

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Oldenburgische wöchentliche Anzeigen. 1749-1826 1753

7.5.1753 (No. 19)

[urn:nbn:de:gbv:45:1-910095](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:gbv:45:1-910095)

Olden-

burgische

wöchentl.

Anzeigen.



 Montags den 7. May 1753.

I. Gerichtl. Proclam. und Publicat.

Die Mobilien und insbesondere die Krahmwaaren von weiland Eltermann Robbers Kinder sollen in dem Wohnhause hieselbst am 14. dieses öffentlich an den Meistbietenden verkauft werden.

II. Privatsachen.

1. Der Herr Justizrath Schreiber ist gewillet in seinem Hause vorm heil. Geistthor die obere Etage von 6 Zimmern, und die untere Etage von 7 Zimmern davon 4 an der Erde sind, und zwar, jede Etage besonders, wie auch einen Keller, der im Stall einen separaten Eingang hat, zu vermietthen, und kann solches entweder sofort, oder auch zu Johannis oder Michaelis bezogen und angetreten werden. Die also hierzu Lust haben, können sich nach Belieben bey gedachten Herrn Justizrath melden.
2. Weiland Hrn. Advocati Gerhardten Kinder oberlich constituirter Vormund Hrn. Apotheker Kelp zur Develgönne lasset hiemit kund thun, das alle

alle und jede, welchen der sel. Advocat Gerhard advocando bedienet gewesen, ihre Acta Manualia forderfamst und längstens binnen ein Viertel Jahr abfordern müssen, und dieserhalben sich bey obgedachten Vormund zu melden haben; widrigenfalls und nach Ablauf obiger Frist selbige als unnütz geachtet und zu Chartequen gemacht werden sollen.

3. Weiland Hrn. Advocati Gerhardten Kinder Vormund ist gesonnen den, bey seiner Pupillen Hause in Develgönne befindlichen und zum Abbruch geneigten Stall zu verkaufen. Wer also Lust und Belieben hat, besagten Stall an sich zu kaufen, derselbe kan sich bey dem Vormund Hrn. Apotheker Kelp in Develgönne melden, und nach Belieben, bis auf oberlicher Approbation, bieten und kaufen.
4. Der Herr Rathsverwandte Vesting ist gesonnen, sein an der langen Strasse vormaliges Kobbersche Haus, so zur Handlung wohl gelegen, nebst dem kleinen Hinterhause, auf Michaelis a. c. anzutreten, zu verkaufen oder zu verheuren. Die Liebhaber können sich bey ihm melden.
5. Ein junger Mensch von 20 Jahren, welcher schon eine geraume Zeit bey einer guten Herrschaft gedienet, und im Aufwarten und Copiiren erfahren ist, verlanget eine gute Herrschaft, und kan sogleich wieder im Dienste treten. Wer selbigen verlanget, kann sich bey dem Verfasser dieser Anzeige melden.
6. Des weil. Doctoris und hochfreyherrl. Goedenschen Landrichters Hrn. Nicolaus von Altena hinterbliebene Erben, sind gewillet allerhand wohl conditionirtes Hausgeräthe, als: Spiegel, Japanisch Porcellain, geschliffene Glässer, Schildereyen, nußbäumen Cabinetten, nußbäumene Ruhebänke, nußbäumen Tische, mit Heridons, Bettstellen, mit dazu gehörigen Betten, und Behang, Stühle, und sonstiges hölzern Geräthe; Imgleichen Kupfer, Zinn und Messing, am 15. dieses Mays Monaths, in Neustadt-Gödens öffentlich an die Meistbietende verkaufen zu lassen. Wer dazu Belieben haben möchte, kann sich daselbst einfinden, und nach Gefallen kaufen.

II. Cours der Gelder.

Neue $\frac{2}{7}$ besser als

Louis d'or und fl. Cour.	15 proc. a Rthlr.	10 gr. 4 Schw.
Friedrichs d'or	14 " "	10 " $\frac{2}{3}$ "
6 gr. und 12 gr. St.	14 $\frac{1}{2}$ " "	10 " 2 $\frac{1}{2}$ "
Holländisch	6 " "	4 " 2 $\frac{3}{4}$ "

In



In der N. 17. befindlichen Designation der adelichen Lehngüter in Hiesigen Grafschaften ist folgendes zu ändern.

- 1) statt Brunwarden lies Brunwarden.
- 2) statt Oberhauptmann, Landdrosten.
- 6) statt 60 Zück, 200 Zück.
- 10) statt Cammerrath, Lieutenant.

NB. Nach den Worten: ausgenommen Elmenlohe seke; item die Harensmühle vor der Stadt Oldenburg.

Abhandlung von den Erdäpfeln aus den Hannöverschen Anzeigen.

Erdäpfel nennen andere auch wohl Erdbirn, Tartuffeln, Patatas. Es gibt eine doppelte Gattung, davon die eine mehr ins weisliche, die andere aber mehr ins gelbliche fällt. Es ist eine Frucht, die unter der Erde mehr in die Rundung, als in die Länge, und wenn die Jahre gut sind, zu einer ziemlichen Größe wächst, daß deren ein Paar öfters ein Pfund wiegen, auch einen 60fältigen Bucher geben und vor Menschen und alle Arten von Vieh auf sehr vielerley Art genüßet werden können. Die Fortpflanzung derselben geschieht entweder durch den Saamen, oder besser durch die Frucht selber, die man im Herbst aus dem Erdboden genommen hat, welche man aber vor der Winterkälte sehr sorgfältig an einem trockenen Orte verwahren muß. Sind die Früchte nun groß, so kann man dieselben in 2. bis 4. Stücke zerschneiden, wenn man sie eben legen will. Der Boden kann sandigt, oder auch starkes fettes Feld seyn, sie thun jedoch im Sande ungleich besser. Man braucht mehrentheils diejenigen Felder dazu, welche voller Quecken, Gras und Unkraut sind, um dieselbigen durch die bey der Wartung der Erdäpfel nöthige Ausgütung zu reinigen und das durch den Acker zu einer künftigen reichen Korn- und Weizenerndte zuzubereiten. Insgemein wird das Feld erst gut mit Dünger, sodann durch zweymaliges Pflügen zu Ende des Aprils, wenn man keine starke Fröste mehr vermuthet, zum Legen zu bereitet, wiewohl es besser ist, wenn das Land umgegraben wird. Ist das Land gepflügt, so werden die, wie oben gemeldet, in 2. bis 4. Stücke zerschnittene Erdäpfel, wobey man sich aber in acht nehmen muß, daß die Augen nicht verletzt werden, in die Furchen einen Fuß von einander gelegt, und sodann eingeeget. Ist aber das Land gegraben, so macht man statt der Furchen 3 Zoll tiefe Grübgen, einen Fuß von einander, und legt die Stücke Erdäpfel hinein, und ziehet die Löcher mit einer eisernen Harke zu. Wenn nun dieselben aufgegangen und im 4ten oder 5ten Blate stehen, so werden dieselben behacket,



und wie der weiße Kohl gehäufelt, welches, wenn es widerholet wird, zuträglich ist. Dabey ist zu beobachten, daß alles Unkraut von Zeit zu Zeit rein ausgegäset werde; daß die kleinen Fäsergen oder Wurzeln nicht verletzet werden; und daß man das Kraut nicht vor der Zeit abschneide, sondern entweder darauf gar verdorren lasse, oder nicht eher, als wenn es gelb wird, und der Apfel mit dem Saamen abfällt. Man nimmt sie auf kurz nach Michaelis, oder wenn man vermuthet, daß es bald Frost geben werde, und zwar zu einer recht trockenen Zeit: denn wenn es zur nassen Zeit geschiehet, kommt die Fäulung hinein. Man muß die Erde wohl herunter machen, sie auf einen Boden welken lassen, ehe man sie in einen trockenen Keller, und wo es nicht frieret, bringet; dabey muß man sie wohl vor der Kälte verwahren, und die, so angegangen sind, auslesen, damit die andern nicht auch angesteckt werden. Der Gebrauch derselben ist theils vor Vieh, theils vor Menschen. Vor das Rindvieh und Schaaf werden dieselben gemeiniglich klein gestossen, und mit Schrodt oder Haber gegeben. Man beobachtet, daß, wenn man mit vielem Schrodt dieselben dem Vieh und zwar in kleinen Dosen, öfterer, und Delfuchen öfters ins Saufen gibt, binnen 2 Monaten ein Stück nach Wunsch fett gemacht werden kann. Den Schweinen werden dieselben mit mehrern Nuzen gekocht. Dem Federvieh werden sie klein gestossen, und mit etwas Schrodt vermengt gegeben. Die Menschen können solche zum Brodt mit gebrauchen, doch muß man nicht zu viel dazu nehmen, sonst wirds Wasserdicht. Dieser Gebrauch ist nun zweyerley. Der eine ist: man schneidet dieselben in dünne Scheiben, dörrt sie in gelinder Wärme auf, und wenn man mahlen will, nimmt man 3 Theile Korn, und einen Theil Erdäpfel und mahlet es durcheinander, da man denn ein gutes Mehl und schön Brodt bekommt. Der andere ist, wenn der Teich geknetet wird, und man sollte Mehl dazu nehmen, so nimmt man dessen nur halb so viel, und auf die Helfte werden Erdäpfel genommen, nachdem dieselben vorher gekocht, die Schale abgezogen, zerdrückt, und in einen Sack gethan, und gepresset worden, da sie denn beim Kneten zerrieben, und eingeknetet werden. Will man sie zu Sterke (Stiefels) und zu Puder oder auch zu gebackenen gebrauchen, so werden die weißlichten vor den gar gelben und rothen erwählet, man muß aber dieselbe rein abschaben, auf Reibeisen dieselben in einem großen Troge reiben, darauf Wasser thun und so lange mit frischem Wasser abschwenmen, bis dieses nicht mehr trübe wird: So dann läset man es sich setzen und das Wasser gelinde abseigen, darauf, wenn es schon weiß, wird es in einen Sack gethan, und über Nacht gepresset. Wenn es dick geworden, schneidet man es in lange Riegel. Diese werden allmählich getrocknet, und sodann, wenn sie hart, reinlich aufbehalten. Will man es nur zu Sterke, oder Puder, oder Gebackenen von allerhand Art brauchen, so wird es gestossen und durchsiebet. Will man Kuchen und Gebackenes daraus machen, so wird ein Theil gutes Mehl dazu genommen, mit Milch und Eyer gemacht, da es denn recht delicates Gebackenes wird. Es muß aber frisch verspeiset werden. Sonst kann man auch Klütjen und Pfannekuchen daraus machen; man isset sie auch mit Salz und Pfeffer, wenn sie gekocht und geschelet sind; aus den gekochten macht man auch Sallat; man kochet sie aus Fleisch statt Gemüßes, schonet dabey des Brodts und isset die Erdäpfel ohne Brodt.