

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Grossherzoglich Badisches Anzeige-Blatt für den Kinzig-, Murg- und Pfingz-Kreis. 1775-1855 1796

24 (16.6.1796) Allgemeines Intelligenz-oder Wochenblatt für sämtliche
Hochfürstliche Badische Lande

Allgemeines

Intelligenz - oder Wochenblatt
für sämtlich - Hochfürstlich - Badische Lande.

Mit Hochfürstlich - Markgräflich - Badischem gnädigstem Privilegio.

Citationes edictales.

Carlsruhe. Der schon vor 23 Jahren mit Hinterlassung seiner Ehefrau und 3 damals unerzogener Kinder sich entfernt habende Bürger und Sattlermeister Daniel Sträber von Welschneureuth, soll, da er seit vielen Jahren nichts mehr von sich hat hören lassen, auf die angebrachte Ehescheidungsklage seiner Ehefrau gegen ihn, wegen bödlicher Verlassung binnen 6 Wochen von heut an, vor hiesigem Ehegericht persönlich erscheinen, auf die Klage antworten, sofort des Rechts abwarten, widrigenfalls die Klägerinn ihres Ehebands für entbunden erklärt, gegen Beflagten aber das Weitere auf Betreten vorbehalten werden wird. Signatum Carlsruhe im Fürstl. Ehegericht den 1ten Juny 1796.

Pforzheim. Der seit 12. Jahren abwesende und als Metzger auf die Wanderschaft sich begebene Georg Jacob Heinz, von Büchenbrun, oder dessen allenfallsige Leibes Erben werden andurch dergestalt öffentlich vorgeladen, innerhalb 9. Monaten sich bey hiesig Fürstl. Ober Amt zu stellen, und sein Vermögen in Empfang zu nehmen, andernfalls aber sich zu gewärtigen daß solches seinen nächsten Anverwandten gegen Caution werde ausgefolgt werden Verordnet bey Ober Amt Pforzheim den 22 May 1796.

Hochberg. Alle diejenige, welche ein Eigenthum oder eine Schuld aus der Vermögensmasse des gantmächtig verstorbenen Johannes Gimpel, gewesenen Stadtprocurators und Siegristen zu Emmendingen zu fordern haben, sollen unter Mitbringung ihrer Beweisurkunden Montags den 27ten Juny d. J. Vormittags in hiesig Fürstl. Stadtschreiberey bey Verlust ihrer Rechte und Forderungen sich einfinden und dem Recht abwarten. Verordnet bey Oberamt zu Emmendingen den 26ten May 1796.

Hochberg. Weber Gesell Johannes Fizer von Malterdingen, der vor aesehener Recrutten - Auswahl gegen den ihm gegebenen Befehl, aus hiesigem Oberamt ausgetreten, soll sich a lato binnen 3 Monaten

um so gewisser dahier stellen, als derselbe efflaxo Termino des Lands verwiesen und sein Vermögen confiscirt werden wird. Verordnet Emmendingen, bey Oberamt den 9ten Juny 1796.

Hochberg. Alle diejenige so an Johannes Sommer, Bürger und Schmidt von Balingen Forderungen zu machen haben, werden hiemit bis Montag den 18ten July d. J. vorgeladen, daß sie an obigem Tag zu guter Vormittagszeit auf der Gerichts - Stube allda unter Mitbringung ihrer Beweisurkunde erscheinen und das Weitere abwarten sollen. Emmendingen den 10. Juny 1796.

Hochberg. Alle diejenige so an Martin Esfelgrodt Bürger und Tagelöhner in Oberschaffhausen Forderungen zu machen haben, werden hiemit bis Freitag den 22ten July h. a. vorgeladen, daß sie an obigem Tag zu guter Vormittagszeit in dem Wirthshaus zum Löwen allda unter Mitbringung ihrer Beweisurkunden erscheinen und das Weitere abwarten sollen. Emmendingen den 11ten Juny 1796.

Mahlberg. Michael Kombach von Wagenstatt welcher in auswärtige Kriegsdienste getreten ist, wird hiermit dergestalt öffentlich vorgeladen, daß er binnen 3 Monaten sich vor hiesigem Oberamt stellen solle, in dem er sonst des Lands verwiesen und sein Vermögen confiscirt werden wird. Mahlberg bey Oberamt den 8ten Juny 1796.

Rötteln. Der im Jahr 1794. heimlich von Haus entwichene Christian Lambert von Binzen, muß sich binnen 3 Monaten dahier einfinden und wegen seiner Entweichung verantworten, sonst wird er des Lands verwiesen und ihm sein Vermögen eingezogen. Verordnet bey Oberamt Lörrach den 20ten May 1796.

Sachen so zu verlehnen find.

Carlsruhe. Jacob Merkle neben dem Kappen, ist willens sein ganzes Haus nebst der Backerey auf den 23ten July zu verlehnen, das Nähere ist bey ihm selbst zu erfragen.

Sachen so zu versteigern sind.

Carlsruhe. Dienstags den 28ten dieses Monats Nachmittags um 2 Uhr wird auf dem allhierigen Rath, hauß die dem hiesigen Bürger und Bildwebermeister Lauer zugehörige in der Spithalsstraße, einseits neben Herrn Geheimenrath Reinhardt anderseits aber dem Beckenmeister Schmidt gelegene Modellmäßig erbaute Behausung mit sonstiger Zugehörde ein für allemal öffentlich versteigert und bey einem erfolgenden annehmlichen Gebott dem Meistbiethenden sogleich gerichtlich zugeschlagen werden. Welches anmit öffentlich bekannt gemacht wird. Verordnet bey Oberamt Carlsruhe den 14ten Juny 1796.

Bruchsal. Da die Kaminsfegerey in den Hochfürstlichen Ober- und Aemtern Kirweiler, Deidesheim und Marientrauth auf den 30ten August dieses Jahrs als dem Bartholomäi Martirtag mittelst öffentlicher Versteigerung in einen anderweiten zwölfjährigen Bestand begeben werden soll; Als wird solches den alsenfalligen Liebhabern andurch bekannt gemacht, um sich desfalls auf besagten Tag bey dahiesig Fürstl. Hofkammer Morgens um 9 Uhr einzufinden. Bruchsal den 14ten May 1796.

Von Hochfürstlich Speyerischer Hof-Kammer wegen.

Zur Nachricht.

Carlsruhe. Hospital-Vorsieber für den Monat Juny ist, Herr Hofraths Assessor Krieg.

Carlsruhe. Der ehemalige Botte Simon Ostertag von Pforzheim, hat die ordinäre Fuhr wieder übernommen. Die Bestellungen geschehen im Rappen.

Pforzheim. Auf den in dieser Woche dahier abgehaltenen s. g. Vitus Viehmarkt kamen 3100 Stück Rindvieh, wovon 447 Stück für 50,338 fl. 27 kr. verkauft wurden. Ferner kamen auf den Markt gegen 250 Stück Pferde, wovon 164 Stück für 18040 fl. verkauft worden sind. Den höchsten Kauf hatte Herr Pfarrer Monteaux von Pinage, der dem Anton Wolf von Weilerstadt ein Pferd für 236 fl. abkaufte. Publizirt Pforzheim bey Oberamt den 10ten Juny 1796.

Vermischte Nachrichten.

Erdäpfelbrod.

Wir wollen unsern Lesern eine Probe mittheilen, welche wir wiederholt mit Mischung von Erdäpfeln unter das Mehl gemacht und allemal richtig befunden und das schönste und schmackhafteste Brod erhalten haben.

Das Mehl hat gewogen, — — — 14 Pf.

Das Quantum Erdäpfel dazu, wenn geschäl — — — — — 7 Pf.

Summa 21 Pf.

Die Erdäpfel zu einer Pappe gekocht, dann mit Wasser verdünnt und in das Mehl nach und nach

geknetet, bis genug und recht alles durchgeknetet und durcheinander gearbeitet war.

Die 14 Pf. Mehl waren schon den Abend vorher in die Mulde gethan, wie auch der Sauerteig und die sogenannte Häbi gemacht und dann die Mulde über Nacht auf den Ofen stehend gelassen worden, da erst den Morgen die Erdäpfel geschält und zu einer dichten Pappe oder Brey eingekocht und dann mit Wasser verdünnt wurden, zum ein und durchkneten mit dem Mehl.

Damit die Erdäpfel gerne und recht zart verflochen und keine grössere oder kleinere Stückchen in dem Brey oder der Pappe sich finden, welches im Brod nicht angenehm ist, so muß man die Erdäpfel roh sauber schälen, wenn, wie zuweilen der Fall, harte Knöllchen darinn sich zeigen, dieselbe ausschneiden, und dann die Erdäpfel über eine Hechel hecheln, welches sie alle gleich in der Dicke liefert, da sie dann hübsch gleich sich zart kochen; man muß auch, wenn man die Erdäpfel in einem eisernen Hafen oder grossen Pfanne, sie zu Brüh zu kochen übers Feuer setzt, ein Geschirr wählen, daß die Erdäpfel ganz mit Wasser bedeckt werden, um in demselben herum zu schwimmen Raum haben, sonst würde der Brey derselben nicht fein ausgekocht, sondern knollicht werden; die Hechel ist von der Art wie man sie braucht um Kettich zu einem Salat zu schreibeln.

Bey dieser Mischung soll nicht verhalten werden daß der Teig etwas längere Kneitung erfordert und etwas mühsamer ist; allein das davon kommende Brod, von auf einen Zug gemahlenem Mehl, welches allein gebacken, bräunlicht und im 2ten Tag schon etwas rauch und trocken ist, wird durch diese Mischung schier so weiß wie Semmel, und erhält sich feuchter wie Roggenbrod und wird so locker und voll kleiner Löcher, als von pur Weizenmehl.

Wir haben auch befunden, daß diese Art den einzamischenden Theil Erdäpfel zu einem dichten Brey einzukochen und den zum Einkneten ins Mehl, so viel nöthig, wiederum mit Wasser zu verdünnen, viel weniger Mühe erfordert, als die Erdäpfel durch dazu erfundene verschiedene Maschinen durchzutreiben und zu drucken und alle Knöllchen verhütet, überhaupt auch von allgemeinerer Anwendung ist, da einen Brey zu kochen, jedermann Geschirr hat, aber nicht Maschinen.

Die Proportion ist also zwey Drittheil Gewicht Mehl und ein Drittheil Gewicht rohe geschälte Erdäpfel, für stark arbeitende Leute möchte es vielleicht noch mehr Erdäpfel erleiden, ohne daß es ein festes beschwerendes Brod würde, diß werden Proben darthun, welche zu machen für das Allgemeine vielleicht noch von verbreiteterem Nutzen werden könnten, als diese die wir

gemacht und in guter Absicht mitzutheilen Pflicht geglaubt haben.

Noch ist nöthig zu berichten, daß man Erdäpfel wählen muß, deren Mark weiß und nicht fester oder kästichter, sondern mürber Art ist, die Brosamen zerfällt, die äussere Haut ist gleichgültig, ob sie auch weiß, gelb, bläulich oder roth, wenn nur das Innere essbare weiß und mehlich ist.

Diese 14 Pf. Mehl und 7 Pf. Erdäpfel, durcheinander geknetet, haben an gutem, lustigem und wohl ausgebacknem Brod an der Zahl 9 Laibe aus dem Ofen geliefert, welche zusammen 25 Pf. gewogen haben, wohlgezogen.

19 Pf. pur Mehl würden gerechnet, daß 3 Pfund Mehl 4 Pf. gut lustig und wohl gebacken Brod geben, welches doch manche Becker zu gewahren sich weigern, mehr nicht als eben so viel Brod geliefert haben; folglich haben 7 Pf. roh geschälte und mit der Hefel geschweißte und zu Brey gekochte Erdäpfel gleichen Dienst geleistet als 5 Pf. pures Kernen oder Weizenmehl.

Diese Methode ist also 1^o. eine Ersparung in den Unkosten und 2^o. in Zeiten wo die Brodfrüchten knapp fallen und sehr zu Rath gehalten werden müssen, um deren nicht gänzliche Mangel zu leiden; auch eine Ersparung an diesen, daß der kleine Vorrath weiter hinreichet.

In grossen Gewerben, wo man vielen Leuten Brod geben muß, kann die Operation natürlicher Weise noch von weit mehrerem Nutzen seyn, als nur im Kleinen und wo grosse Laibe gemacht werden, auch zudem ist die Sache vermuthlich noch verschiedner Verbesserungen zum allgemeinen Besten, besonders für das arbeitende Landvolk fähig und unsers Herzens Wunsch ist, daß dieser unser kleine Entwurf und Probstückchen zu vielen nützlichen Verbesserungen und Meisterstücken Anlaß geben mögen.

Nächstens wollen wir auch eine Anweisung mittheilen, auf eine leichte Art aus Erdäpfeln ein sehr weisses feines, selbst Semmelmehl übertreffendes Mehl zubereiten, welches besonders für die, welcher Nahrung oft meist in Kaffee mit Milch besteht und weil die Milch so dünn und wässericht mehrentheils ist, wenig Nahrungssafft gewähret, ein unsers Erachtens erspriessliches und wohlfeiles Hülfsmittel verschaffen würde.

Zu Paesley in Grossbritannien, hat ein Liebhaber der Landwirthschaft die Entdeckung gemacht, aus Erdäpfeln eine Art Mehl zu erhalten, von welchen er sagt: daß man durch gemachte Proben gefunden habe, daß es alles aus Leinen oder Baumwolle gewoben, weit besser, schöner und glänzender steif mache, als die gewöhnliche Stärke und zwar in geringerer Portion genommen als jene.

Es verfeinere auch den Faden der Gespinste und des Leinen- und Baumwollen-Garnes, Fäden und gebe beyden Fäden eine Art Glätte, welche verursache, daß man ohne Hinderniß fortweben könne, die Witterung möge so trocken, so kalt, oder feucht seyn als sie immer wolle.

Er erachtet, daß wenn der Gebrauch dieses Mehls allgemein bekannt seyn werde und daß man davon allgemeinen Gebrauch machen würde, so würde es einen Beweggrund an die Hand geben, die Pflanzung und Anbauung der Pataten oder Erdäpfeln immer noch mehr zu vermehren und den Verbrauch der Stärke, aus Weizenmehl gemacht, in Grossbritannien vermindern, dieses Mehl, wenn es an einem trocknen Ort aufbewahrt wird, kann Jahre lang aufbewahrt werden, ohne von seiner Güte und Kraft zu verlohren und kommt nur halb so theuer zu stehen, als Semmelmehl von Weizen gemacht; diß ist, was die englische Zeitung von dieser Erfindung meldet. Wir hätten wünschen mögen, daß der Erfinder so vielen Ge-meingeist gehabt und die Art und Weise bekannt gemacht hätte, deren er sich bediente dieses Mehl zu verfertigen, da er es aber nicht gethan hat, so wollen wir unsern Lesern mittheilen, wie wir verfahren sind, eine Art solchen Mehls aus Erdäpfeln zu ziehen, welchem an Weisse und Feinheit kein Semmelmehl, aus Weizen gemacht, beykömmt: Wir haben 1 Pfund Erdäpfel genommen, welche weisses Fleisch haben und nicht kästicht oder fester, sondern mehlichter Art, dann dieselbe sauber geschält und sobald einer geschält war, denselben über ein Reibeisen gerieben, daß das geriebene Mark des Erdäpfels sogleich in das frische Wasser fiel, welches in der Schüssel befindlich war, über welcher das Reibeisen gehalten wurde.

Nachdem alle diese Erdäpfel, deren 5 gewesen, durchgerieben waren, wogen wir die davon gefallene Schälfen und rieben so viel sie gewogen, von einem andern geschälten Erdäpfel dagegen und rieben dann auch diesen durch zu den andern, um just 1 Pfund rohes Erdäpfel-Mark zu erhalten, gossen sodann die Schüssel bis auf einen Zoll mit frischem Wasser ganz voll, rührten sodann alles mit einem hölzernen Löffel durch einander und liessen es $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, denn rührten wirs wieder durcheinander etwann einige Minuten und liessen $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, bis alles sich recht zu Boden gezogen hatte, dann schütteten wir langsam alles Wasser ab und mit Vorsicht, daß nur pur Wasser wegging.

Der im Boden der Schüssel verbliebene Saß war zweyerley Art. Erstlich oben auf in einer Art schleifigten oder in kleinen Stückchen bestehenden Materie von dem durchgeriebenen Erdäpfelmark, welche man die Kleyen des Mehls nennen könnte, diese

Kleien wurden sorgfältig mit dem Gefieder einer Schreibfeder weggeschafft, da sich dann erst das feine Mehl zeigte, sollten sich dann noch einige Tropfen Wasser zeigen, so muß man auch diese weggeschaffen, dann das vorhandne Mehl mit einem saubern trocknen Löffel aus der Schüssel auf einen Bogen Papier thun, und dann in ein aber nur mäßig warmes Ofenrohr, oder auch nur oben auf den etwas warmen Ofen thun und einen andern Bogen darüber, allen Staub abzuhalten und da lassen, bis es recht trocken ist und sodann diß Mehl zum Gebrauch in ein Zuckerglas, oder ein Gefäß von Fayence, oder ander irden Geschirre, das aber inwendig eine Glasur hat, aufbewahren; vorausgesetzt, daß alle diese Geschirre ihre behörige Deckel haben, oder mit Papier zugebunden werden müssen, um alle feuchte Luft oder Staub abzuhalten.

Nun wollen wir unsern werthen Lesern auch anzeigen, was der Ertrag von diesem Pfund vorher geschälten Erdäpfeln gewesen, wog diß Mehl, das so weiß als frisch gefallener Schnee war, 5 1/2 Loth, das sogenannte, Kleie oder Abgang, kann man zur Nahrung benutzen, wenn mans zu andern Erdäpfeln, die man zum Essen rüset, thut, oder zur Fütterung des Geflügels, so daß nichts von diesen 5 Erdäpfeln unbenutzt blieb, als die Schälfen die immer verlohren geht, wenn man keine vierfüßige Thiere zu füttern hat.

Man kann zu allem Backwerk gebrauchen und wenn man auch nur den dritten oder vierten Theil dieses Mehls unter gewöhnliches feines oder Semmelmehl mischt, wird dadurch dieses Backwerk feiner, krachender und angenehmer; wo es aber die beste und nützlichste Dinstle leistet, ist unsers Erachtens in dem nun so allgemein gewordenen Morgengetränk, dem Kaffe mit Milch, die Portion auf eine Tasse ist ein Kaffeelöflein nicht gehäuft voll, sondern nur eben voll dieses Mehls, in den bereits in die Tasse gegossenen Kaffe aus dem Kaffeelöflein in den Kaffe gezettelt und sogleich, so wie man nach und nach zettelt, mit der andern Hand umgerührt, damit wird

das Zusammenlaufen des Mehls verhindert, nachher gießt man die Milch dazu und rührt auch noch ein bißgen um und wenn man recht verfahren ist, so wird man finden, daß man auf diese Art ein besser und auch nahrhafter Getränk hat, als man vorher ohne dieses Mehl hatte.

Leute, die gewohnt sind den Kaffe in irdene Häfenlein zu gießen, um diesen Morgenkrant ihren Angehörigen an die Orte zu bringen, wo sie arbeiten, können nur in gleicher Proportion und auf gleiche Weise, wie oben gemeldet, verfahren, ehe sie die gewohnte Milch in den Kaffe gießen, so erhalten sie den gleichen Zweck und geschwinder, als wenns bey jeder Tasse besonders geschieht; da vielleicht auch Leute den Kaffe und die Milch miteinander schon gemischt zu kochen pflegen, so vermuthen wir, daß sie dennoch dieses Mehls sich bedienen könnten, eine Probe wird sie dessen belehren.

Mittel wider die Wanzen.

Ein sicheres Mittel wider die Wanzen ist, wenn man im Herbst friichen Fliegenschwamm sammelt, in einem Möser zerstoßt und so lang wohlbedeckt stehen läßt, bis er zu einem Brei oder Schleim geworden ist. Mit diesem Brei bestreicht man die Wände und Fugen der Bettstellen und wiederholt dieses nach Verlauf eines Monats zwey bis drey mal. Die Zimmer riechen zwar darnach, doch vergeht der Geruch in ein paar Tagen.

In Macdlots Hofbuchhandlung allhier ist wieder ganz neu zu haben.

Rangliste aller Generale und Officiere der Armeen Frankreichs. 8. 1796. 48 kr.

Remers Versuch einer Geschichte d. Franz. Constitution, von dem Eintritt der Franz. in Galien, bis auf Ludwig des 16ten Regierung. 9. 8. Helmsätt. 1795. 3 fl. 36 kr.

Schüler der Geisteslehre. 2ter Theil, 8. Pgs. 1796. 1 fl. 48 kr.

Steub (J. G.) Ueber den Menschen und nach den hauptsächl. Anlagen in seiner Natur, 2 Th. gr. 8. Tüb. 1796. 4 fl. 30 kr.

Marktpreise vom 13. Junij 1796.

Fruchtpreise.	Carist.		Bedenkschabung.	Lactstube.		Dariaq.		Fleischschabung.		Carist.		
	fl.	kr.		Pf.	Lot.	Pf.	Lot.	fl.	kr.	fl.	kr.	
Das Walter.	12	48	Bed, ober Semmel	—	8	2	—	7	2	Das Pfund.	fl.	kr.
Alt Korn.	12	48	Weiß Brod . . .	—	26	6	—	22	6	Rindfleisch gutes . . .	15	10
Neu Korn.	12	48	— dito . . .	—	—	—	—	—	—	Schmalz	13	—
Alte Kernen.	16	50	Schwarz Brod . .	2	6	10	2	14	10	Hammelfleisch	10	11
Neue Kernen.	16	50	Dito Brod . . .	—	—	—	—	—	—	Kalbsteisch	10	10
Weitzen.	10	30	Deconomisch Brod	—	—	—	—	—	—	Schweinefleisch	13	14
Haber.	8	—										