

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.



Rökstidningen.

Ämnens- och Hushålls-Tidning.

N:o 61.

Lördagen den 2 Augusti

1851.

Kyrko-Tidningar.

7 Söndagen efter Trinitatis
predika:

I Domkyrkan:

Ottesången: v. Past. Olsson.
Högmissan: Domprosten, Doct. Thomander.
Aftonsången: Commminister v. Past. Claësson.

I Christinæ Kyrka:

Sv. Högmissan: Kyrkoherden Lamberg.
Der Deutsche Nachmittagsgottesdienst:
Kongl. Hofpred., Prosten Dunkel.

I Garnisons-kyrkan:

Högmissan: Bat. Pred. Lundgren.

I Fattighus-kyrkan:

v. Pastor Hallén.

I Hospitals-kyrkan:

v. Past. Mag. Landtbom.

Bok-Annoser.

I morgon Söndagen den 3 Augusti utkommer
från C. Petersens Lithografiska Inrättning och
Boktryckeri

Illustrerad nyaste Söndagsmagasin,
V årgången N:o 31.

INNEHÅLLANDE:

Bocarmés Process, forts. fr. N:o 30, med 2
plancher och karta öfver Slottet. — Geolo-
giska Bilder, forts. fr. N:o 26, med 2 plan-

cher. — Industriutställningen i London med 6
plancher. — Assureradt, Berättelse af M. H.
Geldern, forts. fr. N:o 30. — Ett och annat
ur Naturläran, forts. fr. N:o 30.



Å detta veckoblad, 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
Beo. för hela året. Bladet tillsändes prenu-
meranterna kostnadsfritt.

Götheborg den 2 Augusti 1851.
(192.)

Från C. Petersens Lithografiska Inrätt-
ning och Boktryckeri har i dag, Lördag d. 2
Augusti, lemnat pressen:

N:o 5, andra årgången, af
URVAL UR

Fliegende Blätter
och andra illustrerade arbeten,
på Svenska språket,

innehållande:

Öfverflödig Högfärd, med planch. — Herr
Toffelman, forts. fr. N:o 4. — Sammetshatten
Novell af Albert de Calvimont, forts. o. sl. f.
N:o 4. — Illustrerad Anekdot. — Bihang til
Industriutställningen i London, med 4 plan-
cher.



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

å 1 R:dr B:co:

men prenumeranter för hela året (fr. o. m. början af Juli d. å. till ultimo Juni n. å., eller 52 N:o utom extra numren) erhålla densamma gratis.

Från C. Petersens Lithografiska Inrättning och Boktryckeri har lemnat pressen.

FLASKAN.

Berättelse med 8 bilder af F. Naumaan.

Pris för 1 ex. med 20 tvåspaltiga sidor text och 8 bilder, (i kulört omslag,) 8 sk. Bco. Då 8 exemplar tagas, erhålles det 9:de gratis.

Denna lilla skrift kan icke nogsamnt rekommenderas till spridning bland allmänheten, ty så väl texten som de utmärkt vackra bilderna framställa fyllerilastens fasiligheter i hjert men sann dager, och torde för tjenstemän och husbönder vara emplig att begagna såsom ändamålsenlig gåfva åt deras underhafvande.

Erhålles portofritt med posten.
(106.)

Till Salu.

Prima sort Norrköpings Ost jemte de flesta sorter Specerier, säljes hos

C. B. WEDBERG.
(172.)

Skogarn

af Jonsreds Fabriks tillverkning, såväl af Lin som Hampa, säljes hos

C. B. WEDBERG.
(194.)

Herregårds Smör

i fjerding, åttingar, och Smärre Byttor utmärkt godt, nu inkomit, försäljes i Comission af

GUSTAF ÅKERLING.
(181.)

1:ma Rågmjöl

af Danziger Råg utmärkt godt & Hvitt särskildt för Hushåll försäljes af

JOH. FR. WEDBERG.
(142.)

Cognacs- och Rom-Essence i Askor å 1 Rdr rgs, lagom kvantitet till förvandling af 15 kannor renadt Bränvin uti Cognac eller Rom, hos

CARL E. SVALANDER.
(184.)

Skrif-, Konzept-, Makulatur- och Kortpapper, samt Fönsterglas och Apotheksglas af alla sorter, äfvensom ett mindre parti Syllburkar t. o. m. 2 kannors rynd, försäljas i kommission, hos

CARL E. SVALANDER.
(185.)

Astundas köpa.

Kreatursben och **Lumpor** af alla slag, uppköpas af

CARL E. SVALANDER.
(155.)

R o f b o k

Jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

965. Socker-Tårta.

Till 1 \mathbb{W} risvet och finstiktadt socker tagas 16 ägg, hvarifrån man skiljer 6 hvitor. Äggen och sockret röras åt en led $\frac{1}{2}$ timma; derefter lägges $\frac{1}{2}$ \mathbb{W} mjöl, hvarmed det röres 1 timma, allt åt samma led. Nu smörjes ett hvitt papper med smör, och dermed beklädes en tårtform. Smeten omröres och hålles uti formen, hwilken insättes att gräddas i swag ugnswärme. När tårten är ljusbrun, är den färdig; papperet borttages, och den serveras antingen kall eller varm.

966. Portugisisk Crème-Tårta.

En botten af smördeg (N:o 386) utskäres efter fatets storlek; rundt omkring botten lägges en utskuren remsa af degen, som faststrykes med watten. Derefter gräddas tårten i en lagom varm ugn. När den är gräddad, uttages den och ställes att kallna. Sedan tårten har affwalnat, fyller den med den dertill bestämde crëmen, hwilken förut bör vara kokad och kallnad; derpå lägges sylt, hwarefter det hela öfverstrykes med äggwhits-stum, wispadt med tillräckligt socker. Sedan färgas dylift stum antingen med upplöft cardeminum eller med berberis-saft och hvarmed kanterna utsträs. Tårten insättes litet i ugnen, att glasyren får torka.

967. Genfer-Tårta.

Härtill tages $\frac{1}{2}$ \mathbb{W} socker, $\frac{1}{2}$ \mathbb{W} smör, $\frac{1}{2}$ \mathbb{W} potatismjöl eller mycket fint hvetemjöl, 7 ägg, det risna skalet af 1 citron och något kanel. Smöret, mycket väl arbetadt, sammanröres en god halftimmas tid med de 7 ägg-gulorna, allt åt samma led. Derefter ilägges sockret, kanelen och citronskalet, och dermed omröres alltsammans några gånger. Sift iröres mjölet jemte de 7 äggwhitorna, slagna till hårdt stum, tillika med ett par sedar confjac. Massan gräddas långsamt i smord form.

968. Engelsk Biscuit-Tårta.

$\frac{1}{2}$ \mathbb{W} uttvättadt och väl arbetadt smör

sammanröres under 1 timma med 12 ägg-gulor, riswen citronskal, något stött cardeminum, kanel och 1 \mathbb{W} stött socker. Derefter iröres potatismjöl och 2 maikedar lsum mjölk. Sedan hålles massan i en form och gräddas i god ugnswärme.

969. Engelsk Blind-Tårta.

En botten af smördeg (N:o 386) tillskäres efter fatets storlek och lägges på en plåt med smordt papper under. Häröfver utbreder sylt, men ej för nära kanten. Nu wätes den rundt omkring med watten, och en dylift botten lägges deruppå; derefter skäres den litet rundt omkring med en bakelsesporre, öfverpenslas med uppvispad äggwhita och öfversiktas med tillräckligt socker. Den införes derefter i en lagom varm ugn att gräddas.

970. Spansk Smör-Tårta.

Vanlig smördeg (N:o 386) utskäres till $\frac{1}{4}$ tumens tjocklek, och af den skäres en botten efter anrätningens storlek; derefter skäres en dylift, men tunnare och mindre, och sedan så många man behagar allt mindre och mindre; men wänligtvis plägar det vara 6—7. Sedan läggas de hwar för sig på smorda plåtar och gräddas i lagom varm ugn. De anrättas på fatet med sylt mellan hwarje botten, den största underst och den minsta öfverst. Derefter wispas några äggwhitor till stum och deruti blandas $\frac{1}{2}$ \mathbb{W} florstiktadt socker tillika med några droppar citronsaft. Detta strykes jemnt öfver tårten och derpå hvitt groft socker eller fulört, om man så behagar. Den insättes i swag ugnswärme $\frac{1}{4}$ timmas tid och är sedan färdig att serveras.

971. Grädd-Tårta.

$\frac{1}{2}$ stöp god sur grädde, 1 \mathbb{W} väl tvättadt smör, 6 ägg-gulor, något muskotblomma eller muskott och 2 lod socker tages härtil. Ägg-gulorna wispas i grädden och arbetas en stund tillika med sockret och muskotblomman. Sedan tillägges så mycket mjöl, att det blifwer en lagom hård deg, som låter kasta sig. Massan sättes nu

på ett kallt ställe att stelna; derefter utkastas den och smöret inarbetas som till smördeg (N:o 386). Häraf formeras en icke mycket tjock kaka, som öfverstrykes med smält smör och gräddas väl. När tårtan är tagen ur ugnen, beströs den med socker och kanel. Den håller sig länge wälsmakande, hwarför den i synnerhet är tjenlig att hafwa i förråd på landet.

972. Bröd-Tårta.

Härtill tagas 12 ägg-gulor och 2 hwitor, hwilka röras åt en lod med 16 lod socker, tills det höjer sig, då man ilägger 16 lod ställad och stött mandel, 6 lod stött och finsiktad kryddlimpa, 1 skedblad stött kanel och 2 stötta neglilor. De öfriga äggwitorna wispas till hårdt skum och nedröras silt, hwarefter massan hålles i en smord form och insättes i swag ugnswärme 1 timma. Tårtan utstjelpes på fat och serveras med sylt.

973. Snabb-Tårta.

Dertill tages $\frac{1}{2}$ \mathcal{W} smör, $1\frac{1}{2}$ \mathcal{W} potatismjöl, $\frac{1}{4}$ \mathcal{W} socker, det risna skalet af 1 citron, något kanel och 7 hela ägg samt wid pass 4 skedblad god jäst. Smöret, wäl arbetadt, sammansättes med äggen, jästen och sockret tillika med mjölet, hwilket efter hand iströs. När allt är hopblandadt, lägges massan i en smord form och gräddas wid jemn ugnswärme.

974. Gateau de madelone.

Man wispar 12 ägg och dertill florstiktadt socker, hwetemjöl och smör, af hwardera slaget lika wigt med äggen. Gulorna röras först med sockret tills det tjocknar, sedan mjölet och så smöret samt silt äggwitorna, wispade till hårdt skum, hwilket nedröres tillika med litet riswen citronskal och några droppar af jästen. Då har man tillreds en något flat, wäl smord form, hwaruti man håller blandningen, hwarefter den insättes i lagom warm ugn att gräddas. När kakan höjt sig, uppstjelpes den att kallna och se-

dan glaceras den med ägghwita och socker, hwilket förut är arbetadt 1 timma med saften af 1 citron. Efter glaceringen beströs den med fuldros socker, hwarefter den torfas i swag ugnswärme. Denna blandning kan äfwen fyllas i små former och serveras som bakelse.

975. Kaffe-Tårta.

Man arbetar 4 ägg-gulor tillsammans med 6 lod smör och 8 lod socker, hwar i inblandas 8 lod mjöl. Häraf utkastas en deg, $\frac{1}{3}$ tum tjock, hwilken bestrykes med ägg och öfverströs med socker, hwarefter den gräddas med måttlig ugnshetta, tills den blir gulbrun.

976. Små Rose-Tårtor.

Pastej-formar beklädas med tunn smördeg (N:o 387). Sedan riswes $\frac{1}{2}$ \mathcal{W} fötmandel, som uppblandas med några skedblad rose-watten och $\frac{1}{2}$ \mathcal{W} socker, hwilket allt blandas till en tunn deg. Man wispar 8 ägghwitor till hårdt skum, hwilket röres i det förra. Sedan fyllas formarna dermed och gräddas i swag ugnswärme.

977. Citron-Kaka.

Man rörer wäl tillsammans 24 lod riswen socker, 8 lod smör och 12 ägg samt slår det ut i en stenkastrull, hwarefter det sättes på elden att stadna som till ägggröra. Derefter uppblås det på ett stenfat och omröres, tills det blir kallt. Sedan tages det gula skalet af 2 citroner, men jästen af 3. Saften silas genom ett durchslag och blandas uti massan tillika med det gula af skalen. Nu tages en porslångsform, som beklädes med gorånsdeg, och deruti lägges massan, hwilken gräddas uti swag ugnswärme. När kakan höjt sig, är den färdig, hwarefter den serveras i form med serviert omkring.

Nästa N:o utgifwes Onsdagen den 6 Augusti.
Götheborg, E. Petersens Officin 1851.

