

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 81.

Lördagen den 11 October

1851.

Kyrko-Tidningar.

4:de Bönedagen

predika:

I Domkyrkan:

Ottesången: v. Past. Olsson.

Högmissan: t. f. Stads-Catechet, Mag. Berg.

Aftonsången: Commminister v. Past. Claësson.

I Christina Kyrka:

Sv. Högmissan: Bat. Pred. v. Past. Lundgren.

I Garnisons-kyrkan:

Högmissan: Reg. Past. Ljunggren.

I Fattighus-kyrkan:

v. Pastor Hallén.

I Carl Johans Kyrka:

Commminister, v. Past. Ekberg.

I Örgryte Kyrka:

Bat. Pred. v. Past. Kindberg.

I Hospitals-kyrkan:

v. Past. Mag. Landtbom.

Det offer som i morgon 4:de Bönedagen upptages i Örgryte kyrka tillfaller v. Pastor Kindberg.

Bok - Annonser.

I morgon Söndagen den 12 October utkommer från C. Petersens Lithografiska Inrättning och Boktryckeri

Illustreradt nyaste Söndagsmagasin,

V årgången N:o 41,

INNEHÅLLANDE:

Vären, med planch. — Gustaf den tredje och hans hof. Historiska Skizzer, forts. från N:o 40. — Lustfärder i Triest-Golfen, med planch. — Skonerten Amerikas Seger, med planch. — Constantinopel, forts. o. sl. fr. N:o 38. — Upptäckten af Niagara. — Fem Virkmönster.



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

Götheborg den 11 October 1851.

(224.)

Från C. Petersens Lithografiska Inrättning och Boktryckeri har i dag, Lördag d. 11 October lemnat pressen:

N:o 15, andra årgången, af

URVAL UR

Fliegende Blätter

och andra illustrerade arbeten,

på Svenska språket,

innehållande:

Hvad man i Frankrike kallar loyalité, med planch. — Rese-minnen. Lösa blad ur baron Blixt von Dunders dagbok, forts. fr. N:o 14,

med 10 plancher. — Allah Kerim. Ett rese-
äventyr, berättadt af E. St. Hermidad, forts.
fr. N:o 14. — Två plancher med text.



Af denna veckoskrift utkommer
hvarje Lördag ett N:o om 4
sider 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 tillök-
ning af transportkostnader.

Obs. Af Extra N:o 3, med planchen öf-
ver Sedelmynt, finnes ännu exemplar att till-
gå hos utgifvaren

å 1 R:dr B:co:

men prenumeranter för hela året (fr. o. m. bör-
jan af Juli d. å. till ultimo Juni n. å., eller 52
N:o utom extranumren) erhålla densamma
gratis. (225.)

Till Salu.

GUSTAF ÅKERLING

försäljer utsökt god Lång-
och Torsk-Cabeljou i fjer-
dingar, valda Spil- och Salt-
Långor samt Strömstads An-
siovis i Kuttingar.

(214.)

1:ma Sammalet

Rågmjöl,

förmalit af gammal Tysk
Råg samt flere sorter godt
Hvetemjöl försäljes af

GUSTAF ÅKERLING.

(215.)

CARL E. SVALANDER

försäljer:

God **Aracks-Punsch** å 24 sk. pr butelj
Fin d:o d:o } å 32 sk. „
Fin **Rom-** d:o } „
Finaste d:o d:o } å 36 sk. „
D:o **Aracks-** d:o }
Finaste **Likörer** af flera slag, samt Öl,
Svagdricka, Sockerdricka, m. m. till billigaste
priser. (216.)

Wenersborgs Tändstickor.

Fönstergla af alla brukliga dimensioner, Bä-
jerskt Öl i fat såväl som på buteljer, och
Skrispapper, försäljas till billigaste priser i
kommission af

CARL E. SVALANDER.
(217.)

Diverse.

Till rökning emottages beställningar som
vanligt uti Herr C. B. Wedbergs bod, hörnet
af Kongs & Östra Hamngatorne. (218.)

I huset N:o 1, 2 & 3 vid lilla Bommen
emottages till undervisning mindre försigkomna
Elever uti Fortepiano-spelning; för billigt pris
(122.)

Utbjudes hyra.

En mekanisk Mangel som drages lätt af en
person samt en Rund Stryk-Ugn med 9 st
jern, af stor vedbesparing, lätt att transport-
tera, är att hyra pr dag hos

G. A. SIGNEUL.
(221.)

Åstundas köpa.

En i godt stånd varande Handkärra.
G. A. SIGNEUL.
(123.)

R o f b o k

Jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

1347. Röda Krusbär.

Från bären borttagas stjekar och blommor, hwarefter de skolas och watten får afrinna. Derefter tages lika mycket socker som bären wäga och hwaraf kokas en lag, som får kallna; nu läggas bären och blifwa så stående öfwer natten. De sättas nu på elden att koka tills de se klara ut, då de aflystas och skafas, tills meita hettan är afgången, hwarefter de genast ösas i burkar att förwaras.

Ann. Dessa bär kunna också genast kokas i sockerlagen, men de wilja då gerna gå sönder. De förwaras på sätt, som är anwist i N:o 1311.

1348. Gröna Krusbär.

Härtill tages krusbär, som icke äro mogna. Dessa renas, i blomman skäres en storra och kärnorna urtagas med ett dertill gjort instrument, liknande en dronslef. De läggas efter hand i friskt watten. Sedan hålles watten i en syltittel, hwaruti några bär i sänder förwällas; men man aktar noga, att de ej få koka, utan blott blifwa upphettade. Derefter upptagas de med en hälslef och läggas på en härskitt bredwid hwarandra, så att de ej falla ihop, utan bibehålla sin form. Under tiden har man kokat en tunn sockerlag, hwilken bör kallna innan den slås öfwer bären som sedan få stå i 3 dagar. Derefter afhälles lagen, hwilken uppkokas med mera socker tills den blir wäl tjock. Sedan hålles den warm på bären, hwilka åter få stå i 3 dygn, men omstafas derunder som oftast. Lagen kokas slutligen för tredje gången och slås kokhet på bären, hwilka omstafas wäl tills de swalnat, hwarefter sylten förwaras i burkar.

1349. Mullbär.

Till 3 \mathbb{W} mullbär tages 6 \mathbb{W} socker, hwilket kokas till en tjock lag. Bären läggas på halfdjupa porcelänsfat och lagen hålles öfwer dem; de blifwa stående så 48 timmar. Derefter afhålles lagen och uppkokas åter med mera socker, i fall den skulle wära för tunn. Lagen påhålles åter, för att stå 24 timmar. Den uppkokas nu

andra gången och bären iläggas för att få ett hastigt uppkok. När de hafwa swalnat, läggas de i en djup porcelänskål, hvari de blifwa liggande 8 dagar. Stulle då lagen befinnas wara tunn, affilas den, ihopkokas och ställes att kallna. Nu nedläggas bären i burkar och lagen hålles derpå tillifta med litet konjak.

1350. Hjortron.

Hjortronen wägas och dertill tages lika mycket socker, hwilket kokas till en tunn lag. När den har något affwalnat, slås den öfwer bären, som få stå öfwer natten. Derefter affilas lagen och sammankokas till en tjock sockerfirap. Nu läggas bären deruti och få ett satta uppkok, aflystas genast derefter och omstafas warsamt, hwarefter de upphållas i burkar och förwaras.

1351. Berberisbär.

N:o 1.

När bären äro mogna, tager man deraf wackra och täta quistar. De små kärnorna urtagas mycket warsamt, så att ej bären falla från stjekarne. Derefter kokas en tunn sockerlag, hwaruti bären läggos att satta koka tills de synas klara. Då upphållas de och förwaras i burkar på wanligt sätt. Dessa nyttjas till att dermed garnera crémer och blanc-mangéer.

(Björklund.)

1352. Berberisbär.

N:o 2.

Till 1 \mathbb{W} Berberisbär tages ungefär $\frac{1}{8}$ \mathbb{W} klar saft och $\frac{3}{4}$ \mathbb{W} socker, hwilket upplöses i sasten, hwarefter det kokas tills det är klart. Nu läggas bären, gifwas ett uppkok och när detta skett, affilas sasten, hwilken derpå åter sammankokas i 8—10 minuter. Bären läggas i syltglas, och när sasten har något affwalnat, hålles den öfwer. De förwaras på wanligt sätt.

1353. Lingon.

N:o 1.

Bären renfas, sköljas väl och uppläggas på ett linne att blifwa något torra. Till hwarje fanna bär tages 1 stop sockersirap, hwilken sättes på elden att få ett uppfok och stummas; deruti läggas bären tillika med söndersturna pommeransskal och litet kanel. Bären så koka under jemnt stumning tills de synas klara, hwarefter de skafas tills mesta hettan är afgången och upplåses derefter för att förwaras i burkar.

1354. Lingon.

N:o 2.

Bären tagas så tidigt på hösten, att de endast äro ljuströda. Till hwarje \mathbb{W} bär tages 24 lod socker. Man uppfokar watten och håller det öfwer bären, hwilka genast slås uti en härstift, så att watten får väl afrinna; derefter utbreddes bären på ett rent linne. Nu kokas sockerlagen och lingonen tillika med litet pulweriserad violrot i läggas och så koka $\frac{1}{2}$ timma, hwarefter de ösas i burkar att förwaras.

1355. Lingon.

N:o 3.

Till 1 \mathbb{W} bär tages $\frac{3}{4}$ \mathbb{W} socker att sammankoka tills det mosar sig och blifwer tjockt. Bären läggas då i burkar, hwilka ombindas, sedan de affwalnat. Applen, skurna i skifwor, eller några neglikor, iläggas under kokningen. Nyttjas mest till stek.

1356. Blåbär.

De renfas och sköljas. Till hwarje \mathbb{W} bär tages $\frac{3}{4}$ \mathbb{W} socker, hwilket först kokar en stund, hwarefter bären kokas deruti tills de se klara ut, då de aflystas och skafas tills mesta hettan är afgången, hwarefter de förwaras i burkar.

1357. Morötter.

Morötterna strapas och sönderskaras efter behag. Af 4 citroner skär man tunnt af skalet och delar det i strimlor, hwilka, tillika med morötterna, kokas mjuka i watten, hwarefter det upplåses att watten kan afrinna. Till 1 \mathbb{W} morötter och citronskal tillsammans tages 1 \mathbb{W} socker.

Sockret och fasten af de 4 citronerna kokas till en tjock lag, hwarefter morötterna och citronskalen läggas, så ett uppfok, upphållas och förwaras i burkar sedan det blifwit kallt.

1358. Walnötter.

Små walnötter syltas under det de äro halfwurna och kärnhuset ännu icke fatt sig, hwilket pröfwat med att genomstida dem med en knappnål; upptäcker man då ej något hårdt inuti dem, prickas de på flera ställen med en gaffel, hwarefter de läggas 10 dagar i watten, hwilket hwarje dag ombytes med friskt. Till hwarje \mathbb{W} walnötter tages 1 \mathbb{W} socker, hwilket kokar med litet watten till en len sirap. Walnötterna böra förut vara instuckna med hela neglikor och kanel innan de få ett uppfok i sirapen. Sedan ställas de i en burk; tredje dagen derefter afhålles lagen, kokas med ett litet stycke socker något tjock och hålles sedan kokande på walnötterna. Detta upprepas 4—5 gånger; sista gången kokas walnötterna tills de äro mjuka och lagen är tjock och jemnt. Sylten ställes sedan att förwaras.

1359. Ingefära.

Gwit ingefära, som är fin och slät, bullas först en stund, att man får se om den är träaktig; dylika bitar borttagas, men de goda wägas och läggas 24 timmar i kallt watten. Derefter göres en kall lut på så sätt, att affan ej kokas i watten, utan står och drager sig i kallt watten. Den dertill användliga affan bör vara mycket god och stark, blandad med litet pottaska och kallt. När luten är så stark, att den kännes slipplig mellan fingrarne, affilas det klara, och ingefäran lägges uti, der den får ligga tills den är mjuk. Den utwatnas derefter i 8 dagar och watten ombytes hwarje dag. Nu wäges socker, 1 \mathbb{W} till hwarje \mathbb{W} ingefära. Det kokas så klart som möjligt och ingefäran kokas deruti tills den är så mjuk, att den kan genomstidas med ett fint halmstrå. Sylten förwaras sedan i burkar, men öfwerbindas ej förr än det kallnat.

Nästa N:o utgifwes Onsdagen den 15 October.

Götheborg, C. Petersens Officin 1851.