

No. 80. **Intelligenzblatt** XVI. Jhg.

D e l s ,

14. Juli 1859.

(Wöchentlich)

für die Städte

3 Mtl.)

Dels, Bernstadt, Juliusburg, Hundsfeld und Festenberg.

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

Nachdem die Bürgerrolle hiesiger Stadt nach § 20 der Städte-Ordnung vom 30. Mai 1853 berichtet worden ist, so liegt dieselbe vom 15. Juli c. ab durch 14 Tage zur Einsicht und Kenntnissnahme aus.

Einwendungen wegen Aufnahme oder Weglassung sind in gleicher Frist entweder schriftlich einzureichen oder zu Protokoll zu erklären.

Dels, den 11. Juli 1859.

Der Magistrat.

Der königliche Servis für den Monat Juni c. vom Stabe und der 1. Eskadron 4. Husaren-Regiments, desselben Landwehr-Regiments, als auch den Mannschaften des 2. Bataillons (Dels) 10. Landwehr-Regiments, kann von den betreffenden Quartiergebern

Donnerstag, den 20. Juli 1859,

Vormittags von 8 bis 12 Uhr, und Nachmittags von 2 bis 5 Uhr, in der Kämmerer-Kasse in Empfang genommen werden.

Unterbleibt die Abholung, so haben die Quartiergeber ihre Ansprüche binnen 3 Monaten geltend zu machen, nach Ablauf dieser Frist ist der Anspruch erloschen (Kabinetts-Ordre vom 25. September 1852. Ann. XVI. 1051.) Dels, den 12. Juli 1859.

Der Magistrat.

Sonnabend, den 16. Juli,

von 10 Uhr ab,

sollen in der Reitbahn des unterzeichneten Regiments verschiedene Militair-Effekten, worunter Reitzzeug, Pferdedecken, Pelze 2c. 2c. in kleineren und größeren Parthien meistbietend, gegen baare Bezahlung verkauft werden, was hiermit bekannt gemacht wird.

Dels, den 11. Juli 1859.

Das Commando des königlichen 4. Husaren-Regiments.

Montag, den 18. Juli,

Vormittags 9 Uhr,

werden circa 100 Stück weidefette Brackschafe, für Fleischer geeignet, gegen gleich baare Bezahlung auf dem Dominium Charlottenthal bei Festenberg verkauft werden.

Z u m

Gänse-Braten,

Heute, Donnerstag, den 14. d. Mts., laden ergebenst ein

Kalotschke,
in Spahlitz.

Z u m

Fleisch- u. Wurstausschieben,

Heute, Donnerstag, den 14. Juli, ladet ergebenst ein

E. Flöter.
in „Braunschweig.“

Feuer-Versicherung.

Preuß. National-Versicherungs-Gesellschaft

in Stettin.

Genehmigt durch Allerhöchste Kabinetts-Ordre vom 31. October 1845.

Begründet auf ein Kapital von:

Drei Millionen Thlrn. Preuß. Cour.

Die Gesellschaft übernimmt Versicherungen gegen Feuersgefahr auf: Gebäude, Mobiliar, lebendes und todttes Inventarium, sowie Erntebestände, welche durch Feuer oder Blitz zerstört oder beschädigt werden können. Die Garantie der Gesellschaft beschränkt sich nicht allein auf das Verbrennen der versicherten Gegenstände, sondern umfasst auch das Zerstören und Verderben derselben bei Gelegenheit des Löschens, das Abhandenkommen bei dem notwendigen Austräumen und Bergen und die zweckmäßig verwendeten Rettungskosten. Die Versicherungen können auf jede beliebige Zeit bei festen aber angemessenen mäßigen Prämien geschlossen werden. Nachzahlungen werden niemals gefordert.

Die Gesellschaft übernimmt laut Police-Bedingungen und nach Maßgabe der Versicherungs-Summe, die Garantie für die Hypotheken-Gläubiger. Die bei dieser Gesellschaft geschlossenen Versicherungen rentepflichtiger Besitzungen sind bei der Königl. Rentenbank laut Vertrag gültig.

Bei den höchst loyalen Prinzipien der Gesellschaft und ihrem bedeutenden Grundfond, kann ich sie allen Versicherung-Suchenden mit wahrer Ueberzeugung empfehlen. Nähere Auskunft und die nöthige Anleitung zur Aufnahme ertheilt bereitwilligst

Dels, den 12. Juli 1859.

J. A. Zappner,

Agent der Preuß. National-Versicherungs-Gesellschaft.

6 Stück Doppel-Fenster, 6 Fuß 1 Zoll hoch, 3½ Fuß breit, fast neu, sowie ein kleiner Springbrunnen, stehen zum Verkauf bei

Plötzke, Glasermstr.

Bekanntmachung.

Nachdem die Dauer-Mehl-Mühle zu Lorke nunmehr zum Betriebe gekommen, ist daselbst Weizen- und Roggen-Mehl in den verschiedenen Sortimenten zu haben.

Der Detail-Verkauf findet bis zu einem Pfunde herab statt.

Die Mühlen-Verwaltung.

Wohnungs-Veränderung.

Einem geehrten Publikum die ergebene Anzeige, daß ich meine Pfefferkücherei und Conditorei von der Ohlauer Straße auf den Ring, in das Haus des Herrn Scheer, in der Nähe des Gasthofes zum blauen Hirsch verlegt habe. Ich werde stets bemüht sein, die feinste und wohlgeschmeckteste Waare zu liefern, um die mein Geschäft beehrende Kundschaft zu erhalten und zu vermehren.

Alle feinen Kuchen und Backwaaren werde ich täglich frisch liefern. Gleichzeitig erlaube ich mir, meinen werthen Gästen das neben dem Laden comfortabel eingerichtete Gastzimmer zu empfehlen.

M. Rommel,
(vorm. C. Noack.)
Conditior und Pfefferküchler.

Ein unverheiratheter, starker und zuverlässiger Knecht kann sich zum baldigen Antritt hieselbst melden.

Die Mühlen-Verwaltung
zu Borke.

Anzeigen aus Festenberg.

Privatanzeigen aus Festenberg wolle man gefälligst an den Hr Bürgermstr. Hagemann bis spätestens Sonntags, Dienstag und Donnerstags zur weiteren Veranlassung einsenden.

Bekanntmachung.

Der Gastwirth Kober beabsichtigt auf seinem Grundstücke No. 78, am alten Ringe hieselbst, eine Seifensiederei zu erbauen. Dieses Vorhaben wird in Folge Anweisung der Königl. Regierung in Gemäßheit des § 29 der Allgemeinen Gewerbe-Ordnung vom 17. Januar 1845, mit der Aufforderung zur öffentlichen Kenntniß gebracht, etwaige Einwendungen gegen diese Anlage binnen 4 Wochen präklusivischer Frist bei uns anzumelden. — Zeichnung und Situationsplan nebst Beschreibung können während dieses Zeitraumes in unserem Bureau eingesehen werden.

Festenberg, den 9. Juli 1859.

Der Magistrat.

Gemeinnütziges.

Kirschen im Hemdchen. Die Kirschen, bekanntlich schon in ihrer schönen natürlichen Gestalt eine Lieblingsspeise der Kinder, können ihnen in neuer Weise lockend gemacht werden durch die Bekleidung mit dem süßen Hemd, dessen Bereitung wenig Schwierigkeiten verursacht, wie aus nachfolgendem Recept zu ersehen.

Man sucht große schöne Kirschen aus, verkürzt deren Stiele, taucht die Kirschen in zu Schnee geschlagenes Eiweiß, dann in geriebenen Zucker, und bläst leicht darüber hin, damit nicht zu viel Zucker haften bleibe. Ist diese Einhüllung vollendet, so legt man die Kirschen be-

hutsam auf ein flaches Sieb und läßt sie darin in einem mäßig warmen Ofen baden. Diese Kirschen im Hemdchen sind unmittelbar aus dem Ofen auf die Tafel zu bringen.

Chocoladenbisquit. Man nimmt 6 frische Eier, schlägt das Gelbe davon in einen Napf, das Weiße in einen andern, thut zu dem Gelben ungefähr 2—3 Loth fein geriebene Chocolate und 12 Loth fein gestoßenen Zucker, schlägt es eine Viertelstunde lang gut durch und fügt dann das unterdeß zu Schnee geschlagene Weiße hinzu. Nachdem alles wohl vermischt, rührt man nach und nach in kleinen Portionen 10—12 Loth feines Mehl hinzu, legt dann die Bisquitkuchen, wie Köffelbisquit geformt, auf reines Papier oder in Papierformen, die innen leicht mit Butter bestrichen werden, streut etwas Zucker darüber, damit die Kuchen Glanz bekommen, und bäckt sie in gelinder Hitze wie gewöhnliches Bisquit.

Blumenkohl mit Parmesankäse. Nachdem der Blumenkohl gekocht, läßt man ihn abtropfen, thut ihn darauf in eine tiefe, mit Butter innen bestrichene und mit geriebenem Käse bestreute Schüssel. Hierauf macht man eine weiße, etwas dicke Sauce und gießt sie über den Blumenkohl so, daß er ganz davon bedeckt wird. Ueber diese Sauce streut man abermals eine Lage geriebenen Käse, über diese fein geriebenes Brod, stellt dann die Schüssel über lindes Feuer, bedeckt sie mit einer Rechenpfanne, oder mit einem Deckel voll glühender Kohlen, und läßt das Ganze langsam durchziehen, doch nicht zu lange, weil der Blumenkohl leicht zerföhrt.

Russische Speise. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Köffelbisquit, läßt es im Ofen trocknen, belegt damit den Boden der Form und füllt dann dieselbe mit folgender Crème:

Ungefähr 4 Gläser Milch, in welche man einige Pfefferblätter gethan, läßt man zwei Minuten kochen, und gießt sie dann durch. In ein anderes Gefäß schlägt man das Gelbe von 10 Eiern, quirlt es mit einem Glase kalter Milch gut durch und gießt dann die kochende Milch hinzu. Nun stellt man das Ganze wiederum auf Feuer, rührt es fortwährend um, und nimmt es ab, sobald es anfängt sich zu verdicken, mit dem Rühren jedoch fortfahrend, bis die Crème ziemlich erkaltet. Dann thut man noch einige Tropfen Drangenblüthenwasser und $\frac{1}{2}$ Quentchen Hausenblase hinein, rührt die Masse abermals gut durcheinander, fügt den Schnee von den 10 Eiern hinzu, verbindet diesen durch nochmaliges Rühren mit der Crème, gießt ihn in die mit Köffelbisquit besetzte Form und läßt ihn in Eis steif werden.

Gold- und Silberborten zu waschen. Um trübe gewordene oder beschadete Gold- und Silberborten wieder glänzend zu machen, erwärmt man Weingeist und bestreicht die Borten vermittelst einer kleinen, sehr weichen Bürste mit dieser erwärmten Flüssigkeit, die beschadeten Stellen besonders berücksichtigend. Die Borten erhalten dadurch ihren Glanz wieder.

Del vor dem Ranzigwerden zu bewahren. Del wird durch die Berührung der Luft und das Einsaugen von Sauerstoff ranzig. Man verhindert dies, wenn man das Del in Flaschen füllt und obenauf etwa zwei Zoll Weingeist gießt, die Flasche gut zupropft und sie aufrecht stellt.

Marktpreise der Städte Dels und Bernstadt, vom 9. Juli 1859.

Dels.	Weizen		Roggen		Gerste		Erbfen.		Paffer.		Kartoff.		Heu.		Stroh.	
	Prß. a. Gew.	Maasber	Schl. rtr.	Schl. sgr.	Centn.	Centn.	Schock	Schock								
Höchster	—	—	1 15	—	1 10	—	—	—	1 8	—	15	—	16	—	6 15	—
Mittler	—	—	1 11	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Niedrigster	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bernstadt, den 9. Juli.																
Höchster	2 10	—	1 8	—	1 7	—	2 12	—	1 4	—	14	—	—	—	5	—
Mittler	2 2	—	1 6	—	1 5	—	6	—	1 1	—	6	—	—	—	—	—
Niedrigster	1 24	—	1 5	—	1 4	—	—	—	—	—	29	—	—	—	—	—

Marktpreis d. Stadt Breslau vom 9. Juli 1859.

	feine		mittel		ordin.	
	Weizen	Weizen	Weizen	Weizen	Weizen	Weizen
Weißer Weizen	74	81	63	43	—	—
Gelber dito	71	75	62	42	—	—
Roggen	40	41	38	33	—	—
Gerste	33	35	29	25	—	—
Paffer	35	37	31	20	—	—
Erbfen	56	60	50	40	—	—
Kleefaat rothe	—	—	—	—	—	—
dito weiße	—	—	—	—	—	—