

# Amts- und Intelligenzblatt

für den

## Oberamts-Bezirk Waiblingen.

Nr. 34.

Dienstag, den 27. April

1852

### Ämtliche Bekanntmachungen.

Waiblingen (An die Gemeinde-Beörden.)

Von Hohenheim sind 165 Pfund Samen der RiesenMöhre hier angekommen, wovon in Berücksichtigung der eingelaufenen Bestellungen, welche um ein Namhaftes höher sind, zugetheilt werden konnten.

Der Gemeinde Waiblingen 7 Pfund.

der — Baach 3 Pfund

der — Beinstein 4 Pfund

der — Birkmannsweiler 5 Pfund

der — Bittensfeld 8 Pfund

der — Breuningsweiler 11 Pfund

der — Brezenafer 5 Pfund

der — Bürg 6 Pfund

der — Buoch 3 Pfund

der — Endersbach 5 Pfund

der — Großheppach 5 Pfund

der — Hanweiler 2 Pfund

der — Hegnath 5 Pfund

der — Herdmannsweiler 3 Pfund

der — Hochberg 9 Pfund

der — Hochdorf 3 Pfund

der — Höfen 7 Pfund

der — Hohenafer 4 Pfund

der — Kleinheppach 1 Pfund

der — Korb 9 Pfund

der — Leutenbach 5 Pfund

der — Neckarrens 2 Pfund

der — Nellmersbach 5 Pfund

der — Neustadt 7 Pfund

der — Nebelhardt 4 Pfund

der — Deschelbronn 2 Pfund

der — Dypelsbom 8 Pfund

der — Reichenbach 6 Pfund

der — Reilersburg 3 Pfund

der — Schwaifheim 4 Pfund

der — Steinach 3 Pfund

der	—	Strümpfelbach	4 Pfund
der	—	Winnenden	7 Pfund

Zusammen 165 Pfund

Das Pfund kommt mit den Transport-Kosten hieher und mit den Kosten des Verwagens und Verpackens auf 28 fr., welche bei der Empfangnahme baar zu bezahlen, jedenfalls aber mit nächstem Boten einzulenden sind.

Die Säcke, in welche die größeren Quantitäten gepackt sind, müssen zurückgegeben werden.  
Den 26. April 1852.

Königl. Oberamt:

Häberlen.

### Waiblingen.

(Oberamts-Verkauf betreffend.)

Die Pfandbehörden möchte ich ersuchen, die Ausfertigung der Pfandscheine möglichst zu beschleunigen, damit die Entlehner vor Zinsverlusten geschützt werden.

Uebrigens bin ich am nächsten Samstag, ausnahmsweise nicht Nachmittags, sondern Vormittags zu treffen, wovon ich die Leute zu bescheiden bitte.

Den 26. April 1852.

Leib- und Sparkassen Cassier.

Steinbuch.

Waiblingen. (Verpachtung von Allmanden. Am nächsten Donnerstag Abend 5 Uhr wird das Allmandgras auf dem Rathhaus verpachtet, wozu besonders die Eigenthümer des anstoßenden Guts eingeladen werden.)

Den 26. April 1852.

Stadtschultheißenamt.

### Hegnacherhof

Gemeinde-Bezirks Neustadt.

(Wiederholter Hofguts-Verkauf)

Der Käufer des in den Nummern 23 u. 26. dieses Blattes näher beschriebenen Hofguts des Bauern Jacob Bähler vom Hegnacherhof hat vor der auf Montag d. 12 dieses Monats vertragenen Aufstreichs-Verhandlung den Kauf gekündigt. Das Hofgut ist nunmehr um den Preis von —. 6800 fl. angekauft, und findet am

Freitag den 30. dieses Monats,

Morgens 8 Uhr

ein wiederholter und letzter Aufstreich auf hiesigem Rathhause statt, wozu die Kaufs Liebhaber, auswärtige mit obrigkeitlichen Prädicats- und Vermögens- Zeugnissen versehen, eingeladen sind.

Neustadt, d. 17 April 1852.

Raths-Schreiberei.

### Forstamt Schorndorf.

Revier Adelberg.

(Holzverkauf.)

Aus den Staatswaldungen Brecherhalde und Sägrain B. kommen

Freitag den 30. April,

— 3550 Stück starke, 4475 geringe Hopfenstangen und 1625 Stück Barmstähle unter den bekannnten Bedingungen zum öffentlichen Aufstreichs-Verkaufe.

Die Zusammenkunft findet

Morgens 9 Uhr

im Staatswald Oberehau, auf der Straße zwischen Schorndorf und Adelberg statt, und werden die betreffenden Liebhaber mit dem Bemerkten zu diesem Verkaufe eingeladen, daß die Hopfenstangen von ausgezeichnete Qualität und zur Abfuhr äußerst günstig geltegen sind.

Schorndorf, den 24. April 1852.

R. Forstamt.

Urkuhl.

### Winnenden.

Zur Annahme und Beförderung von Leinwand und Garn für die rühmlich bekannte

Königl. Uracher Bleiche

empfehle ich mich bestens

Kaufmann Vertsch.

### Waiblingen.

Von heute an ist Mettwurk zu haben bei Louis Höfler

Waiblingen. (Verlorenes.) Vom letzten Freitag auf den Samstag Nachts zwischen 10 — 11 Uhr ist von hier bis Winnenden eine blaue Uniform Mütze mit einem W und einer Krone verloren gegangen, der redliche Finder wolle dieselbe bei der Redaktion dieses Blattes abgeben.

### Waiblingen.

(Pferde und Wagenverkauf.)

Am nächsten Feiertag, 1. May, Nachmittags 1 Uhr verkaufe ich meine 2 Pferde mit oder ohne Geschirr, so wie einen 2 — 3 spännigen Wagen sammt Zugehör, wozu ich die Liebhaber hiemit einlade.

Stadtrath Wöflner Wittve.



## Waiblingen.

An die Mitglieder des Landwirthschaftlichen Vereins.

Zur Wahl des Ausschusses, zur Publikation der Vereins Rechnung, zur Vertheilung von Prämien an treue Dienstboten, und zu Besprechung verschiedener landwirthschaftlicher Gegenstände wird

Samstag der 1. Mai d. J.

Nachmittags 2 Uhr

eine Plenar-Versammlung im Köhler in Enderbach abgehalten und die verehrlichen Vereinsmitglieder werden um so mehr zu zahlreicher Betheiligung an dieser Versammlung eingeladen, als die Wahl eines neuen Vorstandes geboten ist, da ihr bisheriger Vorstand einen anderwärtigen Wirkungskreis betritt.

Die verehrlichen Ortsvorsteher werden ersucht, die Vereinsmitglieder sowie auch andere Freunde der Landwirthschaft hiezu einzuladen.

Den 16. April 1852.

Aus Auftrag des Vorstands,  
der Secretär:

Steinbuch.

Waiblingen. Bei Säiler Schffel kaum man gegen baare Bezahlung, wieder Gyps haben.

Waiblingen. Ein noch ganz neues Felleisen ist um billigen Preis zu kaufen. Bei wem, sagt die Redaktion dieses Blatts.

Waiblingen. Jacob Kienzle, Zeugschmid hat zwei gute Fenster sammt Futter und zwei Paar Läden mit Band zu verkaufen.

Waiblingen. Zu haben frisches Schweineschmalz und reinstes Rindschmalz

bei G. C. Herzog, junior, Seifensieder.

Waiblingen. Der Unterzeichnete hat eine obere Wohnung bis Jacobi zu vermietthen, es kann auf Verlangen sonst erforderlicher Platz abgegeben werden.

F. Buz, Weißgerber.

Waiblingen. Der Unterzeichnete wünscht sein neuerbautes Haus an der Winnender Staiß zu verkaufen oder an ein geringeres vertauschen zu können, solches besteht in einer Stube Stubenkammer, Küche, 2 Ställe und gewölbtem Keller; und 8 Ruthen Land dabei. Die Liebhaber hiezu können täglich einen Kauf oder Gegentausch abschließen.

Friedrich Häußermann.

## Ueber die Verwendung der Riesenmöhren zum Brodbacken.

Von Professor Siemens in Hohenheim

Herr Director Walz hat in seiner Verantwortung der Frage, ob wir den Kartoffelbau beschränken sollen, unter den Früchten, welche als Surrogat dienen könnten, die Riesenmöhre ihres reichen Ertrags und vielseitiger Verwendung wegen besonders hervorzuheben.

Ihre Verwendung zum Brodbaden, wozu Herr Posthalter Koller in Balingen die erste Veranlassung gegeben, scheint sehr beachtenswerth. Nach den von diesem Herrn über die Bereitung des Brods gemachten Angaben wurden aus etwa gleichen Gewichten gedämpfter Möhren und Mehl die hieher eingesandten Proben erhalten. Es gaben

22 Pfund Nachmehl aus Kernen

5 $\frac{1}{2}$  " Ackerbohnenmehl

5 $\frac{1}{2}$  " Gerstenmehl

zusammen 33 Pfund Mehl mit 28 Pfund Möhren 62 Pfund Brod.

Da man nach gewöhnlicher Annahme aus 33 Pfund Mehl 48 — 49 Pfund Brod erhält, so hätten obige 28 Pfund Möhren 13 Pfund Brod geliefert.

Die Güte der eingesandten Proben gab Veranlassung, daß auch hier Versuche mit der Verwendung von Möhren gemacht wurden.

Bei dem ersten Versuche erhielt man aus 25 Pfund Schwarzbrotmehl und 15 Pfund gedämpfte Möhren, mit Verwendung von 4 Pfund Wasser, 40 Pfund Brodteig, der 36 Pfund Brod lieferte. Dasselbe ist, obgleich stark ausgebacken, dennoch gegenwärtig 10 Tage nach dem Backen noch feucht und wohlschmeckend, obgleich ein Zusatz von Kümmel und Salz fehlt.

Ein zweiter Versuch, auf gleiche Weise gemacht, gab durch die Verwendung von Salz und Kümmel ein noch besseres Product. Das Ergebnis an Brod aus den Möhren stellte sich hier aber, bei der obigen Annahme des Brodetrags aus dem Mehle, fast auf Null und der Möhrenzusatz hätte demnach nur die Güte des Brods verbessert.

Der dritte Versuch sollte ermitteln, wie weit sich die Verwendung des Mehls vermindern lasse. Es wurde deshalb gar kein Wasser zugesetzt und nur die gedämpften und geriebenen Möhren mit dem nothwendigsten Mehle angesäuert und ausgeknetet.

20 Pfund Möhren bedurften 17 Pfund gemischtes Dinkelmehl und diese lieferten 36 Pfund Teig, aus welchem man 31 $\frac{1}{2}$  Pfund Brod erhielt, was noch locker und wohlschmeckend war. Bei diesem Versuche stellte sich das Ergebnis aus den Möhren weit günstiger, wenn auch dem Balingen noch nicht gleich, indem aus den 20 Pfund Möhren nur 6 $\frac{1}{2}$  Pfund Brod gewonnen wurden.

Ein vierter Versuch lieferte aus 30 Pfund Möhren und 31 Pfund Mehl, welches mit

Akerbohnenmehl vermischte war, 63 Pfd. Brodteig und dieser 58 Pfund Brod, kalt gewogen. Hiernach hätten die 30 Pfund gedämpfte Möhren 12 — 13 Pfund Brod gegeben.

Da nun nach hier angestellten Versuchen 1 Simri Möhren, welches 38—40 Pfund wiegt, nach dem Dämpfen und weitem Reinigen von der leicht zu eisernenden Hülse oder Schale und etwa vorkommenden schwarzen Flecken oder schadhafte Theile circa 30 Pfund zu verwendenden Brei liefert, so wäre das Ergebniß an Brod gleichfalls 12 — 13 Pfund vom Simri der rohen Möhre. Das noch um etwas günstigere Resultat des Herrn Posthalter Koller mag dadurch herbeigeführt seyn, daß derselbe, wie die Probe zeigt, keine so vollständige Zerkleinerung der Möhren durch bloßes Zerquetschen erreichte, wie wir dieß hier durch vollständiges Zerreiben erlangten. Die in den unzerdrückten Rüben auch nach dem Baden noch zurückbleibende Feuchtigkeit verursacht aber das Mehrgewicht des Brods. Aus demselben Grunde stellt sich auch die Ausbeute an Brod oder das Brodgewicht aus den Möhren um so günstiger, je mehr von diesen im Verhältniß zum Mehle verwendet wurden. Sie hatten demnach eine größere Menge Feuchtigkeit nicht nur beim Baden zurück, sondern sie erhalten dem Brode diese Feuchtigkeit auch länger. \*)

Bis zu welchem Preise des Mehls und der Möhren die Verwendung der letzten einen pekuniären Vortheil gewährt, läßt sich nach dem hier angegebenen Resultate ermessen. Jedenfalls wird das Brod durch die Möhren für den Geschmack verbessert und es ist auch wohl anzunehmen, daß dieser Zusatz das Brod assimilirbarer oder nahrhafter mache.

Nicht die von uns genossene Masse ist es, die uns ernährt, sondern meist nur wenige Theile derselben, die verdaut oder gelöst von dem Blute aufgenommen werden. Daß aber die Möhre außerordentlich reich an solchen Stoffen ist, geht daraus hervor, daß man ihre Nahrungsfähigkeit nur um  $\frac{1}{4}$  geringer gefunden hat, als die der Kartoffeln, obgleich diese zwei mehr als doppelt so großen Gehalt an festen Theilen besitzen. Ihre Eigenschaft, andere Nahrungsmittel verdaulicher zu machen, dürfte auch wohl aus der Erfahrung abzuleiten seyn, wonach man sie zu der gesündesten Nahrung für Menschen und Vieh zählt.

Um mehr Abwechslung in dem Genuße dieser vortrefflichen Frucht zu erhalten, wird man sicher bald noch mehr Speisen finden, bei denen

\*) Dieser letzteren Eigenschaft wegen eignet sich der Möhrenzusaß auch vorzüglich bei der Verwendung von solchen Mehlsorten, die das Brod trockener und rauer machen, wie dieß beim Gerstenmehl und dem Maismehl der Fall ist; namentlich wird dadurch der strenge eigenthümliche Geschmack des Maismehls gemildert, wie dieß ein weiterer Versuch bestätigte, bei welchem aus 20 Pfund Möhren mit 10 Pfund Maismehl und 13 Pfund Dinkelmehl 39 Pfund Brod erhalten wurden.

sie wenigstens als Zusatz eine Anwendung zuläßt. Auch hierüber haben wir bereits einige Versuche gemacht und gefunden, daß sie namentlich zu den gewöhnlichen Wehlknöpfen auf die allereinfachste Weise sich verwenden läßt. Die Möhren werden dazu roh gerieben und mit ein Drittel ihrer Masse Mehl vermisch, womit sie eine wohlschmeckende Speise liefern, die, mit der Brühe oder auch trocken geschmälzt, genossen werden kann. Auch kann man dem Pfannkuchenteige eine größere Menge geriebene Möhren zusetzen. Endlich läßt sich ein vortrefflicher Salat daraus bereiten, wozu man die geriebenen Möhren zuvor etwas ausdrückt, damit sie an ihrer Süßigkeit verlieren.

Proben dieser Gerichte wurden den Mitgliedern des hier am 20. v. M. versammelten landwirthschaftlichen Bezirksvereins vorgelegt und allseitig als gut befunden.

### Winnenden.

Naturalien-Preise vom 2. April 1852.

Fruchtgattungen	höchst.		mittl.		niedrst.	
	fl.	fr.	fl.	fr.	fl.	fr.
Kernen, p. Scheff.	19	44	19	28	19	12
Dinkel, alt "	9	—	8	43	8	12
Dinkel, neu "	8	22	7	56	7	12
Haber,	6	30	6	2	4	6
Haber	—	—	—	—	—	—
Roggen,	16	—	—	—	—	—
Gerste	16	—	14	56	14	24
Weizen, p. Simri	3	—	2	48	2	30
Einforn	—	—	—	—	—	—
Gemischtes	2	—	1	57	—	—
Erbsen,	3	30	—	—	—	—
Linsen	3	30	—	—	—	—
Wicken	1	40	1	12	—	48
Welschkorn	2	48	2	42	2	—
Akerbohnen,	2	—	1	48	1	30

### Wäiblingen

Naturalien-Preise den 24. April 1852.]

Fruchtgattungen.	höchst.		mittl.		niedrst.	
	fl.	fr.	fl.	fr.	fl.	fr.
Kernen, p. Scheffel.	—	—	—	—	—	—
Dinkel	—	—	—	—	—	—
Haber	6	—	5	54	5	30
Roggen	—	—	—	—	—	—
Weizen p. Simri.	2	36	2	24	—	—
Gerste	1	54	1	48	—	—
Akerbohnen	2	6	2	—	—	1 54
Welschkorn	2	20	2	12	—	—
Wicken	1	24	1	15	1	—
Erbsen	—	—	—	—	—	—
Linsen	—	—	—	—	—	—