

# Almanach

För Skott=Året

Efter Frälsarens Christi Födelse,  
1844.

Till GÖTHEBORGS Horisont,  
Eller 57 grad. 42 min. Polhöjd och  $24\frac{1}{2}$  tids  
minuters Meridian=skillnad Wester om  
Stockholms Observatorium.

Efter

**Hans Kongl. Maj:ts**

Nådigste Stadgande

Utgifwen af

Desz Vetenskaps=Academie.



---

Stockholm, W. A. Norstedt & Söner.

---

Er. säljes, häftadt och sturet, för 4 Skillingar B:ko.

---

icke alltid wisar 12 då solen är i middagslinien. På samma gång omnämndes likaledes, att Källnaden mellan de båda middagarne skulle i detta års Almanach intagas, på det man, med iakttagande häraf, blefwe i stånd, att efter solen riktiat ställa sitt ur; ty att härwid rätta sig efter solens upp- och nedgång är dels swårt, emedan tiden för den samma icke kan noggrant anmärkas på de ställen hwarest synkretsen genom bergshöjder eller andra föremål inskränkes, dels äfwen alldeles saligt, emedan den i Almanachan utfatta upp- och nedgångstiden rätteligen gäller endast för det ställe, till hwars horisont den blifwit beräknad. Till följe häraf blef förlidet år början gjord med utfäktande af medeltid wid sann middag, derigenom att under benämning Midd. står för hwarannan dag huru mycket klockan bör wara, då solen är i middagslinien d. w. s. då sanna middagen infaller. Härpå har wisertligen en orts östliga eller westliga belägenhet äfwen ett ringa inflytande, som ock wid astronomiska räkningar iakttages, men det är dock så obetydligt, att man för wanligt bruk ej behöfwer göra afseende derpå. Användningen af den meddelade middagsuppgiften är ganska enkel och består deri, att man i det ögonblick, då solwisaren anger middag, ställer klockan på den timme och minut, som Almanachan för den dagen innehåller; t. ex. den 1 Aug. ställer man henne 6 min. öfwer tolf och den 1 Nov. 44 min. öfwer 11. Har man en solwisare, som äfwen upptager andra timmar än 12, tillgår det på enahanda wis — den 1 Aug. t. ex. ställer man klockan 9 minuter öfwer sex, då solwisaren anger fem.

---

Att af sötig, eller på annat sätt, i följd af groning, skadad såd bereda ett fulljäst, sundt och wälsmakligt bröd.

**B**land de olägenheter, som åtfölja sådana år, då säden genom groning bliwer sötig eller på annat sätt skadas, är den ej bland de minsta, att det bröd, som af sådan såd beredes, under bakningen hopsfaller och bliwer hwad man kallar degigt, eller stårrandigt. Ej nog att man härigenom erbåller wida mindre bröd; detta bröd bliwer hwarken så smakligt, södande eller sundt, som då mjöl af ostadad såd användes. Det är således en lycklig tilldragelse, att, för kort tid sedan, ett medel blifwit uppsunnet, genom hwars användande dessa olägenheter kunna förekommas. Detta medel, som hwarken är swårt att erhålla eller dyrt, användes på följande sätt:

Till en half tunna skadad råg, som blifwit förmalen till mjöl, tages 3 kappar potåter, hwilka i ett kärl öfwergiutas med så mycket watten, att det står öfwer dem, och omarbetas med en ny björkqwast, till des de blifwit fullkomligt rena, då watten aiballes och potäterna skolas i rent watten. Deretter riswas de på risjern, eller på en wanlig rismaskin, om man dermed är försedd, och potatis-skärlien

frånstilles genom masans stölning på en fin tagelskft. De återstående sädorne, inläggas löst sammanpackade, sedan watten sått frivilligt och utan präsning afrinna, i ett träd- eller stenkärl, jemnas på ytan med en liten trädspade eller trädsked, och ställas i ett varmt rum eller på något annat lummvarmt men ingalunda hett ställe, samt lemnas orörda. Efter wid pås ett dygns förlopp wisar masan tecken till jäsning och börjar stiga, hwarefter, på tredje dygnet, remnor uppkomma på den mörknade ytan. När nu i dessa rum skum wisar sig, och en syrlig lukt börjar kännas, hwilket wanligen inträffar samma dag, är masan färdig att användas, hwilket också genast bör ske, emedan den eljest fullkomligen surnar, och förlorar sin jäsande egenkap.

Degen, hwartill detta jäsningemedel skall användas, göres färdig ett dygn förut, på följande sätt:

Uti 4 kannor så hett watten, att man jemt och rätt kan hålla handen deri \*), inknådas af mjölet, som alltid bör vara groft malet, så mycket, att det gifwer en styware deg än wanligt, och uti denna deg inarbetas nu ett halflöps god jäst, hwarefter den öfwerhöljes med ett täcke, ställes i ett varmt rum och lemnas orörd till påföljande morgon. Då inknådas så wäl resten af mjölet, som den jäsande potatis-masan, och af varmt watten tillsättes derunder småningom så mycket som erfordras, för att gifwa degen

\*) Är säden mycket skadad, så göres watten så hett, att man ej kan hålla handen deruti mer än 2 à 3 sekunder.

lagom stadga. — Nu öfwerhöljes degen åter och lemnas orörd till dess den kommit i tillräcklig jäsning, då den bakas till bröd och gräddas på wanligt sätt.

Är säden mycket skadad, så tages sädorna af dubbelt så mycket potäter.

Man kan på detta sätt äfwen till bröd använda skadadt korn och hafre, men dessa sädeslag böra, om möjligt är, före malningen nättas på qvarnen\*). Denna behandling som betydigen förbättrar brödet och gör det wälsmakligare och hwitare borde därför rätteligen föregå all malning.

Har man brist på jäst, så kan degen jästas med blott på ofwannämde sätt i jäsning författ masa af potatis-sädor, ehuru bröddegen då kommer i jäsning ett halft dygn sednare, och brödet blifwer något syrligt, men för öfrigt wälsmakligt och fulljäst, samt tillika wida wädrare och mörare än bröd som på wanligt sätt beredes af alldeles ostadadt mjöl.

Utom den egenkap, en på ofwan beskrifna sätt behandlad masa af potatis-sädor har, att befordra jäsning, då den blandas till bröddeg, samt göra brödet mera pipigt och drygt, erhåller ett sålunda, ware sig af skadadt eller ostadadt mjöl beredt bröd, i allmänhet wädrare utseende och blifwer ljusare

\*) Denna så kallade "nättning" tillgår på det sättet, att säden före malningen får gå en gång helt lätt genom qvarnen, hwarefter den genom sällning stilles från de lösnade sädorna, och sedan på wanligt sätt förmales till mjöl.



till färgen, samt, efter torkning, i betydlig mån mera mbrt och lättätligt, än bröd på wanligt sätt bakadt.

Det är ingen nödvändighet att från den rigna potatis-måsan afskilja stärkelsen eller det så kallade potatis-mjålet; utan kan man låta hela måsan, både potatismjöl och sädor, läsa tillsammans. Brödets myckenhet ökas naturligtvis genom det qvarlemnade potatis-mjålet, och blifwer lika godt och wacker, som på det förnämnda sättet, ehuru, i fall det torkas, ej så mbrt, som då potatis-mjålet är fräusildt.

De så uppgiiter äro hufwudsakligen hämtade ur en af Bagaren Stenberg i Borås utafwien skrift, och deras riktighet genom Kongl. Landtbruks-Akademiens föranskaltande pröfwad.

### Tabell,

som under fastställda Fem Klåser utwisar, i första kolumnen, deras födelse-år, som wid 1844 års början äro underkastade utskrifning och i sednare kolumnen det årtal, med hwars utgång de äro omwilforligen berättigade, att från Allmänna Bewäringen entledigas.

	Födde inom nedan- nämde år.	Entledigade med slutet af nedan- nämde år.
Wid 1844 års början, underkastade Utskrifning till National-Bewäringen.		
Första klåsen, Unglingar af fyllda 20 år	1823	1849
Andra klåsen, efter fyllda 21 år	1822	1847
Tredje klåsen, af dem som fylt 22 år	1821	1846
Fjerde klåsen, efter fyllda 23 år	1820	1845
Femte klåsen, af 24 års ålder	1819	1844
Wid 1845 års början, då de, som höra till nästföregående årets Femte klåse, entledigas från Bewäringen, förändras klåserna på sätt som följer:		
Första klåsen, Unglingar af 20 år	1824	1849
Andra klåsen, . . . af 21 år	1823	1848
Tredje klåsen, . . . af 22 år	1822	1847
Fjerde klåsen, . . . af 23 år	1821	1846
Femte klåsen, . . . af 24 år	1820	1845

och så vidare år efter annat.