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 91. Lördagen den 15 November 1851.

Kyrko-Tidningar.

22 Söndagen efter Trinitatis predika:

I Domkyrkan:

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

I Christinæ Kyrka:

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

I Garnisons-kyrkan:

Högmessan: Bat. Pred. v. Past. Lundgren.

I Fattighus-kyrkan:

v. Pastor Hallén.

I Hospitals-kyrkan:

v. Past. Mag. Landtbom.

Bok-Annonser.

I morgon Söndagen den 16 November utkommer från C. Petersens Lithografiska Inrättning och Boktryckeri

Illustreradt nyaste Söndagsmagasin,
V årgången N:o 46.

INNEHÅLLANDE:

Undervattens-Telegafen, med flere plancher. — Gustaf den tredje och hans hof. Historiska Skizzer, forts. fr. N:o 45. — Henry Coxwells Luftsegling, med planch och porträtt. — Bilder och Minnen från Harz. — Den nya Elb-bryggan i Dresden, med planch.

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 B:co för hela året. Bladet tillsändes prenumeranterna kostnadsfritt.

Götheborg den 15 November 1851.

(277.)

Från C. Petersens Lithografiska Inrättning och Boktryckeri har i dag, Lördag d. 15 November lemnat pressen:

N:o 20, andra årgången, af

URVAL UR

Fliegende Blätter

och andra illustrerade arbeten,

på Svenska språket,

innehållande:

Bloomeristen eller den amerikanska klädedrägten, med planch. — Resan till Badet, med 4 plancher. — Drottningens Dotter, forts. fr. N:o 19. — Per Procura, med planch. — Till Hundens Naturalhistoria, 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**.

(278.)

Hos C. F. ARWIDSSON

har nu utkommit:

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

Bränvins-Förordning, angående villkoren för tillverkning och försäljning, gifven Stockholms Slott den 10 Okt. 1851. 12 sk.

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

Anteckningar om Norrköpings Stad, af Hertzman 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. ARWIDSSONS och öfrige Hrr Bokhandlare i Götheborg, har i dag utkommit:

Andeskådaren Svedenborg.

En framställning af denne mans personlighet 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 Spannmålsgatan, 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 oda varor från Bordeaux, neml.:

Stora valda **Franska Renetter**.

D:o d:o **Catrinplommon**, i fm- syska cartonger.

Castanier.

Vahlnötter.

Champignioner & Sardiner, i he metiskt tillslutna bleckdosor.

Fransk tillagad Senap, i Porslin burkar, om 1 à ½ skålp. vigt.

Catrinplommon, i lådor och skålpunds vis.

Sviskon, i ¼ 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, försäljes af

J. N. ÖHRN.

(281.)

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 Torgat.

(282.)

Ost,

från Östergöthland,

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

(275.)

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.)

Kokbok

jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

Ättikor.

1483. Ättika.

Till hwarje sats tages: 11 ½ kannor kokt watten, 2 ½ ℔ socker, honung eller hwit sirap, 3 stop 6-gradigt renadt bränwin och 12 lod stött hwit winsten. När ättikan sättes, skall wattnet wara ljumt. Ankaret omskakas hwarje dag under 3 weckor, och ligger sedan stilla i wärmen, tills den är färdig.

1484. Finare Ättika.

Man tager krusbär, då de äro något mer än halfmogna, och stöter dem uti ett träkärl eller en stor stenmortel till ett mos, hwilket lägges i en gles linnepåse under preß; den sedan återstående saften utkramas wäl. Den sättes derefter på elden i en telgstensgryta jemte det färska gula skalet af några citroner och saften urkramas af deßa; men aktas, att inga kärnor medfölja. När det kokat tills det blir klart, så silas det genom en tätare silduk i en stenkruka för att kallna. När ättikan har sjunkit och synes klar, hälles den på buteljer eller krus och kan anwändas äfwen till de rätter, som fordra citronsaft.

1485. Win-Ättika.

N:o 1.

Man tager 2 ekkärl, så stora eller små man will, hwilka äro öppna i ena ändan, lägger i deßa ett jäsningsmedel, t. ex. rußinstjelkar, ställer kärlen å ett ställe, der de alltid kunna hafwa en lagom wärmgrad, fyller det ena alldeles fullt och det andra till hälften med godt win och öfwertäcker det sistnämnde med ett lock. Den andra eller tredje dagen börjar jäsningen i det till hälften fyllda kärlet, och 24 timmar derefter tappar man winet ur det fulla kärlet och fyller dermed det till hälften fulla. Detta blir nu öppet och det man sist aftappade öfwertäckes. Så fortfar man hwarje 24 timmar att tappa ur det ena och fylla på det andra, under det man alltid öfwertäcker det till hälften fyllde. Efter 14 dagars förlopp är jäsningen fulländt, hwarefter man aftappar ättikan på ett fat, som wäl tillsprundas och läggas på ett kyligt ställe.

1486. Win-Ättika.

N:o 2.

Till 12 kannor watten tages ¾ ℔ hwit winsten, 5 ℔ honung, 2 kannor odistileradt bränwin, 3 ℔ rußinstjelkar samt 1 ½ qwarter jäst. Wattnet uppkokas och hälles på ett helankare. När det är ljumt, ihälles allt det öfriga, hwarefter de wäl omröres och tunnan tillsprundas wäl. I 8 dagar omskakas den sedan en gång om dagen, hwarefter den får ligga stilla i 6 månader bredwid en warm kakelugn. Då är ättikan färdig att aftappas. Denna ättika bör sättas i September månad.

1487. Fransk Krydd-Ättika.

Man tager basilika, timjan, rosenmarin och dragon, en god hand full af hwardera, och 2 näfwar mejram, krusmynta, salwia och lagerbärsblad tillsammans, 2 skedblad kroßadt dillfrö, 1 dito kryddpeppar, 1 dito starkpeppar samt 1 dito neglikor, allt tillsammans grof stött. Detta lägges i en stor butelj med wid hals och sedan slås derpå 3 stop god winättika (N:o 1486), hwarmed det får stå i warmt rum 2—3 weckor, då ättikan afsilas och förwaras wäl ombunden. 1—2 skedblad häraf i ragouter eller steksåser gifwer en särdeles god smak.

Anm. Alla örterna böra först wara torkade innan de begagnas.

1488. Dragon-Ättika.

N:o 1.

Dragon utbredes eller upphänges i knippor och torkas i solfritt rum; deraf söndergnuggas och lägges i en butelj så mycket, att den fyller till hälften, hwarpå winättika slås; sedan korkas bu-

teljen och sättes på en warm kakelugn i 14 dagar, hwarefter ättikan är färdig att afslås.

1489. Dragon-Ättika.

N:o 2.

Några friska dragonblad läggas på en stor butelj tillika med några skidor spansk peppar, litet krusmynta och litet grofstött citronskal. Detta öfwergjutes med god stark winättika och buteljen sättes i 14 dagar på ett warmt ställe, hwarefter ättikan filtreras och bewaras på buteljer.

1490. Dragon-Ättika med Socker.

Dragonblad 2 ℔; friska citronskal 24 lod; engelsk Gewürtz och corjander, af hwardera 8 lod; stötta kardemummor ½ lod, krukrußin 1 ℔, Rockambol (Allium scorodoprasum) 16 lod. Allt detta blandas tillsammans i 10 lod stark winättika och behandlas derefter som föregående (N:o 1489). Till hwarje 15 qwarter af denna ättika kan ytterligare slås 1 qwarter godt hwitt franskt win och ½ lod socker till hwarje qwarter ättika.

1491. Törnros-Ättika.

1 ℔ törnrosblad öfwergjutas med så mycket kokande watten, som de kunna suga till sig och stå så natten öfwer. Följande morgon ditlägges litet stött kanel och neglikor tillika med god winättika, hwarefter man låter denna blandning koka ½ timma. Derefter filtreras ättikon och slås, sedan den kallnat, på buteljer.

1492. Hallon-Ättika.

N:o 1.

Till 3 stop hallon tages en rymlig burk; derpå slås 1 kanna mycket stark ättika (N:o 1483). Bären röras om med en sked och öfwerbindas wäl. De få nu stå i 8 dagar, hwarefter de wridas igenom en gles duk och sedan filtreras igenom ylle. Sedan får det stå att klarna och fylles derefter på krus eller buteljer, som wäl korkade och hartsade förwaras i källare.

1493. Hallon-Ättika.

N:o 2.

Till 2 kannor hallon tages 1 kanna ättika (N:o 1483) och 1 stop rödt winbär, som utgnidas wäl. Detta står, wäl sammanblandadt, i 4 dagar. Derefter urwrides saften. Nu ställes allt sammans på elden för att koka ½—¾ timma. När ättikan derefter har blifwit klar och kall, slås den på buteljer, korkas, hartsas och förwaras i källare.

1494. Citron-Ättika.

Till 1 ¾ stop stark winättika tages 2 st rifwen citronskal, som läggas deruti och ställes några dagar på ett warmt ställe, hwarefter de filtreras och bewaras på wäl korkade buteljer.

Brygd.

1495. Apparater till Brygd.

Till ölbrygd erfordras följande apparater, nemligen: 1) En inmurad bryggpanna med en wäl inrättad ugn. För besparing af wed äro de flata bryggpannorna af 1½—2 fots höjd att föredraga framför de förut begagnade cylindriska pannorna. 2) Ett mäskkar af ekträ, 4 gånger så stort af innehåll som bryggpannan, försett med ett wäl tillslutande lock och ett par starka spadar till omrörning. 3) Rosten, ett kar af ekträ, af samma storlek som mäskkaret, och likasom det försett med lock samt ett tapphål med kran, knappt en tum från bottnen. Det är deßutom försedt med en lös genomborrad botten, som ställes 4 tum från den fastsittande. 4) Ett temligen flackt swalningskar, hwaruti wörten bringas, för att i en hast afswalnas till den wärmgrad, som jäsningen erfordrar, och hwaruti wörten jäses. Detta kar bör äfwen wara af ek, och försedt med tapphål och kran wid bottnen, för att derigenom urtappa den bästa drycken, hwilken derigenom erhälles så mycket klarare och renare från jäst. Alla de nämnde karen ställas på underlag, och då de endast äro inrättade för brygd, få få de aldrig begagnas till twätt; ty afkluten tränger sig in i trädet, och låter sig swårligen helt och hållet åter utdraga. Deßutom skadar luten icke blott dryckens smak, utan den hindrar äfwen ölet att bornera, så att det alltid ser dofwet ut, huru starkt det än är. Karen böra äfwen, kort förr än de skola begagnas, efterses om de äro täta då man i annat fall fyller dem med en stark het lut af enbuska, hwarmed de få stå några dagar.

Nästa N:o utgifwes Lördagen den 19 Nowember.

Götheborg, C. Petersens Officin 1851.