

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 .

Almons- och Hushålls-Tidning.

N:o 90.

Tisdagen den 12 November

1851.

## Bok-Annoser.

Till subskription anmäles

från J. Philipssons Bokhandel:

*Bilder aus dem Leben des Herrn und seiner Apostel.*

24 Stahlstiche nach Originalgemälden berühmter Meister aus alter und neuer Zeit. Mit erläuterndem Texte von Dr. J. L. PASIG.

Obs. Detta verk utgifves i 12 häften, hvardera innehållande 2:ne förträffligt utförda Stålgravyrer jemte tillhörande text. Priset är det ovanligt låga af 16 sk. b:ko pr häfte och är subskriptionen bindande för alla 12 häftena. 1:sta häftet är utkommet och att tillgå i ofvannämde Bokhandel.

(273.)

## Till Salu.

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

G. A. SIGNEUL.

(257.)

**Blanksinörja på buteljer.**

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

(250.)

## God Frukt,

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

S. J. WALLIN.

(265.)

## C. W. CARLSSON

försäljer följande nu inkomna friska och goda varor från Bordeaux, neml.:

Stora valda **Franska Renetter.**

D:o d:o **Catrinplommon**, i fransyska cartonger.

**Castanier.**

**Vahnötter.**

**Champignioner & Sardinier**, i hermetiskt tillslutna bleckdosor.

**Fransk tillagad Senap**, i Porlinsburkar, om 1 à ½ skålp. vigt.

**Catrinplommon**, i lådor och skålpundsvis.

**Sviskon**, i ¼ fat och skålpundsvis.

**Stor Toulouse-Lök.**

**Fransk Vin-Ättika.** &

diverse sorter fina & ordinära **röda** och **hvita Franska Viner**, på buteljer.

C. W. CARLSSON.

(274.)

## 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.)

## Ost,

från Östergöthland,

af utmärkt god beskaffenhet, i kommission, försäljes i C. F. Wahlgrens Magasin vid östra Hamngatan.

(275.)

## 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.  
Körnsnär.  
(262.)

## Tilkännagifvande.

### Slöjd-Föreningens Skola och Bibliothek.

För begagnande af undervisning i Skolan, som meddelas uti Skrif- och Räknekonst Onsdags aftnar från kl. half 7 till half 9, uti Svenska språket och Historien, Geografii och uppsatser på Sv. Språket, Lördags aftnar vid samma tid; samt uti Gesmetri, Linearritning, Frihandsteckning och Ornamentsritning. Söndags morgnar från kl. 8 till 10, samt eftermiddagar från kl. 2 till 4, antagas så mycket lokalen medgifver Handverks-gesäller, Machinarbetare, Murare, Timmermän, Handverks-lärlingar och Fabriksarbetare, hvilka försedde med intyg, om ordentlighet och god frejd, utfärdade af Fabriksägare eller Mästare hos hvilka de arbeta, anmäla sig antingen hos Slöjd-Föreningens Ordförande Herr Professore och Riddaren Palmstedt, som Tisdags och Fredags f. m. från kl. 11 till 1 träffas i Chalmersska Slöjd-Skolans hus, eller vid undervisningstiderna i Skolan, uti Herr Byggmästaren Malmbergs hus N: 28 och 30 vid Larmgatan, tredje våningen.

Bibliotheket i samma våning som Skolan, hålls öppet för läsning och utlånande af böcker Tisdagar och Fredagar från kl. 4 till 5 e. m., samt Söndags morgnar från kl. 8 till 9.  
Götheborg den 20 Okt. 1851.

Direktionen. (276.)

**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 det 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. Götheborg i November 1851.

ELIANE F. ANDRESEN,  
Nioårig elev af en fransk Blömsterfabrikör, 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 Postilloner vid Diligence-Inrättningen; närmare upplysning erhålla de sökande å härvaraade 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.

Aukomma 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 anteckning, 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.

Götheborg å Diligence-Contoret,  
i November 1851.

(252.)

# R o f b o k

## Jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

### 1476. Blåbärs-Win.

Till ett ankare tager man 10 kannor bär och  $\frac{1}{2}$  stop sprit. Bären stötas och wridas. På skalen slås watten, som silas. Derefter slås spriten på ankaret, som wäl omskafas, och sedan silas saften, hwaruti sockret är upplöst. Nu fylles ankaret med kallt watten, tills man kan känna det med fingern, och lägges i ett tempererat rum, tills det upphör att jäsa. Sedan jäsningsen är fullbordad, fylles ankaret med kallt watten och lägges wäl sprundadt i källaren. Wid jul tiden kan winet astappas.

### 1477. Lingon-Win.

Till ett ankare tages 9 kannor bär, 22  $\mathcal{W}$  pudersocker och 1 stop sprit. Bären renas stötas och wridas. På skalen slås watten, som får stå i 2 dagar. Derefter slås spriten på ankaret, som omskafas wäl och behandlas föröfrigt som föregående blåbärs-win (N:o 1476).

### 1478. Björnbärs-Win.

Härtill samlas fullmogna bär, läggas i ett rymligt fat och påhållas så mycket kokande watten, att det står öfver bären. Så får massan stå tills den är så mycket afkyld, att man deri kan hålla handen, hwarefter man froshar bären samt låter alltsammans stå tills bären höja sig, hwilket wänligen sker efter 3—4 dagars förlopp. Sedan astappas saften på ett annat fat, och för hwarje 5 kannor af densamma ilägges 1  $\mathcal{W}$  socker. När alltsammans är wäl upplöst, låter man det stå i 8—10 dagar, hwarefter winet astappas genom en filterpåse uti ett annat fat. Nu blöttes 8 lod husblås i  $\frac{1}{2}$  stop hwitt win 12 tunnar och får sedan jemnt koka tills det är helt och hållet upplöst, hwarefter det slås uti 9  $\mathcal{W}$  af saften, detta omskafas wäl och gifwes ett uppsok, hwarefter det hålles att kallna, då det kan astappas.

### 1479. Champagne af Björksaft.

Det förutgående sättet att erhålla och behandla björksaften är följande: Trädet urtappas om

wären, och den dertill beqwämaste tiden är, när snön börjar smälta och frosten ej helt och hållet gått ur jorden. Ju starkare winter, ju mera snö man haft och ju längre den om wären blir liggande, desto mer björksaft får man. På en klar, men ej kall dag, när det har frusit något under natten och vinden ej är ostlig, rinner den allrabäst och de träd som stå på en hög och stenig jordmon och omkring 30 år gamla, men ej äldre, gifwa mesta saften. Sjelfwa astappningen förättas bäst om middagen, då saften är i stark rörelse. Man borrar då ett hål på södra sidan, med ett måttligt stort borr, omkring 2 tum djupt, men snedt nedifrån uppåt in i trädet, så nära jorden, att man blott derunder kan hafwa ett litet färl för upptagandet af saften. Man borttager barken rundt omkring hålet, hwaruti injättes ett noga passande rör, så att saften kan rinna derigenom ned uti det derunder ställda kärlet. När ej någon mera saft den dagen vill rinna, så sättas i hålet en kork, som dagen derpå uttages, om man då åter vill tappa. Men när alls intet mera vill rinna ur trädet, iflös en trätapp, som öfverstrykes med harts, hwarefter man på ofwannämnde sätt borrar ett nytt hål å samma sida af trädet, för att ej skada det. Man vill påstå, att man på detta sätt, under en tid af 12—14 dagar, kan tappa så mycket saft, att den uppgår till samma wigt som hela trädet med rot, stam och grenar, utan att det synes att sjelfwa trädet deraf lidit något synnerligt i kraft. Denna sålunda erhållna saften drickes af åtfylliga genast i stället för öl.

Af denna björksaft göres champagne, så god, att den kan ställas wid sidan af utländskt, på följande sätt. Man tager 24 kannor färsk björksaft, lägger deruti 8  $\mathcal{W}$  hwitt socker, låter det koka i en wäl förteunt titel så länge, tills  $\frac{1}{4}$  är infokt och skummar det under tiden mycket wäl. Derefter låter man det genom en filterpåse rinna ned uti ett wäl wädradt ankare och sedan det affwalnat till mjölksumhet, ilägges 3—4 stekblad jäst jemte 4 kannor godt gammalt franskt win tillika med 4 friska citroner, skurna i helt tunna skivor, hwarefter det får stå tills det har jäst från sig. Nu sprundar man det mycket wäl och låter det ligga tills det bundsatt sig, hwarefter det tappas på buteljer; men härunder får iakttagas, att hwarfen ankaret eller buteljerna bör fyllas aldeles fulla.

### 1480. Champagne på annat sätt.

En butelj Graves eller Rhenskt win slås uti en tom Champagneflaska tillfika med 6 lod hwit sockersirap; derpå tillägges 1 ½ qvintin hel twe-folsyrad Natron och 1 ½ qvintin hel kristalliserad citronsyra. Flaskan korkas genast, öfverbindes med segelgarn och ståltråd samt hartjas.

### 1481. Äppel-Win.

När man will göra äppelwin af så mycket äppelmust, som man wunnit af 1 tunna äpplen, tages till denia must 12—16  $\mathcal{L}$  pudersocker (best S: Croix). Detta socker lägges man i fitteln med så mycket watten, att sockret kan upplöfas till en mycket tunn sirap. Nu sättes fitteln på elden och tillses, att upplösningen kommer att koka wid jeunn eld. När den kokar, skummas den så länge tills sirapen är någorlunda klar. Denna kokning bör ske dagen före pressningen, att sirapen kan så kallna. Den kalla sockersirapen slås tillsammans med den nyss förut urframade musten, under det den ännu är i mustfärlet och omröres wäl. Denna blandning af musten och sockersirapen i mustfärlet får wara werkstält innan den i behandlingen af must omnämnde jäst tillkommer. När musten sålunda är på fastaget, hwilket bör hwila på ett underlag, 12—18 tum högt, sätter man en bytta under fastaget, hwilket får luta åt ena sidan, så att den från sprundet utvecklade jästen kan nedrinna i bytten. När jäsningsen under twenne dagar tillbörligt försiggått, bör den hafwa utvecklats så mycket jäst, att den bör wara tillräcklig för en ny blandning. Det är denna mustjäst, hwilken företrädeswis kan rekommenderas till jästmedel, då musten eller winet derigenom behåller des naturliga doft och smak. När musten wid jästens iblandning haft den förut omnämnde temperatur, skall jästen efter 10—12 timmar wara i full gång; man bör då under de första 6—8 dagarne, 3 gånger dagligen, fylla fastaget med mustwin, hwaraf man bör hafwa i förråd. Försämmas detta, så kan den ej skjuta öfwer eller rena sig från sin öfwerjäst. Förofrigt håller ej winet sig från att gå öfwer till ättiksjäsning, då fastaget ej hålles så fullt, att winet står ända upp till sprundhålet. Man känner bäst på afstannandet af den sig utvecklande folsyrade lusten, att jäsningsen ej är slut; detta erfaras på följande sätt: Man borrar, sedan sprundet är wäl islagit, ett litet hål af  $\frac{1}{4}$  tum widd, litet framför sprundet, hwaruti man nedfätter ett litet böjdt rör af bled, 6 tum långt. I brist af ett dylikt, kan man taga en frumwert släderpinne, hwarur mårgen är uttryckt. Framför detta rör hålles ett tändt ljus; släkes lågan af den sig ännu utveck-

lande folsyran, så är det ej rådligt att astappa winet. Det omnämnde röret får då täppas, och i sprundet borrar ett hål, uti hwilket insättes en i båda ändar öppen penna, att folsyran kan erhålla ett jeunt aflopp, utan någon betydlig ingång för den atmosfäriska lusten. När man, efter 8 dagars förtopp, åter försöker med ljuset, så bör pennöppningen tilltäppas, under det försöket göres. Secretet gör wäl sitt till, att jäsningsen försiggår långsamare; men hwilket ej har något stadligt inflytande på winet. Skulle ljuset wid det andra försöket, åter släckas, så fortsättes försöket 8 dagar derefter, och så framdeles, tills ljuset ej mera plötsligt släckes. När nu bären på släbarsbusken äro fullmogna, hwilket de först bliwa, sedan de frukt nägor (omkring slutet af November), afplockar man deraf en god del. Till  $\frac{1}{2}$  tunna must behöfves  $\frac{1}{2}$  skäppa släbar. Dessa bär stötas i mustträget, så att stenarne krossas. Först nu fyller man den affjätta musten på ett annat fat, lägges de stöta bären jemte kärnorna deruti och omrörer wäl allsammans. Detta iaktages efter förloppet af 8 dagar, hwarefter fatet sprindas wäl, och får så, om musten är af warastig frukt, ligga tills Mars månad. Derefter astappas denna must åter, likason annan must, nemligen i mindre fat eller ankare. Redan straxt om wintern, ja till och med 3—4 wecor sedan släbären äro tillagda, kan man astappa till begagnande, men det är ofensförligt bättre ju äldre det blir. När man will dricka detta win, sedan det liggat en lång tid, uppblandas det med litet socker och watten. Des färg är ljusröd, kinande klar, och i smaken har detta win något egendomligt angenämt, som ej låter beskrifwa sig och är sålunda wäl förtjent af att kallas äppelwin. Will man göra winet ännu behagligare, så kan man wid wärdtiden lägga på hwarje fullt ankare 2 lod kanel.

### 1482. Win af olika frukt.

Till ett ankare tages 4  $\mathcal{L}$  försbär, 4  $\mathcal{L}$  hal-lon, 3  $\mathcal{L}$  röda och 3  $\mathcal{L}$  hwita winbär, 3  $\mathcal{L}$  röda och 3  $\mathcal{L}$  gula frusbär, 24  $\mathcal{L}$  pudersocker och 1 stop sprit. Bären krossas, sedan stenarne först äro borttagna ur försbären, och på masjan slås kokande watten. När de nu äro wäl urdragna, affilas watten; hwarefter det förofrigt behandlas som blåbärswin (N:o 1476).

Nästa N:o utgifwes Lördagen den 15 November.

Götheborg, C. Petersens Officin 1851.

