

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Oldenburgische wöchentliche Anzeigen. 1749-1826 1752

18.9.1752 (No. 38) [laut Vorlage 17.9.1752]

[urn:nbn:de:gbv:45:1-909700](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:gbv:45:1-909700)

Olden-

wöchentl.



burgische

Anzeigen.

 Montags den 17. Sept. 1752.

I. Verordnung.

Ihro Königl. Majestät zu Dänemark, Norwegen ic. zur Regierung in Dero Graffschaften Oldenburg und Delmenhorst verordnete Statthalter, Canzley-Director, Räte und Assessores.

Zun Fund hiemit: Daß Wir aus bewegenden Ursachen für nöthig befunden, das diesjährige hiesige Oldenburgische Viehmarkt nicht halten zu lassen. Wornach sich männiglich hieselbst zu achten. Urkundlich unter dem zur hiesigen Königl. Regierungscanzley verordneten Insiegel. Oldenburg den 15. Septembris 1752.

(L. S.)
(R.)

II. Gerichtl. Proclam. und Publicat.

1. Wider weiland Gerd Rehmen Wittwen und Erben zu Eisfleth sammtl. Güter entstehet auf hiesiger Königl. Regierungscanzley Schulden halber

Pp

ber

- ber ein Conkurs. 1. Angabe den 31. Oct. 2. Deduction den 9. Nov. 3. Prioritäturtheil den 16. Nov. 4. Vergantung oder Löse den 28. Nov. a. c.
2. Ueber Friederich Hullmanns Rötters zum Grossenmeer im Loyeremohr sämmtl. Güter ist bey dem hiesigen Landgericht Schulden halber ein Conkurs erkannt. 1. Angabe den 16. Oct. 2. Deduction den 24. Oct. 3. Prioritäturtheil den 31. Oct. und 4) Vergantung oder Löse den 14. Nov. a. c.
3. Otto Haase, zum Nordermohr, hat von seiner $\frac{1}{2}$ Bau 3 Kämpfe Landes, als der neue Deichskamp, der Kohlhof und der Kendeskamp an weisland Johann Suhren Wittwe und deren Sohn Jacob Hustede verkauft. Am 16. Oct. a. c. ist die Angabe bey hiesigem Landgericht.
4. Es soll die Lieferung von folgenden Holz, als:
- 3 Laufbalken a 26 Fuß lang $1\frac{1}{2}$ Zoll □.
 - 2 Jochbalken a 18 Fuß lang 13 a 14 Zoll □.
 - 2 Strebbänder a 15 Fuß lang 8 a 10 Zoll □.
 - 2 Abläufer a $3\frac{1}{2}$ Fuß lang 10 a 14 Zoll □.
 - 10 Pöste a 17 Fuß lang $2\frac{1}{2}$ a 18 Zoll □.
 - 8 Pöste a 12 Fuß lang 2 a 18 Zoll □.
- am 26. dieses auf hiesigem Rathhause öffentlich an den Mindestfordernden ausgedungen werden.

III. Cours der Gelder.

Neue $\frac{7}{8}$ besser als

Louis d'or, u. Carl d'or	14 procent	a Rthlr. 10 gr.	$\frac{2}{3}$ Schw.
Holländisch Geld	6	4 Sch.	$4\frac{1}{2}$ Sch.
Französis. Louis blanc	10	13	17
6. und 12 gr. St.	13	19	23
Ostfr. Schill. klein Cour.	14	19	23

IV. Privatsachen.

1. Mons. Peter Knoll hat seine zu Obenstrobe belegene Bau, Jägersburg genannt, cum pertinentiis an Mons. Gerhard Becker verkauft. Die Angabe ist den 12. Oct. a. c. bey dem Barelschen Amtsgericht.
2. Es ist eine noch ganz wolconditionirte Braten-Uhr, nebst einem starken Spiesse und Boek in Commission zu verkaufen. Wer dazu Belieben hat,

hat, kann sich bey dem Weißbecker Christopher Kramer auf der Ach-
 ternstrasse melden, dieselbe ansehen und mit ihm darüber accordiren.
 3. Hr. Jcke Hedden nebst Consort. haben von ihrer Pupillen weiland Hers
 Lübben Kinder Hofstelle, das Hospitagut genannt, zum Hoffswürden,
 mit etwa 97 Zücken ziemlich gut Land zur Pflug und Gras, auf ein-
 stehenden Maytag 1753. an zutreten, auf ein oder mehrere Jahre den
 27. Sept. in weiland Hinrich Jürgens Wittwe Wirthshause zu Eck-
 warden zu verheuren. Die Liebhaber können sich daselbst einfinden,
 die Conditiones vernehmen und nach Belieben accordiren.

Was der sogenannte Sego oder Sago sey.

Herr Doct. E. Bened. Brückmann Medicinā Practicus in Braunschweig,
 ertheilt in 3 Bogen hievon angenehmen Unterricht. Sego oder Sago ist eine
 Frucht des sogenannten Segobaums, der vornemlich in Amboina auf der In-
 sel Borneo, Ceram in den moluckischen Inseln, und Johara bis nach Stam,
 in Java, Sumatra und vielen andern ostindischen Gegenden wächst; das be-
 sondere desselben ist, daß wenn er einmal Früchte getragen hat, er verdorret.
 In seinem Stamme wird ein Mehl erzeugt, welches die Indianer heraus-
 schneiden, stampfen, reinigen, waschen und trocknen, woraus sie schön weiß-
 ses Brod backen, das ihnen zu einer herrlichen Nahrung dienet; wie sie denn
 auch daher so sorgfältig drauf acht haben, daß ihnen die Bäume nicht verdor-
 ren werden, wenn sie mit ihren Nachbarn Krieg haben. Sie bereiten aber
 auch einen Brey aus dem Mehle, der starken Appetit machen, und denen wohl
 bekommen soll, die sich im Truncke übernommen haben. Diesen mit Wasser
 gekochten Brey treiben sie durch gewisse siebartige Gefässe, daß er gekörnet wird;
 trocknen diese Körner an der Sonne und alsdenn werden sie Sego genennet
 und weit verfabret. Der Herr D. Brückmann beschreibet diese Körner nach
 ihrem Gebrauche zur Speise und nach dem medicinischen Nutzen; in der
 Schwindsucht, auszehrenden langweiligen Fiebern und in allen Krankheiten,
 welche von einem laugsalzigen Blute herrühren. Insonderheit recommendirt er
 es den kleinen Kindern, an statt des zähen und schwer zu verdauenden Mehl-
 breyes; ferner bey der rothen und weissen Ruhr und in hitzigen Krankheiten.

**Nachricht von Bereitung eines süßen Safts aus Möhren oder
 Pastinacken, (nach hiesiger Mundart Palsternacken.)**

Nimm 8. dresdener Scheffel Möhren, thue sie in eine grosse Wanne oder

Py 2

Würze



Wurztrog, gieß Wasser darüber, und stauche sie mit einem Besem so lange, bis sie hübsch rein sind, (eben vorher muß man erst oben die Köpfe und Schwänze ein wenig abschneiden) alsdann hacke sie mit einem Stößer, daß es ungefähr Stücken wie eine gute wälsche Nuß oder eines Gliedes lang und dicke sind: wenn sie alle gehackt, thue sie in einen Kessel, gieß 2 Wassereimer Wasser dazu, und laß sie kochen, bis sie so weich sind, daß man sie mit den Fingern zerdrücken kan. NB. währenden kochen muß man sie mit einer hölzern Schaufel fleißig umwenden, daß sie nicht anbrennen. Weil man nun so einen grossen Kessel nicht hat, daß sie auf einmal können gekocht werden, so thut man, wenn ein Kessel voll gekocht, wieder andere hinein und preßt oder keltert die gekochten derweilen aus, (NB. man schüttet sie heiß aus dem Kessel in ein Tuch in die Kelter, nimmt von dem ausgepreßten Saft einen Wassereimer voll und auch so viel Wasser, gießt solches wieder in den andern Kessel voll Möhren und wann sie gar, auch wieder ausgepreßt und so continuiert, bis sie alle. NB. Der Kessel muß so groß seyn, daß sie auf 4 mal alle gekocht seyn; ist er kleiner, so darf man auch nicht so viel Wasser auf einmal daran gießen. Wenn nun auf solche Art aller Saft ausgepreßt, so thue ihn in den Kessel und laß ihn kochen, sollte er auf einmal nicht alle hineingehen, so gießt man den andern, wenn sich etwas eingekochet, nach, und schäumt ihn fleißig, und fährt zuweilen einmal mit der Schaumkelle im Kessel herum: Auf solche Weise muß er unter beständigem Schäumen 14 bis 16 Stunden ohne Unterlaß kochen, zuletzt fängt er an zu steigen, daß der Kessel voll wird, da muß man mit der Schaumkelle immer wehren, daß er nicht überläuft: wenn er anfängt zu steigen, so wehrt man mit der Kelle, so fest er sich wieder, und indem fängt er wieder an zu steigen, so muß man wieder wehren und ihn also 9mal so steigen lassen, so ist er gut und wird sogleich ausgeschöpft. Man kan auch noch auf diese Art probiren, ob er gar ist: wenn er 4 bis 5 mal gestiegen, so thut man ein wenig auf einen zinnern Teller, läßt ihn kalt werden und sieht, ob er stark genug; versieht mans aber und läßt ihn zu lange im Kessel, so wird es ein Stück und kann ihn nicht heraus kriegen, und hernach auch nicht wol brauchen. Man kann auch klein geschnittene frische Citronschalen, wenn er bald gar ist, hinein thun. NB. auf die ausgepreßten Tröster (oder Sey) gießt man Wasser, daß sie nicht sauer werden, und furret damit die Schweine.

Gar gekocht werden es ungefähr 20 Leipziger Kannen bleiben: die Kanne kostet 15 gr. Der Gebrauch ist, daß man ihn auf dem Brode zu essen pflegt, in die kalte Bierchalen an statt Zucker oder Honig thut, auch an alle solche dunkle Brühen, da man Honig oder Syrup darein zu thun pflegt. Des Morgens auf dem Brode gegessen, ist er gut für den Husten, Schwindsucht und den Kindern für die Würmer.