

Bei der ersten Ankunft in Amerika sehen die Einwanderer mit Widerwillen auf die beliebten Amerikanischen National-Speisen „Rush“ und „Johnny cakes“, deren Hauptingredienz in Maismehl besteht. Bald jedoch gewöhnen sie sich an den eigenthümlichen Geschmack derselben und essen sie lieber als Gerichte aus Weizenmehl; ja das gelbe Mehl einzelner Sorten wird in einigen Gegenden wegen seines strengeren Beigeschmacks dem weißen Maismehl vorgezogen.

Mais kommt nun in den Consum entweder im grünen Zustande oder als Mehl verschiedenartig bereitet. Unsere klimatischen Verhältnisse gestatten das Reifwerden des Mais nur in seltenen Fällen; man baut denselben jedoch zu Grünfütterung ziemlich ausgedehnt. Es scheint nun freilich nicht, als ob wir künftig mit Vortheil Mais zum Consum von auswärts importiren können, da unser Landbau noch immer im Allgemeinen nicht nur den Consum deckt, sondern auch noch immer einen massenhaften Export von Feldfrüchten ins Ausland gestattet. Als Gemüse würde derselbe aber im grünen Zustande verpeist ein sehr wichtiges Produkt werden können; und ein billiges nahrhaftes Grün-Gemüse bildet derselbe für alle Stände in den Vereinigten Staaten so wie in vielen Gegenden im Süden Europas. In der Kochkunst macht sich freilich das Herkommen als starke Autorität geltend und setzt der Einführung neuer Nahrungsmittel, auch wenn dieselben gesünder, nahrhafter und billiger als die vorhandenen sind, einen starken Damm entgegen. Wir lassen hier indessen einige Amerikanische Recepte zur Bereitung von Mais-Speisen folgen, welche vielleicht geeignet sein dürften, zu Versuchen auch bei uns Veranlassung zu geben.

Man schneidet das grüne Korn, wenn es gebraucht wird, und kocht es 10 Minuten lang in den Aehren, zuweilen noch mit den Blättern, welche dasselbe einschließen, und ist es dann von den Kolben mit Butter

Pfeffer und Salz; oder man streift das gekochte Korn ab und vermischt es auf dem Teller mit jenen Ingredienzen. Suppen von grünem Korn werden mit Milch gemacht, ebenso wie Reis- oder Graupen-Suppen; zuweilen mischt man ihnen beim Abnehmen vom Feuer Mehl und Eier zu; auch kocht man sie mit gehacktem Fleisch und anderen Vegetabilien gemischt. Zur Bereitung von Klößen (und Puddings) dient folgendes Recept: 1 Quart gestampfte grüne Maiskörner,  $\frac{1}{4}$  Quart feines Weizenmehl,  $\frac{1}{2}$  Quart Milch, 6 Eßlöffel-Butter, 3 Eier, etwas Salz und Pfeffer und außerdem Butter zum Braten sind die Ingredienzen. Der Mais wird mit dem Mehl und Gewürz vermischt, die Milch wird gewärmt, dann mit der Butter vermischt und darauf nach und nach mit dem Mais und Mehl gemengt und zum Köhlen hingestellt. Darauf werden die Eier allmählig hinzugethan, das Ganze gerührt und Klöße daraus gemacht; dieselben werden mit Butter gebraten und heiß mit Fleisch gegessen. Aehnlich ist die Bereitung des berühmten Nantucket-Pudding, dem aber statt des Pfeffers Muscatblüthe etc., und außerdem viel Zucker zugesetzt wird.

Die Breslauer Zeitung theilt mit, daß in Schlessen jetzt in ziemlicher Ausdehnung Maisgries als Nahrungsmittel verwandt wird. Derselbe wurde neuerdings auf Empfehlung des Oberpräsidenten als Nahrungsmittel in den von der Ueberschwemmung heimgesuchten Gegenden vielfach zur Anwendung gebracht, und laut den von verschiedenen Seiten eingehenden Nachrichten für eben so schmackhaft als probat befunden. Der Preis dieses Surrogats inländischer Getreide-, Kern- und Hülsenfrüchte, insbesondere auch der Kartoffeln, stellt sich außerordentlich billig. Bis jetzt hat indeß der Maisgries mehr in den begüterten, als in den ärmeren Kreisen Eingang gefunden.

## Bekanntmachungen.

### Diebstahlsanzeige.

Erstatteter Anzeige zu Folge sind den Sattlergesellen Nikolbt, Schulz und Rudolph aus einer Dachkammer des in der Straßberger Gasse allhier gelegenen Schneider'schen Hauses am Vormittage des 31. Octobers ds. J. die sub A. verzeichneten Kleidungsstücke entwendet worden.

Zur Ermittlung des Diebes und Wiedererlangung des Gestohlenen wird dies hiermit bekannt gemacht.

Königl. Justizamt Plauen, den 4. November 1854.

Beyer.

A.

1) ein schwarzer Tuchrock mit schwarzem Orleansfutter, in den Aermeln aber gelb und roth gefüttert, 2) ein lichtgrüner, abgetragener Tuchrock mit schwarzem Sammettragen und schwarzem Orleansfutter, 3) ein Paar grau und schwarz marmorirte Boukskinhosen, 4) ein Paar lichtgraue Boukskinhosen mit dunkelgrünen Streifen, 5) eine baumwollene, rothbraun, olivengrün und weiß carrirte Weste mit buntbesetzter Uhrtasche, 6) ein schwarzer Tuchrock, einreihig, mit schwarzem Orleansfutter und gelbem Aermelfutter, 7) ein grauer Sommerrock mit blauem Orleansfutter und zwei Reihen grauer, übersponnener Knöpfe, 8) ein Paar schwarz und grün carrirte, ganz neue Boukskinhosen, an welchen grüngurtne Hosenträger angeknöpft waren, 9) ein olivengrüner Tuchüberzieher mit schwarzem Orleansfutter, durchaus mit Borde eingefast, 10) ein Paar blau und braun carrirte Boukskinhosen und 11) ein Paar grau carrirte Sommerhosen.

In den Taschen der Röcke sub 1 u. 9 befanden sich je ein buntleinenes, in der des Rockes sub Nr. 6 ein weißes Batist-Taschentuch. In einer Tasche der Beinkleider sub 3 ein Messer mit Elfenbeinschale, Brod- und Federmesserflinge, sowie einen Korkzieher enthaltend.

### Diebstahl.

Am 31. vorigen Monats ist dem Bauergutsbesitzer Karl Wilhelm Hering zu Unterreichenau aus einer unverschlossenen Kammer die unten beschriebene Taschenuhr entwendet worden.

Da die dieses Diebstahls halber bis jetzt angestellten Erörterungen erfolglos geblieben sind, so wird solcher mit der an Jedermann gerichteten Aufforderung andurch bekannt gemacht, zu Ermittlung des Diebes und Wiedererlangung der entwendeten Uhr soweit thunlich mitzuwirken und etwa sich ergebende Verdachtsmomente schleunigst anher anzuzeigen.

Die Uhr ist zweigehäufig, das innere Gehäuse von Silber, das äußere, braun lackirt, von Tombak; der Reif, worin das Glas gefast ist, ist mit Silberstiften besetzt. Auf dem Zifferblatte steht oben der Name „Lippold,“ darunter „Zeulenroda.“ An der Uhr befindet sich ein Stückchen abgerissene Kette von Neusilber, deren Glieder länglich und walzenförmig mit weißem Draht verbunden sind.

Plausa, den 6. November 1854.

Das Königl. Gericht.

Hüttner.

Möckel, Act.

### Auction.

In der Schäferei des Rittergutes Kemnitz sollen den 15. Novbr. 1854,

früh 10 Uhr, 12 Stück Zugochsen, 3 Kühe und 10 Stück Jungvieh gegen gleich baare Zahlung öffentlich verauctionirt werden.

Justizamt Plauen, den 6. Novbr. 1854.

Beyer.

### Deconomie = Gut = Verkauf.

Der Unterzeichnete ist beauftragt, ein in der Nähe von Hof gelegenes Deconomie-Gut eingetretener Familien-Verhältnisse wegen zu verkaufen. Dasselbe besteht:

in ganz neuen Wohn- und Wirthschafts-Gebäuden,

28 Tagwerk meist zweimähdigen Wiesen,

60 = Feldern,

15 = schlagbarer Waldung, 60—80jähriger Bestand,

30 = 20—40jährigem Bestand,

20 = Gut-Weiden mit 4 Teichen,

vollständigem Wirthschafts-Inventar, der diesjährigen Ernte und 20 Stück Rindvieh. Nähere Auskunft ertheilt auf frankirte Briefe

der Taxator Heint. Egloff in Hof.