

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.

Annons- och Hushålls-Tidning.

N:o 83.

Lördagen den 18 October

1851.

Kyrko-Tidningar.

18 Söndagen efter Trinitatis

predika:

I Domkyrkan:

Ottesången: Comminister v. Past. Claësson.

Högmissan: v. Pastor Hegardt.

Aftonsången: v. Past. Olsson.

I Christinæ Kyrka:

Sv. Högmissan: Bat. Pred. v. Pastor Kindberg.

I Garnisons-kyrkan:

Högmissan: Bat. Pred. Lundgren.

I Fattighus-kyrkan:

v. Pastor Hallén.

I Hospitals-kyrkan:

v. Past. Mag. Landtbom.

Den collect, som nästa Söndag upptages i Tyska kyrkan tillfaller Stiftets vid Akademierna studerande ungdom.

Bok-Annoser.

I morgon Söndagen den 19 October utkommer från C. Petersens Lithografiska Inrättning och Boktryckeri

Illustrerad vyaste Söndagsmagasin,

V årgången N:o 42.

INNEHÅLLANDE:

Skogsullen, med 2 plancher. — Gustaf den tredje och hans hof. Historiska Skizzer, forts. från N:o 41. — Det mensklige lifvet,

med 2 plancher. — Upptäckten af Niagara, forts. fr. N:o 41. — Industriutställningen i London, med 4 plancher.



Å detta veckoblad, som hvarje Söndags morgon kl. 7 utgifves i stor quart om 8 trespaltiga sidor, kan prenumereras så väl å alla rikets Postkontor och Boklädor som hos utgifvaren med 4 R:dr Bco. för hela året. Bladet tillsändes prenumeranterna kostnadsfritt.

Götheborg den 18 October 1851.

(233.)

Från C. Petersens Lithografiska Inrättning och Boktryckeri har i dag, Lördag d. 18 October lemnat pressen:

N:o 16, andra årgången, af
URVAL UR

Fliegende Blätter

och andra illustrerade arbeten,

på Svenska språket,

innehållande:

Olika Åsigter, med planch. — Rese-minnen. Lösa blad ur baron Blixt von Dunders dagbok, forts. fr. N:o 15, med 9 plancher. — Allah Kerim. Ett rese-äventyr, berättadt af E. St. Hermidad, forts. fr. N:o 15. — Ridderliga nöjen förr och nu, med 2 plancher.



Af denna veckoskrift utkommer hvarje Lördag ett N:o om 4 sider i samma förmat 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. (234.)

Hos C. F. ARWIDSSON

har i dag utkommit:
Predikoutkast af

Henric Schartau.

Andra uppl. Kompl. I ett band.
Pris, häftad: 2 R:dr bko.

Hos C. F. ARWIDSSON

har i dag utkommit:

Ombärlig Skriftställare för det borgerliga affärslifvet.

Anvisningar till författande af Ansökningar, Assignationer, Attester, Betyger, Bref, Förbindelser, Kontrakter, Redogörelser, Räkningar, Testamenten, Vexlar, m. m.; jemte för deras uppsättande behöfliga juridiska iakttagelser och formulärer. Underrättelser om *Scanska Rättegångssättet*, äfvensom om Arlskiften, Arrenden, Auktioner, Bank- och Diskont-lån, Bokföring, Bouppteckningar, Brandförsäkring, Cessioner, Frakter, Förmynderskap, Handel, Handtverks- och Fabriks-rörelse, Husbönders och Tjenares förhållanden, Inteckningar, Pass, Stämpladt papper, Urarfvagörelse, Värderingar, Årsproklama m. fl. förrättningar. Utarbetad af L. WESTERBERG, Ph. Mag. Pris, häftad: 32 sk. bko.

(227.)

Till Salu.

Godt Smör,

försäljes i kommission, af

J. C. BRESSANDER.

(229.)

1:ma Stockholms Såpa i sjerdingar, hvit och gul Tval, samt ett mindre parti Whisky och Genever, hos

J. P. KLEIN & KOMP.

Kyrkogatan N:s 11 & 12.
(230.)

CARL E. SVALANDER

försäljer:

God Aracks-Punsch å 24 sk. pr butelj.
Fin d:o d:o } å 32 sk. "
Fin Rom- d:o d:o } "
Finaste d:o d:o } å 36 sk. "
D:o Aracks- d:o } "

Finaste Likörer af flera slag, samt Öl, Svagdricka, Sockerdricka, m. m. till billigaste priser.

(216.)

Wenersborgs Tändstickor.

Fönsterglas af alla brukliga dimensioner, Bäjärskt Öl i fat såväl som på buteljer, och Skriftpapper, försäljas till billigaste priser i kommission af

CARL E. SVALANDER.

(217.)

Åstundas köpa.

Kreatursben, Lumpor af alla slag och toma Buteljer, samt 6-kantiga Eau de Cologne Flaskor, uppköpas af

CARL E. SVALANDER.

(228.)

En i godt stånd varande Handkärra.

G. A. SIGNEUL.

(123.)

Utbjudes hyra.

En mekanisk Mangel som drages lätt af en person samt en Rund Stryk-Ugn med 9 stjärn, af stor vedbesparing, lätt att transportera, är att hyra pr dag hos

G. A. SIGNEUL.

(221.)

Ett snyggt möbleradt rum för 2:ne Ungkarlar är att hyra i huset N:s 81 & 82 i andra roten i Sörliden å Otterhellan. Kaffe, Städning, Eldning om så åstundas. Öfverenskommelse i nämnde hus.

(231.)

Diverse.

I huset N:o 1, 2 & 3 vid lilla Bommen emottages till undervisning mindre försigkomna Elever uti Fortepiano-spelning; för billigt pris. (122.)

Offentliga nöjen.

N:o 1

anställes i dag Lördagen den 18 Oktober å Bloms mindre sal; början sker kl. 8 e. m. Entréen är 1 R:dr b:ko parat.

(232.)

Anmälan.

På Tidningen **Folkets Röst** som hädanefter utkommer 2:ne gånger i veckan, kan för nu ingångna kvartal prenumereras med 1 R:dr 16 sk. b:ko, hos

CARL E. SVALANDER,

vid östra Larmgatan.

(226.)

R o f b o f

jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

1377. Svarta Vinbär.

Bären plöckas, vägas och sköljas i kallt vatten; 1 \mathcal{W} vinbär sättas på elden med $\frac{3}{4}$ \mathcal{W} socker, $\frac{1}{2}$ quarter ättika, $\frac{1}{2}$ quarter watten, 8 neglikor, 4—5 bitar kanel samt 4—5 lagerbärsblad. Allt detta kokas i 10—15 minuter och slås sedan i ett durchslag att lagen kan afriinna; denna kokas nu $\frac{1}{4}$ timma, tills den är skummat och tunnig, hwarefter bären läggas och hopblandas med lagen, då det genast upphålles i syltburken, för att följande dagen ombindas och förvaras.

1378. Mullbär.

Till 1 stop winättika toges $\frac{1}{4}$ \mathcal{W} socker; detta uppkokas med 1 quartin hel kanel och 1 quartin neglikor. När det är kokt och skummat, så bären deri ett uppkok, hwarefter de uppslås i syltglaset och tillbindes väl.

1379. Charlott-Löf.

Den skalas med en glasbit, så att den ej blir svart, hwarefter den ställes 8 dagar i kallt vatten, som omskiftas hvarje dag. Därefter mörkofas de i watten, upptagas sedan och läggas i en sil. Till 1 stop ättika toges 1 \mathcal{W} socker att hopkoka. Löfen lägges sedan i syltburken, och ättikan hålles kokande öfver den tillika med några hela muskottblommor, hel kanel och neglikor, som läggas i ättikan, när den hålles öfver löfen. Burken tillbindes genast.

Ann. Små rödlöfar kunna öfven syltas på samma sätt.

1380. Spanskt Löf.

N:o 1.

Man tager hwit spanskt löf, ju mindre desto bättre, hwilken rensas mycket väl och lägges sedan i stark saltlake ett dygn, hwarefter laken afsilas. Man uppkokar winättika och deruti lägges löfen att hastigt uppkoka. Sedan slås alltsammans i en kruka och betäcks väl med en tyrdubbel handduk, på hwilken lägges tyngd. Dagen derpå afsilas ättikan och löfen med litet muskottblomma, hwitpeppar och några neglikor läggas i en glasburk. Därefter öfverhålles den med oloft ättika, öfverbindes och förvaras.

1381. Spanskt Löf.

N:o 2.

Spanskt löf skalas och lägges i saltlake, hwilken bör vara så stark, att ett färskt ägg flyter; deruti bör löfen ligga 24 timmar, och upplägges därefter på ett rent linne, att saltan väl får urdraga. Sedan läggas de i en kastrull, och derpå slås så mycket stark winättika, att den står öfver. Den får då koka i några minuter tills den synes klar; sedan slås den uti en stenburk, der löfen blandas med muskottblomma, hwitpeppar och neglikor; hwarefter burken öfvertäckes med en tyrdubbel serviett och derpå ett kopparlof, att ej styrfan går af. När löfen är väl kall, slås den på glasburkar att öfverbindas och förvaras.

1382. Rödlök.

Rödlökarna skalas med en glasbit, att de ej blifwa swarta; derefter sättes watten, efter lökens myckenhet, på elden med 3—4 näfwar salt, och när lökarna wäl kokat deruti, tagas de upp och läggas på en sil, att watten får afrinna. Under tiden uppfokas något ättika och några hela neglikor läggas uti en liten påse, att ej löken deraf skall blifwa släckig; den kokande ättikan hålles sedan på löken i syltburken, hwilken genast öfwerbindes.

1383. Rödbetor.

N:o 1.

Rödbetorna kokas mjuka i watten och fint, friskt hö, hwarefter de skalas och skäras i skifwor efter behag. När de kallnat, nebläggas de i syltburken hwarstals med smått skuren pepparrot och kummin. Derefter kokar man god ättika, hwaruti hålles litet rödt win, och socker efter smak, detta hålles kallt öfwer dem och burken öfwerbindes genast.

1384. Rödbetor.

N:o 2.

Rödbetorna kokas med litet watten och när de fönnas halftofta, så upptagas de, påsaltas och inlindas i en handduk; när de blifwa kalla, aftages det yttre skalet, hwarefter de nebläggas i en burk, hwaruti hålles winättika, och litet kummin ditlägges.

1385. Indiansk Krasfnopp.

Krasfnoppen rensas och sköljes, lägges sedan på ett rent linne, att watten får wäl afrinna, hwarefter man håller den i en stenburk eller kruka och slår deröfwer kofhet winättika. Burken betäckes genast med en fyrdubbel handduk, hwaröfwer ställes en stentallrik. När krasfnoppen blifwit kall, förwaras den i glasburk; den kan sedan nyttjas till salade och som capris i flera slags såser.

1386. Champignonen.

De böra wara hårda, korta och hwita; de förwårta äro lösa med swart skägg och lång stjelf och äro mindre användbara. När de äro wäl skalade och putsade, sköljas de i kallt watten och läggas derefter på ett rent linne att watten får afrinna. De stora klyfwas i två eller flera delar tillika med stjellen, allt efter storleken. De läggas derefter i en ny stenkruka, påströds med 1—2 näfwar salt, efter champignonernas myckenhet, och omskafas wäl; saften af 2—4 citroner utkrasmas deri och de kokas på koleld tills de äro mjuka, och äggas sedan i en sil, att lagen får wäl afrinna. Nu

läggas de i ett syltglas tillika med neglikor, små stottblomma och litet peppar. Derefter kokas en god stark winättika, och när den är till hälften kall, slås så mycket deraf på champignonerna, att ättikan står öfwer dem, hwarefter glaset tillbindes och förwaras.

1387. Pickles.

Man tager de minsta och finaste turfska bönor, ärtskidor små morötter, gurkor, krasfnopp, blomkål och syltlök. Hwarje sort lägges 24 timmar i saltlake; derefter får hwarje sort för sig ett litet uppfok i samma lake, hwarefter det sammanblandas tillika med ingefära, hwitpeppar, neglikor, smalen senap och några stycken pepparrot. På detta fylles stark winättika; spansk peppar lägges i en liten fin påse och nedlägges mellan det öfriga. Derefter betäckas det med dubbla handdukar med en tyngd deröfwanpå. När det så har stått i 8 dagar, sorteras pickles uti små glasburkar, hwilka först öfwerbindas wäl med waradt papper och sedan med orhinna.

1388. Pickles på Engelskt sätt

Små gurkor, ärtskidor, små turfska bönor, små frypbönor samt späd krasfnopp lägges i saltlake tillika med ganska litet saltpeter; detta låter man blifwa liggande en vecka i en stenburk med litet tyngd öfwanpå. Efter denna tids förlopp slås alltsammans i ett durchslag, så att saltaken får afrinna, och friskt watten slås på det gröna, hwar med det får stå i 6 timmar. Sedan slås det åter i ett durchslag så att watten får afrinna och lägges derefter på ett rent linne att urdragas. Nu sättes det på elden i en syltfittel och öfwer hålles med så mycket stark ättika, att den står öfwer det gröna, tillika med starkpeppar, neglikor, ett skedblad senapsfrö och litet spansk peppar. Detta låter man uppfoka på sakta eld, och när det synes grönt, hålles det upp i en burk och öfwerbetäckes med en fyrdubbel serviett och derpå ett lock, hwarmed det får stå tills det är wäl kallt. Smelertid förwållas mycket små morötter, små bitar af blomkål och små spansk löf. Allt detta uppfokas i saltlake och lägges derefter på ett rent linne, att laken får urdragas. Sedan lägges det i ett syltglas, hwarstals med det gröna. Ättikan tillika med frydböna slås sedan derpå, så att det står öfwer innehållet. Derefter öfwerbindes det wäl och ställes i kallt rum.

Nästa N:o utgifwes Onsdagen den 22 October
Götheborg, E. Petersens Officin 1851.