

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.

Ammons- och Hushålls-Tidning.

N:o 89.

Lördagen den 8 November

1851.

Kyrko-Tidningar.

**21 Söndagen efter Trinitatis
predika:**

I Domkyrkan:

Ottesången: v. Past. Olsson.

Högmissan: Domprosten, Doct. Thomander.

Aftonsången: Commminister v. Past. Claësson.

I Christinæ Kyrka:

Sv. Högmissan: Past. Grundell.

I Garnisons-kyrkan:

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

I Fattighus-kyrkan:

v. Pastor Hallén.

I Hospitals-kyrkan:

v. Past. Mag. Landtbom.

Bok-Annonsér.

Imorgon Söndagen den 9 November utkommer
från C. Petersens Lithografiska Inrättning och
Boktryckeri

**Illustrerad utvaste Söndagsmagasin,
V årgången N:o 45,**

INNEHÅLLANDE:

Leipziger Michaelis-messan; med planch. —
General Lopes' Cuba-expedition, forts. o. sl.
fr. N:o 44. — Venezia-la-bella. — Meran,
med 5 plancher. — Gustaf den tredje och
hans hof. Historiska Skizzer, forts. fr. N:o
44. — Trädgårdsföreningens i Leipzig Blom-
ster-exposition, med planch.



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 Postkonto r och
Boklädor som hos utgifvaren med 4 R:dr
B:co för hela året. Bladet tillsändes prenu-
meranterna kostnadsfritt.

Götheborg den 8 November 1851.

(271.)

Från C. Petersens Lithografiska Inrätt-
ning och Boktryckeri har i dag, Lördag d. 8
November lemnat pressen:

**N:o 19, andra årgången, af
URVAL UR**

Fliegende Blätter
och andra illustrerade arbeten,
på Svenska språket,

innehållande:

Kautionisten, med planch. — Resan till Ba-
det, forts. fr. N:o 18, med 6 plancher. —
Drottningens Dotter, forts. fr. N:o 18. —
Konstomaren, med planch. — Slår gör han
inte, med planch.



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 tillök-
ning 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 extranumren) erhålla densamma gratis. (272.)

Till Salu.

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

G. A. SIGNEUL.
(257.)

Nytt lager

af

Tapeter & Border,

såväl **Franska** som **Svenska**, af smakfulla mönster, till ytterst billigt pris, tillhandahålles och försäljas genom kommissionär i huset N:s 11 & 12 vid Kyrkogatan, andra dörren till höger på nedra botten, hvarest äfven emottagas order å nämnde fabrikat, då det gäller partihandel.

(270.)

Blanksmörja på buteljer.

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

(250.)

God Frukt,

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

S. J. WALLIN.
(265.)

Tillkännagifvande.

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

(269.)

Blommor.

Undertecknad, nyligen återkommen till Sverige, får härmedelst äran tillkännagifva de jag försett mig med ett valdt sortiment **Blommor**, såväl af äkta fransysk som egen tillverkning; äfvensom att jag fortfar med förfärdigandet af dylika efter hvar och ens önskan och emottager brukade för att iständsättas. Göteborg i November 1851.

ELIANE F. ANDRESEN,
Nioårig elev af en fransk Blomsterfabrikör, boende i Herr Smitts hus, midt emot Götha Källare, 2 trappor upp. (268.)

I Tjenst åstundas.

Skicklige, nyktre och ordentlige Kuskar, kunna nu blifva antagne som Extra Postillonner vid Diligence-Inrättningen; närmare upplysning erhålla de sökande å härvarande Diligence-Contor.

(253.)

Utbjudes hyra.

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

G. A. SIGNEUL.
(259.)

Diligencer.

Ankomma från Helsingborg Lördags aftnar.
D:o från Stockholm Söndags D:o.
Afgå till Stockholm Söndag f. m. kl. 11.
D:o till Helsingborg Måndag f. m. kl. 6.
Kontoret uti Stora Theaterhuset, hålles öppet för paketers inlemnande och Passagerares antekning, Lördag från kl. 9 till 12 f. m. och e. m. från 4 till 7 samt för passagerares anteckning och deras sakers inlemnande Söndag e. m. från 4 till 6. Obetalte bref emottagas och fortskaffas till alla städer under Diligence-linien. Frakt och Passagerare-taxor, gällande från den 1:ste November 1850, finnes till salu.

Göteborg å Diligence-Contoret,
i November 1851.

(252.)

R o f b o f

jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

Kruft-Win.

1468. Rusin-Win.

100 \mathcal{L} rusin tillika med stjellen läggas i ett stort kärl; derpå slås $2\frac{1}{2}$ \mathcal{L} rent watten för hwarje \mathcal{L} rusin, hwarefter man låter dem uppblötas i 40 dagar, under hwilken tid massan omröres åtminstone en gång om dagen. När det är tillräckligt uppblött, afhålles det flytande och det öfverblifna urframmas. Den erhållne rusinfasten tillika med det astappade watten, slås nu tillsammans på ett rent winfat, som dermed fylles och får stå tills den derpå af sig sjelf följande lösningen slutat. Fatet sprundas derefter wäl och får sedan ligga orördt i 6 månader, hwarefter det klara winet astappas på ett annat winfat, och får åter ligga 3 månader innan det är färdigt att tappas på buteljer.

1469. Plommon-Win.

Till ett ankare tages 24 \mathcal{L} plommon utan stenar, 16 \mathcal{L} pudersocker och 1 stop sprit. Plommonen stötas och ställas 4—5 dagar uti en stenkrufa; derefter wrides det, sockret upplöses i kokande watten och hålles så varmt som möjligt på ankaret; derefter saften och spriten. Stenarne krossas och öfvergiutas med kokande watten. Sedan jäsningen slutat, fylles ankaret med kallt watten och lägges wäl sprundadt i källaren. Vid jultiden kan winet astappas.

1470. Körbärs-Win.

2 \mathcal{L} swarta körbär stötas och uppblandas med en näfve stöt mandel och litet kanel, 1 butelj gammalt win och 12 lod hwitt socker, hwarefter det får stå täppt i ett varmt rum i 24 timmar. Hårtill är en stor widhalsad flaska bäst, men man kan öfwen begagna en syltburk. Sedan affilas det genom en filterpåse, hålles på buteljer, korkas och förwaras. Detta win kan ej förwaras mycket länge; men stådt på ett kyligt ställe, kan det dock nästan hålla sig hela året.

1471. Krusbärs-Win.

Man tager krusbären, innan de äro öfvermogna, och krossar dem, dock ej så starkt, att kärnorna gå sönder. Derefter mätar man dem och tager till hwarje stop bär 1 kanna watten, hwilket horblandas wäl med bären. Detta står så täppt i ett kärl ett dygn, hwarefter saften silas från bären och mätas. Till hwarje stop saft tages $\frac{1}{2}$ \mathcal{L} hwitt pudersocker, som först upplöses i litet af saften och blandas sedan med den öfriga. Nu hålles det på ett ankare och låter det der jäsa i 2 dagar, hwarefter ankaret wäl sprundas och får ligga orördt i 8 dagar. Sedan astappas saften genom en filterpåse i ett kärl, för att åter mätas, hwarefter mera socker ditlägges ($\frac{1}{2}$ \mathcal{L} till hwarje 4 stop saft), hwilket sker på samma sätt som förut. Sedan bären blifwit wäl sköljda ur ankaret, hwaruti saften war, hålles winet åter på tillika med 2 buteljer bästa graves samt sprundas mycket wäl. Det får sedan ligga orördt i källaren tills Januari, då det är färdigt att astappas på buteljer. Om man lägger några få risgryn uti hwarje butelj, så kommer winet, efter någon tids förlopp, att mousera.

1472. Winbärs-Win.

Till ett wanligt winankare tages 36 \mathcal{L} röda winbär, helst af stora spanska, eller 30 \mathcal{L} winbär och 6 \mathcal{L} hallon (fullmogna, men ej öfvermogna) och 24—26 \mathcal{L} pudersocker, hwilket gerne kan wara af en sämre sort, då det bruna pudersockret bättre befordrar jäsningen än det hvita. Winbären krossas, saften frammas genom ett linne och sockret utröres wäl i saften, tills det så godt som möjligt är upplöst. Derefter slås den söta saften på ankaret, hwilket föröfrigt fylles med watten ända till sprundet. Godt brunnswatten är hårtill tjenligast, sedan det först varit kokt och derefter kalladt. Ankaret får ligga på ett underlag och derjemte något smedt; sprundet får ej påläggas innan jäsningen är öfver. Denna förstiggår snart och winet får omröras då och då med en läpp de första 6—8 dagarne. Under jäsningen dithålles alltjemt watten, så att ankaret alltid hålles fullt. Den saft, som flyter öf-

mer under jäsningen, bör upphemtas i ett fat, som ställes under ankaret, och det klara påhålles åter. Hwad sjelfwa ankaret anbelangar, så observeras, att, såwida man ej will taga ett nytt, ett gammalt rom- eller winankare är dertill bäst tjenligt. Sprundet bör wara fyrkantigt och temligen stort, så att jäsningen kan gå wäl för sig, och då det blir en betydlig myckenhet bottefall, så får på ett gammalt ankare det wanliga tapphållet tappas och ersättas med ett nytt, hwilket anbringas en god tum högre upp, ty annars blir winet wid aftappningen grumligt.

När man nu anser jäsning fullbordad, tillsprundas ankaret; i de första dagarne ej för starkt; men efter 3—4 dagars förlopp så mycket, att det är lufttätt. Man gör rättast uti, att genast wid wineis tillagning sätta kranen i ankaret; ty annars blir winet grumligt, om man först ifätter den, då man skall företaga aftappningen.

Ankaret lägges på ett kyligt ställe under en tid af 3—4 månader, hwarefter winet är anwändligt och kan aftappas på buteljer. Emellertid winer det betydligt wid att åltras, och har det varit gömdt i flera år, så får det en mörkare färg och derjemte mera winsmak, i synnerhet af malaga.

Wid aftappningen får ytterligare observeras, att när det är mot slutet, bör man noga tillse om det börjar blifwa mindre klart, ty i så fall upphör man att tappa på buteljer och låter allt det tjocka, om det är flytande, gå genom en tjock filtrerpåse, för att klaras, innan det hålles på buteljer. Dessa korkas wäl, och, skall winet en längre tid förwaras, förses de med hartz.

Ann. Af hwita winbår kan göras win på samma sätt som af röda; men då de äro mindre sura, så kan man härtill taga mindre socker (melis). Det får ett wackert utseende, en mycket angenäm smak och är, då den liggat någon tid, ej olk cereswin.

1473. Swarta Winbårs-Win.

Till ett ankare tages 10 \mathcal{W} swarta och 10 \mathcal{W} hwita winbår, 20 \mathcal{W} socker och 1 stop sprit. Bårren krossas och wridas; skalen ställas i watten öfwer natten och sockret smältes i kokande watten. När jasten urkramas får man dertill hafwa 1—2 stop kallt watten, och när den slås på ankaret, får den wäl omslakas, så det blir wäl hopyblandat; sedan ilägges sockret och spriten dagen derpå hwarefter det åter wäl omslakas och behandlas förofrigt som N:o 1469.

1474. Hallon-Win.

Man slår 10 stop watten på 6 stop mogna och wäl rensade hallon, låter det stå 4—5 dagar, hwarefter det kramas och wrides genom ett linne uti ett rent fat eller stenkrufa. Nu kokar man 2 stop renad hwit honung, affummar den wäl och slår den, medan den ännu är warm, under jemt omrörande, i hallonwattnet. Sedan bestycker man en stiswa rostadt bröd med färsk jäst och kastar det deruti. Här nu masan wäl jäst från sig och satt sig, klarar man winet på buteljer; men korkar dem ej förrän jasten deruti ännu mera satt sig. Sedan slår man det på andra buteljer, hwilket ännu en gång upprepas, hwarefter buteljerna korkas och förwaras i källaren.

För att gifwa winet mer styrka, kokar man 10 stop hallon med 2 stop honung och 6 gånger så mycket af ofwansstående hindbarswin tillsammans, skummar det wäl, slår och wrider det genom ett linne och låter det jäsa. Sedan slår man det ännu en gång och låter det slutligen jäsa i ett rent kärl, så får det en nära likhet med bourgognewin.

1475. Slåderbårs-Win.

36 \mathcal{W} mogna slåderbår korkas i 2 timmar med 25 kannor watten och affilas derefter genom en filtrerpåse. Denna saft kokas åter med 20 \mathcal{W} socker i 1 timma och slås sedan i en balja. Under det, att det ännu är mjölkwarmt, utröres deruti 2 skedblad färsk jäst och baljan öfvertäckes med en tjock och tät filt. Sedan det tillräckligt jäst, aftages jasten med en skumstef och winet slås på ett ankare, hwilket wäl sprundas, hwarefter det får ligga 4—6 weckor. Derefter kan det aftappas på buteljer, hwilka korkas och hartzas. På detta sätt behandladt kan detta win hålla sig öfwer 10 år.

Nästa N:o utgifwes Onsdagen den 12 November.

Göteborg, G. Peterfens Officin 1851.
