

Intelligenz-Blatt

für

den Oberamts-Bezirk Waiblingen und die Umgegend.

Mit Königlich Württemberg'scher allergnädigster Genehmigung.

Nro. 72.

Sonntag, den 11. September 1841.

Opf're Gott dein Tagewerk!
Er sei stets dein Augenmerk!
Betend wach des Morgens auf,

Betend schließ den Tageslauf!
Nie vergiß die alte Lehre:
Alles unserm Gott zur Ehre!

Ämtliche Bekanntmachungen.

Waiblingen. Von dem R. Justizministerium wurde dem Buchdruckerei-Innhaber Bueß dahier auf Ansuchen ein Stempel zu Stempelung der von demselben zu druckenden Pfandscheine nebst Anhängbogen ertheilt, welchen die unterzeichnete Stelle in Verwahrung hat; es können übrigens die mit dem Stempel des hiesigen Gerichts-Bezirks versehene Pfandscheine (zu 1½ fr. der Bogen) nunmehr bei Bueß in Empfang genommen werden, wovon die Unterpfands-Behörden mit dem Anfügen in Kenntniß gesetzt werden, daß künftig nur die mit diesem Stempel versehenen Pfandscheine die oberamtsgerichtliche Beglaubigung erhalten.

Den 27. August 1841.

R. Oberamtsgericht: Mayer.

Waiblingen. Der Stiftungs-Rath hat beschlossen: das Siedenhaus künftig nur noch zu Unterbringung von Kranken zu benützen und die dormalen noch dort befindliche 4 gesunde Arme bei hiesigen geordneten Familien unterzubringen. Wer nun von diesen 4 Armen eines oder das andere in Kost nehmen will, hat seine Anträge binnen 8 Tagen dem Stadtschultheißenamt zu übergeben.

Sodann ist auf die Resignation des Armen-Vaters Häberle ein Krankenwärter zu bestellen, der freie Wohnung und für einzelne Kranken angemessene Entschädigung für Kost, Wart und Heizung erhält. Nothwendige Bedingung ist, daß auch seine Ehefrau zur Krankenpflege sich hergibt.

Die Bewerber haben sich ebenfalls binnen 8 Tagen zu melden.

Den 11. Sept. 1841.

Stadtschultheißenamt.

Waiblingen. (Feldschüs.) In der Woche vom 12. Spt. — 19. Spt. hat die Hute rechts an der Straße nach Stuttgart

Feldschüs Weichert,

links an der Straße nach Stuttgart

Feldschüs Burkhardtsmaier.

links der Rems

Feldschüs Pöhrmann,

Den 11. Sept. 1841.

Stadtschultheißenamt.

Waiblingen. Der Betrieb der Stadtdörre, welche von jetzt an benützt werden kann, ist dem Gärtner Hoch überlassen, der dafür verantwortlich gemacht wurde, daß die Einwohner in der Reihenfolge, wie sie sich melden, zugelassen werden.

Den 11. Sept. 1841.

Stadtschultheißenamt.

Privat-Bekanntmachungen.

Waiblingen. Bei dem Unterzeichneten liegen 300 fl. Pflegschafts-Geld gegen gesetzliche Sicherheit zum Ausleihen parat.

Schreinermeister,
Eisele.

Waiblingen. (Geld-Antrag.) Es hat Jemand 150 und 250 fl. gegen genügende Sicherheit zum Ausleihen parat. Nähere Auskunft ertheilt

Carl Kayser's Wittwe.

Waiblingen. Es wird ein eingemachter Kellerplag zum Aufbewahren von Angerfen und Kartoffeln in der obern Stadt um billigen Preis gesucht, durch Ausgeber d. Blatts.

Waiblingen. Einen noch neuen Obst-Mahlrog hat zu verkaufen:

Friedrich Pfander,
Vedter Obermeister.

Waiblingen. (Bekanntmachung.)

Am Dienstag den 28. dieses Monats, als am Jubiläumfest, fährt der Omnibus 3 mal nach Stuttgart — nemlich um 5. — 8. und 11 Uhr von hier ab. Die Liebhaber wollen sich in Bälde melden bei

Carl Doderer.

Waiblingen. (Erdbieren zu verkaufen.) Unterzeichneter ist willens den Ertrag, von ungefähr einem Viertel Aker, auf der Korber Höhe welcher in Erdbieren, Kraut und gelben Rüben besteht, im Aufstreich zu verkaufen, Liebhaber wollen sich nächsten Montag Mittag 11 Uhr auf der Korber Höhe einfinden.

Friedrich Sutorius.

Berichtigung.

Waiblingen. Die durch Mißverständnis bei Mezger-Meister Hef. feilgebotene vierfüßige Chaise ist nicht feil, sondern samt 2 Pferden bloß zu vermieten.

Waiblingen. Einen halben Morgen Aker hat Jemand zu verkaufen. Wer? sagt die Redaction.

Leutenbach. (Farrenverkauf.)

Bei Lammwirth. Hehr zu Leutenbach sind 3 tüchtige Farren von $2\frac{1}{2}$, $1\frac{1}{2}$, und $1\frac{1}{2}$ Jahren, rothgelber Farbe und Simmenthaler Gattung, zum Verkauf ausgesetzt, welche täglich eingesehen werden können.

Den 6. Septbr. 1841.

Württemberg.

Stuttgart. Das Regierungsblatt vom 7. Sept. enthält eine Verfügung des Justizministeriums, wonach den Unterpfands-Behörden untersagt wird, die ihnen beigegebenen Pfandhülfsbeamten mit der Erhebung und Verwendung von Darlehen oder GutsErlösen zum Zwecke der Tilgung von Pfandschulden zu beauftragen; — eine Verfügung der Ministerien des Innern und der Finanzen, betreffend die Vorahme von Hausfuchungen durch das ForstPersonal; — und eine Bekanntmachung des Finanzministeriums, wonach das Nebenzollamt Ebingen als entbehrlich aufgehoben wird.

Haus- und landwirthschaftliche und gewerbliche Mittheilungen.

Aufbewahrung fleischreicher Obstsorten.

Das Aufbewahren fleischreicher Obstarten, als: Kirshen, Aprikosen, Pfirsiche, Raine-Clauden, sogar der Trauben kann auf folgende Weise sehr gut geschehen; man wird das Obst nach einem halben Jahre noch ebenso frisch finden, als wenn es eben vom Baum genommen wäre. Man pflückt die Früchte mit der Sorgfalt vom Baume ab, daß sie auf keine Weise verletzt werden, läßt den Stiel daran und bringt sie in ein mehr weites als hohes Constaturglas, damit sie sich nicht drücken, weshalb man Baumwolle oder Hanf zwischen die einzelnen Früchte legt. Ist die Flasche gefüllt, so bringt man ein kleines, offenes Mirturgläschen, das ein Stückchen blankes Kalkummetall enthält, so hinein, daß es an einem Faden hängt, der zwischen dem Glase und dem Kork befestigt ist. Letzterer ist zuvor in Wachs gesotten und wird

bis unter den Rand der Flasche eingedrückt, damit er noch mit Wachs übergossen werden kann.

Das Einbringen des Metalls und Verforken muß schnell geschehen, und die Flasche in einem Eisfasser, wo die Temperatur 7° R. nicht übersteigt, aufbewahrt werden.

Geräuchertes Fleisch im Sommer gut zu erhalten.

Auf den Boden des Fasses oder Kastens, wo das Fleisch aufbewahrt werden soll, legt man drei Finger hoch gutes, klares Heu, und darauf eine Schicht geräuchertes Fleisch. Alsdann füllt man die Lücken mit Heu aus, macht wieder eine Schicht Heu, legt Fleisch darauf, und fährt so fort, bis die oberste Schicht wieder mit Heu zugedeckt und verschlossen wird.

Fester Dfenkitt.

Man vermische reine wohldurchsiebte Holz-asche und ebensoviel Küchensalz, und mache dies mit Wasser zu einem Teige. Dieser Teig dient sowohl zum Zusammensetzen neuer Ofen, als zum Vershmieren der Rigen.

Privilegirte Thierquälerei.

Der geneigte Leser hat wohl schon von den Straßburger Gänseleberpasteten gehört, wenn er auch noch keine gesehen und gerochen, noch weniger gekostet hat; noch weniger kennt er wohl die Behandlungsart, durch welche ein solches Ungeheuer von Leber einer armen Gans entlockt wird. Daß ein armes Thier unbarmherzig, grausam geopfert wird, kann den Gutschmerzer nicht außer Fassung bringen, es gilt ja einem höheren Zwecke, dem Rigel des Gaumens und Magens. Vor einem stets geheizten Ofen bindet oder nagelt man die Gans mit den Füßen auf ein Bret, und fängt nun an, ihr gewaltsam so viel nahrhafte und zugleich mit hitzigen Gewürzen, besonders Pfeffer, geschwängerte Speise zu geben — und wenn sie nicht gutwillig sich versetzt, ihr einzustopfen — als nur immer gehen will. Um den brennenden Durst zu stillen, erhält sie nichts. Vor sich hat sie die Gluth, in sich hat sie die Gluth, aber sie leidet für Andere, und das gibt ihr Fassung. Sie vergießt keine nasse, keine blutige Thräne, denn sie ist von der Ahnung ihrer höhern Bestimmung erfüllt. Unterdessen wächst

die Leber, und das ist ja die Absicht ihrer Kreuzigung, in die Länge und Breite, Höhe und Tiefe. Ist sie zu ihrer größtmöglichen Ausdehnung geblieben, die Gans liegt auf diesem Stredette oft mehrere Wochen, so schlägt endlich ihre Erlösungstunde. Sie wird geschlachtet, und ihre Leber, der Kern ihres Innern, wandert in eine Pastete, dazu Trüffeln, feine Saucen etc., und die Pastete geht um hohen Preis von Straßburg bis nach London und Petersburg. Eben so grausam verfährt man in Wien mit dem österreichischen Truthahn. Wenn bei Veranlassung einer festlichen Tafel der Jäger vergebens durch den Wald gespürcht hat, um einen Auerhahn zu schießen, so wendet er sich in seiner Bedrängniß an die Köchin der Herrschaft. Gefühlvoll, wie alle Weiber, weiß sie Rath zu schaffen. Sie geht mit ernstlichen Schritten auf den Meierhof, prüft mit forschenden Mienen die arglosen Truthähne, die zur Kurzweil unter einander sich ärgern, und einer um den andern gaudern und Kläber schlagen — greift den fettesten unter denselben auf, wie einen russischen Rekruten, nimmt wohlwollend seinen Leib zwischen die Beine, und gibt der Küchenmagd einen wohlverstandenen Wink. Diese hat inzwischen zwei Flaschen-rothen Burgunderwein mit Nelken, Zimmt, Pfeffer und andern Gewürz über dem Feuer bis zum höchsten Grad des Siedens gebracht, und sodann in ein eignes Gefäß, vorn mit der Vorrichtung eines sogenannten Schnabellöffels gefüllt. Mit dieser siedenden Suppe naht sie jetzt der Köchin. Die hält das schweigende Thier, streichelt ihm wohl noch den Hals; aber auf einmal öffnet sie ihm den Schnabel, steckt den Schnabellöffel hinein, und die Küchenmagd gießt die feurige, dampfende Labe in den Hals des edlen Opfertieres. Daß dies nicht ohne einiges Sträuben von Seiten des Truthahns abgeht, wird der geneigte Leser schon ahnen, aber keine Gnade und Erbarmen hilft hier. Kaum ist es geschehen, kaum sind die letzten Tropfen im Halse verschwunden, so preßt die Köchin die Gurgel mit der Faust zu, und ersticht so, jedoch mit weiblicher Sanftmuth, das unglückliche Opfer eines unerbittlichen Geschickes. Fünf Minuten dauern die krampfhaften Zuckungen des Vogels, sein Sträuben gegen dies unmenschliche Verfahren. Aber der hohe Zweck ist erreicht, der Burgunder nebst den Gewürzen dringt in Saft und Blut des Truthahns, färbt das Fleisch blutroth, und gibt ihm einen Geschmack gleich dem Auerhahne.

Der Schrecklichste der Schrecken ist der Mensch in seinem Wahne, besonders, wenn es seiner Junge und seinem Magen gilt.

Vermischte Nachrichten.

London, den 7. August. Aus Florenz wird ein schauerhafter Vorfall berichtet: Die beiden Söhne des in der Nachbarschaft jener Stadt wohnenden Lord Aldborough waren mit einander in Streit gerathen, hatten sich aber scheinbar wieder versöhnt. Am nächsten Tage gingen beide zusammen auf die Jagd. Unterwegs schlug plötzlich der jüngere achtzehnjährige gegen seinen Bruder an und schoss ihm eine Ladung Schrot in die Weichen, zog dann noch ein Pistol, womit er ihm einen Schuß im Nacken und Hinterkopf beibrachte, und floh darauf, seinen 23jährigen Bruder liegen lassend, in einen Weinberg. Hier griffen Landleute den neuen Cain auf und erklärten ihm, er werde an den Galgen kommen. „Nein, ich komme nicht an den Galgen!“ rief er, zog wieder ein Pistol aus der Tasche, hielt den Lauf in den Mund, drückte ab und sank todt zu Boden. Der ältere Bruder lebt noch, und die Aerzte hoffen, ihn retten zu können.

Dem. Rachel sollte am 13. August, dem Tag nach den ersten Unruhen im Theater zu Bordeaux, dort auftreten; sie erklärte aber, vor einem unruhigen Publikum nicht spielen zu wollen. Hierauf begab sich eine Anzahl junger Leute zu ihr, und versprach im Namen Aller, daß die Vorstellung nicht gestört werden solle. Dem. Rachel trat nun auf und machte eine Einnahme von 10,000 Frs.

Auf der Leipzig Magdeburger Eisenbahn hat sich am 18. August Abends ein beklagenswerther Unfall ereignet. Die Lokomotive Jungfrau führte den Güterzug von Rötzen nach Magdeburg. Auf ein, von einem Bahnwärter bei neblichter Luft gegebenes falsches Signal wurde von Magdeburg eine Hilfslokomotive dem Zug entgegengeschickt, die nun auf diesen mit solcher Gewalt stieß, daß die „Jungfrau“ zertrümmert, und die übrigen Wagen beschädigt wurden; ein Kondukteur und ein Schlosser wurden getödtet; auch der Lokomotivführer des „Castor“ u. des-

sen Lehrling sollen das Leben eingebüßt haben, und noch mehrere andere Personen, darunter der Vorsteher der Eisenbahngesellschaft, Herr Gunny, verwundet worden seyn.

Waiblingen. Naturalien-Preise vom 11. Sept. 1841.

Fruchtgattungen.

	Preise.		
	Höchst.	Mittlere	Niederste
	fl. kr.	fl. kr.	fl. kr.
1 Scheffel Waizen .	— —	— —	— —
„ Kernen . .	— —	— —	— —
„ Gerste . . .	— —	— —	— —
„ Gemischtes	— —	— —	— —
„ alter Dinkel	6 48	6 36	6 24
„ neuer Dinkel	5 24	5 6	4 42
„ Haber . . .	3 42	3 12	3 —
Simri Akerbohnen	— —	— —	— —
„ Welschkorn	— —	— —	— —
„ Erbsen . .	— —	— —	— —
„ Wicken . .	— —	— —	— —
„ Binsen . . .	— —	— —	— —

Fleisch-Preise.

1 Pfund Schenfleisch	7 fr.
1 — Kalbfleisch	8 fr.
1 — Schweinefleisch	8 fr.
1 — Hammelfleisch	6 fr.

Kornhausmeister, Stadtrath Häberle.

Nachtrag.

Waiblingen. (Empfehlung.)
Mit obrigkeitlicher Bewilligung hält sich seit 8 Tagen ein mit den besten Zeugnissen versehener Uhrmacher aus Baiern hier auf, der bereits durch vollkommen gute Wiederherstellung sowohl an Taschen als auch Wanduhren seine Geschicklichkeit, verbunden mit möglichster Billigkeit, erwiesen hat.

Da sich nun schon seit langer Zeit kein geschickter Uhrmacher mehr hier befindet, so wird obige Anzeige allen denen Uhrenbesitzern die schadhafte Uhren haben, sehr willkommen seyn, nunmehr Gelegenheit zu finden, ihre verdorbenen Uhren aufs Beste und Billigste wieder herstellen lassen zu können. Derselbe logirt auf hiesiger Post und empfiehlt sich aufs Höflichste.

Wiesler, aus Baiern.