

Nachrichten

für die Oberamts-Bezirke

Calw und Neuenbürg

Nro. 80.

15 Oktober

1845.

Ämtliche Verordnungen und Bekanntmachungen.

Forstamt Altenstaig.
(Holzverkauf).

Im Revier Enzklosterle kommen am

Samstag den 18. d. M. nachstehende Holzquantitäten wiederholt im öffentlichen Aufstreich zum Verkauf und zwar

im Dietersberg A.
11 Langholzstämme und 5 Säghölze,

im Dietersberg B.
23 Langholzstämme und 6 Säghölze,

im Dietersberg C.
29 Langholzstämme u. 48 Säghölze,

und endlich im Hirschkopf B.
7 Langholzstämme und 15 Säghölze.

Die Zusammenkunft findet Morgens 9 Uhr im Enzklosterle statt, von wo aus man sich in den Wald begeben wird.

Den 10. Okt. 1845.
R. Forstamt.
v. Seutter.

Seine Königliche Majestät haben bei den trüben Ausichten welche die Kartoffelkrankheit, so wie der geringe Ertrag der Ernte überhaupt, gewähren, befohlen, daß, um die Gemeinden in die Lage zu versetzen, später, wenn die Theuerung steigen sollte, den ärmeren und arbeitsunfähigen Ortsangehörigen ihren Unterhalt möglichst wohlfeil zu verschaffen, in denjenigen Gemeinden, in welchen es nöthig erscheint, nicht

nur angemessene, zu den dermalen noch bestehenden billigeren Preisen aufzukaufende Kartoffelvorräthe angelegt, sondern auch Suppenanstalten eingeführt werden.

Dem erhaltenen höchsten Auftrage gemäß werden zufolge Erlasses der Central-Leitung des Wohlthätigkeitsvereins vom 7. d. M. die Lokal-Leitungen aufgefordert, bis den 18. d. M. unfehlbar sich über folgende Punkte in tabellarischer Form hierher berichtlich zu äußern:

- 1) ob und warum eine derartige besondere Fürsorge in den Gemeindebezirken nöthig erscheint,
 - 2) was in dieser Beziehung von Seite der Gemeinde selbst geschehen ist und noch geschehen wird,
 - 3) aus welchen Gründen nicht weiter geschehen wird, und
 - 4) was noch weiter geschehen müßte, um den wohlwollenden Absichten Seiner Königlichen Majestät vollständig zu entsprechen.
- Calw, 11. Okt. 1845.

R. gemeinsch. Oberamt.
Smelin. M. Fischer.

Da das R. Ministerium des Innern schleunigen Bericht über die Fortschritte, welche die Kartoffel-Seuche in dem Oberamtsbezirk bis jetzt gemacht hat, erwartet, so werden die Schultheißenämter aufgefordert, unfehlbar bis den 18. d. M. über den Ertrag der Kartoffelernte in den Gemeindebezirken möglichst genaue Notizen einzusenden, wobei zwischen der Ernte an gesunder für den Genus von Menschen brauchbarer, an angestechter aber zur Viehfütterung oder techni-

scher Verarbeitung dienlicher und an ganz unbrauchbarer Frucht gehörig zu unterscheiden ist. Im Fall auffallend große Aufkäufe von Getreide und Kartoffeln zur Ausfuhr oder zur Spekulation vorkommen sollten, ist unverzüglich eine Anzeige zu machen.

Der hienach geforderte Bericht ist besonders und von dem unterm 11. d. M. verlangten abgesondert zu erstatten.

Calw, 13. Okt. 1845.

R. Oberamt. Smelin.

W i l d b e r g.

(Schafweideverleihung).

Am Dienstag den 28. Oktober d. J. wird die hiesige, anerkannt gesunde Schafweide, welche mit 600 Stück Schafen beslagen werden kann, auf zwei oder mehr Jahre im öffentlichen Aufstreiche an dem Meistbietenden verpachtet werden.

Die Pachtlustigen haben sich hierzu unter Vorlegung von amtlich beglaubigten Prädikats- und Vermögenszeugnissen, Nachmittags 2 Uhr auf dem hiesigen Rathhause einzufinden, wo ihnen die Pachtbedingungen eröffnet werden.

Den 6. Oktober 1845.

Stadtrath.

S c h m i e h.

Am letzten Calwer Markt wurde auf der Altburger Steige eine silberbeschlagene Tabakspfeife gefunden, welche bei der unterzeichneten Stelle deponirt ist. Der rechtmäßige Eigenthümer kann dieselbe gegen Bezahlung der Einrückungsgebühr abholen beim

Schultheißenamt.

N e u h e n g s t ä t t.
(Liegenschaftsverkauf und GläubigerAusruf).

Zufolge Gemeinderäthlichen Beschlusses vom 5. d. M. soll auf hiesigem Rathhause

Montag den 10. Nov. d. J.

Morgens 9 Uhr

die von den Hirschwirth Gengenbachschen Eheleuten hier besitzende Liegenschaft, bestehend in

einer zweistöckigen Behausung mit Tanzboden, die Wirthschaft zum Hirsch,

einem doppelten Schweinstall und einer Mostkeller,

einer Scheuer hinter dem Haus, worunter ein vorzüglich guter Weinkeller,

1/2 Brtl. 15 1/4 Rth. Garten,

2 Mrg. 2 Brtl. 16 Rth. Wiesen, sämmtlich in bester Lage zunächst dem Dorfe, zusammen angeschlagen zu 3070 fl.,

im Wege der Hilfsvollstreckung in öffentlichen Aufstreich gebracht werden. Zugleich wird auf Verlangen genannter Eheleute dem Liegenschaftsverkauf eine Fahrnißauktion durch alle Rubriken angeschlossen werden, wobei namentlich auch etwa 50 Eimer Fässer zum Verkauf kommen werden; wozu Liebhaber — auswärtige diesseits nicht bekannte mit Prädikats- und Vermögenszeugnissen versehen — eingeladen werden.

Diejenigen welche Forderungen an die Gengenbachschen Eheleute zu machen haben, werden hiemit aufgefordert, ihre Ansprüche binnen 30 Tagen a dato, bei dem Gemeinderath gehörig anzumelden, widrigenfalls sie bei der Schuldenverweisung nicht berücksichtigt werden könnten.

Den 4. Okt. 1845.

Gemeinderath,

Außeramtliche Gegenstände.

C a l w.

Auf einen guten Plaz wird ein tüchtiger Knecht gesucht. Wo? sagt Ausgeber dieß.

L e i n a c h.
Am nächsten Sonntag als an hiesiger Kirchweih gebe ich Table d'hote, auch findet Musik-Unterhaltung statt. Um zahlreichen Besuch bittet
H. Firnhaber.

G e l d a u s z u l e i h e n,
gegen gesetzliche Sicherheit:
156 fl. Pfleggeld bei Christof Stroh in Calw.

55 fl. Pfleggeld bei Michael Bäuerle in Zwerenberg.

550 fl. bei der Amtspflege Calw.

C a l w.

Ein schönes Lager von vortrefflichen Gummielastikum-Galochen empfehle ich unter Zusicherung billiger Preise zu geneigter Abnahme; auch besorge ich Reparaturen an schadhast gewordenen.

Ferner habe ich den ganzen Winter über eine große Auswahl von Salbendshuben auf dem Lager.

Schuhmacher Widbrett.

C a l w.

Ungefähr 10 Wagen voll Dung hat zu verkaufen

Müller Schäfer.

C a l w.

Eine buchene Zwirnmühle hat zu verkaufen Schreiner Rühles Wittwe, wohnt bei Burghard in der Vorstadt.

C a l w.

Lange gelbe Kartoffeln, das Eri. um 28 kr., und blaue, das Eri. um 32 kr. verkauft

Mezger Schnaufer's Wittwe.

Benützung und Aufbewahrung der Kartoffeln, besonders der kranken.

Man hat die Beobachtung ge-

macht, daß Kartoffeln, welche scheinbar ganz gesund aus dem Boden genommen wurden, nach Ablauf von 8—14 Tagen im Keller krank geworden sind; ja selbst bei solchen Kartoffeln, welche an einem lustigeren Ort, z. B. auf einer Bühne, oder in einer offenen Kammer, aufbewahrt wurden, haben sich nach einiger Zeit kranke Knollen gefunden, jedoch bei weitem nicht so viele, als bei denjenigen, welche sogleich in den Keller gebracht wurden.

Es hat sich ferner gezeigt, daß die kranken Kartoffeln, d. h. diejenigen, welche an ihrer Oberfläche, oder (seltener) in ihrem Innern schwärzlichte oder bräunlichte Flecken von etwas üblem Geruche haben, sich nicht lange aufbewahren lassen, wenn man keine künstliche Mittel anwendet, um dem Uebel Einhalt zu thun, sondern daß die kranken Stellen sich immer mehr ausbreiten, und endlich weich werden, Schimmel ansetzen, und zerfließen, und alles um sich herum anstecken.

Es ist daher von größter Wichtigkeit, einestheils die kranken Kartoffeln so schnell als möglich auf angemessene Weise zu verwenden, andertheils aber Mittel kennen zu lernen, durch welche die bereits angesteckten länger aufbewahrt, und die gesunden vor der Ansteckung geschützt werden können, damit nicht im Winter und Frühjahr Mangel an Kartoffeln zur Nahrung und besonders zur künftigen Ausfaat entstehen möge.

Ueber die Benützung der kranken Kartoffeln zur Nahrung für Menschen und Vieh ist schon im Wochenblatt vom 8. Okt. mehreres ge-

sagt worden, welchem sich indessen wieder weitere Beobachtungen und Erfahrungen beifügen lassen. Daß die franken Kartoffeln den Menschen nicht schädlich sind, wenn man die franken Stellen ausschneidet, ist indessen durch wiederholte Proben bewährt worden. Hr. D. Schönleber in Liebenzell hat mir mitgetheilt, daß ein Mann in Schömberg schon vor mehr als 8 Tagen angefangen habe, mit seiner ganzen Familie die franken Kartoffeln gesotten mit Butter und Salz zu genießen, und er und seine Leute befinden sich alle wohl. Dieser Mann ließ die franken Kartoffeln unausgeschnitten sieden, und die angestochten Theile wurden erst auf dem Tisch beim Schälren der Kartoffeln weggeschnitten. Diese Art der Benützung ist jedoch weniger zu empfehlen, indem der üble Geschmack und Geruch der franken Theile beim Sieden sich doch immer mehr oder weniger auch den gesunden Theilen mittheilen, und sie daher zwar nicht ungesund, aber doch weniger wohlschmeckend machen wird. Bei der Benützung für die Menschen ist es daher immer zu rathen, die franken Stellen schon an den rohen Kartoffeln auszuschneiden, und sie dann erst im Wasser, oder noch besser, im Dampf zu sieden.

Solche Kartoffeln, welche nicht bloß schwärzlichte Flecken haben, sondern bereits erweicht sind, in eine trübe feuchte Masse zu zerfließen oder zu verschimmeln anfangen, sind jedenfalls weder für Menschen noch fürs Vieh mehr zu benützen; diese taugen zu gar nichts mehr, als auf die Misthaufen zu werden.

Die Brauchbarkeit der franken

Kartoffeln zur Fütterung der Hausthiere hat indessen sich ebenfalls mehrfach bewährt. Nach Angabe des Hrn. D. V. Thierarzts Stohrer ist bis jetzt kein einziger erweislicher Fall von Erkrankung eines Thiers in Folge dieser Fütterung vorgekommen. Zwar giebt es gegenwärtig hin und wieder franke Schweine, allein schon seit einigen Monaten, und noch lange Zeit, ehe neue Kartoffeln verfüttert worden sind, kamen in verschiedenen Theilen Deutschlands, und auch bei uns, Krankheiten unter den Schweinen öfters vor, was daher nicht auf Rechnung dieser Fütterung zu setzen ist. Dagegen bemerkte Hr. Stohrer, was auch von andern Personen bestätigt wurde, daß manche Schweine, und bisweilen auch das Rindvieh, die franken Kartoffeln einige Tage lang unvermischt fressen, dann aber einen Widerwillen dagegen zeigen, und sie liegen lassen. Es ergibt sich hieraus die Regel, daß man die Thiere nicht mit lauter franken Kartoffeln füttern, sondern denselben anderes, namentlich trockenes Futter zusetzen soll. Auch wird es immerhin besser seyn, die franken Kartoffeln gesotten zu verfüttern, als roh.

Auf den Milchertrag der Kühe haben die franken Kartoffeln, wie es scheint, keinen schädlichen Einfluß. Nach einer Mittheilung des Hrn. Stadtschultheiß Schönleber in Liebenzell giebt eine Kuh, die schon einige Zeit mit franken Kartoffeln gefüttert wird, mehr Milch als vorher, und die Milch hat an Güte nichts verloren.

Was die Mittel betrifft, um sowohl die franken als die gesunden

Kartoffeln zur Aufbewahrung für längere Zeit tüchtig zu machen, und besonders um die gesunden vor dem Erkranken zu schützen, so müssen diese erst durch weitere Versuche erprobt werden. Auf Anregung des Ausschusses des hiesigen landwirthsch. Vereins werden sich einige Männer mit Anstellung solcher Versuche, namentlich mit Chlorcalcium und Soda, so wie mit Salzsäure, sowohl in Beziehung auf ihre Wirksamkeit, als auf die damit verknüpften Kosten, befassen, und die Ergebnisse werden dann so bald als möglich veröffentlicht werden.

Einstweilen aber ist es von großer Wichtigkeit, von den franken Kartoffeln so viele als möglich so gleich zu benützen, oder sie auf eine solche Weise zuzubereiten, daß sie später noch benützt werden können. Dies kann hauptsächlich geschehen durch das Dörren, durch das Einsalzen, und durch die Stärkmehlbereitung.

Das Dörren wäre, wenn man bloß zu diesem Zweck feuern müßte, allerdings kostspielig. Allein es giebt häufig genug Gelegenheit, ein zu andern Zwecken angezündetes Feuer hiezu zu benützen, z. B. beim Backen, Waschen, und bei kleineren Quantitäten kann man schon den geheizten Stubenofen benützen. Man dörrt die Kartoffeln entweder roh und ganz, oder gesotten und gerieben oder zerstampft, und kann sie in diesem Zustande an einem trocknen Orte lange aufbewahren. Daß die Kartoffeln, wenn sie gesotten, geschält, gerieben und auf dem Ofen gedörrt werden, sich über ein Jahr lang ganz gut aufbewahren lassen,

und vortreffliche Suppen geben, davon kann sich Jedermann in meinem Hause überzeugen. Will man die gedörrten Kartoffeln blos zum Viehfutter benützen, so braucht man sie nicht vorher auszuschneiden; sollen sie aber zur Nahrung der Menschen dienen, so müssen die kranken Stellen vor dem Dörren ausgeschnitten werden.

Das Einsalzen wäre ebenfalls eine sehr passende Aufbewahrungsweise, wenn sie nicht, um eine größere Menge von Kartoffeln auf diese Art zuzubereiten, so viele große Gefäße (Tüber, Bütten, oder Fässer) erfordern würde, als nicht leicht Jedermann zur Verfügung hat. Indessen könnte doch in vielen Haushaltungen wenigstens ein Theil der kranken Kartoffeln eingesalzen, und so für spätere Zeit aufbewahrt werden. Die kranken Stellen müssen hierzu nothwendig ausgeschnitten, und dann die Kartoffeln roh geschnitzelt oder auf einem Schneideisen in Scheibchen geschnitten wer-

den. Die eingesalzenen Kartoffeln sind besonders für Rindvieh, Schafe und Ziegen sehr gut zu verfüttern; für Schweine werden sie nicht gut taugen.

(Schluß folgt).

Zeitung für Landleute.

Die in Riga und der Umgegend vorgekommenen Cholerafälle schreibt man dem Nothstand der unteren Volksklassen zu, denen die nothwendigsten Lebensmittel fehlen. Man fürchtet, daß die Cholera die preussische Grenze überschreiten werde.

In Offenbach sind wieder 50 Mitglieder aus der römisch-katholischen Kirche zur deutschkatholischen übergetreten.

Nun fährt der Konfessionseifer auch in die Hafner. Auf einem römischkatholischen Dorfe bei Offenbach werden Teller fabrizirt mit der Schrift auf dem Rande: „Der Konfession hat die Weibskent' lieb, Drum

ist er an unserm Glauben ein Dieb.“

Das ehemalige Kloster Ebrach bei Bamberg soll seinem klösterlichen Zweck zurück gegeben werden. Es sollen vorläufig 7 Jesuiten daselbst Aufnahme finden. Die Kosten der Wiederherstellung der Gebäude sind auf 50,000 Gulden veranschlagt.

Die Pariser essen jetzt nichts als afrikanische Hasen, Rebhühner und Wachteln, die zu Tausenden von Algier übers Meer transportirt werden.

Bald wird Deutschland das einzige Land seyn, wo man den Spielteufel noch duldet. Auch in Spanien ist eine Verordnung erschienen, nach welcher diejenigen Personen, welche Spielhäuser halten oder besuchen, mit großen Geld und Freiheitsstrafen belegt werden.

Redakteur: Gustav Rivinius.

Druck und Verlag der Rivinius'schen Buchdruckerei in Calw.

Calw, 11. Oktober 1845. Fruchtpreise, Brod- und Fleischtaxe.

Fruchtpreise.			
Kernen der Scheffel	19fl. 24kr.	18fl. 41kr.	19fl. —kr.
neuer	18fl. 48kr.	18fl. 41kr.	17fl. 56kr.
Dinkel	8fl. 9kr.	8fl. 7kr.	8fl. 6kr.
neuer	8fl. 9kr.	7fl. 45kr.	7fl. 50kr.
Haber	—fl. —kr.	—fl. —kr.	—fl. —kr.
neuer	5fl. —kr.	4fl. 47kr.	4fl. 24kr.
Roggen das Eri.	— fl. — kr.	— fl. — kr.	— fl. — kr.
Gerste	1 fl. 30 kr.	1 fl. 26 kr.	
Bohnen	2 fl. — kr.	1 fl. 48 kr.	
Wicken	— fl. 52 kr.	— fl. — kr.	
Linzen	— fl. — kr.	— fl. — kr.	
Erbsen	— fl. — kr.	— fl. — kr.	
Aufgestellt waren:			
1 Schfl. Kernen.	— Schfl. Dinkel.	32 Schfl. Haber.	

Eingeführt wurden:	
191 Schfl. Kernen.	181 Schfl. Dinkel. 112 Schfl. Haber.
Aufgestellt blieben:	
10 Schfl. Kernen.	— Schfl. Dinkel. 51 Schfl. Haber.
Brodtaxe.	
4 Pfund Kernenbrod kosten	16 kr.
4 Pfund schwarzes Brod kosten	14 kr.
1 Kreuzerweck muß wägen	5 1/8 Loth.
Fleischtaxe.	
p. Pfund.	
Ochsenfleisch 9 kr.	Rindfleisch, gutes 8 kr., geringeres 7 kr.
Kuhfleisch 8 kr.	Kalbfleisch 6 kr.
Schweinefleisch, unabgezogen 9 kr.	abgezogen 8 kr.
Stadtschultheißenamt Calw. Schuld.	

