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 15. Lördagen den 22 Februari 1851.

Kyrko-Tidningar.
Söndagen Sexagesima predika:
I Domkyrkan:
Ottesången: v. Pastor Hagstedt
Högmessan: v. Pastor Johansson.
Aftonsången: v. Past. Olsson.
I Christinæ Kyrka:
Der deutsche Hauptgottesdienst:
Kongl. Hofpred., Prosten Dunckel.
Sv. Aftonsången: Kyrkoherden Lamberg.
I Garnisons-kyrkan:
Reg. Pastor, Ljunggren.
I Fattighus-kyrkan:
v. Pastor Hegardt.
I Carl Johans Kyrka:
kl. 10. Prosten Mag. Hörbeck.
I Örgryte Kyrka:
Comm., v. Pastor Ekberg.
I Hospitals-kyrkan:
v. Past. Mag. Landtbom.

Bok-Annonser.

I morgon Söndagen den 23 Febr. utkommer från C. Petersens Lithografiska Inrättning och Boktryckeri

Illustreradt nyaste Söndagsmagasin
V årgången N:o 8.
INNEHÅLANDE:

Esmeralda, Zigenerskan, med planch. — Industriutställningen i London, med stor planch. — Peter af Amiens, forts. o. slut. — Infusions-Kornmasken, med 33 afbildningar.

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 22 Febr. 1851.
(65.)

Dr. Mårten Luthers Cateches
i
Skriftstil.
36 sidor, med Luthers porträtt.
Pris: 12 sk. bko.

Denna lilla bok, som under det den tjenar som föreläggningsblad i skrifkonsten, medför tillika den förmonen, att dess innehåll outplånligt fäster sig i dens minne, som afskrifver densamma. Herrar skollärare kunna derför icke nogsamt uppmanas till användande af denna så ytterst billiga och ändamålsenliga Förskrift, och för att göra den så mycket lättare tillgänglig för så väl skolor som enskilda personer, har utgifvaren lyckats att å densamma erhålla portofrihet, så att hvar och en, som af denna förskrift åstundar ett eller flera exemplar, kan få den sig kostnadsfrit tillsändt med posten, då man med bifogande af penningebeloppet för de önskade exemplaren, vänder sig direkte till utgifvaren.

Obs. Då 8 exemplar på en gång tagas erhålles det 9:de gratis.

C. PETERSEN,
Lithograf och Boktrykare
Götheborg.
(24.)

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)

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.)

Utbjudes hyra.

Till Sommarnöje

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

(52.)

Diverse.

Till Svärtning

Emottages alla sorters tyger mot billigt pris, hos Fru Olsson boende i slagtaren Peters hus, å sillgatan.

(61.)

Åstundas köpa.

En mindre Landt Egendom på en eller 2 mils afstånd från Götheborg med vackert läge med eller utan inventarier. Salljaren uppgifver sitt namn och pris uti billjett till Contant Köpare inlemnad med snaraste hos C. Petersen å dess tryckeri.

(64.)

Till Salu.

Se på!

Ett complett exemplar af Illustreradt Söndagsmagasin för 1847, 1848, 1849 och 1850, väl vårdadt och häftadt, säljes för 6 R:dr 32 sk. Bko. Det kostar innehafvaren **16 R:dr 32 sk.** Bko. Köpare i annan stad kan få det kostnadsfritt med posten. Adress här

(63.)

Goda Kok Erter

försäljes hos Ls. Zachrisson vid Kungsgatan.

(62.)

Utmärkt goda stora potates från Morlanda i båt vid Logen.

(66.)

Kokbok

jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

218 Halfstrad Lax.

N:o 1.

Dertill begagnas hela sidorna, men buken bör fråntages för att saltas, så wida laxen icke är mycket liten. Sidorna beströs tunnt med salt, och ligga således 1 eller 2 dagar förän de halfstras. Man strapar hela stycket sakta utanpå, och skär sedan stifwor på snedden, för att få dem bredare och få tunna som möjligt. De stekas ljusbruna i smör, men mjölas icke. Härtill ätes brynt smör och grönt, såsom spinat eller syra.

219. Halfstrad Lax.

N:o 2.

Dertill wäljas af den mindre sort lar, hwilken renfas och sköljes wäl. Hufwudet bortskäres

och laren skäres twärt öfwer i stycken af lagom tjocklek, men icke allt för nära stjerten, emedan de böra wara någorlunda jemna. Deßa saltas och peppras litet på båda sidor. Emellertid sättes ett halster på jemn och stark kokeld, och strart förr än anrättningen skall ske, läggas larskifworna på halstret, under jemn tillsyn, och wändas på båda sidor. De serveras genast, och anrättas på fat med en uddad skifwa stekt franskt bröd emellan hwarje larstycke. De läggas i en krans omkring fatet, och citronklyftor läggas här ach der på laren. Den ätes med skarp senapssås.

220. Stekt Laxrygg.

Larryggen hugges i så stora eller små stycken, som man önskar; sedan sköljes den mycket wäl, och lägges en dags tid i watten, för att sältan, om laren warit nedsaltad, kan drages ur. Wattnet ömsas ett par gånger, och när laren är urwattnad klappas den emellan ett rent linne, öfwerstrykas med ägg och rifwebröd och stekes i smör. Den ätes med korint-sås ach brunstekt potatis.

221. Färsk Lax i Garnityr.

Man tager en mindre lar; wäger den omkring ½ ℔, kan den kokas hel; är den större, skäres den antingen midt af eller i stora stycken. Ryggbenet bortages och den lägges så ihop, att den tjocka delen kommer ofwanpå den tunna; detta ombindes med segelgarn, och när stycken sålunda äro i ordning, saltas de och sättas på elden med så litet watten som möjligt och wanliga kryddor. När laren är kokt, bliwer den liggande några timmar i sitt spad; sedan lägges den upp att kallna, och skinnet borttages wäl af styckena, som sedan läggas på anrättnings fatet. Då har man tillreds en marjones-sås, och bestryker fisken öfwer allt dermed, så att man ej ser hwad slags fisk det är. När den så är öfwerstruken, garneras den med kräftstjertar, hummer eller hackad hårdkokta ägg, hwaraf gulor och hwitor hwar för sig, samt rödbetor och litet sallad, om så hafwes. Denna rätt ätes kall med skarp-sås, som uppblandas med finhackad dill, eller capris-sås.

222. Lax i form. (Lax-låda.)

Fet lar skäres i tunna skifwor och lägges uti söt mjölk, att litet utdragas. Sedan uppklappas laren emellan en ren handduk och hwarje skifwa doppas i wispad ägg-gulor och rifwebröd. Derefter smörjes en bleckform med fallt smör och larskifworna läggas deruti bredwid hwarandra; derpå strös litet finstött hwitpeppar och smält smör påhälles. Formen insättes i ugnen, uttages, och wändes under stekningen. När den är gulbrun, är den färdig att serveras. Om man så will, kan man fylla formen med wispad ägg och grädde.

223. Salt Lax i form.

Breda skifwor af salt lar läggas i watten innan den skall begagnas. Derefter upptagas de och läggas i ett rent linne, att wattnet må wäl utdragas. En bleckform af en karotts storlek smörjes med fallt smör, och deri lägges ett hwarf af larskifwor, som beströs med hwitpeppar och litet skirt smör påhälles. Detta fortsättes tills formen är så full, man önskar. På sista hwarfwet strös finstött bröd öfwer det smältade smöret, hwarefter det sättes i ugnen att stekas. ½ timma innan laren skall serveras, tages den ur formen, och en smet som till wanlig äggröra, slås deröfwer. Den serveras med skirt smör.

224. Lax-bullar.

2 ℔ lar skäras i tärningar, och läggas en stund i watten och mjölk, att sältan kan utdrages. Den lägges sedan på ett bräde och hackas, tills den bliswer fin. Till laren tages icke fullt dubbelt så mycket potatis, hwilka hackas och blandas tillsammans med densamma. 4—5 ägg wispas med litet grädde och hällas i blandningen tillikamed litet finstött hwitpeppar och rifwet bröd, och alltsammans omröres mycket wäl. Deraf formeras bullar, hwilka öfwerströs med rifwebröd och stekas gulbruna uti smör. Deßa ätas med korint-sås.

225. Inlaggd färsk Lax.

Såwida den icke är stor, skäres den twärt af i små stycken; men är den stor, klyfwes den, och man skär breda skifwor deraf på snedden, så att skinnet följer med på hwarje stycke; ty det är alltid fett och skifwan bebåller alltid deraf bättre sin fason. Deßa sköljas blott en gång i litet watten; sköljas de oftare, så förlorar fisken något af sin fettma. När den kokar, skummas den wäl, sedan lägger man litet kryddpeppar deri. Den tål ej koka länge; när den är kokt, lägges den uppå slata fat med sönderplockad färsk dill ofwanpå. Spadet låter man sedan koka ihop och slår deruti några förut wispade äggbwitor, och sedan det jemnat sig, slås spadet genom en sil och hälles sedan öfwer laren.

226. Pirog. Nysk rätt af Lax.

Man gör en wanlig smördeg så stor man will hafwa den, och har då wid handen wackert skurna larskifwor, litet kokta, finhackade ägg, samt risgryn, förwällda i watten. Smördegen utkaslas till en tums tjocklek. Derpå läggas hwarftals af

larskifwor och deg, och emellan hwarje hwarf strös kryddpeppar och finhackad lök. Degen slås sedan öfwer, så att innehållet blifwer wäl betäckt, hwarefter denna pirog fasoneras ungefär i form af en fisk. Den stekes i ugn i en dertill paßande panna. Innan den sättes i ugnen, bestrykes den med wispad ägg-gula.

227. Lax i gelé.

Man låter laxen koka i lika så stor qwantitet ättika som watten. När den är kokt, upplägges den på anrättningsfatet, och spadet påsättes åter, jemte skarppeppar, litet kryddpeppar och några bitar ingfära, äfwen tillsattes förut styfkokt kalfbuljong eller hjorthorns-gelé. 2 ägghwitor, wispade till hårdt skum, läggas deri, när soppan kokar. Man rörer några gånger sakta omkring med wispen; dock får det icke koka, utan tages strax derefter af elden, och silas genom geléposen. Den klara affilade buljongen hälles nu på fatet öfwer den nedlagda laxen, tillika med några droppar citronsaft. Några citronskifwor kunna läggas rundt omkring på fatet. Lax i gelé kan också lagas som fisk-gelé.

228. Graf-Lax.

Till den fordras stor och fet lax, ju större desto bättre, men minst 7 — 8 ℔; kan man få wälja, bör det wara en han-lax, som igenkännes derpå, att den är bredare och kortare, och bör det alltid wara Blank-lax. (Den andra sorten, kallad Grå-lax, är mörk i skinnet samt har krokig nos; den är sällan röd i köttet, hwilket Graf-lax alltid bör wara). När man nu fått en lax så stor man behöfwer, tager man endast midtdelen deraf, emedan den är fetast, och lemnar trefjerdedels tum wid hufwudet och ett stycke ofwanför nafweln. Mellanstycket uppskäres i ryggen, och man följer så tätt man kan efter ryggbenet. När den så är klufwen, borttages ryggbenet från den sidan, der det sitter qwar; de långa benen längs efter magen bortskäras äfwen. Derefter gnidas de benfria styckena med finstött salpeter och socker, hwilket hårdt ingnides. Till stor lax kan man taga en näfwe af hwardera slaget. Sedan påströr man, helt tunnt, wanligt kofsalt, och några friska dillqwistar läggas emellan styckena, hwilka läggas med köttsidan mot hwarandra. En timma efter den är så beredd, kan den ätas.

(Björklund.)

229. Graf-Lax i papiljott.

Graf-lax skäres i skifwor af 3 tums längd, hwarefter de beströs med litet peppar; sedan klippes ett pappersark i 4 delar och smörjes med kallt smör samt beströs med rifwebröd. På ena hälften af papperet lägges laxskifwan och den andra wikes öfwer, hwarefter kanterna wikas wäl omkring: så fortfaras med de öfriga, sedan läggas de på halster öfwer swag kokeld och stekas på båda sidor, hwarefter de äro färdiga att anrättas.

Med papiljott af sill och strömming förfares på samma sätt, endast att den wattenlägges förut om den är salt.

(Björklund.)

230. Skif-Lax.

Breda skifwor af fet sid-lax läggas några timmar och klappas sedan ganska löst emellan linne. Den serweras till stufwad potatis eller grönsaker.

231. Torsk.

Torsk ätes i allmänhet endast från Oktober till Maj, då den i de warma månaderna ofta innehåller mask. Den begagnas mest kokt, och bör kokas i starkt saltadt watten. Saltet skall icke ilägges innan wattnet kokar, och det bör eldas friskt under grytan, att fisken icke så lätt skall gå sönder. Lefwer och räm tåla längre kok, och bör kokas en god stund innan fisken lägges i; den må skummas wäl, och är det ganska bra om man slår en sked ättika i wattnet, då den gifwer fisken ett godt utseende och bättre smak. Styckena skäras litet på snedden, då fisken derigenom håller bättre. När den upplägges på anrättningsfatet, reses hufwuderna upp emot hwarandra i midten, stjertarne läggas på paßande afstånd, och midtstyckena der emellan. Lefwer och räm skäras i paßande små stycken, och fatet garneras dermed. Torsk kan också kokas hel, och behandlas då som helkokt kolja. Härtill ätes kokt senaps- eller ägg-sås.

Anm. Torsk är icke god, då den icke fås lefwande: skall den gömmas från morgon till afton, bör den slagtas genom att skära den twärt öfwer stjerten, så att blodet kommer ut. Är den frusen, gömmes den bäst i snö, och må då skjutas is innan den kokas. Torsk är mindre tjenlig till färs, och begagnas blott dertill i brist af annan fisk. Sprängd torsk, d. ä. torsk som blott har legat saltad 1—2 dagar, ätes med smör, och finhackade ägg.

232. Torsk på fat.

Förfaras på samma sätt som witling på fat.

(Forts.)

Nästa N:o utgifwes Onsdagen den 26 Februari

Götheborg, C. Petersens Officin 1851.