№ 30.

Die Gau-Versammlungen.

Den 31. Oktober — Beilage zum Nagolder Intelligenzblatt. — 1848.

Die Hühnerzucht.

(Schluß.)

f. Die Züchtung der Hühner.

Das Brüten.

Hühner, welche zur Zucht bestimmt sind, müssen einen guten starken und jungen Hahn haben, das beste Alter beider Geschlechter hierzu ist vom zweiten bis zum sechsten Jahre. Zu Erreichung einer guten Nachzucht ist es unerläßlich, daß man dem Hahn nicht allzuviele Hennen zutheile; gewöhnlich rechnet man anderthalb bis zwei Dutzend Hennen auf den Hahn, dieß ist aber im Interesse der Nachzucht zu viel, indem hiedurch viele Eier unbefruchtet zu Tage kommen, oder der durch zu vieles Treten erschöpfte Hahn nicht im Stande ist, kräftige Junge zu erzeugen. Will man dagegen gut befruchtete Eier haben und eine starke Nachzucht erzielen, so thut man am besten, dem Hahne nur 8 bis 10 Hennen zuzutheilen und wird sich alsdann in seinen Erwartungen nicht getäuscht sehen.

Im Allgemeinen hat man die Erfahrung gemacht, daß die besten Leghennen die schlechtesten Bruthennen sind; besonders die schwarzen und hochbeinigen Racen, wie die spanische, brüten schlecht oder gar nicht, während die niedrig gestellten, weißen Hühner, wie namentlich die Bantams und Dorkongs ausgezeichnet gut brüten. Auch junge Hennen sind meistens nicht gut zum Brüten, da sie von unstätem Temperament sind, und auch nicht die Sorgfalt für die Jungen haben, wie die steteren und sorgfältigen ältern; vor zurückgelegtem zweiten Jahre darf man daher die Hennen nicht zum Brutgeschäft verwenden, wenn man sicher gehen will. Die Henne gibt ihr Verlangen zu brüten durch ein eigenthümliches Gluchsen und Locken zu erkennen, und zeigt dabei eine fieberhafte Aufregung, welche sich durch Hängen der Flügel, Umherflattern und durch den Drang verräth, sich auf Eier zu setzen. Da manche Hennen ihr Nest verlassen, nachdem sie einige Tage gesessen sind, so thut man gut, sie durch Sitzen auf verdorbenen oder Kalk-Eiern zu prüfen, auch werden sie dadurch zur Stetigkeit im Brüten bewogen, daß man sie an einem dunkeln und warmen Orte auf die Eier sezt; das Nest soll so schmal seyn, daß sich die Henne nicht bewegen kann, auch besteht ein gutes Mittel sie stetig zu erhalten darin, daß man mit einem Draht ein etwa ½ Pfund schweres Stück Holz ihr an den Schwanz befestigt und auf den Rücken legt; es wirken die Dunkelheit, die Unmöglichkeit sich zu bewegen, und das Gewicht des Holzes zusammen, um das Thier Stetigkeit zu lehren.

Die Eier, welche man zum Bebrüten auswählt, müssen folgende Eigenschaften besitzen: erstens müssen sie befruchtet seyn, dann dürfen sie nicht über 21—28 Tage alt seyn, ferner müssen sie der Brütwärme (32° R.) ausgesezt werden, und endlich dürfen sie weder übelriechenden atmosphärischen Ausdünstungen noch der Feuchtigkeit ausgesetzt werden. Sieht man bei der Auswahl der Eier auf bestimmte Racen, so muß man immer seine eigenen zum Brüten auswählen, und es ist gut, auf jedes hiezu bestimmte Ei den Tag zu schreiben, an dem es gelegt wurde, worauf man sie das stumpfe Ende nach oben in Kleie legt. Sehr große Eier, in welchen man einen doppelten Dotter vermuthet, mussen so wie sehr kleine und mißgestaltete Eier vermieden werden, denn die ersteren erzeugen Mißgeburten, die zweiten haben oft keinen Dotter, und die lezteren verhindern durch ihre ungleichartige Schaale das Ausschliefen des Küchleins. Man glaubt ziemlich allgemein, daß rundliche Eier Hühnchen, spitzige aber Hähnchen zur Welt bringen. Parmentier sagt hierüber: um das Geschlecht des Küchleins voraus zu bestimmen, untersuche man die Eier, indem man sie gegen das Licht halt; ist nun die Luftblase am stumpfen Ende des Eies etwas gegen eine Seite hingeneigt, so entsteht ein Huhnchen, ist diese Blase genau in der Mitte, ein Hahnchen. Eier, welche in milchwarmem Wasser schwimmen, sind als zu alt zu verwerfen. Eier, welche ein auch noch so kleines Loch in dieser Schaalengegend haben, können nicht bebrütet werden, daher betrügerische Leute dort einen feinen Nadelstich anbringen.

Die Zahl der Eier, welche man einer Henne gibt, richtet sich nach der Breite ihres Körpers und ihrer Flügel, sie wechselt daher von 7 bis 15, ungerade Zahlen wählt man besonders deßhalb gern, weil sich ungerade Eier besser in einen Kreis legen lassen als gerade. Wenn durch ungeschicktes Aufsitzen der Hühner Eier zerbrechen, so entferne man diese sogleich, sonst fressen sie davon und greifen die guten Eier an; haben sie diese üble Gewohnheit angenommen, so kann man sie ihnen dadurch abgewöhnen, daß man ihnen ein heißes hartgekochtes Ei vorhält, in dessen Schaale man einige Löcher gebohrt hatte; sie fressen davon und verbrennen sich dabei den Schnabel, was sie abhalt ferner Eier zu fressen. Wie oben erwähnt, muß man die Brutnester an einem dunkeln und warmen Platz einrichten; am besten taugt hiezu ein wohlverwahrter Souterrain; diese Nester seyen aber auf dem Boden, damit die Henne nicht hinein springen muß, von Stroh- oder Weidengeflecht und so verwahrt, daß keine Marder, Iltiß, Ratten ꝛc. beikönnen.

Stille und Ruhe sind die ersten Erfordernisse für eine Bruthenne; ihre Eier berühre man niemals und störe sie nicht durch zu häufige Besuche; sind die Bruthennen unruhig, und verlassen sie ihr Nest gern, so reiche man ihnen die Hälfte ihres Futters auf dem Neste, und lasse dieses aus lockeren Sämereien, wie Hanfsamen und Hirse bestehen; sie ganz am Neste zu füttern, ist nicht rathsam, weil ihr einige Bewegung als Erholung von dem vielen Sitzen zuträglich ist, auch ist die kurze Abwesenheit der Henne während des Fütterns den Eiern zuträglich, weil diese dann ein wenig verlüften können. Manche Hennen sind so eifrig im Brüten, daß sie hiedurch außerordentlich angegrif-

fen werden und dergestalt abzehren, daß sie kaum im Stande sind, hernach ihre Jungen zu führen, diese füttere man ja nicht am Neste, sondern bebe sie lieber zur Futterzeit herab. Auch bekommt es Bruthennen gut, wenn man ihnen wöchentlich einmal ein Gefäß voll Asche und Sand hinstellt, damit sie darin baden können. Frisches Brunnenwasser darf nicht fehlen.

Nach 21 Tagen Brütezeit schliefen die Küchlein aus; der Hergang dieses Ausschliefens ist folgender. Das Küchlein hat auf seinem Schnabel eine spitzige Hornschuppe, welche dazu dient, die Schale des Eies zu zerbrechen; diese Hornschuppe ist härter als sein Schnabel und fallt in den ersten Tagen ab. Man kann kurze Zeit vor dem Ausschliefen deutlich hören, wie das Küchlein an der Schaale hämmert; zuerst entsteht ein kleines Loch in der Schaale, das aber bald durch die Bewegungen des Küchleins zur Spalte wird, worauf jenes auskriechen kann; auch wird dieses Geschäft dadurch erleichtert, daß während des Brütens die Eierschaale etwas von ihren kalkigen Bestandtheilen verliert, und dadurch leichter zerbrechbar wird. Gelingt es dem Küchlein zwar ein Loch in die Schaale zu brechen, aber doch nicht durchzubrechen, so entsteht ein fataler Umstand; die klebrige Materie nämlich, welche zwischen dem Küchlein und der Schaale ist, vertrocknet und leimt die Federchen des jungen Thieres an die Schaale fest, dieses kann sich hiedurch nicht gut bewegen und geht, wenn man ihm nicht zu Hülfe kommt, zu Grunde. Man erkennt dieß daran, daß die in die Schaale gemachte Oeffnung vier bis fünf Stunden lang bleibt, ohne größer zu werden, und daß die unter der Schaale liegende Haut ein trockenes Ansehen hat, dann sucht man mit irgend einem harten Körper z. B. mit einem Schlüssel die Schaale zu zerbrechen und die unter den zerbrochenen Stellen befindliche Haut wegzuziehen und loszulösen, was mittelst einer Nadel oder feinen Scheere mit großer Vorsicht geschehen muß. Bleibt ein Theil der Haut an dem Kuchlein hangen, so hat dieß nichts zu sagen, vorausgesezt, daß die Schaale zu kleinen Stückchen zerbrochen und weggeschafft wurde; denn nach wenigen Tagen fallen solche Hautreste ab. Wenn die Hühnchen einen halben oder gar einen ganzen Tag lang in der Schaale vergebens arbeiten und nicht herauskönnen, so ist dieß ein Zeichen, daß diese zu hart ist, dann mache man in dem gegen das stumpfe Ende des Eies zu liegenden Drittel, wo der Kopf zu liegen pflegt, eine kreisförmige Oeffnung in das Ei durch vorsichtiges Zerklopfen der Schaale, und öffne die darunter liegende Haut mit Vorsicht, worauf das Kuchlein ausschliefen wird. Diese Hülfe darf aber nicht zu frühzeitig angewendet werden, und namentlich hüte man sich, das schon am 18. Tage hörbar werdende Pipen für ein Zeichen der Reife zu halten, und zu glauben, es sey jezt schon Hülfe nöthig, man würde durch solche zu frühzeitig angewendete Hülfe die Küchlein tödten.

g. Die Aufzucht der jungen Hühner.

An dem Tage, wo sie ausgeschloffen sind, bedürfen die Kuchlein keiner Nahrung, sondern man laßt sie in dem Nest. Am nächsten Tage aber sezt man sie unter einen mit Werg austapezierten Korb, und gibt ihnen in Milch oder, wenn sie schwach sind, in weißen Wein eingeweichte Brodkrumen, haben sie flüssige Oeffnung, so reicht man ihnen hartgesottenes und fein gehacktes Eigelb. Frisches Wasser wird ihnen täglich gereicht, und hier und da gibt man ihnen angebrühten Lauch. Nach fünf bis sechs Tagen kann man sie um die Mittagszeit etwas in die freie Luft lassen, wenn die Sonne scheint, und allmählig zu einem Futter von gekochter Gerste nebst Käsequark und etwas angebrühten Küchenkräutern übergehen. Nach 15 bis 18 Tagen kann man die Küchelchen mit ihrer Mutter in dem Geflügelhof laufen lassen, thut aber gut, sie zum Schutze gegen anderes Geflügel vorerst unter einen weit geflochtenen Korb zu thun. Außerdem kann man noch Habermehl, Waizenmehl ꝛc. mit Wasser zum Teige gemacht, so wie zerdrückte Kartoffeln für die heranwachsenden Hühnchen als Futter bestimmen, und versäume nie, sie mit frischem Wasser und Sand zu versehen. Nach sechs bis acht Wochen können sie von der alten Henne getrennt werden. Nasse und Kälte ist ihnen sehr schädlich, daher man bei schlechter Witterung gut thut, sie so lange sie noch zart sind, in Mistbeeten oder Treibhäusern unterzubringen. Was den, zur Futterung der Küchlein bestimmten Kasequark betrifft, so wird dieser am besten folgendermaßen bereitet. Man kocht die Milch und wirft, sobald sie ins Kochen gekommen ist, etwas Alaun hinein, wodurch sie gerinnt, das Gerinnsel wird von den Molken abgeseiht und ausgedrückt; man nimmt am besten nur so viel Alaun als zum Gerinnen gerade erforderlich ist, nicht aber so viel, daß der Quark zu fest wird. Die schönsten und kräftigsten Hühnchen und Hähnchen werden zur Zucht aufgezogen, die geringen aber gemästet oder kastrirt.

Das künstliche Ausbrüten der Hühnereier, wie es in Egypten betrieben wird, ist vielfach und auf verschiedene Methode in Europa versucht worden, die Resultate sind aber bis jezt so wenig ökonomisch, daß wir diese Sache nur historisch anführen.

Theils um die Hennen zweimal hintereinander brüten zu lassen, theils um sie nach vollbrachtem Brutgeschäfte wieder als Leghennen zu benützen, ist man auf die Idee gekommen, Kapaunen zum Pflegen und Führen der jungen Brut abzurichten. Man hat verschiedene grausame Methoden versucht, um dieses auszuführen, wie Berauschen der Kapaunen mit Branntwein, Berupfen derselben an der Brust und nachheriges Hauen mit Nesseln, allein die einfachste Methode besteht in Folgendem. Man sperrt einen zweijährigen Kapaun in ein dunkles und enges Kafig, aus dem man ihn nur zweimal täglich nimmt, um ihn zu füttern, ist er durch diese einige Tage lang fortgesezte Einkerkerung nach Gesellschaft sehnsüchtig geworden, so gibt man ihm einige Kuchelchen. Plagt oder todtet er gar diese durch neidisches Picken, so werden sie ihm auf einige Tage abgezogen und die frühere Behandlung mit ihm fortgesezt; endlich nimmt er die junge Brut gewiß an, und wird wenn so dressirt nicht nur an sie gewöhnt, sondern führt und pflegt sie so gut als die beste Gluckhenne. Ein Hauptvortheil dabei ist noch der, daß solche Kapaunen mehr Kuchlein unter ihre Flügel bergen können, als Hennen, weil sie größer sind; auch hat man solche Kapaunen selbst zum Bruten abgerichtet.

h Kapaunen und Poularden.

Da die Kastration das Fleisch des Geflügels wesentlich verbessert, so wendet man diese Operation bei beiden Geschlechtern an, kastrirte Hähne werden Kapaunen, kastrirte Hennen Poularden genannt. Die Operation besteht bei den Kapaunen in Folgendem. Man rupft zwischen dem After und der Spitze des Brustbeines die Federn etwas weg, und führt sodann auf einer durch einen Gehulfen gemachten Hautfalte einen Schnitt, welcher etwa zwei Li-

nien vom After vorwärts geht, und groß genug ist, um in die Bauchhöle bequem den Zeigefinger einzuführen. Nun gleitet man mit dem zuvor mit Fett beschmierten Zeigefinger an der Bauchwendung hinab bis man in die Nierengegend gelangt, und dort wird man bald den länglich runden Hoden einer Seite fühlen. Es ist gut diesen nicht sogleich auszulösen, sondern zuerst sich über die Lage des andern durch Tasten Gewißheit zu verschaffen, weil alsdann der zweite Theil der Operation leichter von statten geht; sodann löst man den zuerst gefühlten Hoden ab, und bringt ihn durch eine geschickte Drehung des Fingers heraus. Geht man nun wieder ein, so findet man den andern Hoden, dessen Lage man kennt, leicht und verfährt mit diesem ebenso. Nun wird etwas mildes Fett in die verwundete Bauchhöle eingestrichen und die Wunde zugenäht; zulezt schneidet man dem Kapaun den Kamm und die Backenlappen, so wie die Sporen ab, bestreut die stark blutenden Wunden mit Holzasche und sperrt ihn besonders ein. Die Sporen kann man auf die Wundfläche des Kammes aufdrücken, wo selbst sie erwachsen und nette Hörner bilden. Man hat auch dort schon andere Dinge eingepfropft, wie frisch abgeschnittene Katzenschwänzchen, den Flügel eines Kanarienvogels, welche angewachsen sind, doch geräth dieses Einpfropfen nicht immer. Am besten wählt man zum Verschneiden Hühnchen von 3 bis 4 Monaten, die gut ausgewachsen und fleischig sind, auch lebhaft kräben und mit Ihresgleichen kämpfen, also den erwachenden Paarungstrieb verrathen. Den Abend vor der Operation sperrt man sie ein, und gibt ihnen kein Futter, und in den drei ersten Tagen nach der Operation reicht man ihnen Wasser und schmales Brodfutter, damit sich keine allzu heftige Entzündung bildet, und hält sie in einem trockenen und warmen Stall 6 Tage lang eingesperrt. Wenn die Operation geschickt ausgeführt wurde, geht selten einer zu Grunde; durch ungeschicktes und rohes Operiren können die Nieren verlezt werden, was den Tod des Hahnchens zur Folge hat.

Das Kastriren der jungen Hennen unterscheidet sich dadurch, daß man, wie beim Hahnchen die Hoden, hier den in der Nierengegend liegenden Eierstock auf ähnliche Weise entfernt. Nach Barrell hat das Durchschneiden des Eierganges, was eine weit einfachere Operation ist, denselben Effekt; in diesem Falle hat man nur den in der Nähe des Mastdarmes verlaufenden und in die Cloake mündenden Eiergang aufzusuchen, mit einer Pincette zu fassen, und mit der Scheere zu durchschneiden. Im Uebrigen werden die Poularden gleich den Kapaunen behandelt.

i. Die Mastung der Hühner.

Es giebt sehr verschiedene Methoden des Mästen der Hühner, auf welche wir speciell nicht eingehen können, und die meisten derselben sind leider sehr quälerisch, indem den Hühnern entweder durch die Hand des Mästens oder mittelst einer Maschine der Kropf von einer nahrhaften Paste erfüllt wird. Dabei werden die Thiere eng eingesperrt und in einem warmen und dunkeln Platze gehalten. Dieses Stopfen hat etwas Widernatürliches und jedes gesunde Gefühl Beleidigendes; es ist genug die zu mästenden Thiere, wenn man durchaus mästen will, durch Einsperren und vorzügliches Futter zur Anlage von Fleisch und Fett zu veranlassen; dieß ist wohl die äußerste Grenze des Erlaubten, sie aber durch Vollstopfen zur Futteraufnahme zu zwingen, ist eine Barbarei. Besser und schmackhafter* ist immerhin dasjenige Geflügel, welches auf dem Hofe frei laufend gut gefüttert wurde; allein will man durchaus mästen, so mögen folgende Regeln hiezu dienen. Man sperre die zu mästenden Hühner in einen Käfig, welcher solide Abtheilungen für jedes einzelne Stück hat, so daß sie nicht gegenseitig abtreiben und beißen können; die Gitter des Käfigs seyen so weit gestellt, daß sie mit dem Kopfe herauslangen und in dem davor angebrachten Troge ihr Futter aufnehmen können. Das Trinkwasser wird am besten an der Rückseite des Käfigs in den bekannten Holländer Tränkflaschen vorgesezt, deren Hälse man durch in der bretternen Hinterwand des Käfigs angebrachte Löcher steckt, denn bei dieser Einrichtung wird Verschütten und Verunreinigen des Wassers am besten vermieden. Den Käfig selbst stelle man an einen dunkeln warmen Ort, in ein Souterrain oder einen Keller und richte ihn der Reinlichkeit wegen mit Schiebladenböten ein, welche mit klarem Sande bestreut seyn müssen, der den Thieren zur Verdauung dient. Eine Stange zum Aufsitzen ist ebenfalls anzubringen.

Das Futter, das man dem zu mästenden Geflügel giebt, bestehe aus gekochter Gerste, gekochtem Waizen, bei größerem Geflügel, wie Kapaunen, gekochtem Mais, abwechslungsweise, sodann Brodkrumen mit Bier oder süßer Milch oder Syrup angefeuchtet, doch darf man nicht mehr Flüßigkeit nehmen als die Krumen anschlucken; hier und da gebe man etwas Senfsaamen, etwas Anissaamen, ein Pfefferkorn um die Freßlust rege zu erhalten, und man wird finden, daß man ohne zu stopfen in kurzer Zeit das Geflügel fett haben wird. Auch Unschlittgrieben, Fleischabfälle und ähnliche nährende Stoffe sind vermischt mit den angeführten Mastungsmitteln den Hühnern sehr zuträglich. Zu bemerken ist übrigens, daß sich kein Huhn gut mästet, das vorher kümmerlich gehalten wurde, daß man aber dagegen ein ausgezeichnetes Resultat hiedurch erzielt, wenn man wohl fleischiges und gut gehaltenes Geflügel einer kurzen Mastung unterwirft; 10 bis 14 Tage genügen alsdann vollkommen.

Calw.

Unterzeichneter bereitet und verkauft um 24 kr. per Pfund Feuer-Firniß. Derselbe läßt sich mit allen trocken abgeriebenen Farben vermischen, ist geruchlos, trocknet in zwei Stunden und ist dann ganz unauflöslich in Wasser. Wenn Tapeten und hauptsächlich Holz mit diesem Firniß überstrichen, so sind sie unverbrennbar. Werden Läden, Fenster, Balken angestrichen, so ist ein solches Haus weniger der Gefahr ausgesezt, durch ein in Brand stehendes Nachbarhaus angezündet zu werden, indem ein solch angestrichenes Holz nur verkohlt, nicht verbrennt, auch auf Holz, das längst mit Oelfarbe angestrichen worden ist, läßt sich obiger Feuer-Firniß anwenden.

W. A. Delkeskamp.

Der Unterzeichnete bezeugt, daß Alles, was Herr Delkeskamp in Beziehung auf sein oben genanntes Fabrikat sagt, seine volle Richtigkeit hat; Proben, die in seiner Gegenwart gemacht wurden, haben sich als ganz genügend erwiesen. — Wer sich von der in der That merkwürdigen Erfindung Ueberzeugung verschaffen will, kann unentgeldlich Hölzchen, welche mit diesem Firniß überzogen sind, bei mir ablangen lassen.

Gustav Rivinius.

Eine Probe von diesem Fabrikat liegt auch zur Einsicht vor bei

G. Zaiser in Nagold.

Calw.

Plenar-Versammlung des landwirthschaftlichen Vereins Calw und Preisvertheilung an würdige Dienstboten am Feiertag Andreä dem 30. November, Mittags 2 Uhr, im badischen Hof (Thudium).

Indem nach einem Beschluß des Ausschusses vom 31. Sept. auch heuer wieder die Austheilung von Prämien für musterhaftes Rindvieh ꝛc. unterbleibt, so wurde um so mehr in dieser Zeit anerkannt, daß rechtschaffene und ihrer Herrschaft treu dienende Knechte und Mägde einer Auszeichnung würdig seyen. Es ergeht nun an die Herren Ortsvorsteher die Bitte, in Bälde ihren Gemeinden Folgendes bekannt zu machen:

§. 1. An Dienstboten beiderlei Geschlechts werden Preise ausgetheilt:

a) an männliche:
1. Preis 8 fl. nebst Ehrenbrief.
2. Preis 7 fl. nebst Ehrenbrief.
3. Preis 6 fl. nebst Ehrenbrief.
4. Preis 5 fl. nebst Ehrenbrief.
5. Preis 4 fl. nebst Ehrenbrief.
6. Preis 3 fl. nebst Ehrenbrief.

b) an weibliche: ebenso sechs Preise in gleichen Abstufungen.

§. 2. Zu dieser Preis-Bewerbung werden alle Dienstboten zugelassen, welche im diesseitigen Oberamts-Bezirk wenigstens fünf Jahre bei Einer und derselben Herrschaft als Knechte oder Mägde gedient haben. Handwerksgesellen, eigentliche Haushälterinnen ꝛc. sind ausgeschlossen, dagegen werden Wochenlöhner, welche die oben angegebene Reihe von Jahren in landwirthschaftlichen Geschäften ununterbrochen bei Einer Familie arbeiteten, zugelassen.

§. 3. Zum Begriff eines guten Dienstboten wird gezählt: Treue, Fleiß und Gehorsam; Verträglichkeit, sittliche Aufführung und Sparsamkeit; wer je eine obrigkeitliche Strafe (z. B. Skortations-Strafe) erstanden, kann nicht mitmachen.

§. 4. Jeder Preis-Bewerber hat neben dem Zeugniß seiner Dienstherrschaft ein Zeugniß seiner Ortsobrigkeit und zwar vom Gemeinderath beizubringen, wobei ausdrücklich des leztern Punkts wegen Strafen erwähnt seyn muß; diese Zeugnisse sind längstens bis zum 25. Nov. an den Unterzeichneten einzusenden, nach diesem Termin wird keine Meldung mehr angenommen.

§. 5. Verwandte bis zum zweiten Grad, also solche, die bei einem Bruder, oder bei einer Schwester ꝛc. dienen, sind ausgeschlossen, wohl aber werden nun auch die, welche im dritten Grad stehen, zugelassen. Erstere erhalten aber bei obigen erfüllten Bedingungen einen Ehrenbrief.

§. 6. Die Bewerber haben sich persönlich Mittags um 1 Uhr an obigem Tage den 30. Nov. im Thudium'schen Lokale bei dem Ausschuß zu melden, wo die Vertheilung öffentlich vorgenommen wird und wozu Jedermann freundlich eingeladen ist.

Die Plenar-Versammlung beginnt um 2 Uhr, wozu besonders auch der eigentliche Baurenstand zahlreich sich einfinden sollte, indem es so viel Wichtiges in dieser Zeit zu besprechen gibt. Sollte irgend ein Mitglied des Vereins einen die Zwecke desselben betreffenden Vortrag halten wollen, so wird gebeten, dieses dem Unterzeichneten vorher anzuzeigen.

Der Ausschuß versammelt sich um 10 Uhr zur Prüfung der Zeugnisse ꝛc.

Gechingen, den 24. Oktober 1848.

Im Auftrag des Ausschusses des landwirthschaftlichen Vereins, der Vorstand:

Pfarrer Klinger.

Horb.

Den 18. Oktober 1848

Hopfenpreis - Zettel,

Vorrath circa 120 Centner, guter Qualität.

Nagold.

Steinkohlen bei

Aug. Reichert.

Oberschwandorf, Oberamts Nagold.

Bierhefe feil.

Der Unterzeichnete hat weiße Bierhefe vorräthig und bietet solche zum Verkauf an.

Schwanenwirth Kübler.

Nagold.

Haushälterin - Gesuch.

Ich suche eine ledige Weibsperson, die einer Haushaltung und Wirthschaft vorzustehen vermag, jedoch von gesetztem Alter und gut prädizirt seyn sollte. Der Eintritt könnte sogleich geschehen.

Ich füge Obigem noch bei, daß ein ordentliches Frauenzimmer im Alter von etwa 30 bis 40 Jahren mit etwas Vermögen auch eine bleibende Versorgung durch Ehelichung hiedurch finden könnte.

Baldigen Anträgen sieht entgegen und sagt Näheres

G. Zaiser, Buchdrucker.

Wöchentliche Frucht-, Brod-, Fleisch-, Viktualien- und Holz-Preise.

Nagold, den 28. Oktober 1848. Frucht-Gattungen.	Mittel preis. fl.	kr.	Verkauft wurden: Sch.	Sr.	Erlös. fl.	kr.	Horb, den 17. Juli 1848, per Scheffel. fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Dinkel, neu. 1 Sch.	4	38	69	—	320	38	—	—	6	—	—	—
Dinkel, alt. „	4	40	10	—	46	40	—	—	—	—	—	—
Kernen . . „	10	36	3	—	31	48	—	—	—	—	—	—
Haber . . „	3	14	10	—	32	28	—	—	5	—	—	—
Gerste . „	6	31	8	—	52	14	—	—	9	30	—	—
Mühlfrucht 1 Sr.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Waizen . . „	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bohnen . „	1	9	1	1	10	24	—	—	—	—	—	—
Roggen . „	1	—	—	2	2	—	—	—	—	—	—	—
Wicken . . „	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Erbsen . . „	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Linsen . . „	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Linsf.-Gerste „	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Rog.-Waizen „	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Brod-Preise.	Nagold.	Horb.
4 Pfd. Kernenbrod .	10 kr.	12 kr.
4 „ Schwarzbrod . .	8 „	10 „
1 Weck a 8 Lth.—Ott.	1 „	1 „
Fleisch-Preise.		
1 Pfd. Ochsenfleisch .	9 „	10 „
1 „ Rindfleisch . .	8 „	8 „
1 „ Hammelfleisch .	7 „	— „
1 „ Kalbfleisch . .	8 „	7 „
1 „ Schweinefleisch, abgezogen . .	9 „	— „
unabgezogen .	11 „	— „
Fett-Preise.		
1 „ Schweine-Schmalz	26 „	32 „
1 „ Rindschmalz . .	24 „	30 „
1 „ Butter	15 „	20 „
1 „ Lichter, gegossene	24 „	22 „

	Nagold.	Horb.
1 Pfd. Lichter, gezogene	22 kr.	20 kr.
1 Pfd. Seife . .	17 kr.	16 kr.
Holz-Preise.		
Bödseiten. 1' breit:		
raube . .	40—43 „	40—43 „
halbsaubere .	48 „	48 „
blinde .	1 fl. 6 „	6 „
Bretter, 1' br.	26—36 „	26—36 „
„ 9—10'' br. .	19 „	18 „
Rahmenschenkel	14—15 „	14—15 „
Latten	5—6 „	5—6 „
Kl. Buchenholz:		
pr. Achse	13 fl. 20 „	13 fl. — „
geflößt .	13 fl. 20 „	14 fl. — „
Kl. Tannenholz:		
pr. Achse .	7 fl. — „	7 fl. 48
geflößt . .	7 fl. — „	8 fl. 12

LANDKREIS CALW Kreisarchiv Calw