

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 .

Ammons- och Hushålls-Tidning.

N:o 63.

Lördagen den 9 Augusti

1851.

## Kyrko-Tidningar.

### S Söndagen efter Trinitatis predika:

#### I Domkyrkan:

Oltesången: Comminister v. Past. Claësson.

Högmissan: v. Pastor Hegardt.

Aftonsången: v. Past. Olsson.

#### I Christinae Kyrkan:

Der deutsche Hauptgottesdienst:

Kongl. Hofpred., Prosten Dunekel.

Sv. Aftonsången: Bat. Pred. Lundgren.

#### I Garnisons-kyrkan:

Högmissan: Past. Grundell.

#### I Fattighus-kyrkan:

v. Pastor Hallén.

#### I Hospitals-kyrkan:

v. Past. Mag. Landtbom.

## Bok-Annoser.

Imorgon Söndagen den 10 Augusti utkommer från C. Petersens Lithografiska Inrättning och Boktryckeri

Illustrerad nyaste Söndagsmagasin,  
V årgången N:o 32.

### INNEHÅLLANDE:

Johanne Louise Heiberg, med planch. — Bo-  
carnés Process, forts. fr. N:o 31. — Anglo-  
saxisk kalender, med 2 plancher. — Chinesi-

ska Seder. — Svensk-grottan, En berättelse  
från Harzbergen. — Industriutställningen i Lon-  
don, med 2 plancher. — Chinesisk Theater.



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  
Bco. för hela året. Bladet tillsändes prenu-  
meranterna kostnadsfritt.

Göteborg den 9 Augusti 1851.

(192.)

Från C. Petersens Lithografiska Inrätt-  
ning och Boktryckeri har i dag, Lördag d. 9  
Augusti, lemnat pressen:

N:o 6, andra årgången, af

URVAL UR

Fliegende Blätter

och andra illustrerade arbeten,

på Svenska språket,

innehållande:

Fyra plancher med Text. — Herr Toffelman,  
forts. fr. N:o 5. — Sammetshatten, forts. fr.  
N:o 5.



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.

Hos **C. PEERSEN** finnes

### ständigt lager af

Svenska Konnossementer i Boktryck

D:o D:o „ Stentryck

Engelska D:o „ D:o

Svenska Vexel-blanquetter.

Franska D:o (Tertia).

Qvittenser.

Förpassnings-, Frakt- och Förebudssedlar.

Hyreskontrakt.

Linierade Räkningar.

Stort sortiment af Vin-, Punch- och Bischoffs-Etiquetter.

Eau de Cologne- och Luktvattens-Etiquetter.

Hattbottnar.

Sörjkort och Sörjbref.

Adress-och Visittkort.

**Obs.** Beställningar å alla slags arbeten i Bok-eller Stentryck utföras med skyndsamt och till det mest billiga pris.

(143.)

## 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 fjerdings, 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.)

**Cognaes- och Rom-Essence** i flaskor å 1 Rdr rgs, lagom quantitet 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 rymd, 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.

### 992. Nytt Plommon-Kaka.

1 kanna gulä plommon förvällas i watten, så att skinet lösnar, hwarefter de skalas, stenarne urtagas och sockras helt litet. Stött kanel påströs och riswen kryddlimpa stekes i smör. En smord kakpanna belägges med stekt bröd, och plommonmassan bredes hwarstals tillsammans med det stekta brödet, tills den blir full. Den gräddas i lagom ugswärme.

### 993. Citron-Kaka med Mandel.

Man tager 1  $\mathbb{W}$  riswet socker, 1  $\mathbb{W}$  sött mandel,  $\frac{1}{4}$   $\mathbb{W}$  stikt smör, saften och det rigna skalet af 4 citroner, 4 ägg-gulor och 6 hwitor. Först skall smöret, sockret, mandeln, citronskalen, ägg-gulorna och 2 hwitor blandas wäl tillsammans, och derefter wispas de 4 hwitorna till hårdt skum, hwilket sist iröres. Formen smörjes med smör och beströs med stötta skorper.

### 994. Krans-Kaka.

Man gör en oblatdeg af watten och hwetemjöl, som utkastas helt tunn, och man slipper pappersringar så att den ena alltid blir mindre än den andra. Derefter utskäres af degen efter pappersringarne så många kranfar af 2 fingres bredd, som behöfwas och hwilka ställas att torka. Derefter skällas 1  $\mathbb{W}$  mandel, som stäras i fina strimlor, skalen riswas af 1 citron, och 1  $\mathbb{W}$  socker stötas fint; 2—3 äggwhitor wispas till skum, och sockret, citronskalen och mandeln röras deruti. När ringarne blifwit torra, beläggas de med den tillagade mandelmassan, och sättas på slåta plåtar i ugnen, hwilken bör vara så varm som till hwetebröd. När kranfarne blifwit gräddade ljusgula, ställas de på hwarandra på så sätt, att kakan liknar ett torn.

### 995. Sockerbröds-Kaka.

12 ägg-gulor och 1  $\mathbb{W}$  hwitt, sött och siktadt socker röres först tillsammans  $\frac{1}{4}$  timmas tid; derefter iröres 20 lod hwetemjöl, 1 skedblad konjack och sist hwitorna, wispade till hårdt skum. Mas-

san lägges genast i en form med lös botten, som är bellädd med papper, smordt med smör. Den sättes genast i ugnen, och gräddas 1 timma wid god wärme, i synnerhet mot slutet.

### 996. Berliner-Kaka.

$\frac{3}{4}$   $\mathbb{W}$  socker, 3 ägg, 1 skedblad rosenwatten, det rigna skalet af 1 citron,  $\frac{1}{2}$   $\mathbb{W}$  smör och 1  $\mathbb{W}$  mjöl blandas wäl tillsammans samt utkastas till en fingres tjocklek. Dejen utskäres efter fatet innan den lägges på plåten. Denna kaka kan äfwen nyttjas till små bakelser och stäres med knif eller kaffsporre i lagom stycken genast den är uttagen ur ugnen.

### 997. Hermelins-Kaka.

12 ägg-gulor, 1 stop söt gräddde, saften och det rigna skalet af 1 citron, socker efter smak, ett par droppar bergamott-olja och 6 till skum wispade hwitor blandas wäl tillsammans samt lägges i ett med smör smordt fat af tenn eller porslän. Kakan gräddas i en tårtpanna tills den är hård. De andra 6 äggwhitorna wispas till hårdt skum, hwaruti lägges litet hwitt socker och litet citronsaft. Derefter toges fatet ur tårtpannan. De wispade äggwhitorna läggas öfwer kakan, hwilken setan beläggas med winbärs- eller körsbärsfast i fasoner som likna hermelin. Fatet sättas åter i tårtpannan och gräddas helt litet, så att hwitorna ej bli bruna. Kakan serveras kall på det fat, som den är gräddad.

### 998. Genfer-Kaka.

En ägg-crème göres som till citron-tårta (N:o 955). Formen bellädes med sockerdeg (N:o 953) och crëmen nedlägges hwarstals med plåtsfaber, hwilka böra vara gräddade mycket ljusa och tunna. När allt fälunda är nedlagdt, lägges sist sockerdeg deröfwer, så att den wäl slutar omkring kanterna. Kakan gräddas  $1\frac{1}{2}$  timma, och när den är färdig, affjelpes den på anrättningsfatet. Sedan den är affwalnad, bestrykes den med glasyrsocker.

### 999. Chokolad-Kaka.

18 ägg och 1  $\mathcal{W}$  socker wispas länge i en kastrull, ställes sedan på helt swag eld. Man rör utan afbrott deri, tills den börjar tjockna. Deres-  
efter ilägges 12 lod riswen chokolad, 12 lod fint  
mjöl och något finstött vanilj; det omröres wäl,  
läggdes derefter i formen och gräddas 1 timma.

### 1000. Plum-Kaka.

1  $\mathcal{W}$  skirt smör, 16 ägg-gulor och 1  $\mathcal{W}$  stött  
socker röras wäl tillsammans 1 timma;  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{W}$   
finhackadt citronskal,  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{W}$  hvetemjöl, 1 glas Ma-  
laga och lika mycket grädde blandas likaledes till-  
sammans, hwarefter 8 hwitor wispas till skum  
och nedröras försiktigt deri. Formen bestrykes med  
smör och masan lägges deri, hwarefter den gräd-  
das 2 timmar wid jenn eld. När kakan stjelpes  
ur formen, glaseras den med socker och belägges  
med sylt efter behag. Denna kaka är bäst när  
den är 3 dagar gammal.

### 1001. Prunelle-Kaka.

18 ägg wispas wäl; deruti läggas  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{W}$   
siftadt socker, något kanel, kardenumma och 1 stop  
söt grädde, som omröres. Formen smörjes med  
smör, hwarefter ett 3 fingers tjockt hwarf af smet-  
ten först ilägges, hwilket stadnar öfwer sakta wär-  
me under och nästan rundt omkring formen. Se-  
dan ett hwarf i mjölk blötta skorpor, sedan mjöl-  
ken wäl afrunnit; derefter ett hwarf pruneller el-  
ler sylt, sedan åter ett hwarf af smeten, hwilken  
afwen skall stadna, och sedan fortfares älls hela  
blandningen kommit i formen. När kakan är  
gräddad, låter man den stå tills den kallnar. Då  
den skall uppstjelpas, doppas formen i hett wat-  
ten.

### 1002. Sand-Kaka.

Härtill  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{W}$  skirt smör, hwilket röres  $\frac{1}{4}$   
timma  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{W}$  stött och siftadt socker, hwarefter det  
röres lika så länge med 12 ägg-gulor, sedan de  
först blifwit wispade hwita. Sedan iwispas små-  
ningom  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{W}$  hvetemjöl tillika med  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{W}$  skölj-  
da och torfade korinther, eller  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{W}$  rusin, från-  
skilda kärnorna. Vidare litet riswet citronskal och  
litet stött kanel; silt iröras de till skum wispade  
ägg-hwitorna. Man lägger då degen uti en smord  
och beströdd form samt gräddar den ljusbrun wid  
jenn värme 2 timmar.

### 1003. Körsbärs-Kaka.

Man smälter  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{W}$  smör och gräddar deruti  
1  $\mathcal{W}$  stötta skorpor. Sedan detta kallnadt, iläg-  
gas 15 ägg, 3 i sänder, och arbetas wäl; deref-  
ter 3 quarter grädde,  $\frac{1}{2}$  quarter i sänder, 8 lod  
stött sötmandel, 3 lod bittermandel, skalet af 1  
citron, 4 lod hvetemjöl och socker efter smak. När  
det hela är wäl omrördt, ilägges  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{W}$  kör-  
sbar, skildda från stenarne. Den tål att gräddas  
 $\frac{1}{4}$  timma med värme som till fint limpebröd.

### 1004. Hallon-Kaka.

Man tager  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{W}$  siftadt socker, hwaruti man  
lägger 12 wispade ägg-hwitor tillika med 8 lod  
walda hallon. När allt är warsamt sammant  
blandadt, hålles det på anrättningsfatet och gräd-  
das wid pass  $\frac{1}{2}$  timma. Kakan ätes varm.

### 1005. Krusbärs-Kaka.

2 stop krusbär mörkofas i win o. h watten,  
hwarefter de silas genom ett durchslag; 16 ägg-  
gulor wispas med 1  $\mathcal{W}$  stött socker, hwaruti läg-  
ges  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{W}$  wäl rödt smör, finskuren smet,  $\frac{1}{2}$   
stop stötta skorpor och 1 quarter söt grädde.  
Detta sommanblandas wäl och silt ilägges war-  
samt de wispade ägg-hwitorna. Kalkformen gnides  
med äggskal, smörjes och beströs. Gräddas  
1 timma.

### 1006. Frukt-Kaka.

Man tager  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{W}$  kallt smör, som röres till  
grädde med  $1\frac{1}{2}$   $\mathcal{W}$  finstött socker, hwaruti läg-  
gas 6—8 risna skorpor, förut blötta i mjölk och  
utgnidas med en sked tillika med 16 wispade ägg-  
gulor och  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{W}$  stött sötmandel. Masan omrö-  
res wäl, och derefter ilägges 2  $\mathcal{W}$  rå frukt, t. ex.  
hallon, krusbär eller winbär, körbär eller plum-  
mon, hwarifrån stenarne först äro urtagna. Plum-  
monen swerras litet i sin egen säs och lägges  
falla i degen; silt iröras de wispade hwitorna  
warsamt, och fatet eller formen, hwaruti kakan  
skall gräddas, beklädes med butter (N:o 951) el-  
ler sockerdeg (N:o 953). Den gräddas 1 timma  
och förblifwer i formen tills den är kallnadt.

Nästa N:o utgifwes Onsdagen den 13 Augusti.  
Götheborg, C. Petersens Officin 1851.

