

Amts- und Intelligenzblatt

Oberamts-Bezirk Waiblingen.

Nro. 34.

Dienstag den 1. Mai

1860

Bekanntmachungen

H o c h d o r f. W a u b u n g A u f r u f.

Ansprüche an den kürzlich gestorbenen Egitheiß: Hübner, wann sie, bei dessen Verlassenschafts-Auseinandersetzung berücksichtigt werden sollen, sind binnen 14 Tagen der unterzeichneten Stelle anzumelden und nachzuweisen.

Waiblingen, den 26. April 1860.

Gerichtsnotariat,
C. F. Kerker

nügenden Vermögensstand die erforderlichen Zeugnisse beizubringen im Stande sind, können von den Vorausschlägen, Plänen und Bedingungen auf der Verwaltungs-Kanzlei der Heilanstalt Wimmthal Einsicht nehmen und ihre in Procenten der Ueberschlagssumme ausgedrückten Offerte schriftlich oder auch mündlich am Tage der Submissions-Verhandlung, den 4. Mai d. J., Morgens 10 Uhr ebendasselbst abgeben.

Den 19 April 1860.

K. Oekonomie-Verwaltung

Gmelin

K. Bezirksbauamt

Landauer

Heilanstalt Wimmthal.
Beraccordirung v. Bauarbeiten.
Hiemach aufgeführte Bauarbeiten sollen im Submissionswege an tüchtige und solide Handwerksleute verdingt werden, und zwar:

- A. Von einem Portier-Haus.
Grab- und Mauerarbeit im Betrag von 368 fl. 42 fr.
Steinbauerarbeit 179 fl. 42 fr.
Oypferarbeit 36 fl. 40 fr.
Zimmerarbeit 216 fl. 16 fr.
Schreinerarbeit 70 fl. 49 fr.
Glaserarbeit 38 fl. —
Schlosserarbeit 58 fl. 54 fr.
Anstricharbeit 14 fl. 20 fr.

- B. Von einem Pavillon-
bahn.
Grab- und Mauerarbeit 154 fl. 11 fr.
Zimmerarbeit 810 fl. 30 fr.
Schmidarbeit 73 fl. 48 fr.
Dachbedeckung mit Filz 250 fl. —

Unternehmer solcher Arbeiten, welche den unterzeichneten Stellen als tüchtig be-
kannt oder über ihre Befähigung und ge-

Stetten im Remsthal. Steinablieferungs-Gesuch.

In Folge eines neu aufgedeckten Werk-
steinbruchs, wird beabsichtigt, ein Ablieferungs-Geschäft zu erzielen. Der Bruch enthält durchaus weiße Steine und sind zu Großbauten jeden Bedarfs anzueimpf-
len.

Gemenderath,
Woser.

Forstamt Reichenberg.

Neuffer Wimmerden.

Holz-Verkauf.

Aus dem Staatswalde Edelesklinge
nächt Affalterbad
am Freitag den 11ten Mai d. J.
4 Buchenkämmchen mit Zusammen 34,2 C'
11 Lindenkämmchen " " 53,1 C'
17 Klasten buchene Scheiter und Prügel
12 Klasten aspene Scheiter und Prügel
1 Klasten Abfallholz
1463 buchene und 1450 aspene Wellen.
Zusammenkunft Vormittags 9 Uhr im Schlag.
Reichenberg den 25. April 1860.

K. Forstamt,
v. Wesserer.

in Magdeburger

Feuer- und Hagelversicherungs-Gesellschaft

versichert zu festen, billigen Prämien auch im laufenden Jahre Bodenerzeugnisse, als Getreide, Wein, Loh, Hopfen und dergl. gegen Hagelschaden.

Die Auszahlung der zuständigen Entschädigungssummen erfolgt spätestens binnen 4 Wochen baar und voll, ohne Rücksicht auf die Jahres-Einnahme, weil eintretende Verluste aus Capital-Vermögen der Gesellschaft bestritten werden.

Weitere Auskunft ertheilen die Herren Agenten, bei denen auch Antragsformulare unentgeltlich zu haben sind, und zwar

Herr Gottlob Willinger Kaufmann in Waiblingen

" C. Stähle " " Winnenden

Der Haupt-Agent

Ferd. Garnier in Stuttgart.

Feuerversicherungs-Anstalt der bayerischen Hypotheken- und Wechselbank in München.

Durch Verfügung des K. Ministeriums des Innern hat obige Anstalt die Erlaubnis zum Geschäftsbetrieb im Königreich Württemberg erhalten.

Garantiefund der Anstalt beim letzten Rechnungs-Abschluss pro 1859:

a) Das ursprünglich baar einbezahlte Garantiefund	3,000,000 fl.
b) Der baar kompletirte Reservefond	1,000,000 fl.
c) Die Prämien-Reserve	198,266 fl.
	<hr/>
	4,198,266 fl.

Das Versicherungskapital der Anstalt war am Schlusse des Jahrs

1859	245,326,455 fl.
an Brandenschädigungen wurden im Jahre 1859 bezahlt	164,456 fl.
der seit dem Bestehen der Anstalt	3,356,505 fl.

Die Anstalt hat die Unterzeichneten zu ihren Vertretern für das Königreich Württemberg unnannt; dieselben erbiethen sich zur Ertheilung jeder Auskunft und Vermittlung von Versicherungen. Stuttgart den 16. April 1860.

Frauk & Schäffer.

Unter Berufung auf obiges bringe ich hiermit zur Kenntniss, dass ich für den Bezirk Waiblingen als Agent der genannten Feuerversicherungs-Anstalt aufgestellt und oberamtlich bestätigt worden bin; ich empfehle mich zur Annahme von Versicherungen und bin zu Ertheilung näherer Auskunft mit Vergnügen bereit.
Waiblingen im April 1860.

Gottlob Willinger.

Waiblingen. Für Christiane und Margaretha Daiber wird, gegen gute Kostgeldsentschädigung ein Unterkommen gesucht Kasernenpflege.

Stuttgart.

Ziegler-Gesuch.

Tüchtige Ziegler finden in einer größern Ziegelei, wo theils Akkord, theils Tagelohn-Arbeit gegeben wird, dauernde Beschäftigung.

Näheres mündlich oder schriftlich durch
G. Weißwenger, Königsstr. 40.
gegenüber der Regiments-Kaserne.

Waiblingen.

Vor einiger Zeit habe ich meinen Bekannten eine Sperkfette gelehnt, ich ersuche denselben, dieselbe mit wieder retour zu bringen,

Zg. Georg Fischer.

Waiblingen.

Derjenige Bekannte welcher am Sonntag Abend bei Metzger Borch einen Hut mitgenommen hat, wird ersucht denselben wieder abgeben zu wollen, im andern Fall hat er unangenehme Folgen zu erwarten.

Wahlungen. [Zu vermieten]

Ein sonniges Loos mit Bett, hat für einen Herrn zu vermieten, Wer? sagt die Redaktion.

Wahlungen.

Es hat jemand ein trächtiges Schwein zu verkaufen Wer? sagt die Redaktion.

Wahlungen.

Da ich gesonnen bin das Handwerk nicht länger mehr fortzutreiben, werde ich meine Waren zu herabgesetzten Preisen abgeben. Zugleich suche ich meine Werkstätte, die entweder von einem Feuerarbeiter benutzt werden kann oder sich ebenso gut zu einer Wohnung eignet, zu vermieten.

Kupferschmid Joh Pfanders Wittwe.

Unterzeichneter hat mehrere Wagen Dung zu verkaufen oder gegen Stroh zu vertauschen. Hofhalter H. B.

Stuttgart.

Ein und Verkauf von Staats-Obligationen, Anlehenloosen, Einwechslung von Coupons u. Trefferloosen, Gratis-Auskunft über gezogene Nummern von Anlehenloosen

Kerbinand Garnier.

Belehrung.

für Fleischschau-Commissionen.

S. 21.

Bei Thieren, die schnell und ungewöhnlich stark gemästet worden sind, ist überwiegend Fett vorhanden; dasselbe zeigt nach dem Erkalten nicht die gewöhnliche Festigkeit, das Fleisch schrumpft beim Kochen stark zusammen, ist zwar hart, doch wenig schmackhaft.

S. 22.

Das Fleisch von Rälbern und Hammeln, welchen Luft unter die Haut geblasen wurde, bekommt ein schönes weißes, anscheinend fettes Aussehen, beim Kochen entweicht jedoch die im Zellgewebe angesammelte Luft, das Fleisch fällt zusammen und schrumpft ein.

S. 23.

Fleisch von trächtigen Thieren, deren Tragzeit schon weit vorgechrit war, ist weniger derd als gewöhnlich, die Fleischfasern sind blaß und schlaff, das Fett und Zellgewebe sehen mehr wässrig aus.

S. 24.

Wurden die Thiere unmittelbar vor dem Schlachten weit hergetrieben und gehetzt, so erhält das Fleisch eine mehr dunkelrothe Farbe, das Blut hat sich aus den kleinen Gefäßen nicht vollständig entleert, es focht sich nicht vollständig weich und erhält sich beim Aufbewahren nicht länge.

S. 25.

Auf Eis gelegtes, vollständig gestoren gewesen und wieder aufgethawes Fleisch schmeckt gekocht wie aufgewärmtes Fleisch, ist wider natürlich weich und von ablem Aussehen.

S. 26.

3. Absolut verwerfliches Fleisch.

Von Thieren, die an schnell verlaufenden Krankheiten gelitten haben hat das Fleisch meist ein ins dunkelrothe spielendes Aussehen, das Blut in den noch vorhandenen Gefäßen ist dick und schwarz, weßhalb die größeren Blutadern von den Metzgern ausgeschlitten werden; die Fleischfasern sind fest und trocken, das Fett ist gelbroth, der Geruch etwas abweichend von dem des gesunden Fleisches.

Von Thieren, welche an langwierigen Krankheiten litten, ist das Fleisch bleich, sehr weich, wässrig und fettarm, das Fett schmierig und süßig, Ringerindrücke bleiben im Fleische längere Zeit stehen; gekocht wird es faserig, geschmacklos, es ist sehr schwer verdaulich und läßt sich nicht gut aufbewahren. Nicht selten finden sich noch Spuren der vorausgegangenen Krankheiten, z. B. Finnen bei den Schweinen, Knoten bei der Perlsucht des Rindviehs etc.

S. S. 27.

Das Fleisch von crepitirenden Thieren hat in der Regel einen eigenthümlichen Geruch, hängt man es durchschneiden auf, so träufelt Blut von schlechter Beschaffenheit aus den in demselben befindlichen Adern, das Mark in den Knochen bleibt gewöhnlich weich und flüssig, das Fett ist schmierig und hat ein abgestandenes Aussehen.

S. 28.

Zur Fäulniß hinneigendes Fleisch verliert seine rothe Farbe, wird dunkler, später grünlich an der Oberfläche feuchtnässend und schmierig; der faule Geruch desselben verliert sich weder durch Kochen noch durch Braten ganz und läßt sich auch durch Räuchern und Bestreichen des Fleisches mit Holzessig schlecht verbergen. Legieres Verfahren erkennt man an dem brenzlichsauren Geruche an der Oberfläche des Fleisches und an dem faulen Geruche an der Oberfläche der Knochen, auch vermittelst eines in die Substanz des Fleisches gemachten Einschnitts.

3. Abschnitt.

Beachtung der Fleischwaaren

Bei der Wurstfabrikation soll mit der gehörigen Reinlichkeit verfahren werden. Die aus Fleisch, Speck, Blut u. s. w. bestehende Fülle

muss frisch und fein gehackt seyn, zwischen dem Würstbrett sollen sich keine mit Luft angefüllten Räume befinden, denn in der Nähe derselben verdirbt die Würst am schnellsten. Im Sommer darf dem Würstbrett etwas wehr Saff und Gewürz beigemischt seyn, als im Winter.

S. 30.

Würste, die ihrer Art nach gekocht werden, wie z. B. Leber- und Blutwürste, müssen gehörig gar kochen. Die Gärheit einer Würst erkennt man beim Kochen daran, dass sie aufgeschwollen einen Fettschmilt gibt, der bei der Verdunstung insbesondere seine rothe Farbe haben darf.

S. 31.

Geräucherter Würste, welche lange halten sollen, wie Wölnitzer, Bännschweiger Würste etc. müssen hart, fest und schwer zu durchschneiden seyn, die Fülle muss überall eine gleichmäßige Farbe besitzen, mit feinen weißen glänzenden Speckstückchen gemengt seyn und die Haut sich schwer loslösen lassen. Dasselbe gilt auch von den geräucherter Schwarzenmaalen.

S. 32.

Verdorbene Würste werden an der Oberfläche schmierig; durchschneiden sind sie im Innern weicher, blasser, haben einen üblen Geruch und schmecken eigenthümlich saul.

Bei verdorbenen Schmalz, Knack- und Geeselat-Würsten bekommt die rothe Würstfäule zuerst eine graue Farbe und die Haut löst sich leicht von dem Inballe trennen.

Würde der Würstbrett in nicht zuvor gehörig gereinigte Därme gefüllt, so verdirbt er um so leichter und schneller nach dem Darm-Inballe.

Mit Semmel bereicherte Würste, namentlich Leberwürste und Blutwürste werden zuerst sauer, was sich durch den Geruch und Geschmack verräth, und dann saul.

Angegangene (um sie vor dem völligen Verderben zu schützen) mit Holzessig bestrichene, geräucherter Würste sind an ihrer Weichheit, dem brechlich-sauren Geruche und dem säuerlichen Geschmack der dem Därme zunächst gelegenen Theile der Fülle zu erkennen.

S. 33.

Frische und eingesalzene Rindenzunge soll (abgesehen von der ya teu Dreib.) ein weiches zartes Fleisch haben. Die Rindenzunge unterscheidet sich von der bioweißen in den Fäule kommenden geräucherter Pferdézunge dadurch, dass der sogenannte Griff, an dem sich der Grund der Zunge befestigt, bei eiferer kurz und stumpf, bei der Pferdézunge dagegen 2-3 Zoll lang ist und tief in den Zungengrund einragt.

Geräucherter Zunge und geräucherter Fleisch sehen äußerlich schön braun aus, innen haben sie eine gleichmäßige mehr dunkelrothe Farbe

als im grünen Zustande. Angegangenes und doppel eingelatzenes und geräucherter Fleisch sieht im Innern gelblich, selbst blaugrün aus und hat einen unangenehmen Geschmack.

S. 34.

Gut eingesalzener, und geräucherter Schinken ist fest, hart, gut ausgeiröthet, er quillt nach dem Abfieden bedeutend auf, das Fleisch bekommt eine lebhaft rothe Farbe, das Fett wird nach dem Gefalten fest und weiß. Wird zum Einsatz in eine zu große Menge Salpeter dem Rohsalze beigefügt, so bekommt das Fleisch eine röthere Farbe und einen herben Geschmack; eine blasse Farbe und fader Geschmack ist dagegen die Folge eines unvollständigen Einsatzens. Schinken von alten Thieren ist zäh und grobsäuerig. In Häulung bianetzender, nicht abgefeineter Schinken wird in der Walle weich, abgefeineter macht sich in der Nähe der Knochen der saule Geruch zuerst bemerklich, das Fleisch bekommt eine gelblichgraue Farbe.

Guter Winterspeck hat äußerlich keine Saugen, ist fest, glänzend weiß und zerfällt beim Durchschneiden. Verderbener Speck sieht gelb aus, ist weich und hat einen ranzigen Geruch und Geschmack.

Sehr saftreiche, galleyhaltige Fleischwaaren, Sutzen und dergleichen überziehen sich, wenn sie länger Zeit und besonders in warmer Luft aufbewahrt sind, mit Semmel oder werden sauer und erregen dadurch verschiedene Zufälle. Diese Veränderungen sind durch eine genaue Beschichtigung, den säuerlichen Geschmack und die Neigung zum Zerfließen der Walle zu erkennen.

Winnenden.
Naturallien-Preise den 26 April 1860

Fruchtgattungen.	hoch.		mitt.		niedr.
	fl.	fr.	fl.	fr.	
Durchschnitts-Preis	fl.	fr.	fl.	fr.	fl. fr.
Dinkel p. Schfl.	6	54	6	37	6 23
Dinkel	—	—	—	—	—
Haber,	7	36	6	51	6 18
Waizen, 1 Simri	2	30	2	28	—
Kerneu p. Schfl.	18	—	17	4	—
Gerste, pr. Simri	1	30	1	30	1 28
Gerste,	—	—	—	—	—
Roggen,	1	44	1	40	1 36
Mischling 1 Simri	1	45	1	36	—
Einforn,	—	—	—	—	—
Erbfen,	3	—	2	42	—
Linien,	3	—	2	42	—
Weischorn,	2	—	1	52	—
Ackerbohnen,	2	—	1	54	1 50
Wicken,	—	—	—	—	—