

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 .

Annons- och Hushålls-Tidning.

N:o 86.

Onsdagen den 29 October

1851.

Till Salu.

Spil och Salt-Långor försäljas af

J. W. BRATT.
(242.)

Christ. Krydd-Sill,

har nu inkommit, och försäljes af
J. C. BRESSANDER.
(249.)

Saltadt Kött i tunnor, utmärkt
godt, försäljes i kommission, af
TH. HOLMSTRÖM.
(239.)

Färskt godt Smör,
i kommission, hos
O. P. ANDERSSON & SON.
(238.)

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,
Svagdrika, Sockerdricka, m. m. till billigaste
priser.
(216.)

Wenersborgs Tändstickor.

Fönsterglas af alla brukliga dimensioner, Bä-
jerskt Öl i fat såväl som på buteljer, och
Skrifpapper, försäljas till billigaste priser i
kommission af

CARL E. SVALANDER.
(217.)

Godt Smör,

försäljes i kommission, af
J. C. BRESSANDER.
(229.)

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

J. P. KLEIN & KOMP.
Kyrkogatan N: 11 & 12.
(230.)

Vädda Skjortveck,

i nya mönster, nu inkomne, hos
WETTERGREN & SÖDERSTRÖM.
(237.)

Långa Eng. Synålar.

Af dessa för någon tid sedan utsålda och
mycket efterfrågade Nålar, har ett parti i
dessa dagar ankommit, och finnes inlagdt uti
askar, till salu i min butik å 16 sk. h:ko pr
ask.

ADOLPH LEJA,
Götha Källare.
(240.)

Coakes,

bästa sort, finnas till salu, hos
C. C. BARCHMANN.
(241.)

Blanksmörja på Buteljer.

Utmärkt god och till billigt pris, försäljes
uti Huset N:o 4 & 5 vid Spanmåls-gatan, till
venster i gården, en trappa upp.
(250.)

1:ma Sammalet
Rågmjöl,
förmalit af gammal Tysk
Råg samt flere sorter godt
Hvetemjöl försäljes af
GUSTAF ÅKERLING.

(215.)

Åstundas köpa.

En i godt stånd varande Handkärra.
G. A. SIGNEUL.

(123.)

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

CARL. E. SVALANDER.

(228.)

Tilkännagifvande.

Som anledning är till den förmodan, att o-
gifta qvinspersonen **Theodora Elisabeth**
Beijer, född 1778, skall aflidet i Götheborg
eller i någon af dess förstäder, omkring år
1819, så och enär, af förekommen anledning,
närmare upplysning härom är af nöden, an-
modas en hvar, som i detta hänseende äger
någon kännedom, att härom göra anmälan hos
undertecknad; och utlofvas vedergällning åt den,
som om förhållandet lemnar tillförlitlig och
bevislig underrättelse.

Götheborg den 22 Oktober 1851.

S. A. SVALANDER,

kgl. spansk v. Consul.

Huset N:o 65 & 66 Wallgatan.
(244.)

Utbjudes hyra.

Ett snyggt möbleradt rum för 2:ne Ung-
karlar är att hyra i huset N:s 81 & 82 i an-
dra roten i Sörliden å Otterhellan. Kaffe,
Städning, Eldning om så åstundas. Öfverens-
kommelse i nämnde hus.

(231.)

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

G. A. SIGNEUL.
(221.)

Hittadt.

Söndagen den 19 dennes hittades af en lit-
ten Gosse i Hamnkanalen nedanför Packhuset
en Svart Kuuten Slöja som kan återfås af
Handlanden **G. LUNDBORG** boende i f. d.
Sahlgrenska huset.

(243.)

Diverse.

Undertecknad rekommenderar sig med Svensk
Mandelkonfekt till 1 R:dr 12 sk. rgs pr skålp-
Citron, Chocolate, Pepparmynt, Kanel och an-
dra sorters Karameller till 1 R:dr 12 sk.
skålp., Mandelmassa till 1 R:dr 12 sk., fina
sorter Thebröd, Berliner Pannkakor, Sprutba-
kelsor och andra mycket omtyckta Bakelsor,
finnas beständigt färskt att tillgå, hos

FRED. WILH. PAALZOW

Konditor.

(245.)

Undertecknad har flyttat till Norbergs Arf-
vingars hus.

J. M. KINDBERG,
Bat. Predikant.
(246.)

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

Anmälan.

På Tidningen **Folkets Röst** som hä-
danefter 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 k

jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

1422. Lemonade.

N:o 1.

Till 6 buteljer lemonade tages 6 citroner, 4 apelsiner och 2 buteljer gammalt win. Citron- och apelsinfalen afsrifwas på socker och lägges i terrinen med så mycket socker som behöfwas. Sedan framas saften ur citronerna och apelsinerna och blandas tillfika med winet tillsammans med så mycket watten som erfordras. När sockret är upp- löst, silas det genom en fin härfsit eller silduk och slås på buteljer.

1423. Lemonade.

N:o 2.

$\frac{3}{4}$ \mathcal{W} hwitt socker kokas med 1 stop watten, tills det är stummat och klart. När det är kallt, ihålles saften af 2 citroner och 1 butelj hwitt win. I brist af citroner kan man taga hwit sur winbärsfast, och watten kan dertill wara kallt.

1424. Lemonade.

N:o 3.

1 kanna brunswatten uppfokas med 1 \mathcal{W} socker och 1 citron, hvars saft utkramas öfwer ett durchslag och citronen lägges åter i sockerlagen. Sedan dithålles $\frac{1}{2}$ stop franskt win och är dert- efter färdigt att serveras.

Anm. Lemonade på safter göres på enahanda sätt, men citronen uteslutes och watten kan wara kallt.

1425. Röd Bischoff.

N:o 1.

2 \mathcal{W} fint socker doppas i friskt watten, hvar- på hålles 1 butelj rött win och dertill 2 pome- ranjer, hvilka klyfwas. Derefter betäckes bålen wäl och får stå i några timmar att pomerans- kraften får utdraga. Sedan tillkommer 3 butel- jer af förutnämnde sort, 1 dito Chambertin, 1 dito

Graves och 1 dito Champagne. Myckenheten af sockret får bestämmas efter smak.

Anm. När man brygger Bischoff eller Ca- rolina iakttages, att bålen hålles wäl kall derige- nom, att den fringlägges med is, eller ock, att is lägges i bålen; vidare, att Champagnen icke ibål- les förrän drycken skall serveras.

1426. Röd Bischoff.

N:o 2.

Den göres på samma sätt som den föregående; men dertill har man blott 1 pommerans och 1 $\frac{1}{2}$ \mathcal{W} socker. Sedan tager man dertill: 1 butelj Rhenst Bleckert, 1 dito Mosel, 2 dito Rhenst och $\frac{1}{2}$ dito Champagne.

1427. Röd Bischoff.

N:o 3.

Till 6 buteljer godt rött win tages 1 $\frac{1}{2}$ \mathcal{W} socker och det gula skalet af 6 pommeranser. Wi- net, sockret och skalet sammanslås i en förtennt kastrull och får ett uppfok. Derefter läggas pom- meranserna uti terrinen och det kokande winet i- hålles genom en härfsit. Den öfvertäckes wäl och får stå en dag, hwarefter den fylles på butel- jer.

1428. Swit Bischoff.

2 \mathcal{W} socker doppas i watten, 1 butelj Mosel och 2 klufna pommeranser blandas tillsammans i en bål, hwarefter det öfvertäckes wäl och får stå i 2 timmar. Sedan ditilås 1 butelj hwitt Port- win, 3 buteljer gammalt Franskt eller Rhenst win och 1 butelj Champagne. Jemför anm. till N:o 1425.

1429. Urke-Bischoff.

Härtill tages 2 $\frac{1}{2}$ \mathcal{W} socker, 2 pommeranser, 3 buteljer Mosel, 3 dito Rhenst och 2 dito Cham- pagne.

Jfr anm. till N:o 1425.

1430. Bischoff-Extrakt.

Till hvarje butelj rödt win tages $\frac{1}{4}$ \mathcal{W} hwitt socker och saften af 2 pommeranser, som utkramas på sockret. Om man genast will nyttja den, så tages tillifa en bit af skalet, hwilket nedlägges i winet; men skall den förvaras som extrakt, kan den lätt af skalet få en bäst smak. Wid tillagningen ihålles så mycket kokande watten, att den deraf blir warm. Man bör värma bålen med hett watten.

1431. Cardinal.

Af 4 pommeranser tages så wäl det gula som hwhita skalet, hwarefter de klyfwas och läggas tillifa med en bit af det gula skalet i en butelj Graves och får stå tills följande dagen. $1\frac{1}{2}$ \mathcal{W} raffinad kokas i $\frac{1}{2}$ stop watten. När detta är afstummat, klart och alldeles kallt, slås det i winet tillifa med ytterligare 2 buteljer Graves och 1 butelj Madera. Detta kan förvaras wäl forkadt på buteljer; men när det skall nyttjas, ditslås 1 butelj Champagne, under det den borneras och serveras så fort som möjligt. Simpelt Cardinal göres som Bischoff; men med den stillnad, att man tager Rhenskt i stället för rödt win.

1432. Carolina.

Dertill tagas 2 citroner, som skäras itu, samt 1 butelj gammalt Franskt win; detta ställes några timmar förut på is. Derefter ditslås 3 buteljer gammalt Franskt win, 2 dito ungt dito, 1 dito Madera och 1 dito Champagne. Båda citronerna utkramas på en gång, men blott den ena lägges åter i bålen. Man aktar sig noga att inga kärnor medfölja. Sfr anm. N:o 1425.

1433. Carolina med Ananas.

N:o 1.

På ananafen bortskrädes allt det hwhasa och snafet, frukten skäres i tunna skifwor samt nedsockras i en burk eller ett större glas med strösocker emellan hwarje hwarf, men sista hwarfvet socker, så att det betäcker ananafen. Detta bör ske dagen förr än det användes. Ananafen jemte sockret lägges först i bålen, samt derpå 2 buteljer Mosel, 2 dito Rhenskt, 2 dito Sauterne och 1 dito Champagne. Sfr anm. till N:o 1425.

1434. Carolina med Ananas.

N:o 2.

En ananas med bladkronan sköljes wäl och

uti bottnen på ananafen skäres ett förs, hwarefter den lägges uti en bål med 3 \mathcal{W} socker, som förut klyfwid doppadt i friskt brunnswatten; derefter till 2 buteljer Graves. Detta betäcker wäl och får stå på detta sätt 6—8 timmar. Sedan kommer de till: 2 buteljer Madera, 2 dito Graves och 1 dito Champagne oel de boeuf.

1435. Rawarino.

2 buteljer Madera hålles på $1\frac{1}{2}$ \mathcal{W} socker. När det är wäl smält och just som punschen serveras, tillslås 1 butelj Champagne.

1436. Trisalgar.

Den tillagas som föregående (N:o 1435); men i stället för Madera tages Portwin.

1437. Drei Jus.

1 butelj rödt win, 1 quarter watten, litet neglikor, citronskal och socker efter smak ställes på elden. När det kokar, hålles det, under jemn wisping, i 2 mycket wäl wispad ägg-gulor. Det sättes derefter åter på elden, wispas tills det blifwer tjockt och dricks warmt.

Anm. Man kan äfwen wispa 4 ägg-gulor tills de äro hwhita och deruti blanda rödt win, 12 lod hwitt socker, $\frac{1}{2}$ lod kanel, 4 neglikor och $\frac{1}{2}$ quarter rom. Det sättes på elden och wispas tills stummet höjer sig.

1438. Blödgadt rödt Win.

2 buteljer godt win sättes på elden med 2 stänger kanel, litet farbenumma och socker efter smak att litet kokas; derefter aflystes den för att antändas, hwilket bäst sker wid att antända litet rom i en matsked och slå densamma brinnande i winet. Den upplås sedan kokande i bålen.

Anm. Man försar på samma sätt med hwitt franskt win.

1439. Vanilj-Punsch.

Den brygges af saften af 6 citroner, 1 stång vanilj, 3 quarter fognack, 3 quarter rom, 1 butelj godt rödt win, $1\frac{1}{2}$ stop kokande watten och socker efter smak. Vaniljen skäres så fin som möjligt, kokas i watten och silas derefter i punschen.

Nästa N:o utgifwes Lördagen den 1 November.

Göteborg, C. Petersens Officin 1851.