

Intelligenz = Blatt

der

Churfürstlich = Sächsisch = Voigtländischen Kreis = Stadt Plauen.

Dreizehnter Jahrgang.

Viertes Vierteljahr.

No. 48. Freitags, den 27. November 1801.

Deutschland.

Der letzte Sturm hat in den an die See gränzenden Gegenden unendlich viel Schaden angerichtet und das Wasser hoch ins Land hinauf getrieben. — Der ehemalige Erbstatthalter von Holland ist aus England zu Hamburg angekommen und wird wahrscheinlich in Deutschland entschädigt werden.

England.

Viele von denen, welche ehemals so sehr auf den Frieden drangen, sind nun mit demselben gar nicht zufrieden, weil sie ihn nicht für ehrenvoll und vortheilhaft genug halten.

Italien.

Wierzehn Franzosen von Neapel haben neuerlich das Wagestück ausgeführt, nicht nur, was schon öfters geschehen ist, den Feuerspeienden Berg Vesuv zu besteigen,

sondern selbst in seine Krater (Becher, Höhle, woraus das Feuer kommt) hinabzusteigen, und sind glücklich wieder heraufgekommen.

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

(Fortsetzung.)

Durch diesen Boden kann man die Würze aus dem Mischbottig weit reiner und besser abzapfen, als durch einen Boden von Stroh. Es bleibt oben in den runden Löchern eine Menge Schlamm sitzen, der mit in die Würze käme. Es ist aber besser, wenn das Loch, wodurch die Würze in eine dazu ausgemauerte länglichte Grube (woraus sie in die Pfanne oder auch in den Kühlbottig gebracht wird) gelassen wird, nicht durch den untersten Boden gehet. Man kann nun das Loch zum Abzapfen der Würze an
der

der Seite genau zwischen den beiden Böden machen. Wenn es daselbst abläuft, bleibt auch mehrerer Schlamm sitzen. Einen großen Dienst leistet dieser doppelte Boden auch dazu, daß man das kochende Wasser nicht oben über das Malz zu gießen nöthig hat.

12) Wenn ich nämlich das kochende Wasser oben über das Malz gieße: so entstehen große Klöße in dem Malze, zu deren Zerstörung viel Leute nöthig sind, und die es doch nicht recht locker erhalten können; daraus entsteht nun in der Folge viel Säure. Hier aber kann man ein Instrument anbringen, wodurch das siedende Wasser allmählig von unten herauf in das Malz gebracht wird, wodurch wenig oder keine Klöße entstehen und die nun ein oder zwei Menschen mit leichten Werkzeugen zertheilen können und also das Sauerwerden verhindern. Dieses Instrument ist eine viereckige Rinne von Bretern, einen Schuh ins Gevierte, wenn es in einen großen Bottig kommen soll; auch wohl nur $\frac{3}{4}$ Schuh ins Gevierte, wenn es in einen kleinen Bottig gebracht werden soll, und etwa eine Hand höher, als der Bottig von seinem untersten Boden hoch ist. Die Brauer nennen dieß Instrument einen Pfaffen. Diesen setzt man an der Seite des Bottigs, wo das Loch zum Abzapfen der Würze ist, so, daß dieses Loch in dem Pfaffen entweder durch den untersten Boden, oder besser noch, unten an der Seite genau zwischen den beiden Böden gehet. Der Pfaffe muß durch den durchlöcherten Boden gehen und auf dem untersten aufstehen. Durch den obersten durchlöcherten Boden ist deswegen eine viereckichte Oeffnung zu machen, so groß nämlich der Pfaffe ist. Oben

an dem Bottig kann er mit einer eisernen Schraube befestiget werden. Unten steht er mit der hintersten Seite an dem Bottig; die 3 übrigen Seiten aber müssen unten Durchschnitte, eines Zolles hoch, bekommen, damit das Wasser und die Würze, welche in den Pfaffen gegossen werden, hindurch zwischen die beiden Böden kommen und auch bei dem Ablassen wieder herauskommen kann. Diese Durchschnitte stellen an einander stehende verkehrte lateinische V vor, auf diese Weise: AAAAAA — Durch diesen Pfaffen werden die letzten Pfannen kochende Wassers und auch die erste Pfanne Würze in den Möschbottig in das Malz gebracht. Es kommt erst zwischen den doppelten Böden und von da steigt es durch die kleinen Löcher des obersten Boden heran in das Malz.

13) Viel kommt außerdem bei dem Brauen eines gesunden, guten und haltbaren Bieres auf den Hopfen, dessen Güte und das Kochen desselben an. Der Englische Hopfen ist freilich der beste; denn damit kann man viel mit wenigem ausrichten. Nach diesem kommt der Böhmische. Doch thut der inländische, selbstgezogene auch die erforderlichen Dienste, wenn er nur recht reif und trocken ist, einen kräftigen und lieblichen Geruch hat, und besonders der, welcher, wenn man eine Hand voll zusammendrückt, nicht gleich völlig sich wieder in die Höhe richtet, sondern ein wenig geballt bleibt. Reif ist er, wenn sich der gelbe Mehlstaub darinnen recht ausschütten läßt. Alle grüne Blätter und Stengel müssen sorgfältig von ihm gethan werden. Wenn er die obigen Eigenschaften nicht hat, ist er nicht zu gebrauchen. Man kocht den Hopfen

Hopsfen in der Würze die nach Nr. 10 in der Pfanne geblieben ist. Ehe man ihn hineinthut, feuchtet man ihn einige Stunden vorher mit kaltem Wasser an, wovon man ein oder zwei Hände voll Salz gethan hat. Man läßt den Hopsfen, den man nun in die Würze gethan hat, etwan eine halbe Stunde darinnen liegen und gelinde ausziehen, ohne voraus Feuer unter die Pfanne zu machen. Hernach kann man das Feuer etwas vermehren, damit der Hopsfen eine Zeit lang gelinde siedet. Jetzt muß man ihn auch zuweilen mit der Krücke umrühren. Es läßt sich keine gewisse Zeit zum Kochen angeben. Er muß so lange kochen, bis das Krautlichte nicht mehr, sondern das Bittere, mit etwas Lieblichem vermischt, geschmeckt wird. Ein guter Hopsfenkoch muß auch einen guten Geschmack haben, also kein Brandweinsäuerer seyn. Außer

diesem hat man noch das Kennzeichen, daß er hinlänglich gekocht habe, daß er sich, wenn man ihn aus einem großen, dazu gemachten Löffel herauslaufen läßt, etwas ziehen und Spiegel geben muß. Wird dieses nebst jenem Geschmack, richtig bemerkt und geschmeckt: so bringt man das Gefochte hinüber unter die ganze Menge der Würze, und nun muß sich diese abkühlen. Je geschwinder dieses geschehen kann, um so besser ist es. Deswegen müssen noch außer dem Würzbottig ein oder zwei flache Bottige da seyn, welche Kühltöttige heißen. Hat die Würze eine Zeit lang in diesen gestanden: so wird die ganze Menge wieder zusammen in den Würzbottig gebracht, damit nun die Hefen zur Gährung darein gethan werden.

(Der Beschluß folgt.)

Mit dem dankbarsten Gefühle, welches übertroffene Erwartung nur immer einzulösen vermag, zeigen wir hiermit an, daß Plauens Wohlthätigkeit auch bei unsrer Bitte für den unglücklichen Deckler sich nicht verleugnete. Viele Menschenfreunde haben uns zum Theil sehr ansehnliche Geschenke einhändigen lassen, welche bereits die Summe von 25 Thlr. 18 gr. betragen. Eine einzelne Specification der Wohlthaten dürfen wir nicht geben, da sie fast allgemein verboten worden ist; doch steht jedem unser Verzeichniß zu Befehl, um sich vom richtigen Eingang der Gelder zu überzeugen. Mögen alle die Edlen, die auch hier im Verborgenen Gutes thaten, in Ihrem menschenfreundlichen Herzen den schönsten Lohn finden.

Schlick und Engel.

Gebrüder Schmidt allhier empfehlen sich von neuem nicht nur mit einem ansehnlichen Lager von sehr mannigfaltigen, jedes Alter befriedigenden, Kinderspielwaaren, sondern auch mit vielerlei kurzen Englischen und Französischen Galanterie- und lackirten Waaren; mit guten weißen und ächten Nürnberger braunen Pfeffertuchen; gelben und weißen Wachsstock; Wachslichtern von allen Größen; ferner mit frischen Waronen und mehrern andern Bedürfnissen dieser Tage höflichst und bestens.

Neue Jahr- und Taschenbücher für 1802. und besonders empfohlene Jugendschriften und Schulbücher sind allhier zu haben bei
W. Schmidt.

Stämpel aus Triest, welcher allhier angekommen und im goldnen Löwen logirt, empfiehlt sich

Ich mit guten saftigen Zitronen, welche sowohl im Ganzen als Einzeln um die billigsten Preise bei ihm zu haben sind.

Endesgenannter empfiehlt sich jedermann durch Herausmachen der Flecke aus Kleidungen sowohl, als andern Waaren ohne Verlegung der Farbe, desgleichen auch aus feinem guten Holzwerk.
 Freund
 in Friedrichs Hause am Mühlberge.

Es steht eine sehr bequeme Halbchaise um billigen Preis zu verkaufen. Wo? erfährt man im Unt. Comt.

Es sind 4 bis 5 Fuder guter Dünger zu verkaufen bei Sachß im Steinwege.

In der Stadt sind gebohren worden:

6 Kinder.

Gestorben:

- 1) Hrn. Carl Gotthold Schreibers, Kaufmanns einziges Töchterchen, Friederick Louise, 1 J. 8 M. 29 Tage alt.
- 2) Mstr. Carl Friedrich Weidlich, Bürger und Leinweber 32 Jahre alt, ein Ehemann.
- 3) Johann Gottlieb Seidels, Bürgers und Maurers Söhnchen.
- 4) Marien Rosinen Müllerin, unehelich Söhnchen.
- 5) Johann Christian Keineltin, unehelich Söhnchen.
- 6) 1 Kind vom Lande.

Das Sonnabend- und Sonntagsbacken haben:

Mstr. Freitag im obern Steinwege und Mstr. Franz im untern Steinwege.

Das Wochenbacken:

Mstr. Päß in der Neustadt und Mstr. Eichhorn am Neundörferthor.

Getraide-Preis hiesiger Stadt:

Ao. 1801. d. 21. Nov.	Gut.			Mittelmäßig.			Gering.		
	Ehler.	Gr.	Pf.	Ehler.	Gr.	Pf.	Ehler.	Gr.	Pf.
Waizen	1	16	—	1	14	—	1	10	—
Korn	—	22	6	—	21	—	—	20	—
Gerste	—	15	6	—	14	—	—	13	—
Hafer	—	8	6	—	7	6	—	—	—

Fleisch-Preise pr. Pfund:

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