

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 .

Ammons- och Hushålls-Tidning.

N:o 102. 103.

Lördagen den 27 December

1851.

Kyrko-Tidningar.

1:ste Söndagen efter Jul
predika:

I Bonkyrkan:

Ollesången: v. Past. Olsson.

Högmissan: v. Pastor Hegardt.

Aftonsången: Commminister v. Past. Claësson.

I Fattighus-kyrkan:

v. Pastor Hallén.

I Hospitals-kyrkan:

v. Past. Mag. Landtbom.

Dompredikan hålles Lördagen den
3 Januari, kl. 9, af Domprosten Doct. Tho-
mander.

Bok-Annoser.

Imorgon Söndagen den 28 December utkommer
från C. Petersens Lithografiska Inrättning och
Boktryckeri

Illustrerad nyaste Söndagsmagasin,
V årgången N:o 52.

INNEHÅLLANDE:

Gustaf den tredje och hans hof. Histori-
ska Skizzer, forts. fr. N:o 51. — Kossuth i
England, med 3 plancher. Upptäckten af Jor-

dens magnetiska poler, forts. o. sl. fr. N:o
51. — Innehålls Register. — Annålan.



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

Göteborg den 27 December 1851.

(332.)

Från C. Petersens Lithografiska Inrätt-
ning och Boktryckeri har i dag, Lördag d. 27
December lemnat pressen:

N:o 26, andra årgången, af

URVAL UR

Fliegende Blätter

och andra illustrerade arbeten,

på Svenska språket,

innehållande:

Öfver allt reaktion, med planch. — En
planch med text. — Ord och Tankar, med
planch. — En planch med text. — Det är
ganska möjligt, forts. o. sl. fr. N:o 25. —
Det ensliga huset. — Två plancher med text.



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 tillökning 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. (333.)

Urval ur Fliegende Blätter
och andra illustrerade arbeten,

I Band, 12:te Häftet

har lemnat pressen och innehåller 33 illustrationer jemte tysk text.

Härmed slutar 1:sta Bandet. Af 2:dra Bandet, som påbörjades den 5 Juli, äro 26 N:o, utom 3 extra nummer, utkomna och fortsättes nästkommande år med ett dubbelnummer hvarannan vecka tills slutet af Juni, eller med tillsammans 52 nummer. Pris för hela bandet: 3 R:dr B:co, deri postförvaltarearvodet är inberäknat.

Kompletta exemplar af 1:sta Bandet å 2 R:dr B:co finnas att tillgå.

Götheborg d. 27 December 1851.

C. PETERSEN.

(331.)

Till Salu.

1:ma Lång-Kabeljo

i fjerdingar, **benfri** och inlagd efter en **ny method**, i kommission, hos

J. P. KLEIN & KOMP.

(313.)

Holl. Raff. **Rofolja**, 1:ma Hvete-**Stärkelse** och Stockholms **Såpa** i fjerdingar, **Cikoria** i grönt omslag, Skånsk ord. **Ost**, försäljas genom

J. P. KLEIN & KOMP.

(312.)

Gustaf Åkerling

försäljer flere sorter Hvetemjöl, Flor & Hår-sigtat och sammalet Rågmjöl, allt förmalet af Utsökt god och Renharpad Spanmål.

(323.)

Norrköpings Hvetemjöl

nu inkommet försäljes i säckar af
GUSTAF ÅKERLING.

(324.)

Strömstads Ansiovis

utmärkt god försäljes af
GUSTAF ÅKERLING.

(325.)

HELSINGE LIN

af bästa qualite nyligen inkommet försäljes af

GUSTAF ÅKERLING.

(326.)

SCHERRY VIN

utmärkt godt på buteljer försäljes af
GUSTAF ÅKERLING.

(327.)

Några Kuttingar Gurkor i kommission hos
A. NILSSON.

(310)

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.)

L. H. LAMBERG

försäljer: flera sorter utmärkt godt sammalet och sigtadt Hvete- och Rågmjöl, samt goda Kokärter, m. m.

(315.)

R o f b o f

Jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

1588. Lefwerkorf.

Till 1 stop koft och riswen lefwer af ore eller kalf tagas $\frac{1}{2}$ stop riswet hwetebröd eller stöta skorpor, $\frac{1}{2}$ quarter stradt smör, $\frac{1}{2}$ quarter sot grädde, 4 ägg, 2 lod stöta mandlar, 2 lod sköljda forinther, 1 lod socker, litet citronskal, fär demumma och litet salt. De wäl rensade tarmarne fyllas blott till hälften af denna wäl hopblandade masa, hwarefter de kokas i salt och watten.

1589. Lefwerkorf af Swin.

Dertill begagnas lefweren, lungan, strupan, tungan och så mycket magert släsk som man har öfrigt, hwilket uppkåres och hackas. Det hopknådas med något i tärningar sturet fett släsk, salt, peppar, muskott, timjan, litet finhackad löf och, om man så will, litet kallt köttspad eller grädde, samt wäl utblötta fina korngryn efter behag; hwarefter det fyllas i tarmar och kokas i saltadt watten.

1590. Blod-Korf.

Till 1 stop silad swinblod tagas ett $\frac{1}{2}$ stop sot mjölk; deri wispas så mycket sammanmalet rågmjöl, att det blifwer som en wälling, hwari lägges 1 \mathcal{L} småsturet swinister eller njurtalg, stött peppar, stöta neglikor, mejram och salt efter smak. När detta är wäl omblandadt, öses det i wäl rengjorda fet-tarmar af swin eller ore, men som ej så blifwa fulla; sedan igensys korfwarne och kokas en god timma i lindrigt saltadt watten; derefter de upptagas och läggas att swalna.

1591. Fransk Blod-Korf.

I stop blod och 3 quarter grädde röres wäl ihop; derefter ilägges så mycket stöta skorpor, att det får förnöden fasthet, salt, hackad chartotilf, peppar, neglikor, muskott, mejram, timjan, socker, förwälda rusin och ganska mycket stufuret och utwattnadt isier eller talg. Detta stoppas i tarmar, som ej bör fyllas för fulla. De kokas i mjölk och watten.

1592. Att salta Blod-Korf.

Blodet hærtill får ej spådas med watten. Man ilägger så mycket korngryn, som man finner passande, och låter dem stå ett par dagar att utblösa. Sedan ilärges något korn eller rågmjöl, salt, timjan, mejram och kryddpeppar samt en god del finsuren talg. Tarmarne bör ej fyllas för fulla, och korfwarne insaltas rå.

1593. Korfgryns-Korf.

Till 5 \mathcal{L} korfgryn tagas kryddor i samma proportion, som till den föregående; men ifall man will hafwa den tarfligare, så tagas dertill mindre kryddor; äfwen kunna äggen uteslutas derifrån.

1594. Gås-Korf.

Dertill begagnas gåsblod och, i stället för tarmar, nyttjas skinet af halsen. Dessa korfwar tillagas föröfrigt likasom blodkorf (N:o 1590); men med den skillnad, att här nyttjas det fett, som sitter inwändigt på gåshalsen, hwilket antingen smältes eller stäres och sedan hopblandas med tillräckligt smält smör. Peinsebagryn äro bäst till detta slags korf.

1595. Pölsa.

När man wid orslagt sönderbugger köttet till saltning, bortskäras alla senor och lösa bitar af styckena och läggarne med köttblandad talg, som sitter på köttet. Detta sättas på att koka med salt och några rödlökar i en kittel med täppt lock; men eftersees att det ej sönderkokar, utan upptages för att något affwalna; derefter kokas det med allt det feta och några rödlökar hackas deruti, äfwen som iblandas salt, peppar och litet mejram. Sedan tager man det wanliga pöls-skinet, eller stora botten-korfskinet, som är förut wäl rengjort, och fyller hackmaten deruti; då man tillpackat det hårdt, igensys öppningen och korfwen lägges i stark press ett dygn, hwarefter den gnides med salt och ställes i kallt rum, då den kan hålla sig i trene wekor. När den skall användas, stäc man fingerstöcka skifwor, hwilka stekas gulbruna

i smör eller flott. Den ätes till alla slags grönsaker, äfwen till potatis.

1596. Att göra Palt.

Allt det späd, som har blifwit öfwer, då man kokat korf, blandas med godt swagdricka, som icke är surt, och hwaraf tages $\frac{1}{3}$ mot två delar blod. Häruti röres sedan så mycket sammanmallet rågmjöl, att paltdegen låter forma sig till paltämnen. Denna deg arbetas och klappas ganstka wäl, så att mjölet får swälla. Deruti läggas finskuren purjolök, mejran, swart och kryddpeppar, finskuren njurtalg eller iſter och salt. En greyta ställes på elden med watten och liter salt uti och när det friskt sjuder, iläggas paltämnen att koka; men ej för många på en gång, ty då fastna de tillhopa. När de kokat något, upptages en palt och skäres; är den då torr och pipig, så är den koft, då de öfriga upptagas och läggas på ett fat. Så fortjares tills allt är slut.

Inläggningar och Förwaringar af Kött och Fisk.

1597. Allmänna Förwaringareglor.

Alla slags matwaror måte som oftast efterses, på det de ej må mögla och skämmas. På alla fiskwaror, som ligga i lake, såsom lar, sill, strömming, gäddor, braren, torst m. m. bör lake hållas wäl öfwer och tunnorna wara försedda med en botten, som går ned i dem, och hwarpå lägges en liten sten, så att lake står öfwer. Man efterser om något, som är härsket, flyter öfwanpå, då man tager bort det med litet blåre och bräddarne astorkas. Detta bör ske hwarje åttonde dag, så hålla sig matwarorna friska och wälsmakande.

Alla torra fiskwaror, såsom spillångor, salta torra gäddor, hwitling, flundror m. m. böra, när sommaren tillstundar, sopas wäl med en wispy och derefter nebläggas i en lår rått på hwarandra. En botten, med sten uppå, lägges derpå, så att fisken ligger tryckt. Loek lägges på alla matwaror, så att ej slugor och insekter må komma derpå. Uti kallare böra taf och wäggar sopas, så att der är frött från mögel och gotskvet beströs med torr sand hwarje åttonde dag. Drinkstunnor efterses att sprund och hwidar äro låta. Matfjör bör äfwen beläggas med ett rent linne efter byttans widd och derpå lägges groft salt, som förut twättas wäl; sedan påhålls licet friskt

brunnswatten. Detta efterses äfwen hwarje åttonde dag och om lake torfar, så hålles licet friskt brunnswatten på saltlake. På det sätt kan smöret hålla sig ett par år och äfwen längre tid.

1598. Att röka Böckling.

Stor, färsk och fet strömming tages så snart man möjligen kan få den; sedan den kommit ur watten, rensas och släkes den, men sköljes icke. Då har man tillreds en god strömmingslake; båt är att den blifwit kokad, skummad och fallnod; och deruti lägges strömmingen två timmar, hwarefter den upptages och upphänges en half dag, så att lake får afrinna. Twänne stycken läggas sedan med bukarne tillhopa och ett bastband bindes omkring, hwilket sammanhåller dem. Då har man enris och litet espsån, hwilket lägges i spjeln att röka; en fin stika trädes igenom strömmingshufwuden och då stikan är full (dock ej så, att icke röken kan genomtränga), så sättes den uti en tunna, hvars båda bottnar äro urslagna. Så många stikor dithängas, att de fylla öppningen; hwarefter tunnan sättes i spjeln öfwer den upptända röken och borttages när de synas gulbruna.

1599. Att röka Äl.

Dertill tagas större eller mindre ålar, men helst de större; halfwa hufwudet fränskäres och ålarne gnidas med salt, så att de wäl släppa allt slem. Derefter uppkäras de i ryggen och benet fränskäres nått. Sedan torfas de med rent linne och gnidas derefter med fint salt. När ålen så har legat öfwer natten, har man tillreds små spjelar, så många man kan behöfwa, efter ålens storlek. Med dessa utspännes ålen på twären och fastbindes. Den röses som böckling (N:o 1598), men i stället för sjerding, användes en halstunna dertill, och ålen tål äfwen längre rökas.

1600. Att inlägga Anjovis.

Hwasbust saltas licet mera än till rimsaltning; när den så legat 2 dagar i saltlake, slås den upp i ett säll, så att lake får afrinna. Sedan tages 8 lod stark, 8 lod kryddpeppar, lika mycket ingefära och salpeter, 16 lod sandel, 4 lod kanel, 2 lod muskotblomma och 2 lod kardemummor, några sönderkrosade lagerbärsblad (från apotheket), 4 lod hwit kanel, 1 lod spanst peppar, 1 lod spanst humla och 1 \bar{w} stört socker. Alla dessa kryddor stötas mycket fint hwar för sig och sammanblandas derefter. Sedan tages deraf en rågad matsked till hwarje hwal hwasbust, hwilla

inläggas hwarstals; och då kärlet, hwari te läg-
gas, blifwit fullt, så slår man derpå något af
den afrinna saltlaken, hwartill endast användes
den öfwersta och klaraste. Anjovisen förvaras
sedan öfvertäckt i en källare. Då den stått åtta
dagar, affilas laken, uppfokas och stummas, samt
bör wara kall innan den åter påhålls. Åtta
dagar efter lakens uppfokning kan anjoviesin
användas.

1601. Att luta Spillångor.

Till hwarje fanna sållad björkaska tages 1
quarter ren hwit kalk samt 4 kannor sjöwatten,
hwaraf kokas en stark lut, som ställes till nästa
dag att klarna. Då sönderhugges fisken tvärs
öfwer i $\frac{1}{2}$ alns långa bitar, hvilka nedläggas
uti ett tillräckligt stort trädfärl, att fisken der får
rum att swälla. Kärlets botten bör förut wara
beströdd med ett tum öfver hwar af kalk. Sist
dithålles den klara luten, som bör stå öfwer fi-
sken, hwarpå en botten och någon tyngd lägges,
som håller den ner i luten. På detta sätt blif-
wer fisken liggande 4 å 5 dagar, eller tills den
börjar swälla. Då upptages den, sköljes och
lägges i friskt sjöwatten, hwilket ömfas hwaran-
nan dag i en eller halfannan wecka, hwarefter
den kan nyttjas till kokning.

1602. Att luta Gräsidor.

Till 5 \mathcal{L} gräsidor tages en kappe sållad björk-
aska och ett half stop ren, hwit kalk, hwilket
blandas tillsammans. Fisken skäres i så stora
stycken, att de kunna gå ner i en halftumna: först
strös kalk på botten af kärlet och sedan lägges
fisken med skinnsidan nedvänd samt sät kallbland-
ningen. Dermed fortfares, tills fisken blir slut.
Sedan slås derpå kallt sjöwatten, hwilket bör stå
öfwer fisken och hwarmed den får stå 4 å 5 dygn,
allt efter som den är stor och tjock till. Derefter
upptages fisken och skafas om i samma lut; sedan
lägges den i rent sjöwatten, hwilket ombytes
hwarje dag under loppet af en wecka. Sedan
ombytes blott watten hwarje tredje dag, och är
det under wintren, så kan den uppläggas att fry-
sa. När den skall begagnas, skäres den i fyrkan-
tiga bitar och sättas på elden i kallt watten och
satt att koka högst 10 minuter. Sedan låter man
wattnet afrinna på ett durchslag.

1603. Gås i sur Gelé.

Gåsen huggas i stycken efter behag, utwatt-
nas wäl och ställas sedan på elden tills de bör-
ja koka. Nu tager man den upp, låter wattnet

wäl afrinna och lägger bitarne i en wäl förtennt
kastrull. Till 4 gås tages $3\frac{1}{2}$ stop winättika,
helveppar, musfottblomma och neglifor, af hwarje
fort så mycket man kan hålla mellan tre fingrar
samt ett godt stekblad salt. Kryddorna och saltet
strös emellan bitarne och ättikan hålles deröfwer
tillika med så mycket watten, att det står öfwer
köttet. Nu ställes det på elden och under kok-
ningen stummas fettets oafbrutet af. Man låter
det koka tills det blir mört, hwarefter bit för bit
upptages och lägges i en stenkruka. Spadet til-
lika med 1 \mathcal{L} kost hjorthorn silas genom gelépå-
sen öfwer köttet och det affstummade fettets hålles
smält deröfwer. Detta aftages åter försköttigt före
serveringen. Wingar, hufwid, hals och hjer-
ta tages ej med.

1604. Prep-Gås.

Denna tillredes på följande sätt: När gåsen
dagen förut är slagad, hals, hufwid, wingar och
fötter äro afhuggna och inmätet uttaget, lösas allt
köttet från benen, så att endast skrofwet är kvar.
Derefter ingnides gåsen i mid:en med salt och
bestros med salpeter, stöta neglifor och stött pep-
par. Nu hoppläggas begge halfworna, bestrodda
med salt och läggas emellan 2 bräder, hvilka stäl-
las på sned, så att den afrinnande laken kan
samlas uti ett fat; med denna lake öfvergjutes
den hwarje dag. Hwarannan dag wändes gås-
sen. När den legat 10 dygn i denna lake, in-
wecklas den uti ett ark papper, upphänges i en
mycket swag rök, och sedan den är wäl genom-
rökt, kan den nedtagas och skäras i bitar, på sam-
ma sätt som lax.

1605. Spicke-Gås.

Härtill nyttjas mycket feta gås; de plockas
warsamt, och när de äro wäl plockade och swed-
da, twättas de med ljumt watten, uti hwilket man
laggt kli. Derefter affskäres hals, wingar och föt-
ter, mycket nått, gåsen uppskäres, inmätet uttages
och den ingnides med godt skarpt salt. Sedan
hwarje gås på detta sätt blifwit tillredd, lägges
den ena mycket tät öfwanpå den andra uti ett
rent färl; salt strös emellan hwarje hwarf och
kärlet täckes öfwer. Så så de ligga i 3 dagar,
under hwilken tid saltet humnit smälta och så
mycket deraf indragits, som behöfs. Nu uppta-
gas gåsen, och så wäta och fulla med salt de ä-
ro, bestros de med hwetekli och wältras deruti så
länge, tills intet mer af köttet kan ses. Sedan
tages en bit segelgarn, hwaruti göres en ögla och
fastknytes i läret, att man kan upphänga gåsen
på en stång i röken. De hängas så, att de på

intet wis angripas af hettan, utan blott af röfen. De få ej hängas öfwer 8 dagar i röfen; men sedan hängas de i ett rum, der de kunna genomträngas af fria lusten, men utan att blottskälla dem för solhettan, då de deraf blifwa gula. Sedan de hängt 8 dagar i lusten, guides slit behändigt af dem med linne, hwarefter de förvaras som annat röft fött.

1606. Röft Lag.

Sedan laren är uppfuren och rensad, tages 1—2 nåsivar finstött salt, uppblandadt med 1 matsked salpeter, allt efter larens storlek; men denna portion är tillräcklig till en lar på 15—16 *lb*. Med detta salt bestros larens båda sidor. Så får den ligga i ett tråg en half dag, hwarefter båda des sidor åter uppläggas så som laren war innan den uppstafs. Sedan lägges den 3 dagar i press; dock får pressningen ej wara för stark. En lagom tung flat stenlös är dertill tjenligast. Under pressningen öses då och då litet af den i tråget befintliga saften ur laren in uti des heplaggsda sidor. Sedan borttages tynaden och laren uppwikes åter, utspännes med träspjålar och upphänges 1 dag innan den röfås. Under röfningen får den hängas så högt upp i skorstenen, att den ej blir varm, och man får noga tillse, att det ej fångar eld i de till röfningen begagnade enbustar. För att förebygga detta, får watten wara tillhands, för att i påkommande fall kunna kufwa elden. Röfningen warar, med jenn röf, 3—4 timmar, efter larens storlek. När den är röft, bör den ej hängas upp, för att ej förlora saften, utan lägges på en dertill inrättad träram af spjålar, med skinnidan wänd emot ramen. Efter 12—14 dagar kan den ätas, och serveras då helst med ägggröda eller grönt.

1607. Insaltad Lar.

Här till tagas blott de hela sidorna, som delas i 2—3 delar, efter tunnans storlek, hwari den nedläggas. Man strör tjockt med salt på botten, nedlägger derpå ett stycke med skinet wändt nedåt, bestror det tjockt med salt och lägger åter derpå ett annat stycke, med kötsidan mot det förra styckets kötsida. Så fortfar man att lägga skinn mot skinn och kötsidorna mot hwarandra, tills allsammans är nedlaggt. Sedan lägger man en bråda, som passas till tunnan, der öfwer och serfer den med tyngd. Den sten, som der till begagnas, får ej wara större, än att locket kan wäl sluta till. Men då det är sällsynt att silbitarne kunna wara så lagom till insaltningstunnan, att det ej emellan dem blir öppningar, som

hindra laken att så öfwer, så kan man taga, efter behof, mindre stenar och sticka i öppningarne, hwarigenom laken stiger upp. Har man larbuk, kunna de läggas dit, och stenarne umbäras. Saltad lar will gerna gulna, hwilket någorlunda undwitas wid att lägga en halmfärswa på det öfwersta hwarfwet. Det gula flyter alltid öfwanpå, och halmen drager det till sig; men den får ombutas hwarje weta, och då den öfwen suger till sig af sjelfwa laken, blir det ofta nödwändigt att koka litet lake som till fylta, för att dermed upphjelpa den andra. När dylik lar skall kofas, strapas först hela biten och skäres sedan i tunna skifwor, hwarefter den lägges ett par timmar i söt mjölk och derpå 1 timma i watten. När den lägges i grytan får bitarne wäl skiljas från hwarandra, då de gerna wilja klippa ihop. Den ätes med morötter, skurna i långa strimlor och kofa i smör och persilja.

1608. Larbuk.

När laren är stor, brukar man taga bufen från den, som begagnas till halsterlar; också från den saltade tages bufen för sig sjelf. Denna saltas först 1 dag i ett tråg, sedan rullas den ihop med så mycket salt inuti, som kan rymmas, ombindes med stark tråd och lägges wid sidan af den saltade. Den ätes spiken med peppar till, sedan den blifwit utdragen i söt mjölk, skölsd i watten och sturen i tunna skifwor.

1609. Röft Sil.

Stor, färsk och fet sill rensas och slängas, men skölsas ej. Man har då tillreds en god lake, som är koft, stummad och kall. Deruti nedlägges sillen 2 timmar, hwarefter den upptages och upphänges en half dag, så att laken får af rinna. Två och två läggas tillsammans och ombindes ett bastband. Enbustar och lågspån användes nu till sillens röfning. En lång och fin pinne stickes igenom sillens hufwud, och när pinnen är full (dock ej så tätt, att röfen ej kan tränga emellan), ställes den i en tunna, hwars båda bottnar äro borttagna. Så många pinnar hängas deruti, att öppningen fylles, hwarefter tunnan ställes öfwer röfen, och borttages, när sillen får ett gulbrunt utseende. Det får noga tillses, att tunnan höjes så mycket, att sillen ej kommer för nära elden.

Anm. Hel sill kan röfås på samma sätt, men med den skillnad, att den får ligga dubbelt så lång tid i laken och får öfwen hänga dubbelt så länge i röfen.

Nytt lager
Dubb. Bäjerskt Öl,

af utmärkt *qualité*,
är nu inkommit från F. Rosenqvists i Stock-
holm välkända Bryggeri, hos
WICKMAN & STILLSTRÖM.
(316.)

Hos undertecknad, boende uti Herr Innes
hus, midt emot Domproshuset vid Vallgatan,
finnes godt **Småbröd** till salu.

ULRIKA HEMNING.
(296.)

BRAG & GÄDDA

försälja, uti f. d. Classonska huset:
Hvetemjöl, flera sorter utmärkt godt.
Rågmjöl, sammalet här- & flor-
sigtdt.
(308.)

Goda Kokärter

hos
BRAG & GÄDDA.
(309.)

Stockholms *Stearin-*, *Form-* och *Stöp-Ljus*,
särdeles goda, Stockholms *Säpa*, Malmö *Stär-
kelse* i fjerdingar, *Botten-Lax*, Norrk. och
Skånsk *Ost*, flera sorter, *Cikoria* i grönt om-
slag, *Pernambucco-Socker* i säckar, samt
Spil- & Salt-Långor,
försäljas till billiga priser hos

U. J. UNÆUS.
(299.)

Vackra *Ost*. Risgryn, i säckar, à 8 sk. \mathcal{W} .
Stopp-Bomull à 12 sk. \mathcal{W} .

Prima Norrköpings *Stärkelse* i fjerdingar.
Fin *Arack* och *Rom*, till billigt pris, hos

P. B. NORDBLOMS Enka.
(300.)

Kok-Ärter,

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

J. N. ÖHRN.
(281.)

Stort assortiment
Nya Leksaker,

hos C. PETERSEN,
midt emot Bloms Hôtel.
(328.)

H. HIMPE

försäljer i sitt Möbelmagasin uti Byggmästa-
re Malmbergs hus vid Manégen till billiga
priser:

Soffor och Stolar, af mahogeny och jacaran-
da samt af flera träslag.

Flera sorter Emstolar.

Käsöser och Chaiselonguer.

Gungstolar.

Mahogeny-Sängar.

Spelbord.

Divanbord.

Pianoforte-Stolar.

Toilett-Speglar, med flera Möbler, samt ett
väl sorteradt lager af på duk målade Rull-
gardiner, Gardin-, Cornischer- och Gardin-
hållare, m. m.

Requisitioner från Landsorten emottagas
och expedieras med ackuratess och skynd-
samhet.
(314.)

**Utmärkt vackra Canarie-
Foglar; adress å Tryc-
keriet.**
(320)

Åstundas köpa.

Fruentimmers långhår uppköpas af Peruk-
makaren Berg, uti Herr Fabrikör Sjöbergs
hus N:o 113 vid Drottninggatan.
(317.)

Kreatursben

uppköpas af

HAWKS LYON.
(318.)

Utbjudes hyra.

Uti C. F. Åmans hus vid Kungsgatan, äro att hyra till nästa April: 2 nytapeterade våningar, hvardera bestående af 5 rum och kök med besparingsspisar, jemte nödige uthus.

(319).

Diverse.

5 å 6 st. flickor kunna på billiga vilkor få lära sy fruntimmerskläder hos Fru Möller, boende i Herr Löjtnant v. Gegerfeldts hus, andra våningen.

(295.)

ANMÄLAN.

Illustreradt nyaste Söndagsmagasin fortsättes nästkommande år utan någon förhöjning i priset, 4 R:dr B:co för hela året, antingen man prenumererar på Postkontor, Bokläda eller hos undertecknad.

Vid årets slut (1852) erhålla prenumeranter såsom premie:

Fältågen 1848, 49, 50,
med illustrationer.

Öfversättning från Danskän.

Ann. Detta arbete kostar på originalpriset 2 R:dr 24 sk. B:co; beräknar man nu härtill Postförvaltare-arfvodet: 1 R:dr B:co och Stämpelafgiften 13 sk. så har man Söndagsmagasinet för 11 sk. B:co, hvilket tycks vara ganska billigt för 52 N:o om åtta 3-spaltiga foliosidor.

Gotheborg i December 1851.

C. Petersen.

ANMÄLAN.

Christinehamns-Bladet kommer äfven att utgifvas första hälften af nästkommande år 1852. Prenumeration för nämnde tid (26 n:r) emottages å boktryckeriet härstädes med 1 R:dr 24 sk. banko; å Christinehamns postkontor med 1 R:dr 36 sk. s. m.; samt å rikets öfrige postkontor med tillägg af vanligt, eller betingadt, postförvaltarearvode. Prenumeranter utom staden kunna, på utgifven adress och mot erläggande af 8 sk. banko för

halfåret, få tidningen i korsomslag med posten sig tillsänd; äfven prenumeranter i staden kunna, mot erläggande af ett lika arvode (8 sk. bko), få tidningen hvarje Lördag hem till sig skickad.

För bestämmandet af upplagens storlek, anhålles att requisitioner med det fortaste ingå.

Christinehamna i December 1851.

Redaktionen.

ANMÄLAN.

Då undertecknad, Förläggare af Carlshamns Allehanda, härmed går att anmäla Tidningens fortsättning äfven för nästkommande år, är det för mig serdeles tillfredsställande att kunna för allmänheten tillkännagifva, det åtskilliga förändringar till Tidningens fördel komma att vidtagas, såväl med afseende på dess yttre, som, hvad viktigare är, med afseende på redigeringen af densamma. I sednare afseendet får nämnas, att det lyckats Förläggaren erhålla benäget löfte om ständigt biträde af en person med Akademiska studier, som kommer att bestämma öfver allt, som i Tidningen inflyter, hvarjemte äfven Referenter i orten omkring staden lofvat lemna bidrag. Allmänheten kan sålunda anse sig försäkrad att erhålla ett icke allenast värdat, utan äfven värderikt och omvexlande innehåll. En utvidgning kommer jemväl att ega rum, på det sätt dagens nummer utvisar, genom spalternas förlängning med flera rader; sålunda vinnes ett icke så obetydligt ökad utrymme, oakadt formatet förblifver detsamma. För Tidningens tryckning komma nya stilar att användas. Ehuru stämpingsafgiften, såsom känt är, blifvit fördubblad och de med Tidningens utgifvande förenade kostnader, såväl härigenom, som i följd af de redan nämnda förändringarnes vidtagande, komma att för Förläggaren betydligt ökas, blifver dock Prenumerationsafgiften för Tidningen, med ett helt och ett halft nummer i veckan och samma utgifningsdagar, för det kommande året detsamma som hittills, d. v. s. för helt år 3 R:dr 16 sk. för halft år 1 R:dr 40 sk. samt för 3 månader 1 R:dr 8 sk., allt banko.

E. G. JOHANSON

Nästa N:o utgifves Onsdagen d. 31 December.
Gotheborg, C. Petersens Officin 1851.

