

für die Städte

Dels, Bernstadt, Juliusburg, Hundsfeld und Festenberg.

(Redaction, Schnellpressen-Druck und Verlag von A. Ludwig in Dels.)

Bei der am 15. November 1855 abgehaltenen Auktion der im hiesigen Stadt-Leih-Amt verfallenen Pfänder hat sich bei mehreren Pfand-Nummern ein Ueberschuß ergeben und zwar:

- A. Aus dem Jahre 1852:
2010.
- B. Aus dem Jahre 1853:
265. 2047. 2071. 2147. 2152. 2162. 2189. 2191.
2198. 2201.
- C. Aus dem Jahre 1854:
Nro. 8. 40. 47. 95. 133. 175. 181. 191. 202. 214.
315. 338. 362. 378. 396. 417. 433. 447. 458. 459.
464. 465. 482. 495. 501. 528. 544. 553. 604. 607.
614. 629. 630. 634. 646. 676. 700. 707. 717. 752.
768. 790. 806. 866. 809. 814. 816. 847. 878. 909.
912. 934. 957. 963. 979. 980. 1011. 1079. 1086.
1087. 1093. 1111. 1113. 1118. 1130. 1188. 1205.
1206. 1207. 1211. 1215. 1220. 1324. 1347. 232.
1464. 1467. 1472. 1495. 1496. 1544. 283. 1584.

Es werden daher die betheiligten Pfandgeber aufgefordert, sich bei hiesigem Stadt-Leih-Amt bis spätestens ult. Oktober d. J. zu melden und den verbliebenen Ueberschuß gegen Quittung und Rückgabe des Pfandscheins in Empfang zu nehmen, widrigenfalls die betreffenden Pfandscheine mit den daraus begründeten Rechten der Pfandgeber als erloschen angesehen, und die verbliebenen Ueberschüsse der Leih-Amts-Kasse werden überwiesen werden.

Dels, den 4. Januar 1856.

Der Magistrat.

Die Herren Vormünder aus dem Dhlauer und Louisen Bezirke wollen gefälligst Sonntags, den 3. Februar, nach dem Hauptgottesdienste, unter Einreichung der Erziehungs-Berichte zu etwaiger Besprechung über die Mündel etc. sich einfinden bei

Thielmann,
Propst.

M. Lejeune's Frostballen-Seife.

Ein gutes, bequemes Mittel zur Heilung erfrorener Glieder, das Stück 3 Sgr., empfiehlt

August Bretschneider.

Bei dem Unterzeichneten sind gute „Kocherbsen“ zu haben.

Kobliß.

Glace-Handschuhe

werden ächt schwarz, in 6 Stunden, gefärbt bei
C. Brötler, Handschuhmacher.

In Naake bei Dels ist die herrschaftliche Bräuerei und Gastwirthschaft, an der Breslauer Straße gelegen, gegen Erlegung von 50 Thalern Caution, von Ostern dieses Jahres ab, an einen ordentlichen Wirth zu verpachten.

Das Wohn- und Bäckerei-Lokal Louisenstraße Nr. 242 in Dels ist, da der gegenwärtige Miether den Ort verläßt, welcher ununterbrochen 32 Jahr in qu. Lokal das Bäckergewerbe betrieben hat, termino Johanni c., auf Verlangen schon den 1. Juni c., nach Belieben mit sämtlichen Back-Utensilien anderweit zu vermietthen. Näheres beim Hauswirth daselbst.

Ein Haus in hiesiger Stadt, im besten Bau-Zustande, auf einer lebhaften Straße, welches sich zu jedem Geschäft eignet, und in welchem ein Gewölbe ist, mit großem Hofraume und Garten, ist sofort aus freier Hand zu verkaufen; das Nähere in der Expedition dieses Blattes.

Ein freundliches, dicht oder am Ringe, nicht oder meublirtes Stübchen, termino Michaeli beziehbar, sucht ein einzelner Herr; das Nähere bei dem Buchdruckerei-Besitzer Herrn **Ludwig.**

Ein brauchbarer Schmied findet zum 1. April d. J., auf dem Dominium Görlik bei Hundsfeld, ein Unterkommen.

Ein halbes Schock Hafer- und ein halbes Schock Gerstenstroh verkaufe ich.

Fr. Wolf.

Sonnabend, den 2. Februar, Vormittags 11 Uhr, soll auf der Schloßstraße, Hausnummer 333, ein Wagen mit Verdeck meistbietend versteigert werden.

Kaps- und Leinfuchen,
bester Qualität, sind zu haben bei
Dels. G. Alexander Katz.

Im Kaufmann Philipp'schen Hause auf der Herrenstr., dem Haupt-Steuer-Amt schräg über, ist eine gut möblirte Stube zu vermietthen. Näheres daselbst eine Treppe hoch rechts.

Im Verlage von A. Ludwig in Dels sind so eben in neuen Auflagen erschienen und zu haben, und durch die Herren Kaufmann Meidner in Bernstadt und Buchbindermeister Grelert in Festenberg zu beziehen:

Für die langen Abende.



der ewige Jude.

Ein Volksbüchlein für unsere lieben Bürger und Bauersleute. Preis 1/2 Sgr.

Die nach der Composition des Königl. Professors Dr. ALBERS zu Bonn angefertigten = ächten

Rheinischen Brust-Caramellen

haben sich durch ihre vorzüglich lindernde und besänftigende Wirkung bei allen Consumenten ungewöhnlichen Hust und Empfehlung erworben, und Jedermann wird schon nach einem kleinen Versuche diesem günstigen Urtheile gern beistimmen; und so wie diese Brustzeltchen bei Allen, die sie kennen, zum unentbehrlichen Hausmittel werden, bieten sie zugleich für den Gesunden einen angenehmen Genuß. -- **Alleinverkauf** in versiegelten rosarothem Püfen à 5 Sgr. bei **G. Mäker** in **Dels.**

Anzeigen aus Bernstadt.

Privatanzeigen aus Bernstadt wolle man gefälligst an den Kaufmann Herrn G. Meidner bis spätestens Sonntags, Dienstags und Donnerstags zur weitem Veranlassung einsenden.

Das unterzeichnete Comité sieht sich veranlaßt, dem Töpfermeister Herrn Beier, welcher den Kochherd und Kesselofen in der hiesigen Armen-Speise-Anstalt schön und zweckmäßig **unentgeltlich** gesetzt hat, hierdurch im Namen der Armen öffentlich zu danken.

Bernstadt, den 26. Januar 1856.

Das Comité des Armen-Vereins.

Eine gesunde, starke Kalbskuh ist zu verkaufen; wo, sagt Herr Kaufmann Meidner.

Ein Ackerpogt, der als solcher mindestens drei Jahre bei einer Herrschaft gedient hat, findet Anstellung auf dem Dominium Schützendorf.

In meinem Hause Nr. 68 ist eine Wohnung nebst dem dazu gehörigen Gelass zu vermieten und Johanni zu beziehen.

Bernstadt, den 21. Januar 1856.

Dobschall.

Gemeinnütziges.

(Aufbewahrung der Eier in Pulverform.) Nach Chambord wird das Gelbe und das Weiße einer Anzahl von Eiern unter einander gemengt, in 1 Linie dicken Schichten auf Fayence-, Porzellan- oder Glasplatten ausgebreitet, 24 Stunden unter öfterem Erneuern der Oberfläche im Trockenzimmer getrocknet und dann gepulvert; man läßt die Masse hierauf noch einen Tag lang in demselben Zimmer, dessen Luft erneuert wurde, austrocknen, siebt dann das Pulver und bringt es nun in Glasgefäße oder wohlverschlossene und für den Land- oder Seetransport gut bereifte Fässer. Auf 1 Pfund Eierpulver sind bei der Anwendung 2 Pfund kaltes Wasser erforderlich, in welchem es geschlagen wird; 1 Pfund ersetzt 50 Eier bei Anfertigung von Pfannkuchen, Backwerk &c. Ein Fäßchen von 100 Kil. enthält das Pulver von 10,000 Eiern. Das Eierweiß läßt sich, getrennt vom Gelben, recht gut trocknen; letzteres aber muß, wenn es für sich allein aufbewahrt werden soll, vor dem Austrocknen mit ungefähr 4 Unzen Zucker auf das Gelbe von 8 Eiern zusammengerieben werden, wo es sich dann, wie das Weiße und das vermischte Gelb, ganz gut aufbewahren läßt.

(Aufbewahrung von Gemüse.) Die in England schon vor längerer Zeit geglückten Versuche, Milch in der Art zu condensiren, daß dieselbe nach Jahresfrist fast noch ebenso schmackhaft wie frisch gemolkene gefunden wurde, haben in Frankreich anderweitige Versuche mit dem künstlichen Eintrocknen der Gemüse hervorgerufen, die nicht weniger glücklich ausgefallen sind. Die den Pflanzen entbehrlichen Wassertheile werden nämlich in einer mäßig erwärmten Trockendarre den Pflanzen entzogen und diese dann unter die hydraulische Presse gebracht. Das Gemüse wird vorher gelesen; der Prozeß des Trocknens findet bei einer Temperatur von 40—43 Grad statt und dauerte bei den angestellten Versuchen 22—28 Stunden; die Pflanzen verloren dabei durchschnittlich neun Zehntel ihres vorherigen Gewichts und circa 600 Kilogramme getrocknetes Gemüse wurde unter der hydraulischen Presse auf einen Cubikmeter zusammengedrückt. Die so condensirten verschiedenen Gemüse, hauptsächlich aber Kerbel und Kohl, nehmen beim Kochen wieder Aussehen und Geschmack gleich frisch gepflückten Pflanzen an. Der Regierung ist die Erheblichkeit dieser Entdeckung nicht entgangen und eine in Cherbourg niedergesetzte Commission ist beauftragt, umfassende Versuche anzustellen. Besonders wichtig ist die Eintrocknung nährender Vegetabilien für die Schiffahrt und für Proviantirung der Festungen, indem die auf Schiffen und in Festungen für die Aufbewahrung der Lebensmittel nöthigen Räume nicht nur beträchtlich vermindert werden können, sondern auch lang dauernde Seereisen und Belagerungen, in Bezug auf die zu conservirende Genießbarkeit der Lebensmittel, weniger schwierig auszuhalten sind.

(Praktisches Verfahren, die größten Runkel- und Kohlrüben zu ziehen.) Man wählt dazu wo möglich ein kräftiges Feld, pflügt dieses vor Winter um, düngt es im Herbst oder zeitlich im Frühjahr stark mit Stalldünger und Jauche und bearbeitet es vor der Bestellung mehrmals mit dem gewöhnlichen Pfluge, mit der Egge oder Walze (auch wohl mit anderen geeigneten Ackerwerkzeugen) recht sorgfältig, so daß die Ackerkrume in einen vollkommen reinen, lockern und klaren Zustand versetzt wird. Der Boden muß bis zur vollen Tiefe gelockert und zur Bestellung der Rübenpflanzen so zu sagen wie Gartenland vorbereitet werden. Um die Anpflanzung in warmen Gegenden spätestens Anfangs und in rauhen höchstens Mitte Junius vornehmen zu können, muß man die Aussaat des Samens zur Zucht der Pflanzen zeitlich im Frühjahr vornehmen. Die Rübenpflanzen dürfen sowohl bei der Reihens-, als auch bei der Beeteultur nie enger als 1½ Fuß angepflanzt werden, sonst schmälert man sich den Ertrag. Die Cultur der Runkelrüben durch Kerne kann nur auf grasreinem Boden Empfehlung verdienen. Das Bedecken muß recht sorgfältig vorgenommen werden, auf graswüchsigem Boden kann es mit Vortheil zwei Mal stattfinden. Alle Jauche, die man vom Beginn des Frühjahrs bis etwa in den September gewinnt, muß zur Bedüngung der Rübenfelder und der Rüben selbst mit emsigem Fleiß verwendet werden. Die Jauche muß man den Rübenpflanzen recht gleichmäßig (bei trüber Witterung gegen Abend oder nach einem Regen) und so vertheilen, daß die Blätter nicht beschüttet werden. Endlich dürfen die Rüben nicht abgeblattet werden, wodurch der Mehrgewinn des Wurzelertrages die gewöhnliche Blattnutzung weit übersteigt. Durch Befolgung dieses Culturverfahrens erhält man auch die größten Kraut- oder Kohlstauden.

(Mittel, Fleisch lange frisch zu erhalten.) An vielen Orten, besonders auf dem Lande, müssen sich die Hausfrauen, aus Mangel einer Metzgerei, oft auf eine ganze Woche mit ihrem täglichen Fleischbedarfe versehen. Dieser Vorrath nun läßt sich am sichersten in frischer gut abgerahmter Sauermilch 8 bis 14 Tage so vortreflich erhalten, daß es nicht nur am Geschmack nicht verliert, sondern sogar noch zarter und schmackhafter wird. Man bediene sich eines neuen, reinen und gut glasirten Topfes, lege das aufzubewahrende Fleisch hinein und übergieße es dann mit Sauermilch dergestalt, daß alles Fleisch von derselben bedeckt ist. Alle zwei Tage kann man sie erneuern und die abgegossene den Schweinen reichen. Vor dem Verbräuche des Fleisches wäscht man die in der Milch gelegenen Stücke ein paar Mal in frischem Wasser ab und verwendet sie, nach Belieben, zum Kochen oder Braten. Auch alles geschlachtete und rein gepuhte Federvieh läßt sich auf gleiche Weise vortreflich aufbewahren.

Das Pfropfen der Weinstöcke wird unter den Weinbauern Frankreichs mit jedem Tage allgemeiner und verdient die Aufmerksamkeit der Gärtner, denn dieses Verfahren bietet gar große Vortheile dar. Einen Weinstock verjüngen und die Art seiner Trauben ändern zu können, ist viel werth. Sonst pflanzte man einen Weinstock und wenn er aus verschiedenen Ursachen sich nicht tauglich bewies, so blieb Nichts übrig, als ihn auszureißen und einen andern zu pflanzen. Aber wie viele Zeit und wie viele Trauben gehen hierbei verloren, während ein gepfropfter Weinstock sofort wieder tragbar ist und schon in demselben Jahre Trauben trägt, die man jedoch, um den Stock nicht zu schwächen und um starke Neben zu ziehen, ausbrechen muß. Werden späte Sorten auf Stämme früher Sorten gepfropft, so werden die Trauben früher und sicherer reif und man kann daher durch das Pfropfen reiche und schöne Ernten spätreifender Trauben erhalten. Auch wird, wie die Erfahrung bewiesen hat, die Menge der Trauben dadurch vermehrt, denn die gepfropften Stöcke tragen leichter, als die ungepfropften und sobald ein alternder Stock aufhört reich zu tragen, was bei den frühesten Sorten am ersten eintritt — kann man durch Pfropfen den Stock verjüngen und ihm seine volle Tragbarkeit wieder geben.

(Zeichnungen von Bleistift oder schwarzer Kreide dauerhaft zu machen.) Man gießt über die Zeichnung, die auf dem Reißbrette aufgespannt ist, abgerahmte Milch mit etwas Wasser verdünnt. Nimmt man nun die Zeichnung, nachdem sie etwas getrocknet ist, ab, so wird dieselbe sich nicht verwischen, wie dies sonst bei Bleistift- oder schwarzer Kreide-Zeichnung stets der Fall ist.