

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.



Kökstidningen.

Almons- och Hushålls-Tidning.

N:o 92.

Onsdagen den 19 November

1851.

Bok-Annonsér.

Dr. Mårten Luthers Cateches

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 nogsam uppmånas 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 penningebeloppet 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.)

Af M:ll Lenormands berömda Spåkort,

med tryckt förklaring,

finnes ännu några exemplar att tillgå mot 32 sk. b:co. Requirenter i landsorten kunna få den kostnadsfritt med posten, då man vänder sig till utgifvaren

Götheborg d. 19 Nov. 1851. C. PETERSEN.

(22.)

Från C. Peterseus 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 nogsam rekommenderas till spridning bland allmänheten, ty så väl texten som de utmärkt vackra bilderna framställa fyllerilastens fasiligheter i hjert men sann dager, och torde för tjenstemän och husbönder vara lemplig att begagna såsom ändamålsenlig gåfva åt deras underhafvande.

Erhålles portofritt med posten.

(160.)

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.

Hyseskontrakt.

Linierade Räkningar.

Stort sortiment af Vin-, Punsch- 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-
het och till det mest billiga pris. (143.)

Hos C. F. ARWIDSSON

har nu utkommit:

Vexel-Stadga, gifven Stockholms Slott den 23
Aug. 1851. 8 sk.

Brånvins-Förordning, angående villkoren för
tillverkning och försäljning, gifven Stock-
holms Slott den 10 Okt. 1851. 12 sk.

J. O. Wallins Predikningar. Ny ärgång. 2:dra
delen. 2 R:dr.

Anteckningar om Norrköpings Stad, af Hertz-
man och Ringborg. 3 R:dr.

Herr Börje. Poetisk Kalender af Wilh. von
Braun. 1 R:dr 32 sk.

Åter har inkommit ex. af:

Hvem vill skratta ihjäl sig? Nyaste samling
anekdoter, jemte några ord om konsten
att berätta i sällskaper. 8 sk.

Juridisk och Privat Brefställare. 32 sk.
(279.)

Hos C. F. ARWIDSSON
och öfrige Hrr Bokhandlare i Götheborg, har
i dag utkommit:

Andeskådaren Svedenborg.

En framställning af denne mans personlig-
het och underliga lefnadsöden, jemte utdrag
ur hans egna berättelser om sina syner och
andeskåderier.

Bearbetad efter de bästa källor och åtföljd
af Svedenborgs porträtt.

Pris 1 R:dr B:co. (280.)

Till Salu.

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.)

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

G. A. SIGNEUL.
(257.)

C. W. CARLSSON

försäljer följande nu inkomna friska och go-
da varor från Bordeaux, neml.:

Stora valda **Franska Renetter**.

D:o d:o **Catrinplommon**, i fran-
siska cartonger.

Castanier.

Vahnötter.

Champignioner & Sardinier, i her-
metiskt tillslutna bleckdosor.

Fransk tillagad Senap, i Porslins-
burkar, om 1 å $\frac{1}{2}$ skålp. vigt.

Catrinplommon, i lådor och skålpunds-
vis.

Sviskon, i $\frac{1}{4}$ fat och skålpundsvis.

Stor **Toulouse-Lök**.

Fransk Vin-Ättika &

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

C. W. CARLSSON.

(274.)

Kok-Ärter,

utmärkt goda, i dessa dagar inkomne, försäl-
jes af

J. N. ÖHRN.

(281.)

Ost,

från Östergöthland,

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

(275.)

En nästan ny Bonjour med sidenfoder, 1
mindre Rock samt 1 par Byxor försäljas till
billigt pris i Bazarboden N:o 13 & 14 vid Nya
Torget.

(282.)

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.)

R o f b o k

Jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

1496. Maltet.

I allmänhet använder man korn, hvetet och hafre till malt, sällan råg, då denna är fattigare på fosterämne. Malt af hvetet gifver ett starkare öl än af bjuggmalt; men öl af hafremalt fördrages af många, för den angenäma bäshten skull, som det gifver åt ölet. Men hwilken sort spanmål man än wäljer till malt, bör man tillse, att mältningen försiggått jemnt, d. w. s., att alla fornen hafwa, så widt möjligt, lika mycket broddats. Dersöre bör den spanmål, man tager till malt, wara af en och samma sort, helst sista årets, gröda; att den har wurit på samma slags jord och wara af jemn storlek, så att ej lätt och tung, stor och liten spanmål är blandad tillammans. Maltet bör, antingen det är torfat i luften eller på kölnan, ej wara för ungt, men heller icke förliggadt, utan det bör hafwa en frisk och aromatisk luft.

1497. Wattnet.

Ölets godhet beror mycket af wattnets beskaffenhet. Hårdt watten, eller watten, som innehåller i upplöst tillstånd olika jord- och kalkarter, och som i allmänhet är tillfallet med allt brunnswatten, är otjenligt till brygd, änsförent det gifver en dryck, som kan hålla sig längre än öl af mjukt watten. Dersöre är regn- eller flodwatten det bästa. Men då detta ej alltid är att tillgå, så kan man förbättra det hårda wattnet genom kokning eller med pottaska. Den förnämnde metoden är emellertid förknippat med omständigheter, och der god tillgång på wed saknas, äfwen kostsam. Den förnämnte metoden är dersöre i allmänhet att förebraga, och det är långt ifrån, att pottaskan har någon skadlig inverkan på ölet, utan erfarenheten har twärtom lärt, att den bidrager till ölets bättre utbrytning. Genom en dylik tillsats af pottaska skall man finna, att det hårda wattnet i början blir grumligt eller till och med mjölkhwitt; men sedan det fått stå stilla någon tid, blir det åter klart och det grumliga sjunker till botten.

1498. Humlan.

När humlan skall nyttjas, bör den wara wäl rensad från blad och stjelf. Man har äfwen fun-

nit det tjenligt att bestänka den med saltlake innan den begagnas. Wid utdragningen af dess kraft, hwilket bäst sker med watten och ej med wört, efter en proportion af 12 kannor watten till 1 \mathcal{W} humla, får man ej glömma, att den innehåller en wäsentlig olja, som just är den förnämsta kryddan på ölet, och hwilken, genom alltför stark kokning skulle då förlorad. Den bör dersöre antingen alls icke kokas eller oc ganfka litet, och alltid lyckt. Den engelska humlan är företrädeswis den bästa.

1499. Den egentliga Brygden.

Till brygd bör maltet wara något groft maset, hwilket man syftar med kallt watten om aftonen klockan 8 och låter det sedan stå till klockan 2, då ett par karlar böra arbeta det i $1\frac{1}{2}$ timma med kokhet watten; hwarefter det får stå öfverhöljdt tills det tjocka sjunkit, då allt det tunna öses ur faret i pannmuren för att uppfoka, och åter i faret 4 gånger; men då man har det i pannmuren sista gången, bör man tillägga rosten, hwilken tillagas på följande sätt: först läggas flera hwarf enkäppa, sedan ett tjog wridna halmfransar, så utbreddes halm och sist en wriden halmfrans rundt omkring faret; hwarefter man öfverföljer det med kokhet watten och febernera lägges maltet deruppå. Så snart lagen uppfokat i pannmuren, öser man det på rosten, men åter tillbaka i pannan ända tills wörten blir klar. Så snart lagen uppfokat i pannmuren, öser man det på rosten, men åter tillbaka i pannan ända tills wörten blir klar. Då tager man af den första och starkaste så mycket man will hafwa till öl och håller det i pannmuren. Man frammar upp 3 \mathcal{W} humla, som förut är skållad, och ilägger deraf så mycket, att det blifwer lagom bäsft; sedan bör det koka i 2 timmar under jemn skumning; då och då ihålles en stopp friskt watten, så att det blifwer lika mycket då man öser ur, som då det östes i pannmuren; sedan silas det i ett kar att swalna, och när man skall lägga uti jästen, nedstickes handen uti dricksämnet; när det då kännes som en kall rand omkring handleben, ilägges 1 stop färst jäst samt upröses några gånger: för att det snart må komma i jäsnings, så betäckes det wäl. När det

synes wäl hwitt öfwanpå, slås det uti en förut wäl swaflad drickestunna, som lägges på en der- till gjord ränna och hwaruti man tager wara på jåsten. När det så är utjåst, sprundas tunnan wäl och sprundet betådes med en deg, gjord af asfa och watten. Med det swagare drickat förfäres på samma sätt. Wid aftappningen bör tunnan slås upp en dag förut, emedan det alltid blifwer en liten rubbning, då det slås upp. Drickat bör aftappas på en gång och får derefter blifwa liggande någon tid innan det drickes deraf.

För att erhålla swagdricka, påslås koft watten, så mycket som behöfwes, sedan wört är tagen till ölet; och derefter förfäres såsom öfwan sagdt är utom att man tager mindre humla.

(Björklund.)

1500. Bästt Öl.

Härtill tager man ett fat om 26 kannor, hwar på öl fylles. I 4—5 stop watten kokar man 24 lod god humla $\frac{1}{4}$ timma; är humlan icke nog kräftig, så tages några lod mera. Derefter tappar man så mycket öl ur fatet som det på humlan kokta watten utgör, och håller det sijnämnde ljunt på ölet. Nu låter man ölet jäsa i 12 timmar, och när jäsningsen är fulländad, slår man ytterligare uti $\frac{1}{2}$ butelj gammalt win, deruti man förut har upplöst $\frac{1}{4}$ lod husbloß. Derefter sprundas fatet wäl och får ligga 24 timmar, hwarefter ölet tappas på buteljer och förwaras till begagnande. Upplösfandet af husbloßen erfordrar något längre tid. Innan humlan kokas, bör man sönderskära husbloßen, lägga den i winet och omkasta det wäl. När slutligen ölet har affjåst, kokar man winet tillika med husbloßen och slår det sedan i fatet så warmt det är, hwarefter ölet behandlas som öfwanför anwifad.

1501. Bäjerstt Öl.

Tillagandet af bäjerstt öl är i det wäsendliga icke olift det wanliga maltgöringsfåttet. Det kommer hufwudsakligt an derpå, att hjugget, efter de föregående 1—2 dagars uppblötning och des derefter följde hopjsamling i högar, ej skjuter grodd alltför hastig, åfwenksom att grodden ej drifwes för långt fram. En temperatur af 15—16 grader R. är en lagom wärmegrad i den groende högen; 20 grader så ej öfwerstigas, och maltgrodden bör wara så lång, eller litet längre, än sjelfwa fornet; dock får detta företrädeswis rätta sig efter hjuggets bestaffenhet och den inhemtade erfarenheten wid hwarje års inbårgning, för att derefter kunna beståmma den rätta maltprocessen och groddgraden.

Torkningen af det grodda maltet på kölman utgör andra beståndsdelan, och det ankommer här till en stor del på maltkölmans inrättning. Torkning på kölman är ej annat än en hög grad af torkning, och hårtill erfordras wärme och luft. Wärme, för att i dunstform utveckla fuktigheten ur de torkande föremålen, och luft, för att aflåga den utvecklade fuktigheten. Man bör derför oberwera: 1) att wärmen i maltkölman blir jemnt fördelad, 2) att tillräcklig luft nedanifrån kan strömma, att den inströmmande lusten ej förhindras att strömma ut från slåckarne, hwar på maltet ligger, och 3) att denna luft tillika med de bildande wattendunster blifwa bortledda genom afledningsrör med starkt drag.

Med asseende på maltets malning på en wäl lig qwarn eller froßning med en wals, kan enligt hitills gjorde rön, blott sägas, att wid qwarnars anläggning torde froßning wara af föredraga.

Måstningen till bäjerstt öl torde kunna förfåeliggöras på följande sätt. I måstfaret slås och i pannan $\frac{1}{3}$ af det dertill beståmda watten hwarwid den regel är gällande, att det i det hela erfordras dubbelt så mycket watten som maltet will hafwa öl. I måstfaret är sålunda kallt watten, hwaruti det froßade maltet lägges, hwarefter det wäl måstas, samt öfwerlemnas sedan i 2—3 timmar åt en förberedande upplösning. Under tiden bringas det watten som är i grytan att koka och kokningen fortsar under ihållande måstning, blandad med massan i måstfaret, hwarwid temperaturen af det hela uppgår till 26—30° R. Ommedelbart sedan watten har blifwit öfwerhållt, fylles pannan åter till en del med den såkallade tjockmåsten, det är: de maltpartiklar, som samlat sig på måstfaret botten, blifwa under en lindrig omröring långsamt upptagna, och öfwerförda i pannan med endast så mycket wåtska, att det tillsammans utgör en wållingaktig massa, hwilken är så lagom simmig, att den med lätthet kan koka utan att widbrännas. (Forts.)

Nåsta N:o utgifwes Lördagen den 22 Nowember. Götheborg, E. Petersens Officin 1851.

