

Der Enzthäler.

Anzeiger und Unterhaltungs-Blatt für das ganze Enzthal und dessen Umgegend.

Nr. 84. **Neuenbürg,** Mittwoch den 22. Oktober **1856.**

Der Enzthäler erscheint Mittwochs und Samstags. — Preis halbjährig hier und bei allen Postämtern 1 fl. für Neuenbürg und nächste Umgebung abonniert man bei der Redaktion, Auswärtige bei ihren Postämtern. Bestellungen werden täglich angenommen. — Einrückungsgebühr für die Zeile oder deren Raum 2 kr.

Amthliches.

Bekanntmachung für Flößer.

Damit das auf der kleinen Enz eingebundene Langholz noch bis Martini, dem Schluß-Termin für die Langholzflößerei auf der großen Enz, vollständig abgeführt werden kann, darf auf der kleinen Enz nur noch bis zum 25. dies einspätlich eingebunden werden.

Zugleich wird vor einer Ueberschreitung des ersteren Termins, wie sie in den letzten Jahren vorkam, gewarnt.

Neuenbürg, den 18. Oktober 1856.

R. Forstamt.
Lang.

Gräfenhausen.

Sämmtliche Fenster der hiesigen Kirche sollen gereinigt werden und wird diese Arbeit am

Dienstag den 28. Oktober
Mittags 1 Uhr

auf dem hiesigen Rathhause im Abstreich veranfordert, wozu die Glasermeister hiemit eingeladen werden.

Stiftungspflege.
Schuhmacher.

Privatnachrichten.

Neuenbürg.

Wiesen-Verkauf.

1 Morgen in der obern Neuth,
1½ Morgen in der untern Neuth
bin ich Willens unter annehmbaren Zahlungs-Bedingungen ganz oder theilweise an den Meistbietenden zu verkaufen, wozu ich die Liebhaber auf Feiertag Simon und Judä

Dienstag den 28. Oktober Mittags
zu Herrn Johann Genfle hier höflich einlade.

Caroline Roth
Wittwe.

W i l d b a d.

Bei herannahender kälterer Jahreszeit erlaubt sich der Unterzeichnete, sein gut sortirtes Waarenlager in Tuchen aller Farben, Bufekin Satin und Silberinnes zu Winter-Röcken, farbige Flanelle ¾ und ½ breit, Fieber, Multon, Hemdenflanelle, sehr gutes und reines melirt und weißes Strickgarn und eine besonders schöne Auswahl in Herren- und Damen-Jacken nach neuester Facon und seltner Dauerhaftigkeit, dem geschätzten Publikum zur geneigten Abnahme zu empfehlen und sichere die billigsten Preise zu.

Christoph Müller,
Tuchmacher.

Neuenbürg.

Ich setze dem Verkaufe aus:

2 fehlerfreie Kühe, eine mit dem zweiten, die andere mit dem dritten Kalbe trüchtig,

1 aufgerichteten Wagen sammt Zugehör und Fuhrgeschirr mit Halbochen, ungefähr 100 Etr. Heu und Dehnd, wozu ich Kaufsliebhaber auf Feiertag Simon und Judä den 28. Oktober Mittags 2 Uhr in meine Behausung höflich einlade.

Jacob Ruch.

Langenbrand.

Bei der Schulfonds-Pflege Langenbrand liegen 100 fl. gegen gesetzliche Sicherheit zum Ausleihen parat.

Ebenso bei einer hiesigen Pflugschaft 200 fl. Schuldheiß Dür.

Schömburg.

300 fl. Pflugschaftsgeld liegen gegen gesetzliche Sicherheit zum Ausleihen bereit bei

Johannes Burkhardt.

Kronik.

Deutschland.

Württemberg.

Neuenbürg, 18. Okt. Resultat der Abgeordnetenwahl: Abgestimmt haben von 533 Wahlmännern 488; hievon P. Cavallo 440, Schuldh. Schvon 43, Schuldh. Leo 2, Stadtschuldh. Wessinger 2, Oberamtspsf. Fischer 1.

Baden.

Baden, 13. Okt. Einige Säle des Konversationshauses werden auch in diesem Winter geöffnet bleiben und die musikalischen Unterhaltungen wie im verfloffenen Winter stattfinden.

Karlsruhe, 15. Okt. Die Aufträge von auswärts auf badische Cigarren mehren sich der Art, daß ihnen kaum genügt werden kann. Unter Anderem gingen vor einiger Zeit von hier aus deren eiserne 100.000 Stücke nach Nordamerika (St. Louis), und in der Kürze werden ihnen weitere und auch einige Millionen Stücke nach China folgen.

Großbritannien.

London, 9. Okt. In Liverpool ist Jemand auf die Idee gekommen „eisernes Papier“ anzufertigen. Es ist ein vermöge des v. Bessemer erfundenen Verfahrens bereitetes Eisenblech, das noch viel dünner und feiner als das von Demidoff 1851 in London angefertigte und glattem Postpapier ähnlich seyn soll.

Spanien.

Die spanische Regierung ist dem Telegraphen-Vertrage, welche der deutsch-österreichische Telegraphen-Verein mit Frankreich und Belgien abgeschlossen hat, beigetreten.

Miszellen.

Der Gewürznelkenbaum und der Muskatennußbaum.

(Aus J. J. Schouw's Naturschilderungen.)

Der Gewürznelkenbaum (*Caryophyllus aromaticus*), zur Myrtaceenfamilie gehörend, ist ein schöner Baum, von der Höhe unseres Kirschbaumes. Der Stamm ist schlank, hat eine glatte Rinde, und die Zweige bilden eine schöne Krone. Die Blätter gleichen den Lorbeerblättern, und bleiben während des größten Theils des Jahres am Baume sitzen. Die Blumen, welche sich in der Regenzeit entwickeln, sitzen in Dolbensträußen; der Kelch ist mit dem Fruchtknoten zusammengewachsen, fleischig, hochroth, und der Krage desselben viertheilig. Die vier Blätter der Krone sind am Rande zusammengewachsen und bilden dadurch gleichsam eine Nüß. Die Frucht ist eine längliche, braunviolette Beere. Was wir Nelken nennen, ist die Blume, nämlich der Kelch und die geschlossene Krone; sie zeichnen sich, wie bekannt, durch den starken, aromatischen und dabei brennenden Geschmack, welcher sich lange auf der Zunge erhält, aus. Außer der unmittelbaren

Benutzung als Gewürz, wird aus dem Abfall, welcher sich beim Einsammeln ergibt, namentlich aus den Blumenstielen, das Nelkenöl bereitet. Die Nelken-ernte wird vom Oktober bis December vorgenommen. Man reinigt den Boden unterhalb der Bäume, und pflückt die Blüthenköpfe theils mit der Hand, theils mit krummen Stöcken ab. Die Nelken werden alsdann auf gestochene Matten gelegt und bei einem schwachen Feuer geräuchert, wovon sie braun werden; später werden sie an der Sonne getrocknet, und nehmen alsdann die schwarzbraune Farbe an, welche sie bei ihrer Versendung haben.

Einem Mittelverhältniß nach, rechnet man 5 — 6 Pfund als Ertrag eines Baumes; aber die Ernte ist in verschiedenen Jahren sehr verschieden. Ein Nelkenbaum wird für gewöhnlich 75 Jahre alt, aber man hat Beispiele, daß Bäume ein Alter von 100 — 150 Jahren erreichten.

Wenige Pflanzen haben in der Natur einen so beschränkten Verbreitungsbezirk als der Nelkenbaum. Ursprünglich fand man ihn nur auf den fünf ganz kleinen molukkesischen Inseln, besonders auf der Insel Machian. Kurz vor Ankunft der Europäer war er nach Amboina gebracht, aber dort gedeiht er nicht so gut, und bedarf größerer Sorgfalt. Die Javanesen, welche vor Ankunft der Europäer im Besiz des Gewürzhandels waren, haben vergebens versucht, den Bau nach Java zu verpflanzen. Die Europäer haben ihn nach der Insel Mauritius und nach Cayenne gebracht, aber die daselbst producirten Nelken sind von geringerer Güte, und der Anbau macht sich vielleicht nur eben bezahlt, weil die Holländer durch ein künstliches Handelssystem den Preis der Nelken, welche von Amboina kommen, unglaublich hoch halten. Es ist merkwürdig, daß die ursprünglichen Bewohner der Molukken keine Nelken gebrauchten und erst durch Nachfrage der Fremden die Wichtigkeit derselben kennen gelernt haben.

Der Muskatennußbaum (*Myristica moschata*) ist ein schöner Baum, 40 — 50 Fuß hoch, mit ausgebreiteten Zweigen und immergrünen Blättern. Die Blumen sitzen in kleinen Bündeln, und haben einige Aehnlichkeit mit denen der Maiglöckchen. Die Frucht gleicht einem Pflaume, sie ist grün, nimmt aber, wenn sie reift, eine röthliche Farbe an. Sie berstet dann in der Mitte, welche sich rund um sie herumzieht, und die carmoisinrothe Bekleidung des Samens tritt dann hervor; diese, die sogenannte Macis oder Muskatensamenblume umgibt den Samen oder die sogenannte Muskatennuß netzförmig.

Der Baum trägt während des ganzen Jahres Blumen und Früchte, aber das Einsammeln der Früchte geschieht nur zu drei Zeiten, nämlich im April, Juli und November. Die erste Einsammlung giebt das beste, die zweite das reichlichste Product. Der Baum trägt im neunten Jahre und erreicht ein Alter von fünfundsiebzig Jahren.

Das Fleisch, welches freilich saftig aber dabei herbe und widrig ist, wird weggeworfen; die sogenannte Muskatensamenblume wird darauf von der Nuß getrennt und an der Sonne getrocknet, wodurch sie aus dem Hochrothen ins Bläuliche übergeht, und zuletzt blaßgelb wird, so wie sie im Handel erscheint. Die Nuß

wird drei Tage an der Sonne getrocknet, sie wird darauf drei ganze Monate bei einem gelinden Feuer geräuchert, von der äußern Schale befreit, dann zwei bis drei Mal in Kalk und Salzwasser getaucht und endlich noch einmal getrocknet, wozu zwei Monate erforderlich sind. Alles Dieses geschieht, um die Nüsse gegen Insekten zu bewahren. Einige behaupten, daß es auch in der Absicht geschieht, die Keimkraft zu vernichten, um auf diese Weise der Verbreitung des Muskatennußbaumes vorzubeugen. Crawford nimmt an, daß diese ganze kostbare und langwierige Behandlungsweise überflüssig ist, und daß man die Nüsse mit der Schale vertrocknen sollte, wodurch sie am besten geschützt werden würden. Die vermehrten Kosten des Transportes bei der gewichtigeren Waare würden, wie er meint, durch Ersparung jener mühsamen Arbeit und der sorgfältigen Verpackung wieder gewonnen werden. Ein guter Baum giebt jährlich 10 — 14 Pfund Nüsse und Nacis zusammen.

Obgleich auch dieser Baum von der Natur eine beschränkte Verbreitung erbielt, so ist sie dennoch nicht so eng, wie die des Gewürznelkenbaumes. Ursprünglich wuchs der Baum auf den meisten östlichen Inseln des indischen Archipelagus, ja selbst an der Nordküste Neu-Holland's und in Conchinina wild; aber insofern der Baum recht wohlschmeckende Früchte giebt, ward er ursprünglich mehr beschränkt, nämlich auf Neu-Guinea, Ceram, Gilolo, Ternate, Amboina, Booro und auf die umliegenden Inseln.

Als die Engländer während des letzten Krieges in Besitz der Muskat-Inseln gekommen waren, verpflanzten sie den Baum nach Pulo Pinang und West-Indien, aber am letzten Orte wollte er durchaus nicht gedeihen, am erstgenannten giebt der Baum ein so mittelmäßiges Product, daß nur der geringe Preis Absatz verschafft. Auch nach den Maskarenhas-Inseln ist er verpflanzt, und der Anbau in Brasilien versucht.

Der Gebrauch der Muskatennuß war den ursprünglichen Bewohnern eben so fremd, wie der Gebrauch der Nelken.

In Alterthum kannte man in Europa weder Gewürznelken noch Muskatennüsse. Die ersten Spuren von der Kenntniß der Nelken findet man während des Verfalls des griechischen Kaiserthums. Es waren die Araber, welche damals die Nelken nach Europa brachten, sowie wir auch bei den arabischen Schriftstellern die ersten Spuren der Muskatennuß finden; sie bekamen diese Gewürze von Java, wohin die Javanesen, welche damals einen bedeutenden Handel trieben, sie von den Gewürz-Inseln brachten.

Nachdem der Weg um Afrika entdeckt war, concurrirten im Anfang die Portugiesen, Engländer, Holländer, Javanesen und Chinesen im Gewürzhandel, welcher damals vollkommen frei war. Aber im Beginn des 17. Jahrhunderts monopolisirten die Holländer die Production und den Handel. Sie rotteteten die Nelkenbäume auf den fünf molukischen Inseln, auf welchen sie ursprünglich heimisch waren, aus, und beschränkten den Anbau auf die kleine Insel Amboina, um sich auf diese Weise zu Alleinebesitzern des Productes zu machen, und um im Stande zu seyn, den Preis nach eigenem Gutdünken zu bestimmen. Sie vernichteten ebenfalls,

so weit sie es konnten, den Muskatennußbaum auf allen Inseln, wo er sich fand, und beschränkten den Anbau auf die drei kleinen Banda-Inseln. Um dieses Vernichtungssystem zu bewerkstelligen, zerstörten die Holländer nicht allein selbst die Bäume, sondern machten den eingebornen Fürsten Geschenke, mit der Verpflichtung, daß sie auf ihrem eignen Territorium die Bäume vernichten mußten. Dies gab natürlich Veranlassung zu großem Mißvergnügen der Bewohner, und hatte oft Blutvergießen und Kriege zur Folge. Jährlich sendeten die Holländer eine Flotte aus, um zu untersuchen, ob die Fürsten ihre Versprechen erfüllt hätten. Auf der zum Anbau des Nelkenbaumes bestimmten Insel (Amboina) wurde es den Eingebornen erlaubt, denselben zu bauen, aber die Bäume wurden jährlich gezählt, und das Product mußte für einen bestimmten Preis an die Regierung abgeliefert werden. Die Muskatennußwälder wurden besonders an Invaliden und Abenteurer verpachtet, und es sind die Nachkommen dieser, welche jetzt diesen Nahrungsweig mit 2000 Sklaven treiben. Die Eingebornen wurden größtentheils vertrieben. Auch hinsichtlich der Muskatennußbäume forderte man, daß das Product für einen bestimmten Preis an die Regierung abgeliefert werden sollte. Todesstrafe wurde bei den Sklaven und bei den geringeren Ständen, Landesverweisung bei den Bornehmern, wenn sie Muskatennüsse aus schmuggelten, erkannt.

(Fortsetzung folgt.)

Luther's Denkprüche.

(Diese kräftigen Sprüche zieren die Bände des Corridors zu den Wartburgzimmern.)

Ohne Glück und Gunst Ist Kunst umsonst.

Wer trinkt ohne Durst Und ist ohne Hunger, Stirbt desto junger.

Wer jemand lobt in präesentia Und schilt in absentia, Den hol' die Pestilentia!

Wenn wir thäten, was wir sollten, So thät auch Gott, was wir wollten

Aller Leut' Freund, Jedermanns Ged.

Es ist auf Erd kein schöner Kleid, Denn Tugend, Ehr' und Redlichkeit; Je länger man dasselbige trägt, Je mehr es ziert und wohl ansteht.

Rede wenig, rede wahr.

Was wir nicht wissen sollen Das sollen wir nicht wissen wollen.

Ehrlich von Geblüt, Tapfer von Gemüth Und von Herzen treu ist meine Liderei.

Das mag die beste Musik seyn, Wenn Mund und Herz stimmt überein.

Aller Sinn und Muth Steht nach dem zeitlichen Gut, Und wenn sie das erwerben, Legen sie sich nieder und sterben.

Ueberwinde den, der in Dir ist.

Das größte Reich das ist Sein selbst König seyn zu aller Frist.

Trink und is, Gottes nicht vergis!

Hab Gott lieb, red' von Frauen wohl, Sey männlich, wo man es soll.

Rast ich, so rost ich.

Das reichste Kleid ist oft gefüttert mit Herzeleid.

Lieb' soll mit Liebe leben frei!

Wer nicht kann Spas verstehen, Muß nicht unter die Leute gehen.
 Aht dich klein, halt dich rein, Sey gern allein, mach dich nicht gemein.
 Wohl bewußt macht breite Brust.
 Viel Feind viel Ehr.
 Ehe wieg's, dann wag's.
 Wo man nicht zur Belohnung hat die Die Ehr, geschieht kein rühmlich That.
 Thorheit und Stolz wachsen auf einem Holz.
 Gerechtigkeit war stets der Grund, Darauf ein tapftrer Mann bestund.
 Ein' Gutthat, die bei Zeit geschieht, Die selb' ist doppelt ausgericht.
 Im Unglück hab einen feten Muth, Frau Gott, es wird wohl wieder gut.

Die größte Bierbrauerei der Welt ist wohl die von Barclay und Parkins in London. Das Geschäftslokal derselben hält 10 — 12 Morgen und besitzt eine Umfassungsmauer von nahezu $\frac{1}{3}$ Meile. Täglich werden in dieser Brauerei 100.000 Gallonen (1 Gall. = 2 englische Maas) Wasser verbraucht. Sie zählt zwischen 20 und 30 Malzbehälter, von denen jeder einzelne die Größe eines mittleren Hauses hat. Von den fünf kupfernen Kesseln des Porter-Brauhauses faßt jeder 12.000 Quarter Malzwürze. Die Brauerei verbraucht jährlich 600 — 700 Tonnen Kohlen. Die hölzernen Gefäße, worin das Bier gährt, fassen jedes 1500 Fässer Bier. Jederzeit bleiben ungefähr 200 Fässer im Vorrath, die durchschnittlich je 30.000 Gallonen, einige aber über 100.000 Gallonen fassen. Zweihundert der schönsten Pferde werden in dieser Riesenbrauerei gehalten, um das Bier auf ungeheuern Wagen durch die Straßen Londons zu fahren.

Es ist bekanntlich nichts so sonderbar, was nicht ein Engländer unternähme; aber wenn man's ihnen auch nicht nachmacht, so läßt man sich doch die Reultate,

die sie dabei herausbringen, manchmal gern gefallen. So hat unlängst einer sich zur Aufgabe gesetzt, die elterliche Fürsorge der Vögel für ihre Jungen genau zu untersuchen und sich zu dem Ende ein Blaumeisen-Paar erwählt. Um $\frac{1}{2}$ auf 4 Uhr begannen die Alten ihre Arbeit und hörten erst um 8 Uhr Abends auf; sie waren also nahe an 17 Stunden ununterbrochen in ihrer Liebesthätigkeit beschäftigt. Bis 4 Uhr Morgens waren sie schon 12 Mal aus- und eingeflogen, um das erste Frühstück der Kleinen zu besorgen. Zwischen 5 und 6 Uhr flogen sie 40 Mal, und zwar jedesmal nach einer 450 Fuß von dem Neste entfernten Plantage, von wo sie bald eine große Raupe, bald zwei oder drei kleine mitbrachten. Von 9—10 Uhr fütterten sie wiederum 46 Mal u. s. w. Genug, er hat gezählt, daß sie bis zum Abend in Summa 475 Mal zum Neste wiederkehrt waren.

Man erinnert sich, daß in Zeiten, wo die Cholera wüthete, vielfach vor dem Genuß von Obst und Gemüse gewarnt wurde. Allein auf die Erfahrung gestützt, daß 1854 bei der großen Choleraepidemie in Bayern die Gärtner in verschiedenen Städten, die ihr Gemüse fort aßen, während andere Leute Pflanzennahrung möglichst vermieden, von dieser Krankheit mehr als ein anderer Stand verschont blieben (von den Augeburger Gärtnern starb z. B. nicht einer) und durch physiologische Untersuchungen nachweisend, daß im heißen Sommer Pflanzkost die vorzüglichste Nahrung für den Körper seyn müsse, behauptet ein Arzt Dr. Friedmann, daß der mäßige Genuß wohlgereifter und ordentlich zubereiteter Pflanzkost bei weitem mehr gegen die Cholera schütze, als der fortwährende Genuß thierischer Nahrung.

Gold-Course. Stuttgart, den 15. Okt. 1856.
 Württemberg. Dukaten (Kaiser Cours) 5 fl. 45 fr.
 Andere Dukaten 5 fl. 32 fr.
 Friedrichsd'or 9 fl. 40 fr.
 20 Franks-Stücke 9 fl. 17 fr.
 K. Staatskassen-Verwaltung.

Neuenbürg. Ergebniß des Fruchtmarkts am 11. Oktober 1856.

Getreide- Gattungen.	Vorige Ref. Schfl.	Neue Zufuhr Schfl.	Gesammt- Betrag Schfl.	Heutig. Ver- kauf. Schfl.	Im Nest geblieb Schfl.	Höchster Durchschnitts- Preis.		Wahrer Mittelpreis.		Niederster Durchschnitts- Preis.		Verkaufs- Summe.	
						fl.	fr.	fl.	fr.	fl.	fr.	fl.	fr.
Kernen	26	—	26	26	—	20	45	20	35	20	24	535	9
Gem. Frucht	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gerste	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ackerbohnen	—	1	1	1	—	—	—	16	48	—	—	16	48
Wicken	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Haber	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Summe	26	1	27	27	—	—	—	—	—	—	—	551	57

In Vergleichung gegen die Schranne am 11. Oktober ist der Mittelpreis des Kernens gefallen um 15 fr.

Brottaxe

nach dem Mittelpreis vom 11.—18. Okt. d. J., à 20 fl. 45 fr.

4 Pfund weißes Kernbrod 17 fr. 1 Kreuzerwed muß wägen 4 $\frac{7}{8}$ Loth.

Fleischtaxe vom 21. September 1856 an:

Dörsenfleisch	13 fr.	Lammfleisch	10 fr.
Rindfleisch	11 fr.	Schweinefleisch unabgezogen	14 fr.
Kuhfleisch	11 fr.	abgezogen	13 fr.
Kalbfleisch	10 fr.	Stadt-Schultheißenamt. Weßinger.	

