

# Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

## **Jeverische wöchentliche Anzeigen und Nachrichten. 1791-1811 1811**

45 (11.11.1811)

[urn:nbn:de:gbv:45:1-152537](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:gbv:45:1-152537)

# Zeeversche wöchentliche Anzeigen und Nachrichten.

Montag d. 11 November — 45 — (Novembre) 1811.

## Bekanntmachung.

Das Friedensgericht des Cantons Jever im Departement der Ostems, macht hiemit dem Publico bekannt, daß der erste Huissier bey besagtem Gerichte, Carl Christoph Campen, welcher seit dem ersten März d. J., den Grefrier Posten ad interim wahrgenommen hat, auf sein mehrmaliges Ansuchen seine dimission als Commis Grefrier unter dem 16 Oct. d. J. erhalten habe, und von nun an wieder die Geschäfte als erster Huissier wahrnehmen werde.

Die Stelle eines Grefriers ad interim wird jetzt durch den Herrn Behrend Kühmen wahrge-  
nommen.

Ferner wird dem Publico notificirt, daß des Montags die Sitzungen des Polizeigerichts; am Dienstag, Mittwoch, Freytage u. Sonn-  
abend die gewöhnlichen Audienzen des Friedens-  
gerichts gehalten werden und am Donnerstage  
das Vergleichs Bureau geöffnet ist.

Jever im Friedensgerichte d. 28 Octobr.  
1811.

Hoppe, Suppléant  
beym Friedensgerichte des Cantons  
Jever im Departement der Ost-Ems.

## Verkäufe

1. Friderich Wietenhorst, will am Sonnabend  
als d. 16 Nov. d. J. Nachmittags 1 Uhr 200  
Stück Gänse zu Jever in Michel Cordes Be-  
hausung aufm Pannewerk, öffentlich meistb. durch  
mich verkaufen lassen.

Jürgens, Ausmiener.

2. Auf Autorisation eines hochpreislichen Tri-  
bunals, sollen sämmtlich nachgelassene Mobili-  
en des w. Gold und Silberschmids E. H. Ketz-  
wich, als: Tische, Stühle, Schränke, Wand u.  
Taschenuhren, Mannsleidungsstücke, Commo-  
den, Spiegel, Kupferstiche mit Rahmen und  
Glas, Gläser, Porcellan, Leinen- und Tischzeug,  
Betten und litte de Champe mit Behängen aller-  
hand Küchengeräthe, sodann neu verarbeitetes  
Gold u. Silber, Goldschmids- u. Uhrmachergeräth-  
schaft worunter eine Walze, Uhrgläser, mehrere  
Sorten starkes Getränke, und was mehr zum Vor-

schein kommen wird am Dienstage d. 26 Nov.  
und folgenden Tagen an der Osterstraße öffent-  
lich meistbietend verkauft werden.

Murich, d. 31 October 1811. Reuter.

3. Johann Diederich Müller zu Waiens,  
ist erschossen pl. m. 18 Stück setze Kühe, am  
Donnerstag als den 14 Nov. in des Gastwirths  
Gerviet Christians Behausung, Hobeln u. ge-  
nannt, öffentlich meistbietend durch mich verkau-  
fen zu lassen. Jürgens, Ausmiener.

## Notifikationen.

1. Blanken Thran, Eßig, Sauer, Brant-  
wein Borceloner, guten aufrichtigen Schiedam-  
mer Geneser, alles bey Anfern, Rapp und  
Lein, Del, bey Ahnen und Anfern, Cichorien,  
Lackmus, Meis, Corinten, Pflaumen, Thee Bone,  
Congo Thee, Toback, und verschiedene andere  
Waaren mehr, sind bey 25 und mehrern Pfun-  
den bey mir zu sehr billigen Preisen, gegen  
kaare Bezahlung zu erhalten. Jever.

H. M. Lüders.

2. Da ich dieser Tages eine Ladung Stuhl-  
Rüschen nebst Sonnenbänder in allen Sorten  
von besser Qualität empfangen habe; so em-  
pfehle mich damit in sehr billigen Preisen bestens  
Wittmund. Fr. Hattermann.

3. Der Cammerschreiber Hecht in Jever  
macht hiedurch bekannt, daß er, auffer den seit  
vielen Jahren gegebenen privat Stunden in der  
hochdeutschen Schönschreibekunst ic. jetzt auch  
noch Unterricht in den Anfangsgründen auf dem  
Clavier und in der Vocal Musik, resp. im Sin-  
gen, geben wird.

4. Es ist jemand in der Stadt Jever, am  
Winterenacht Marktstage, einen Pudelhund  
weggenommen, welcher einen schwarzen Hals-  
band von Leder umgehabt hat. Dieser Hund war  
ganz geschoren, nur etwas langes Haar um den  
Mund und oben auf dem Kopf war stehen geblie-  
ben, auch waren die Ohren ungeschoren, die  
Vorderfüße und Beine waren ganz weiß, die  
Hinterbeine halb weiß, die Füße aber ganz weiß,  
die Brust weiß, der Hals weiß, vor den Kopf ein klein

ner weißer Fleck, auf den Nacken ein großer weißer Fleck und solcher spitzlauf den Kopf laufend, übrigens ganz schwarz. Derjenige dem dieser Hund etwa nachgelaufen seyn sollte oder wer Nachricht davon geben kann, hat ein gutes Douceur zu erwarten, wenn beym Intelligenz Comtoir in Jever, solches angezeigt wird.

5 Eine Quantität großes und kleines eichen Bauholz, einige Püttständer, Dampfähle, wie auch 25 bis 30 Klasten Holz ist in billige Preise zu haben in Siebetshaus bey Jever.

Wittwe Ebole.

6 Unterzeichneter macht seinen Gönnern und Freunden hiedurch bekant, daß er, da die rauhe Herbstwitterung eintritt und die gewöhnlichen Aussenarbeiten mehrtheils zu Ende gehen, sich bestreben werde, so wie in den vorhergehenden Winter in nachstehenden Fällen, für billige Vergütung zu dienen, als: mit alle Arten von Lackirungen auf Messing, Kupfer, Zinn, und hölzernen Geräthen, mit echten Feuerlack, mit und ohne Verzierungen. Mit Reparirung alter Spiegel, Klocken, Taschenuhrengehäuse u. s. w. so beschädigt worden. Auch recommandire ich mich in Verguldungen auf Glas, Silber, Holz, u. dgl. Daß dieses alles echt und gut gemacht werde, hat schon öfters die Probe erwiesen.

Ich empfehle mich auch bestens mit meinen bekantten feinen und ordinären Fensterglase und Farbe Waaren. Auch stehen doppelte und enkeltete Dachpfannen mit und ohne Glas zu Diensten. Sollte ich Jemand mit den einen oder andern dienen können der gönne mir sein Zutrauen und ich werde es zu verdienen suchen.

Fried. Wilh. Tiarks,

Glaser und Mahler zu Hohenkirchen.

7 Zwey bis Dreihundert Rthlr. in Golde sind gegen gehörige Sicherheit sogleich zinsträglich zu belegen. Wo? erfährt man bey dem Buchdr. Borgeest in Jever.

8 Ich habe eine ganz complete Pumpe zu einen Brunnen, mit allen Zubehör, pl. nr. 1000 Stück Brunnensteine, ein neues Heck in einen Korowagen, und einige hundert blecherne Lampen abzustehen. Auch sind neue holl. graue u. grüne Erbsen zu billigen Preisen bey mir zu haben. Jever G. Süßmilch.

9 In einer Gewürz oder Krüdiner Handlung auf dem Lande in der Nähe von Jever, wird sogleich unter annehmlichen Bedingungen einen Lehrburschen gesucht; Das Weitere erfährt man beym Intelligenz Comtoir in Jever.

Sattel zwischen Jever und Wiefels verlohren gegangen; der ehrliche Finder wird ersucht, es gegen ein gutes Douceur nach angegebener Kennzeichen beim Intelligenz Comtoir in Jever, oder bey Otto Daniels Seeßen auf Sophienengroden, wieder abzuliefern.

11 Wilhelm Conrad Hemken Wittwe will in assistentia ihres Beistandes, Hr. Kaufmann Hicken das von ihrem weil. Ehemann nachgelassene Haus am alten Markt, worinn 4 Stuben, und einen Keller und Hinterhaus befindlich, am Sonnabend den 23 November öffentlich verheuern. Liebhaber können sich am gedachten Tage des Nachmittags um 5 Uhr in des Gastwirths Lichtenbergs Hause im Bremer Schlüssel einfinden und nach Belieben heuern. Die Bedingungen können vorher bey den Commis Gressier Wilms eingesehen werden.

12 Die Wittwe Franken will ihren auf der Südergast zwischen d. Hr. Feldwedel Fischer und d. Hr. Postdirector Krieg Gärten, belegenen Garten, am nächsten Sonnabend als den 16 Nov. in des Gastwirths Lichtenbergs Hause im Bremer Schlüssel des Nachmittags um 5 Uhr öffentlich verkaufen, oder auf mehrere Jahre verheuern. Die Bedingungen können vorher bey den Commis Gressier Wilms eingesehen werden.

13 Der Doctor Thaden will als Bevollmächtigter des Herrn Studenten Juris G. S. N. Janssen, dessen hier in der Vorstadt bey dem Kirchhofe belegenen großen Garten mit dem dabey angepflanzten Busche und vorne stehenden geräumigen und jetzt bewohnten Gartenhause, am Sonnabend d. 30 Nov. des Abends um 5 Uhr, in dem Hause des Herrn Linz, nach vorzuliegenden Bedingungen auf 6 nacheinander folgende Jahre öffentlich verheuern.

14 Es ist vor einigen Tagen ein permis perdarmes de Chasse mit einem Paß verlohren gegangen, der ehrliche Finder wird ersucht, es gegen ein gutes Douceur an den Eigenthümer wieder abzuliefern; indem der Werth, den jetzigen Besitzer zu nichts dienlich ist.

15 Ich kann sogleich einen Untermeister gebrauchen. Der hierzu Lust und Fähigkeit hat, melde sich in den ersten Tagen persönlich bei mir. — Ich werde ein ansehnliches Honorar zusichern. Schröder, Schullehrer zu Hohenkirchen.

16 Am verwickelten Markt ist in meinem Hause einen grauen fast neuen Ueberrock wahrscheinlich aus Versehen mitgenommen worden, der

jekige Besitzer wird gebeten, mir selbigen so bald möglich wieder zuzustellen. Jever

Hicke Tiarks Hicken.

17 Ein von wepl. E. M. Eilers herrührendes, und zu Middog belegenes Landguth wird noch in diesem Jahre verkauft werden, und soll der nähere Termin alsdann in diesem Blatte be-  
annt gemacht werden.

18 Der Schullehrer Heeren hat einen fast neuen beschlagenen Wagen zum Verkauf stehen. Noch hat derselbe ein ziemlich gutes Clavier abzugeben. Sollte jemand von einem oder andern Gebrauch machen können; der beliebe in den Ersten Tagen bey ihm zu kommen und accordiren.  
Oldorf am 8 Nov. 1811.

## Unterricht für den Bau der Runkelrübe.

**E**s giebt verschiedene Sorten von Runkel Rüben welche sich durch ihre äußere und innere Farben unterscheiden. Einige sind dunkelroth, andere weiß oder gelb, mit und auch ohne rothe sich zusammen ziehende Ringen; bisweilen werden selbige wohl 25 Pfund schwer. Die Runkel-Rübe ist mehr oder weniger süßlich u. angenehm von Geschmack, solches hängt vielleicht von dem Grund und der Bauart ab. Bis hierzu hat man die Runkelrübe, welche eine hellrothe Schale hat, und weiß oder mit rothen Ringen inwendig ist, dafür gehalten, daß solche die meisten festen Zuckertheile enthalten. Es ist aber noch nicht bestimmt, ob diese Sorte die beste sey; alle werden auf die nemliche Art und Weise cultivirt.

Die Runkel Rübe als eine Spießwurzel hat einen tiefen Grund nöthig, weil selbige wegen ihrer großen Länge sich auch tief in den Grund erstreckt. — Wenn der Grund locker ist, so erfordert solcher wenige Bearbeitung oder Pflügung; — wenn aber der Grund fest ist, so muß man selbigen wohl 3 oder 4 mal umarbeiten; ohne das Eggen zu rechnen — auch ist dabey füglich Kalk und Stein von alten Gebäuden zu gebrauchen, um dadurch den Grund besser zu vertheilen.

Je mehr Dünger man in den Grund thut, desto besser und schöner wird die Runkel-Rübe.

Ein fetter Sandgrund, wenn er feucht ist, dürfte wohl am besten seyn, weil die Runkelrübe viele Feuchtigkeit bedarf.

Der Runkelrübe Saamen wird Baumschulmäßig gesäet, um nachher verpflanzt zu werden, oder auch gesäet und nicht verpflanzt.

Die Runkelrübe wird Baumschulmäßig oder auf Bethen oder in offenen Felde gesäet, das Säen auf Bethen befördert den Wachsthum, weil man die Runkelrübe sehr früh verpflanzen kann, wo gegen auf flachem Grund der Wachsthum nicht so geschwind von statten geht, sondern man lange warten muß, bevor man selbige verpflanzen kann. Die Säezeit ist nicht überall einerley, einfallende Nachtfrosten sind der Runkelrübe schädlich. Der Grund muß immer laulich seyn, wodurch der Wachsthum des Saamens befördert wird, welches gewöhnlich mehr in leichten und trocknen als in schweren und kalten Gegenden der Fall ist. Die Monathen Febr. Merz und April schicken sich am besten für erstgenannte, die Monathe April und May aber für letztgenannte Gegenden. Man muß befürchten, daß, wenn die Runkelrübe zu früh gesäet wird, selbige keinen Saamen hervorbringt; wird sie aber zu spät gesäet, so wächst die Wurzel nicht.

Wenn man die Runkelrübe entweder von den Bethen oder vom offenen Felde verpflanzen will, so muß man solches des folgenden Tages, nachdem es geregnet, oder wenn sich Regen vermüthen läßt, thun. Wenn die Pflanze zu weit gefördert ist, und man keine Hoffnung auf baldigen Regen hat, muß man die Pflanze wieder ausnehmen, jedoch zuvörderst besencken, damit durch das ausziehen die Wurzeln nicht beschädigt werden. — Man legt alsdann die Pflanze in ein Loch oder Gefäß, welches man mit Erde so mit Mist Jauche oder mit naßen Unreinigkeiten von Thieren vermischt ist, anfüllt; so daß die Saamen Wurzeln dadurch besencktet werden.

Die Pflanze wird alsdann wieder in den Grund, welchen man begießen muß, gesetzt. — Die Pflanzen müssen 12 Zoll von einander stehen.

Die Runkelrübe kann auch in offenen Felde und wohl auf dreyerley Weise gesäet werden. Die erste ist in Furchen oder Reihen, welche mit dem Pfluge gemacht werden. Der Saamen wird in den Graben oder Furchen so weit von einander, daß man zwischen durch gehen kann, gesäet.



Die zweyte geschieht auff die Art, wie man gewöhnlich Korn und sonstiges Geträibe zu säen pflegt. — Sobald die Pflanzen einige Zoll hoch sind, müssen die zuviel stehen, weggenommen, oder ausgepflückt werden.

Die dritte Weise ist mehr eine Pflanzung als säen. Man steckt jedesmahl zwey Saamen Körnchen in ein Loch, welches man mit dem Finger in der dazu zu benutzenden Erde macht. Sobald selbige aufkommen, werden die schwächsten Pflanzen herausgenommen, so wie solches mit Türckischem Korn geschieht.

Die Erfahrung hat gelehrt, daß die Baumschulmäßige Pflanzung der Runkelrübe wohl die beste Weise ist.

Die Felder wo die Runkelrübe cultivirt wird, müssen verschiedne mahl bearbeitet und von Unkraut gereinigt werden, damit der Grund nicht hart wird, und das Unkraut die junge Pflanzen nicht schadet, sonst giebt es schwache Pflanzen.

Der Runkelrübe Saamen ist leicht, man braucht nur 3 Pfund, um 900 viereckige Ruthen (2½ Diemat) auf gewöhnliche Art zu besäen, und 2 Pfund wenn man in Furchen oder Reihen sät, ja noch weniger, wenn man wie gesagt, zwey Saamen Körnchen in ein mit dem Finger gemachtes Loch steckt, so wie man in einigen Gegenden Englands den Weizen säet.

Die Runkelrübe erhebt sich nach ihrer Art etwas über den Grund, und macht sich selbst den Fuß bloß, solches schadet nicht, im Gegentheil ist es sehr gut, selbige etwas los zu machen. Weßhalb viele Landgebräucher Deutschlands Kohl zwischen die Runkelrüben pflanzen, und bey der Umarbeitung des Gundes dem Kohl diejenige Erde zuwerfen, welche der Runkelrübe entnommen wird, — nur muß man sich hüten, daß man die Pflanze, mit dem Werkzeugen dessen man sich bedient, nicht beschädiget.

Die Blätter der Runkelrüben sind sehr gutes Futter für das Vieh, man kann selbige abnehmen sobald sie ein Fuß lang sind, in der besten Jahreszeit kann man die Blätter drey bis vier mal abnehmen. Man muß die Blätter aber nicht abschneiden, weil sie sonst nicht gut wieder anwachsen, sondern mit der Hand am Stiel durch auf- und niederziehen, abnehmen. — Die am Herz befindlichen Blätter muß man stehen lassen. Einige Landgebräucher geben dem Vieh, und vornehmlich den Schweinen die Blätter im ganzen mit Stroh vermengt, andere lassen selbige erst zerschneiden, man muß aber sorgen, daß sie trocken sind, und bey trockenem Wetter und nach dem Thau pflücken.

Anlangend die Zeit zum Ausnehmen der Runkelrübe, so ist dazu der Monath October am besten, man muß aber damit nicht so lange warten bis der Frost eintritt.

Die Gabel ist das beste Instrument dazu, weil es die Rübe nicht beschädigt; je weniger sie verletzt wird, desto besser conservirt sie sich. Man muß einen schönen Tag dazu wählen, damit die an der Pflanze sich befindende Erde trocken wird, ehe man selbige einbringt. Wenn die Witterung nicht trocken ist, so legt man die Runkelrübe auf Bretter oder in einer Stube, worin die Fenster gedünelt sind.

Die Blätter werden so nahe als möglich an der Wurzel abgeschnitten, mit Ausnahme derjenigen, welche man, um Saamen zu gewinnen, aufbewahrt.

Um die Runkelrübe gut zu bewahren legt man dieselbe in einen trockenen Keller, oder Reihenweise in trocken Sand.

Im allgemeinen wird die Runkelrübe auf eben die Art wie Cartoffeln sehr gut conservirt. Wenn man die Runkelrübe zu Futter für die Thiere gebraucht so wird selbige gewaschen und in Stücke geschnitten. Die Kühe und Schaafse essen sie wegen ihrer Süßigkeit vorzüglich gern.

Um Saamen für künftiges Jahr zu gewinnen legt man die rundeste, glatte und stärkste Runkelrübe besonders. Die großen Blätter werden mit der Hand davon abgenommen, die kleinen am Herz muß man nicht wegnehmen, weil sonst die Frucht nicht auskümmt.

Im Frühjahr werden diese Runkelrüben in einen fetten Boden drey Fuß von ein ander gepflanzt. Die auskiesende Pflanzen werden an einen Stock fest gemacht, damit sie nicht durch den Wind niedergeschlagen werden, und gehörig reifen können — sobald sie gelb wird bringt man die ganze Pflanze auf den Boden, oder legt sie auf Stacken, läßt sie trocknen und bewahrt sie immer trocken.