

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 88.

Onsdagen den 5 November

1851.

## Till Salu.

Goda tjocka Sängfiltar, en och två mans, Nummer och Hästfiltar.

G. A. SIGNEUL.  
(257.)

## Carcell-Bordlampor,

af Brons och Porcelain,  
samt

## Ljuskronor & Väggar, med och utan Prisma slipade glas.

Af dessa begärliga artiklar, hvaraf jag den senaste tiden icke kunnat med tillhandahållande motsvara den starkare efterfrågan, har jag nyligen åter iäbekommit ett större parti, hvarom jag ansett mig böra hafva äran avertera den resp. allmänheten.

ADOLPH LEJA.  
(255.)

## O. A. Myrberg,

hvars Vinkällare är under Hultmans hus vid Borggatan, försäljer flera sorters finare och ord. Viner, fin och ord. Rom & Cognac, flera sorters finare, destillerade och renade brännviner, extra fin Arraks-Punsch, ord. dito till 8 sk. buteljen, Likör till 1 R:dr buteljen, Glas oberäknadt, Porter till brukspris, dubbelt Häjerskt Öhl, Burgårds-Öhl, Sätt eller säkaladt Engelskt Öhl, allt till de mest billiga priser.

(251.)

## Blanksmörja på buteljer.

Utmärkt god och till billigt pris, försäljes till Huset N:o 4 & 5 vid Spanmålsgatan, till vänster i gården, en trappa upp.

(250.)

## Citroner

och

## Vindrufvor,

äro nu inkomna, hos

WICKMAN & STILLSTRÖM.  
(256.)

## Skinn- och Pels-varor.

Uti min försäljnings-butik i Herr Konsul Krafts hus vid hörnet af Drottning- och lilla Kyrkogatorna, försäljas alla sorters Skinn- och Pels-varor, som till en väl sorterad Pels-handel hörer, äfven emottagas Skinnvaror till reparation och förändringar, och hoppas jag genom goda varor, i förening med billiga priser, göra mig förtjent af en vördad publiks ynnestfulla förtroende.

G. F. LUNDBERG.  
Körsnär.  
(262.)

## A. Bergström & Co

försälja nu inkommet:

1) **1)ma Holl. Sill.**

2) **Edamer-Ost.**

3) **Citroner.**

4) **Hvit Sp. Lök,** med flera varor.

(263.)

5) **God Soja,** af Britta M. Youngs tillverkning, å 16 sk. pr butelj, i hörnet af Kungsgatorna och Magasinsgatorna.

(264.)

## God Frukt,

hvaribland Astrakaner, Kalviller och Paradis-äpplen i kommission, hos

S. J. WALLIN.  
(265.)

70 alnar nya Klutmattor samt diverse bät-  
tre och sämre Mansgångkläder, försäljas i f.  
d. Korkskäraren Anderssons hus på Qvarnber-  
get, då Enkan Olsson efterfrågas.

(266.)

## Tillkännagifvande.

Maltrister till Brygg- och Brännerier, gjor-  
da af grof ståltråd, hvilka hafva den goda e-  
genskapen att Maltet ej till det ringaste för-  
lorar sin sötma, förfärdigas hos undertecknad  
och levereras 14 dagar efter beställningen  
blifvit gjord. Götheborg i Nor. 1851.

A. E. LEIDESORFF.  
(267.)

## Blommor.

Undertecknad, nyligen återkommen till Sve-  
rige, får härmedelst äran tillkännagifva det  
jag försett mig med ett valdt sortiment  
**Blommor**, såväl af äkta fransysk som e-  
gen tillverkning: äfvensom att jag fortfar med  
förfärdigandet af dylika efter hvar och ens  
önskan och emottager brukade för att iständ-  
sättas. Götheborg i November 1851.

ELIANE F. ANDRESÉN,

Niorig elev af en fransk Blömsterfabrikör;  
boende i Herr Smitts hus, midt emot Götha  
Källare, 2 trappor upp.

(268.)

**J. LANDMANN**, urmakare, har flyttat  
till enkefru Bomans hus, vid östra Hamngat-  
tan, (samma lokal som afl. urfabrikör Petters-  
son i många år innehaft,) och rekommenderar  
**ett stort och utvaldt lager** af alla  
sorter **Ur**, till billiga priser. — Reparatio-  
ner å såväl ur som annat hörande till mitt  
yrke, utföras noggrant, skyndsamt och billigt.

(269.)

## I Tjenst ästundas.

Skicklige, nyktre och ordentlige Kuskar  
kunna nu blifva antagne som Extra Postillo-  
ner vid Diligence-Inrättningen; närmare upp-  
lysning erhålla de sökande å härvaraade Di-  
ligence-Contor.

(253.)

I anseende till inträffad Sjukdom är för ett  
duglig och ansfändig piga nu genast tjenst-  
ledig i ett bättre hus, adress här.

(258.)

## Utbjudes hyra.

En Mekanisk Mangel, som drages lätt af  
en person. En rund Stryk-Ugn med 9 st.  
jern. af Bølinders patenterade uppfinning, lätt  
att transpotera, och af stor vedbesparing, är att  
hyra hos

G. A. SIGNEUL.  
(259.)

## Diligencer.

Ankomma från Helsingborg Lördags aftnar.

Do från Stockholm Söndags Do.

Afgå till Stockholm Söndag f. m. kl. 11.

Do till Helsingborg Måndag f. m. kl. 6.

Kontoret uti Stora Theaterhuset, hålles  
öppet för paketers inlemnande och Passager-  
ares anteckning, Lördag från kl. 9 till 12  
f. m. och e. m. från 4 till 7 samt för passar-  
gerares anteckning och deras sakers inlem-  
nande Söndag e. m. från 4 till 6. Obetalde  
bref emottagas och fortskaffas till alla städer  
under Diligence-linien. Frakt och Passagera-  
re-taxon, gällande från den 1:ste November  
1850, finnes till salu.

Götheborg å Diligence-Contoret,  
i November 1851.

(252.)



# R o f b o f

## Jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

### 1456. Törnros-Likör.

2  $\mathcal{L}$  friska törnrosblad af ätta Provence-eller Gentiole-rosor hopblandas med 4  $\mathcal{L}$  finstött raffinad och ställas i en stenburk i en kylig källare tills sockret är smält. Sedan påhållas 1 kanna god konjack eller hwit sprit på 36 gran Alum och 36 gran Cochenille och när detta är upplöst hålles det öfver törnros-bladen. Efter 14 dagars förlopp filtreras alltsammans genom en filterpåse, och man får då en wälsmakande likör med wacker färg och stark törnros-lukt.

### 1457. Hallon-Likör.

3 stopp hallonsaft sammanblandas med 3 stopp fransk brännwin, 3  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{L}$  socker och 1 stång vanilj. Detta får stå några dagar, hwarefter det filtreras och fyller på buteljer.

### 1458. Plommon-Likör.

Stenarne uttagas ur goda mogna plommon och krossas tillfä med kärnorna. Plommorna smidas med en sles tills de blifwit som en gröt, stenarne blandas deri, och derpå hålles så mycket konjack, att det blifwer tunt. Öfver krutan, hwari det står, lägges ett lof, som slutar wäl till och öfverbindes med linne. Så står det i 5-6 weckor, hwarefter det silas genom en filterpåse, och så wida det ej blir tillräckligt klart, öfwen genom gräpapper. Nu tages 1  $\mathcal{L}$  raffinad till hwarje stopp af det filtrerade och kokas till en klar tjock sirap, hwaruti konjaken småningom blandas och till hålles sprit efter smak. Likören fylles på buteljer och får mycken lukt med fransk likör.

### 1459. Winbärs-Likör.

1 stopp hwit rom sättes på elden med 2  $\mathcal{L}$  stött raffinad. När det kokar, hålles det upp och då det fallnat, iröres 1 stopp ofoft winbärsaft jemte det risna skalet och saften af en liten citron. Det får stå lyftt tills nästa dag, hwarefter det silas genom en tunn filterpåse. Likören, som rinner långsamt genom påsen, bör fyller på buteljen så

ofta det samlat sig 1 quarter i fatet och korken isättes lösligt, att likören ej skall förlora sin styrka; när buteljen är full, isättes korken bättre. Af denna sats blir ej mer än 1 stopp likör.

### 1460. Mandel-Likör.

Till  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{L}$  bittermandel, som skallas och finhåkas, men ej stötas, tages 2  $\frac{1}{2}$  stopp ljus konjack. Detta hålles på en stor flask och ställes i solen eller wid en kafelugn i 3 weckor. Man får under tiden dagligen skaka flaskan ett par gånger, hwarefter det silas genom en tät filterpåse. 2  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{L}$  raffinad kokas i  $\frac{1}{2}$  stopp watten, skummas wäl och hopblandas med det öfriga, när det är kallt. Sedan står det åter i 14 dagar, hwarefter det silas genom gräpapper hwilket bör läggas på ett linne, för att ej uppblötas.

### 1461. Osquebade.

Man tager 1 quintin neglikor,  $\frac{1}{2}$  quintin kardemumnor, 1 lod fanelblomma, 1 quintin citronskal, lika mycket pommeransskal och sandelträ, 2  $\frac{1}{2}$  kanna 8 gradigt sprit, 2  $\mathcal{L}$  stött melis, 1 quarter hallon-och 1 quarter försbärsstrap. De sönderfurna och stöta kryddorna slås med ett par stopp af spriten i en flask, som öfverbindes med en hiina, hwaruti stickes en nål och ställes i solen eller på ett annat varmt ställe i 8 dagar, hwarefter det silas, utkramas och blandas med det öfriga. Alltsammans silas sedan genom en filterpåse och fyller på buteljer.

### 1462. Rospolli eller Rosoglio.

Denna i synnerhet af Italiendarne omtyfta dryck, tillagas af många slags kryddor, såsom: kanel, lakrisstrå, kardemumma, wiolrot, muskottblomma, anis, saffran, citronskal, neglikor, fengfol o. dyl;

men hwaraf dock sällan alla kryddorna tagas till  
ett fort Rosfolli, i det man dermed varierar efter  
behag, för att åstadkomma olika sorter, likasom man  
också gerna brukar taga jemförelsewis mera af en  
krydda än af de öfriga, och gifwer då likören namn  
efter denna, så som: kanel-, citron-, muskott-rosfolli  
m. fl. Man gör denna rosfolli på twenne sätt.  
Det vanligaste består deruti, att man hackar och  
stötter alla kryddorna, hopblandar dem, slår öfwer  
dem starkt franskt bränwin eller spiritus iwni och  
ställer denna blandning på en wäl korkad flask i  
solen eller på en warm kafelugn, der man låter  
den degirera 3—4 weckor, hwarefter man affilar  
den och ilägger så mycket fintött socker som behöfs,  
för att gifwa likören förnöden sötma. Det andra  
sättet är mindre wanligt. Det består uti att des-  
tillera bränwin på de nämnda kryddorna och se-  
dan göra likören söt med i törnoswatten upplöst  
socker. Derigenom utdrages sasten bättre ur kryd-  
dorna och derjemte blir likören starkare, renare och  
klarare. Till wanlig Rosfolli tages i allmänhet  
kryddor i följande proportion: 3 lod fin kanel, det  
finskaldade skalet af 3 citroner, 1 quintin kade-  
mumma, 3 lod lakrisrot,  $\frac{1}{2}$  quintin wiolrot,  $\frac{1}{2}$   
dito fengfol och 4 stop spiritus vini; silt 2  $\mathbb{W}$   
loft och med watten renadt hwitt socker.

#### 1463. Pommerans-Likör.

Skalen af 12 friska pommeranser, eller  $\frac{1}{4}$   $\mathbb{W}$   
torkade pommeransskal, tages till 1 stop sprit. Det  
hwita under skalet får emellertid mycket wäl bort-  
tagas. Äro skalen torra, uppblötas de först i wat-  
ten, att det hwita kan affrapas och sedan få de  
åter torra tills de läggas i spriten. 20 lod stött  
socker kan genast tilläggas i flaskan, och efter 14  
dagers förlopp filtreras alltsammans, hwarefter ett  
lika quantum socker iläggas.

#### 1464. Pommerans-Bränwin.

$\frac{1}{4}$   $\mathbb{W}$  torkade pommeranser läggas i  $\frac{1}{2}$  stop  
bränwin eller rom, hwilket afhålles efter 44 da-  
gars förlopp och förses med socker efter smak. På

samma pommeranser kan man ännu en gång  
bränwin; men drycken får då ej så stark pomme-  
ranssmak.

#### 1465. Kårsbärs-Matafia.

2  $\mathbb{W}$  swarta kårsbär stötas, så att stenarne  
gå wäl sönder. Derefter uppblandas de med  $\frac{1}{2}$   
lod bittermandel, 1 lod kanel och  $\frac{1}{2}$  lod neglikor  
tillika med 1  $\mathbb{W}$  hwitt socker,  $\frac{1}{2}$  stop konjack och  
1 karna gammalt win. Sedan står det täppt ett  
par dygn och får ofta omskakas, hwarefter det af-  
silas på buteljer.

#### 1466. Kårsbärs-Bränwin.

Till hwarje stop bär tages ej fullt 1 stop  
konjack. Bären froshas, läggas på en stor flask och  
konjacken hålles derpå. Under 14 dagars tid  
skakas det ett par gånger dagligt, hwarefter det  
får stå orördt i 14 dagar, då det affilas. Till  
hwarje stop af detta tages 1  $\mathbb{W}$  raffinad, som  
kokas till en klar sirap med litet watten och hop-  
blandas, sedan den blifwit kall, med det öfriga  
tillika med lika mycket gammalt win och behan-  
das sedan på föregående sätt.

#### 1467. Swart Winbärs-Matafia.

Till hwarje  $\mathbb{W}$  reniade bär tages 1 stop rom,  
en bit kanel och litet stötta neglikor. Detta stäl-  
les på burkar eller flaskor, tilltäppas wäl och får  
stå i 4—5 weckor på ett torrt och warmt ställe.  
Derefter upptagas bären, stötas och utwridas i ett  
linne. Sasten af de utwridna winbären blandas  
med den, hwarur bären äro upptagna och dertill  
socker efter smak (omkring  $\frac{1}{4}$   $\mathbb{W}$  till hwarje  $\mathbb{W}$   
bär); sedan hålles de genom en gélévåse på bu-  
teljer och korkas wäl.

---

Nästa N:o utgifwes Lördagen den 8 November  
Göteborg, C. Petersens Officin 1851.

---