

# Intelligenz = Blatt

der

Churfürstlich = Sächsisch = Voigtländischen

Kreis = Stadt Plauen.

Dreizehnter Jahrgang.

Viertes Vierteljahr.

No. 45. Freitags, den 6. November 1801.

## Deutschland.

Wegen des Entschädigungsgeschäftes herrscht zu Regensburg jetzt eine große Stille. Es heist vor Abschluß des Definitivfriedens zu Amiens würde nichts in der Sache geschehen und dann ist es sehr wahrscheinlich, daß dort, mit Zuziehung der ersten Deutschen Fürsten, die Sache ganz regulirt wird und die übrigen schwächern Stände nur Ja! zu sagen haben.

## Batavien.

Die neue Constitution ist von der Mehrheit der Nation, wenigstens schweigend, angenommen worden. Die Freude über den Frieden zwischen Frankreich und England ist auch in dieser so tief herabgesunkenen Republik sehr groß, zumal da die Bedingungen auch für sie so vortheilhaft sind. Der alte Handelsgeist scheint wieder mit verjüngter Kraft aus seinem bisherigen Todesschlummer zu erwachen.

## Rußland.

Die Krönung des Kaisers ist geschehen, und der Gekrönte hat diesen Tag durch viele Begnadigungen und Wohlthaten gekrönt. So viele Freunde der Monarch übrigens unter dem Volke hat, so wenig soll jedoch der hohe Adel, den er nicht genug zu berücksichtigen scheint, mit ihm zufrieden seyn.

Wie kann man ein gutes und nicht leicht sauer werdendes Bier erhalten?

(Fortsetzung.)

7). Zur Güte des Darrmalzes trägt auch die Güte der Darre selbst viel bei. Gewöhnlich sind die schiefen Flächen, worauf das Malz rösten soll, entweder von hölzernen, oder von dräthernen Gittern, oder aus einem Gewebe von Pferdehaaren. Jedes hat seine große Unbequemlichkeit. Am besten sind die von Eisenblech mit kleinen und

und engen Löchern. Nur muß man das Malz überall gleich hoch darauf legen und etwas öfter, als sonst, mit einer Schaufel wenden. Daß das Malz hinlänglich gedörret sey, erkennt man daran, wenn es gelbbraun aussiehet, wenn es pläset, und zugleich die Schaufel, womit es umgerührt wird, nicht mehr feucht ist. Will man dem Biere eine dunkelbraune Farbe geben: so braucht man deswegen nicht die ganze Menge des Malzes stark zu rösten; denn alsdann verfliehet vieler Geist von dem Malze und das Bier bekommt überdieß einen kralligen Geschmack. Es thut eben die Dienste, wenn ich den zwanzigsten Theil des Malzes länger auf der Darre und ziemlich braun werden lasse.

8) Es giebt schlechtes und saures Bier, wenn man nicht gleich völliges Feuer unter die Darre macht und es auf diese Weise bis ans Ende unterhält. Malz, auf diese Art gemacht, brauet sich ungleich besser aus, als jenes, welches im Anfang und am Ende mit gelindem Feuer gedörret worden ist. Auch muß man kein weiches, sondern hartes Holz dazu nehmen. Beides muß auch um des Rauchs halber geschehen, der vom Malze auf alle Art abzuhalten ist.

9) Endlich muß man auch weder zu frisches, noch zu altes Malz nehmen. Frisches heist, was noch keine acht Wochen alt ist, und zu altes, was über ein Jahr gelegen hat. Eben so darf auch das Malz nicht klar geschrotet werden, und dann auch nicht über 24 Stunden stehen, ehe es angemischt wird.

10) Manche gießen nach und nach alles

kochende Wasser in den Würzbottig auf das Malz, lassen es 3 auch 4 Stunden auf demselben stehen, rühren es um und thun es hierauf in den Stellbottig, welcher auf dem Boden mit Stroh belegt worden, aus welchem sie es abzapfen und zu Würze kochen. Werden wir wohl Ursache haben, uns darüber zu verwundern, wenn sich das daraus entstehende Bier nicht über 2 Wochen hält und nach den Trebern schmeckt? Machen sich diese nicht auch vergebliche Mühe? — Manche schmeißen sogar das geschrotene Malz mit in die Pfanne und lassen es zusammen einmal tüchtig kochen. Sie müssen sich aber gefallen lassen, daß sich das daraus entstehende Bier nicht lange hält. — Eine Hauptregel ist: Man muß das heiße Wasser nicht zu lang über dem geschrotene Malze stehen lassen, sondern man macht es so: Man bringt in den leeren Stell- oder Mischbottig so viel heißes, nicht siedendes, Wasser, als nöthig ist, daß alles geschrotene Malz, das man hernach hineinschüttet, damit angefeuchtet ist. Wenn man eine Pfanne Wasser überhaupt zu dem Gebräude nöthig hat, so gehören zwei Pfannen davon dazu, worinnen das Malz geschüttet und angefeuchtet wird. Manche behaupten: man müsse das trockne Malz nur mit lauwarmen Wasser anfeuchten. Allein warum? In siedendes darf man das Malz nicht schütten, sonst verbrennt es; aber das Wasser, das man zuerst drauf bringt, kann man so heiß machen, daß es nahe an dem Sieden ist; denn es löset alsdann die Salze und den Geist der Gerste mehr auf, als wenn es laulich ist, ohne jedoch zu verbrennen. — Wenn man nun hinlängliches heißes Wasser in dem Misch-

Misch-

Möschbottig hat: so schüttet eine Person das Malz langsam und fein vertheilt hinein und zwei Personen rühren es allmählich, aber doch hinlänglich, um. Unterdessen bringe man die dritte Pfanne zum Sieden, so, daß das Wasser recht wallt. Sobald das geschieht, bringt man vermittelst einer Rinne, die von der Pfanne in den Pfaffen geht, das siedende Wasser durch den hohlen Boden des Möschbottigs von unten herauf in das angefeuchtete Malz. Während dem das geschieht und auch nachher, wenn die vierte Pfanne kocht, müssen zwei Männer das Malz allenthalben bis auf den Boden tüchtig umrühren, so, daß keine Klumpen darinnen bleiben. An der Krücke, deren man sich dazu bedient, ist unten ein Bretchen, welches ein längliches Viereck ist und in welches einige Löcher, eines Daumens groß, gemacht worden sind. Unterdessen wird die vierte und letzte Pfanne Wasser auch geschöpft und heiß geworden seyn. Diese bringt man, wenn sie auch siedend gemacht worden, nun auch so in das Malz, wie bei der vorhergehenden dritten geschah.

(Die Fortsetzung folgt.)

### Avertissements.

Es soll nächstkommenden

Achten Januar 1802.

die, Herrn Werner Staubwassern dormalen in Chemnitz, alhier eigenthümlich zugehörige Wiese auf der obern Gasgenauie nebst dem auf ermeldter Wiese neuerrichteten Gebäude, worauf insgesammt 28 volle Steuerstücke, nämlich 14 gangbare und 14 Decremente lasten, öffentlich subhastret werden, welches hierdurch zu Jedermanns Wissenschaft gebracht wird.

Das Subhastations-Patent nebst der Consignation dieser Wiese und des darauf befindlichen Gebäudes ist unterm Rathhause angeschlagen zu befinden.

Sign. Plauen den 27. Octbr. 1801.

Bürgermeister und Rath das.

Mit Auszahlung der Gewinne 7ter Classe der von Ihro Churfürstlichen Durchlaucht zu Sachsen, zum Besten der neuen Zucht- und Arbeitshäuser gnädigst angeordneten 31sten Lotterie, wird den 26sten Nov. d. J. gegen Zurückgabe des Originallooses, und anders nicht, der Anfang gemacht. Kann der Interessent aber die Bezahlung desselben nicht erhalten: so hat sich derselbe während der im 6ten Artikel des Plans bestimmten 6 wöchentlichen Frist von dem bey dieser Classe in den Listen bestimmten Zahlungs-Termin an gerechnet, und zwar: wenn das Loos aus einer Subcollection ist, bey dem Hauptcollecteur, ist es aber aus einer Hauptcollection, bey der Lotterie-Haupt-Expedition mit Einsendung oder Vorzeigung des Original-Looses schriftlich zu melden.

Hiernächst wird erinnert, daß nach dem 10ten §. des unterm 18ten August 1800 ausgegebenen Plans dieser Lotterie alle Gewinne, welche bey Ablauf eines halben Jahres von dem letzten Ziehungstage einer jeden Classe an gerechnet, und in Rücksicht dieser letzten Classe vor den 27sten April 1802 bey dem Collecteur, von welchem das Loos erkaufte worden, nicht abgefordert sind, der Lotterie-Casse anheim fallen, und zum Besten der neuen Zucht- und Arbeitshäuser verwendet werden sollen.

Uebrigens sind zur 1sten Classe gnädigst angeordneter Zwey und Dreyßigster Lotterie, deren Ziehung den 1ten Januar 1802 festgesetzt ist, Plans gratis und Loose für 2 Thlr. 2-Gr. mit Inbegriff des Aufgeldes in den zeitlichen Collectionen zu haben.

Dresden, am 28. Oct. 1801.

Churfürstl. Sächs. Zucht- und Arbeitshaus Lotterie Haupt-Expedition.

Die

Die 5 Rthlr., welche mir von einer, bei dem letztern gefelligen Vergnügen der Harmonie für die Armen veranstalteten Sammlung für 2 arme Kranke gütigst abgegeben worden, habe ich so vertheilt, daß 3. 1 rthlr. 12 gr. Br. 3 rthlr. 12 gr. erhalten hat. Die Thränen des Dankes, welche für Sie, die auch in ihrer Freude der leidenden Menschheit nicht vergaßen, geflossen sind, waren sichere Zeichen, daß ihre edle Absicht, Brudernoth zu lindern, auch hier nicht unerreicht blieb. Engel.

Da ich seit einem halben Jahre eine Wachs-  
tuch-Fabrik etablirt habe, und alle Sorten,  
sowohl in schwarzen als bunten Farben fertigen

lasse, um mit jeder andern Fabric dasjenige zu leisten, was dazu erforderlich ist; so verspreche ich zugleich die billigsten Preise und beste Bedienung.

Carl Gottlob Schneider.

Es wird ein Mensch, welcher neben der Beläufung beim Emballiren, auch noch zu andern häuslichen Arbeiten fähig ist, gegen billige Bedingungen gesucht. Das Nähere erfährt man im Int. Comt.

In Leubnitz steht ein kleines, 3 1/2 jähriges Reitpferd zu verkaufen. Den Verkäufer nenne das Int. Comt.

In der Stadt sind geboren worden:

9 Kinder, unter welchen 1 Paar Zwillinge und 2 uneheliche.

Gestorben:

- 1) Fr. Johanna Christiana, Joh. Gottfr. Pflugs, B. und Einw. allh. Ehefr. geb. Weisin von Grieschwiß, 35 Jahre 4 Mon. 17 Tage alt.
- 2) Fr. Friedericka Sophia, Johann Christian Hartmanns, B. und Schuhmachers allh. Ehefr. geb. Heroldin 35 Jahre 18 Tage alt.
- 3) Joh. Christian Bauerseinds, B. und Zimmermanns allh. Söhnchen.
- 4) 1 unehel. Kind in der Stadt.
- 5) 1 erwachsene Person, und
6. 7) 2 Kinder vom Lande.

Das Sonnabend- und Sonntagsbacken haben:

Mr. Martin in der Neustadt und Mr. Töpfer im untern Steinweg.

Das Wochenbacken:

Mr. Tröger in der Neustadt und Mr. Eichhorn bei der obern Mühle.

Getraide-Preis hiesiger Stadt:

Ao. 1801. den 31. Okt.	Gut.			Mittelmäßig.			Gering.		
	Zhhr.	Gr.	Pf.	Zhhr.	Gr.	Pf.	Zhhr.	Gr.	Pf.
Waizen	1	14	—	1	12	—	1	8	—
Korn	—	22	6	—	21	—	—	19	6
Gerste	—	15	—	—	14	—	—	13	—
Hafers	—	8	6	—	7	6	—	—	—

Fleisch-Taxe pr. Pfund:

Rindfleisch	2 gr.	8 pf.	Schöpffleisch	2 gr.	2 pf.
Schweinfleisch	3 gr.	3 pf.	Kalbfleisch	2 gr.	— pf.