 2 dito söt grädde, 1 skeblad socker och litet kardemumma, arbetas så mycket hwetemjöl, att det blifwer som en len deg. Denna ställes en stund på ett kallt ställe, under det att soppan kokar. Nu mjölas ett rent bräde, degen arbetas derpå med en träspade, uppläggas och rullas till en fingers tjocklek. Sedan skäres den i små bullar af en walnöts storlek, och kokas i 2—3 minuter. De kunne också läggas i puréer.

195. Bröd-cretonger.

Man tager ett stort franskt bröd, som icke bör wara alldeles färskt och skär det i skifwor twärt öfwer; derefter fasonerar man det med en knif i uddar, eller som en blomma; det sednare bör göres med en bleckform. Crétongerna doppas i wispad grädde och kokas i smör, hwarefter de läggas i soppan, när den anrättas. De kunne också nyttjas till pureer och till garnerande af grönrätter; i sednare fallet göras de något större.

Gröt-rätter.

196. Rismjöls-gröt.

1 ℔ rismjöl utröras i något af 5 stop mjölk, och räften sättes på elden. När den kokar, förtunnas mjölet dermed, och slås i mjölken under stark omwisping. ¼ ℔ stött sötmandel läggas deri, samt salt, när den tages af elden; socker och kanel påströs wid anrättningen. Den kokar omkring ½ timma.

Denna gröt kan också nyttjas kall, men då tages ½ stop mindre mjölk, och litet mera mandel, eller ett stycke vanilj. Den anrättes i en form, och ätes med win, körsbärs- eller hallonsaft och socker.

197. Risgryns-gröt.

1 ℔ risgryn sköljes först 2—3 gånger i kallt, och sedan i kokande watt. Härtill tages 5 stop söt, helst nysilad mjölk, som sättes på elden, och när den kokar, läggas grynen deri, jemte ett litet stycke smör, som anwändes för att få grynen snarare mosiga. Något finstött mandel gifwer gröten en angenäm smak. Skulle det wara brist på mjölk, kan gröten, när den är nära färdig, påspädas med litet kokande watten och i så fall wispas ett par ägg-gulor i ett qwarter grädde, som slås uti jemte salt kort förän den anrättes. Den ätes med win och socker eller söt grädde, och anrättningsfatet öfwerströs med socker och kanel. Kokas i 1 ½ timma.

198. Stekt Risgryns-gröt.

Man kokar risgrynsgröt af mjölk; när den är afswalnad, utröres deri 4 ägg och 4 lod smält smör, hwarefter den öses upp uti ett djupt fat, öfwerströs med stötta skorpor och öfwerhälles med smält smör, samt beströs med kanel och socker. Den sättes i en stekugn eller på en brandring med glöder öfwer och under, stekas ljusbrun, serweras på samma sat, och ätes warm med win eller saft.

199. Risgryns Wattengröt.

Till 1 ℔ risgryn tages 4 stop watten; grynen läggas deruti, när wattnet kokar, och när grynen blifwit lagom kokta, tillsättas korinter, salt, smör, socker, och slutligen 1 qwarter franskt eller annat hwitt win. Den ätes med rödt win, blandadt med littet watten, eller med söt grädde och socker.

200. Sjuskinns-gröt.

½ stop fina kroßgryn kokas till en lagom tjock gröt med söt mjölk och litet färskt smör. När gröten är wäl kokt och saltad, så att den har en god smak, då tages en icke mycket djup kakform af koppar, som smörjes med färskt smör, och ilägges ett tums tjockt hwarf med gröt. Sedan påströs finstött kanel, blandad med grost stött socker samt några rifna mandlar. Nu har man färskt smör som ej är för salt, tager deraf på en knifsudd och instícker litet här och der i gröten. Derefter sättes ett lock på formen med glödande kol ofwanpå; detta ligger så länge på formen, tills det blifwer ett brunt skinn på gröten; då pålägges ett nytt hwarf af gröt, lika tjock som det föregående, och beströs med kanel och socker på samma sätt. Locket pålägges återigen och så fortfares tills man får de nämnde 7 skinnen. Det öfwersta beströs likaledes tillräckligt med socker och kanel. Formen föres då in i en warm ugn, så att gröten får wacker färg, och den serweras sedan med grädd-blandad söt mjölk.

(Björklund.)

201. Perlgryns Mjölkgröt.

1 stop kokande watten hälles på ½ stop goda perlgryn, hwarmed de stå tills följande dagen, då wattnet afsilas och grynen läggas i 3 ½ stop mjölk, som bör wara i starkt kok. Locket lägges på, och den kokas utan omrörning i 3 timmar, hwilket i allmänhet är nödwändigt, för att få grynen lena. Slutligen ilägges litet salt.

202. Perlgryns Wattengröt.

Till 1 stop gryn tagas 4 stop watten, som sättas på elden. När det kokar strös grynen deri, locket pålägges, och den kokar utan omrörning samt behöfwer 3 timmars kok. Man ilägger korinter, smör och salt.

203. Korngryns Mjölkgröt.

5 stop mjölk sättas på elden, och när den är i starkt kok, strös 1 stop gryn deri. Locket lägges på, och den kokas utan omrörning ett par timmar. Sist ilägger man salt.

204. Korngryns Wattengröt.

Kokas på samma sätt som Perlgryns Wattengröt (N:o 202).

205. Kärnmjölks-Gröt.

½ stop bohwete- eller korngryn röras uti 2 ½ stop kall kärnmjölk eller tjock mjölk med grädden på, och som är wäl wispad. Detta sättes på elden under jemn omrörning, tills det kokar. Är grynen fina, så är gröten färdig på en timmas tid; litet salt tillsättes då den är nära färdig. Den ätes med grädde.

(Forts.)

Nästa N:o utgifwes Onsdagen den 19 Februar
Götheborg, C. Petersens Officin 1851.