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.

GÖTEBORGS UNIVERSITET

Kökstidningen.

Annons- och Hushålls-Tidning.

N:o 79. Lördagen den 4 October 1851.

Kyrko-Tidningar.

Michæli-dagen predika:

I Domkyrkan:

Ottesången: Comminister v. Past. Claësson.
Högmessan: v. Past. Johansson.
Aftonsången: v. Past. Olsson.

Missionsbön förrättas nästa Måndag kl. 4 e. m. af Domprosten Doctor Thomander.

I Christinæ Kyrka:

Der deutsche Hauptgottesdienst: Schullehrer Ljungström.
Aftonsången: Inspect. Scholæ v. Past. Lundgren.

I Garnisons-kyrkan:

Högmessan: Bat. Pred. Lundgren.

I Fattighus-kyrkan:

v. Pastor Hallén.

I Carl Johans Kyrka:

Comminister, v. Past. Ekberg.

I Örgryte Kyrka:

Bat. Pred. v. Past. Kindberg.

I Hospitals-kyrkan:

v. Past. Mag. Landtbom.

Bok-Annonser.

I morgon Söndagen den 5 October utkommer från C. Petersens Lithografiska Inrättning och Boktryckeri

Illustreradt nyaste Söndagsmagasin,
V årgången N:o 40.
INNEHÅLLANDE:

Alpernas skogar, med planch. — Geologiska Bilder, forts. o. sl. fr. N:o 31, med 9 plancher. — Gustaf den tredje och hans hof. Historiska Skizzer, forts. fr. N:o 39. — En modern Säng.

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

Götheborg den 4 October 1851.

(219)

Från C. Petersens Lithografiska Inrättning och Boktryckeri har i dag, Lördag d. 4 October lemnat pressen:

N:o 14, andra årgången, af
URVAL UR
Fliegende Blätter
och andra illustrerade arbeten,
på Svenska språket,
innehållande:

En Jagt-scen, med planch. — En tyrolerynglings önskan, med planch. — Kärleksförklaring, med planch. — Rese-minnen. Lösa

blad ur baron Blixt von Dunders dagbok, forts. fr. N:o 13, med 9 plancher. — Allah Kerim. Ett rese-äfventyr, berättadt af E. St. Hermidad, forts. fr. N:o 13. — Nytt Kommissions-Kontor, med planch. — Deltagande, med planch. — Sträng Disciplin, med planch. — Missvext, med planch.

Af denna veckoskrift utkommer hvarje Lördag ett N:o om 4 sider 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

à 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**. (220.)

Till Salu.

GUSTAF ÅKERLING

försäljer utsökt god Lång- och Torsk-Cabeljou i fjerdingar, valda Spil- och Salt-Långor samt Strömstads Ansiovis i Kuttingar.

(214.)

1:ma Sammalet Rågmjöl,

förmalit af gammal Tysk Råg samt flere sorter godt Hvetemjöl försäljes af

GUSTAF ÅKERLING.

(215.)

CARL E. SVALANDER

försäljer:

God **Aracks-Punsch**	à 24 sk.	pr buteljen
Fin d:o d:o	à 32 sk.	„
Fin **Rom-** d:o		
Finaste d:o d:o	à 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, Bajerskt Öl i fat såväl som på buteljer, och Skrifpapper, försäljas till billigaste priser i kommission af

CARL E. SVALANDER.

(217.)

Diverse.

Till rökning emottages beställningar som vanligt uti Herr C. B. Wedbergs bod. hörnet af Kongs & Östra Hamngatorne.

(218.)

Kokbok

jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

Sylter.

1311. Förutgående Anmärkningar.

(Fortsättning från N:o 78.)

När sylterna äro uppslagna i burkar, ställas de öfver natten i ett kallt rum. Följande dagen öfvertäckas de på följande sätt: Man warar rundklippt papper, så stort som burken är inuti, gör små klipp med en sax rundt omkring i kanten med en liten uppstående spets å ena sidan, för att sedan med lätthet kunna upptaga papperet. Detta doppas i sprit eller konjack och sylten betäckes der-

med; sedan öfwerbindes det med dubbelt hwitt skrifpapper eller en liten blåsa, hwarefter burkarne ställas i ett kallt och torrt rum. Sylten bör ofta tillses, och skulle man märka, att det will mögla sig, så borttages möglet, och nytt papper, doppadt i sprit, pålägges i stället för det gamla.

Syltning med Socker.

1312. Persikor.

När persikorna äro halfmogna, afplockas de och sättas på elden i en syltkittel med kallt watten uti. När de kännas mjuka, upptagas de och uppläggas på ett rent linne; derefter klyfwas de itu, stenarne urtagas och skalet afdrages. Sedan kokas en tjock lag af socker, hwilket skall wara af samma wigt som persikorna, hwilka läggas deruti jemte saften af 1 citron. Derefter kokas persikorna tills de blifwa klara, och om lagen är för tjock, så omskakas den litet tills mesta hettan är afgången, hwarefter 1 skedblad fin sprit dithälles. Derefter uppläggas persikorna i en glasburk och ställas i swalt rum att förwaras. Efter några dagars förlopp, efterser man om de wilja jäsa; om så är, silas lagen derifrån och ihopkokas med mera socker. Persikorna läggas sedan åter deri för att få ett uppkok, omskakas sedan, afskummas och förwaras i burk såsom i swanstående (N:o 1311) är anwist.

1313. Aprikoser.

De behandlas på samma sätt som persikor. Man kan låta dem wara hela och oskalade, om man så behagar; men då erfordras mera socker till syltningen. De tåla uppkokas en gång mera än persikor, och får sedan noga efterses, emedan de ganska lätt jäsa.

1314. Reines-Claudes.

Reines-Clauderna böra wara fullwurna, men ej mogna. De profwas på det sättet, att man skär itu dem, och om kärnorna lossna, äro de lagom. Stjelkarne putsas och afskäras litet på ändarne, hwarefter de läggas i sjöwatten, med 1 qwarter salt till 12 ℔ reines-clauder; deruti få de ligga i 2 dagar, hwarefter de upptagas och sköljas i friskt sjöwatten. Nu sättas de på elden i en syltkittel med kallt watten uti; men de få ej koka, utan allenast blifwa upphettade. Så snart de börja flyta, upptagas de och läggas i friskt watten, hwilket ombytes 3 gånger om dygnet. När de så hafwa stått i 2 dygn och saltan tyckes wara wäl urdragen, uppläggas de på ett rent linne och wägas. Derpå tager man lika mycket socker som reine-clauderna wäga; deraf kokas en tjock sockerlag, som upphälles att kallna på ett flatt fat, och när den är kall, läggas reine-clauderna deri samt omkokas wäl och få så stå i 3 dygn, men omskakas derunder hwarje dag. Sedan sockerlagen blifwit tunn, afsilas den i syltkitteln och litet mera socker tillägges, så att den blir lagom tjock. Deruti läggas reine-clauderna och få koka litet, men dock så att de förblifwa hela. Skulle sockerlagen wara för tunn, så upptagas reines-clauderna med en hålslef och lagen kokas ihop. Sedan slås den öfwer reines-clauderna och omskakas tills den swalnar, hwarefter de skummas wäl och läggas i burkar på wanligt sätt. När de hafwa stått 8—12 dagar, efterser man om de skulle wilja jäsa, i så fall omkokas de och litet socker tillägges.

1315. Gröna Plommon.

De syltas på samma sätt som reines-clauder (N:o 1314).

1316. Gula Plommon.

Plommonen får ej wara så mogna, att de kännas mjuka, utan de skola wara något hårda. De sättas på elden i kallt watten för att blifwa wäl upphettade, så att skinnet lätt kan afdragas. De upptagas sedan med en hålslef och läggas i kallt watten att swalna, hwarefter de upptagas, skinnet afdrages och de uppläggas på ett fat bredwid hwarandra. Nu tages socker af lika wigt med plommonen, hwilket kokas till en tjock lag; när denna blifwit kall, hälles den öfwer plommonen, hwilka läggas i ett djupt fat, som får stå 3—4 dagar. Derefter afsilas lagen och kokas tills den tjocknar. Plommonen läggas sedan deruti för att få ett uppkok; men man får noga tillse, att de ej gå sönder. Sedan upptagas de med en hålslef, och lagen kokar, tills den blir så tjock, att den ej utwidgar sig, då en droppa deraf profwas på ett thefat. Nu iläggas plommonen och omröras warsamt tills mesta hettan bortgått, hwarefter de läggas i syltburkar, i hwilka man slår ett glas konjack. Sedan omröras de någon gång ibland och efter 10—12 dagars förlopp efterser man om de äro benägna att jäsa; är detta förhållandet, så fränsilas lagen och uppkokas med litet mera socker tills den blir alldeles tjock. Lagen hälles då, så het den är, på plommonen och alltsammans omskakas wäl, tills mesta hettan är borta. Sylten hälles nu åter i burkarne att förwaras.

1317. Röda Plommon, nedlagda i Socker.

Man klyfwer plommonen, borttager stenarne och nedlägger dem derefter i ett fat, beströdt med socker. Nu lägges ett hwarf plommon med hålsidan uppåt och beströr dem med ett tjockt hwarf socker; detta sker med hwarje hwarf, men det bör ej läggas mer än 4, högst 5 hwarf plommon, och det sista hwarfwet bör beströs wäl med socker. De ställas nu i en warm ugn, att sockret kan smälta, hwarefter plommonen gifwes ett lätt uppkok. Sedan de blifwit kalla, läggas de i glasburkar och saften hälles öfwer. Nu doppas ett papper i bränwin och lägges öfwer burken. De tillses och omskakas ibland.

1318. Röda Plommon med Sprit.

Till 5 ℔ plommon tages 4 ℔ finstött socker. Plommonen nedläggas hwarftals med sockret uti en stenburk, hwilken öfwerbindes med en orhinna och ett lock sättes derpå. Burken ställes i en djup, dertill paßande sten- eller annan gryta med flat botten, uti hwilken hälles så mycket watten, att det står nästan jemnt med burkens kant. Grytan sättes nu på koleld och får sakta koka i 5 timmar. Derefter upptages burken och öfwer plommonen slås ½ qwarter fin, stark sprit, hwarefter burken åter öfwertäckes och får förblifwa i wattnet tills mesta hettan är afgången. Derefter upphällas plommonen i glasburkar och förwaras på wanligt sätt.

1319. Gröna Plommon med Rom.

Till ½ ℔ plommon tages ½ ℔ socker, hwaraf det sistnämnda kokar tills det blir en tjock sockerlag. Denna jemte plommonen öfwerhälles innan kokningen börjar med ett knappt ½ qwarter rom; ty plommonen, hwarwid halfwa stjelken kan blifwa qwarsittande, iläggas först sedan sockret, som är doppat i watten, har kokt till lage. Lika mycket rom ihälles, när plommonen äro kokta i lagen. När de börja koka, upptagas de genast och läggas i en sil. Sockerlagen uppkokas ånyo och hälles, sedan den blifwit kall, öfwer plommonen, hwilka äro lagda i ett djupt fat. Sedan de liggat 3—4 dagar, upptagas de warsamt och lagen uppkokas ännu en gång. Man lägger plommonen i syltburkar och lagen hälles kall öfwer dem.

1320. Bigaråer.

Stenarne urtagas och efter bärens wigt tages lika mycket socker. ⅔ delar sa sockret kokas tills det blir som en tjock lag, hwarefter bigaråerna iläggas, för att smått koka samt skummas flitigt; derefter upphälles bären i en större burk och få stå 4—5 dagar. När man finner, att de wilja jäsa, hälles sockerlagen af bigaråerna, och det öfriga sockret lägges uti lagen och sammankokas med den tills den blir fullkomlig tjock, då bären iläggas, för att koka, tills de se klara ut, och hwartill medgår ½ timma; sedan lyftes kitteln af elden och bären omskakas tills mesta hettan är afgången. Sylten förwaras sedan i burkar på wanligt sätt.

1321. Moreller.

Stenarne urtagas nätt med en dertill sfuren penna. Derefter wägas bären och man tager lika mycket socker som bär. Sockret doppas i kallt watten och sättes på elden att koka tills det blir som en tjock lag; sedan läggas bären deruti, för att koka ¼ timma, skummas wäl och upptagas derefter med en hålsfef; emellertid får sockerlagen koka tills den blir tjock, då bären åter ditsläs för att få ett uppkok. Nu lyftes kitteln af elden och omskakas tills sylten blir swal och bären se stora och fylliga ut. De förwaras derefter i burkar. Man kan ock stöta kärnorna, uttaga mandlarne och antingen lägga en dylik i hwarje bär innan de koka, eller sedan lägga dem bland syltet.

1322. Klara Körsbär.

När stenarne äro urtagna, tages lika mycket socker som bären wäga. Derefter doppas sockret i watten och kokas till en tjock lag. Bären släs sedan deruti, för att få ett godt uppkok; de skummas wäl och skakas tills de swalna och se fulla ut, hwarefter de hällas i burkar att förwaras.

1323. Körsbär, nedlagda i Socker.

Stjelkarne plockas af; till hwarje ℔ bär tages 1 ℔ hwitt, torrt och finsiktadt socker. De nedläggas på så sätt: Först strös socker och några neglikor på bottnen af burken, hwaruppå lägges ett hwarf körsbär, derefter socker och neglikor, så åter ett hwarf körsbär, och så fortfares hwarftals tills burken är full, hwarefter den wäl tillbindes och ställes i ett torrt rum, då bären hålla sig fresta hela wintern.

Nästa N:o utgifwes Onsdagen den 8 October.

Götheborg, C. Petersens Officin 1851.

TIDNINGS STÄMPEL 1 RST