

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 70.

Onsdagen den 3 September

1851.

Utbjudes hyra.

Till den 1 October uthyres till en ordentlig hyresman 1 rum med del i kök för billig hyra i huset N:o 32 på stampen vidare besked i nämnde hus i andra våningen.

(202.)

Föroradt.

Den som upphittat ett den 22:dre dennes förlorat Förstoringsglas, önnefattadt i messingsbeslagen ram och förvaradt i en skinnpung behagade inlemna det i Herr Peterssons Cigarrebutik vid Apotheksgatan, der nöjaktig hittelön erhålles.

(198.)

I Tjenst åstundas.

En anständig Gosse minst 14 år gammal, af hederliga föräldrar, och som är boende i Götheborg, kan genast komma uti en snygg lära, adress här.

(199.)

Till Salu.

GUSTAF ÅKERLING

försäljer flere sorter Hvetemjöl Flor-, Hårsiktadt och Sammanmalet Rågmjöl, allt förmalet af Utsökt god och Renharpad Spanmål.

(197.)

Bok-Annonsér.

Hos C. PETERSEN 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.)

Dr. Märten Luthers Cateches

i

Skrifstil.

36 sidor, med Luthers porträtt.

Pris: 12 sk. bko.

Denna lilla bok, som under det den tjänar som förelägningsblad i skrifkonsten, medför tillika den förmonen, att dess innehåll outplänligt fäster sig i dens minne, som afskrifver densamma. Herrar skollärare kunna därför icke nog samt 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 kostnadsfritt tillsändt med posten, då man med bifogande af penningbeloppet 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 Boktryckare.

Götheborg.

(24.)

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

FLASKAN.

Berättelse med 8 bilder af F. Naumann

Pris för 4 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 nog samt rekommenderas till spridning bland allmänheten, ty så väl texten som de utmärkt vackra bilderna framställa fyllerilastens färligheter i hjert men sann dager, och torde för tjänstemän och husbönder vara lempelig att begagna såsom ändamålsenlig gåfva åt deras underhafvande.

Erhålles portofritt med posten.

(106.)

Af M:ll Lenormands berömda Spåkort, med tryckt förklaring,

finnes ännu några exemplar att tillgå mot 3 sk. b:co. Requirenter i landsorten kunna få den kostnadsfritt med posten, då man vänder sig till utgifvaren

Götheborg d. 3 Sept. 1851. C. PETERSEN.

(22.)

R o k b o k

jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

1133. Brända Mandlar.

N:o 2.

1 *W* socker wåtes i watten samt lägges i camells-sjapan att koka och dertill hålles någon

röd saft, hvarmed det kokar tills det blir tjockt. Då ilägges wål astorkad, ofskalad fötmandel, som får under omrörning koka tills den börjar fräsa. Då afslytes sjojar, men emrörningen för

får tills det börjar stelna, hwarefter allsammans upphålles och mandlarna vlockas ifrån. Sockret wätes litet och hålles tillbaka i skopan samt stålles på stark eld att koka under stitig omrörning; derefter iläggas nya mandlar och dermed fortfaras tills de äro slut.

1134. Carameller.

N:o 1.

Man doppar 1 \mathbb{W} socker i watten, slår ännu en god thefopp watten derpå, sätter det på elden och låter det koka under ständig afftumning, tills sockret, när man sticker en pinne deruti och det derwid hängande sockret blifwit kallt, kan springa sönder som glas. Man kan för att upprifsta smaken, iblandta finrisna pomerans- eller citronskal, eller litet klar och ljus bärtsaft, såsom hallon eller smultron, eller i stället för bart watten, sätta sockret på elden med orangewatten. Nu bestryker man en kastrull med mandelolja och håller då sockret, när det är som ofwan anfordt, alldeles kokande hett deruti. Derfter skär man med en stor och stark knif, som likaledes bestrykes med olja, små rutor deraf, 1 knapp tum i fyrkant, och inwecklar dem i papper. Manden af kastrullen, hwaruti sockret kokas, bör alltjemt afwäntas med en fuktig swamp.

1135. Carameller.

N:o 2.

1 \mathbb{W} socker kokas tillsammans med litet watten; när watten är så infukt, att af sockret kan dragas trädar, så tages en trädpinne, som doppas i watten och derefter i sockret och åter i watten. Om sockret, som fastnat på pinnen, är hårdt som glas, då är det färdigt att lyftas af elden. Deruti blandas hwad slags esens man behagar, såsom cedro, orange eller bergamotte; men blott en af dessa forter. Sockret hålles på en förut oslad och wäl astorkad tålgsten samt skäres, innan det kallnar, i den fason man will hafwa caramellerna.

1136. Marfeller.

Man doppar raffinadsocker i watten som till sylvning, och sätter det på glöder i syltkitteln, men det får ej smälta så långsamt som till syltning. Deremot bör sockret wid röres sönderkomma att se ut som en gröt, och när det hunnits dertill, lyftas kitteln af elden, och man ilägger finstött kardemumma, kanel och carmin. Af

det stötta iströs litet af hwarje sort och omröres sakt, att det blifwer marmorradt. Af den sålunda gjorda massan hålles så mycket i dertill färdiga små formar till $\frac{1}{2}$ fingers tjocklek och hwilka glattas ofwarpå med en wärmd thefked. När marfellererna äro kalla, urstjelpas de lätt. De ofwannämde formarne till marfeller bör vara 1 finger breda och 2 finger långa, gjorda af styft papper och bestrufna med mandelolja.

1137. Mandelstänger.

6 wäl wispade ägg-gulor, 6 skeblad skitt smör, 6 dito sot grädd, $\frac{1}{2}$ \mathbb{W} stött socker och $\frac{1}{2}$ \mathbb{W} stött mandel, arbetas wäl tillsammans med blott så mycket hwetemjöl, att man kan handtera det. Deraf göras små aflånga stänger, hwilka gräddas på en mjölad plåt i lagom ugnswärme.

1138. Uppblåst Socker.

3—4 ägghwitor wispas till hårdt skum, dertill lägges litet riswet citronskal och torrt riswet socker, så mycket att det blir en stadig deg; denna utkastas och utskäres i fasoner efter behag. De gräddas på smordt papper och läggas på en plåt, som insättes i ugnen straxt efter sedan bröd är uttaget. Man får noga passa, att de ej blifwa bruna

1139. Marenger (Spanst Wind).

20 ägghwitor wispas till ett så hårdt skum, att fatet, hwarpå de ligga, kan hwälfwas utan att det faller af; deruti lägges 40 lod mycket finstätt raffinadsocker och 2—3 droppar citronolja, hwilket nedröres sakt i massan. Zernplåtarna beströs med socker, och små aflånga kakor, af ett hönsäggs storlek, läggas derpå med en matsked; de ofwersiktas med finstött socker och gräddas ljusgula wid swag ugnswärme. Sedan uttagas de och lösas försiktigt från plåtarna med en tunn knif, hwarefter de läggas 2 och 2 tillsammans, med litet styft sylt af hallon eller smultron emellan. De kunna afwen fyllas med snömos, eller och användas utan ifyllning.

1140. Marenger.

12 ägghwitor wispas till hårdt skum med en stålwisps; dertill tagas 16 matskedar finstött socker, som inarbetas wäl uti skummet, samt det risnagula skalet af 1 citron. När detta är wäl blandadt, tagas af massan med en matsked stycken af ett hönsäggs storlek och läggas på ett dubbelt papper, utbreddt på ett bråde; hwarefter de ofwers-

sittas med finstött socker, och det som faller på papperet afblåses wäl. Derefter insättas de i swag ugnswärme för att blifwa gulbruna. De uttagas sedan och losas nått från bräderna med en tunn knif, hwarefter de läggas 2 och 2 tillsammans med litet sylt af hallon euer smultren emellan.

1141. Marenger med Glace.

Till 12 äggwhitor, wispade till skum, tages 1 \mathcal{W} florisktadt socker, hwilket wäl inarbetas i skummet. Derefter formeras med en sked lagom stora marenger, hwilka läggas på smordt papper, utbreddt på jernplåtar, och öfwerstiktas med finstött socker. Det, som faller bredwid, bortblåses wäl. Derefter insättas de i swag ugnswärme, hwaruti de stå i 2 timmar, hwarefter de uttagas och uppläggas att kallna. Just som de skola serveras, fyllas de med vanilj-glace, och sammantryckas 2 och 2.

Man kan äfwen använda hwilken annan slags glace som helst, blott den är wäl frusen.

1142. Biscuits.

N:o 1.

8 friska ägg wägas på en wägsfål med deremot swarande socker; 4 ägg tagas från, och fint hwetemjöl jemnt emot dem, hwilket emellertid sättes åsido. Ägg-gulorna wispas serfiskt i en skål, och lifalebes hwitorna, men båda delarne åt en led, $\frac{1}{2}$ tinna, och det-risna sockret med gulorna; sist nedröras hwitorna sakta med mjölet. Emellertid hafwas tillhands långa pappersslådor, smorda med färskt smör, och sedan begge masorna blifwit wäl sammanblandade, fyllas lådorna till hälften, öfwerströs med siktadt socker och gräddas warsamt på plåtar. När de äro litet afswalnade, tagas de nått af papperet.

Anm. Medan lådorna ifyllas, måste en annan wispa masan, så länge den räcker.

1143. Biscuits.

N:o 2.

4 färsta ägg wägas mot lika mycket socker, och mjöl, som swarar mot 2 ägg, röres på samma sätt som föregående (N:o 1142); men äggwhit-skummet och mjölet sist. I stället för pappersslådor lägges pudradt papper på plåtarna, och man lägger med en sked små kator af masan på papperet, så stora som små plättar. De sättas sedan i ugnen, men värmen bör icke vara så stark

till dessa som till de förra. När de äro gräddade, losas de med en tunn knif från papperet.

1144. Bitter-Biscuits.

$\frac{1}{2}$ \mathcal{W} riswen och skålad mandel, hwaraf hälften bitter, lägges i en stor mortel och stötes tillsammans med en ägg-gula. I en skål slås 2 äggwhitor, som wispas tillsammans med $\frac{1}{2}$ \mathcal{W} riswet socker, och när masorna, hwar för sig, först äro wäl arbetade, slås de tillsammans och omö blandas wäl; derefter läggas med en sked små plättar af en walnöts storlek på beströdt papper. De sättas derefter i ugnen och gräddas under jemnt tillsyn, att de ej brännas.

1145. Mandel-Kranfar.

N:o 1.

1 \mathcal{W} fötmandel och 12 stycken bittra, skalad och riswas på ett mycket fint risjern. Dertill tagas 24 lod finstiktadt socker och 3 hela ägg. Detta arbetas en stund och sedan lägges masan i en sprits med stjerna i botten, och derur presas små kranfar. Dessa läggas efter hand på en förtent och med war smord plåt, hwarefter de insättas i ugnen att gräddas. När kranfarne äro ljusgul tagas de af plåtarna medan de ännu äro warm

1146. Mandel-Kranfar.

N:o 2.

$\frac{1}{2}$ \mathcal{W} socker, $\frac{1}{2}$ \mathcal{W} finstött fötmandel o litet rosenwatten, omröras på ett tennfat öfver glöber, tills det blifwit wäl hett; när det sedan kallnat, iläggas 2 wäl wispade äggwhitor o omröras wäl. Derefter tryckas smeten genom liten sprits, med stjerna i botten, hwaraf formras små kranfar, hwilka gräddas wid swag wälme.

1147. Socker-Kranfar.

6 äggwhitor wispas till hårdt skum, hwar sakta nedröras 24 lod finstiktadt socker och 5 droppar cedro-essens. Derefter lägges masan uti en sprits, hwarur den uttryckes och man formerar deraf små kranfar, hwilka läggas på en med war smord plåt och beströs med kulört socker. De insättas sedan i mycket swag ugnswärme, hwaruti de stå 2 timmar, för att blifwa ljusgula och torra. Man får losa dem från plåten medan de ännu äro warm, då de annars icke släppa.

Nästa N:o utgifwes Lördagen den 6 September.

Götheborg, C. Petersens Officin 1851.