

Wochen=
der Churfürstlich=



Blatt
Sächsisch=

Voigtländischen
Creyß-Stadt Plauen

Vierter Jahrgang.
Drittes Vierteljahr.

35tes Stück

Donnerstags, den 30ten August. 1792.

Begebenheiten.

Der im 30ten Stück dieses Wochenblattes, vom jetztlaufenden Jahre, öffentlich bekanntgemachte Versuch zu Einschränkung der Kleider-Trauer in einigen Familien unserer Stadt findet noch immer den gehofsten Beyfall. Seit jener Bekanntmachung desselben haben sich zu Halung des hierzu entworfenen und in erwähntem Blatte abgedruckten Vertrages noch folgende resp. Mitglieder durch Unterschrift verbindlich gemacht, deren Namen hier, wie damals versprochen, bis auf weitere Fortsetzung unterdessen genennt werden:

Johann Benjamin Eberhardt,

Christian Friedrich Richhorn.
Georg Carl Stengel.
Johann Gottfried Pfündel.
Johann Gottlieb Markstein.
Christian Friedrich Steeg.
Johann Heinrich Zutschwerdt.
Elias Büchner.
Christian Gottlob Rabenstein.
Johann Daniel Gottfried.
Johann Friedrich Schreyer.

Uebrigens wird hiermit zur Nachricht wiederholt, daß denen noch zukünftigen Theilnehmern an diesem Vorrage, solcher in diesem Int. Comt. zu beliebiger Unterschrift

J 1 1

jede.

jederzeit bereit stehet, und zugleich deutlich versichert, daß jedweder, weß Standes er auch immer seyn wolle, von den hiesigen Einwohnern, ja auch Auswärtigen, denselben, als Mitglied, beztreten könne.

—————

Vom Brodfruchtbaum.

(Fortsetzung.)

Einige Insulaner sammeln die Frucht, ehe sie noch ganz reif ist, lassen sie kochen bis die Rinde schwarz wird, und schälen sie dann ab. Auf diese Art erhalten sie ein kleines Brod mit einer zarten gelben Haut, wovon die Krume, oder das Inwendige weich, wie frische Semmel, ist. Jedoch müssen sie keinen größeren Vorrath auf einmal kochen, als sie den Tag über zu verzehren gedenken; denn am folgenden Tage fängt die Frucht schon an, hart und holzig zu werden. Man schneidet die frische Frucht auch wohl bloß in Stücke und läßt sie an der Sonne darren, welches eine sehr schmackhafte Speise giebt. Die Einwohner von Tahete stampfen auch die Frucht mit einem Stempel von Stein zu einem Teig, und feuchten sie zu dem Ende, je nachdem das Gericht locker seyn soll, entweder mit Wasser, oder mit der Milch von Cocosnüssen an. Auch machen sie davon einen gegornen Teig, den sie Mahie nennen.

Um solchen zu bereiten, pflücken sie die Frucht kurz vor ihrer Reife ab, schütten sie auf Haufen und bedecken sie mit Blättern. In diesem Zustande gährt sie und bekommt einen ungemein süßen und unangenehmen Geschmack. Alsdann ziehen sie mit dem Stengel den Kern heraus, werfen das übrige der Frucht in ein Loch, das zu dieser Absicht gemeiniglich in den Häusern gegraben wird, und an den Seiten, so wie auf dem Boden, mit Gras ausgefüttert ist. Hier wird der Teig mit Blättern bedeckt und mit Steinen beschwert; er gährt alsdenn noch einmal und wird sauer. Ist dies geschehen, so bleibt er viele Monate lang unverändert. Jedesmal wird so viel, als gebraucht werden soll, aus dem Loche genommen, zu einer Kugel gemacht, in Blätter gewickelt und gebacken. Alsdann hält sich dies Brod fünf bis sechs Wochen lang, und die Eingebornen halten nicht leicht eine Mahlzeit, ohne davon zu essen. In Tahete ist man auch die Frucht zu Anfang der Mahlzeit roh, zu welchem Ende man bloß die Rinde abschält, den Kern heraus nimmt und dann, wie vom Brode, Stücke abbeißt. Die Einwohner auf den Marquesas pflegen die Frucht bloß über dem Feuer zu braten, sie dann in einen Trog zu schütten, und vermittelt zugegossenen Wassers einen Brei zu machen, der ihre vornehmste Mah-

Ma
dardie
Ba
ner
sun
Er
geg
als
me
du
tur
fig

Der

zug
hat
erm
ten
pot
nich
nig
ten
und
terr
abg
fen
fen

Nahrung ist. Auch bereiten sie Mahle daraus, wie die Tabeiter.

Wenn jemand in einem Lande, wo die Brodfrucht wächst, zehn dergleichen Bäume pflanzt: (und das kann er in einer Stunde, denn er darf bloß einen gesunden Zweig abschneiden und ihn in die Erde stecken) so erfüllt er seine Pflicht gegen seine Kinder eben so vollständig, als ein Einwohner unsers rauhen Himmelsstrichs, der alle Jahreszeiten hindurch arbeitet, um für seine Haushaltung Brod und für seine Erben ein mäßiges Auskommen zu erwerben.

—————

Mittel,

den Verbrauch des Zuckers zu vermindern.

Ein Kaufmann zu Somburg, der auch zugleich mit eingemachten Sachen handelt, hat sich dadurch ein ganz artiges Vermögen erworben, daß er sich zu seinen eingemachten Früchten, Syrupen, liqueurs, Compoten und übrigen Conditoreiwaaren, nicht des Zuckers, sondern des weissen Honigs bedient. Er bekommt seinen benötigten Honig aus Ungarn, der Walachei und aus Spanien.

Hier ist die Vorschrift, wie er solchen läutert. Nachdem er den Honig geschmolzen, abgeschäumt und sich gehörig hat klären lassen, wirft er fünf bis sechsmal einen grossen Nagel oder Stück Eisen, welches er je-

desmal vorher auf Kohlen recht glühend gemacht hat, hinein und schüttet zugleich auf jedes halbe Pfund Honig einen Löffel voll Brandwein. Hierdurch verliert sich der Honiggeschmack gänzlich und die mit diesem Honig eingemachten Sachen, besonders Kirichen und Johannisbeeren, bekommen nicht nur ein weit besseres äußerliches Ansehen, sondern sind auch viel schmackhafter und gesünder, wie die mit Zucker zubereiteten Confituren. Auch kostet der Honig bei weitem nicht soviel, wie der Zucker; mit 12. Unzen Honig reicht man eben soweit, als mit 16. Unzen Zucker und die mit Zucker eingemachten Sachen kommen noch einmal so hoch, wie die, welche man mit Honig eingemacht hat.

Bekanntmachung.

Es ist am Sonabend, als den 25. dieses Monats, dem Feuerwächter Auerbach ein weißer, schon einmal halbgeschorner Spitzbund ferner zu scheeren übergeben worden, welcher von mittlerer Größe ist und eine schwarze Schnauze hat. Nach dessen Vorwand soll er ihm entlaufen seyn. Wer hiervon etwas Näheres entdecken sollte, oder jetzt schon einige Gewißheit geben kann, der wird gebeten, sich deswegen gegen ein ansehnliches Douceur im hiesigen Int: Comt: zu melden.

Nachricht.

Herr Andreas Schamler, Tanzmeister aus Breslau, bietet dem geneigten Publico, wie auch der Noblesse auf dem Lande,

be,

de, seinen Unterricht in dieser Kunst an, des Zutrauens Desselbigen würdig zu ma-
und verspricht nach Möglichkeit und nach chen. Sein Logis ist in hiesiger Buch-
allen Kräften dabey zu verfahren, um sich druckerey.

Künfftigen Freytag predigt

Herr Diaconus Kirchner von Reichenbach über Joh. XVII. v. 12. 13.

In vergangener Woche sind in der Stadt

1.) geböhren worden:

4. Söhnen und 3. Töchterchen, worunter 1. Paar Zwillinge.

II.) gestorben:

1.) Mst. Johann Christian Pfündel, Bürger und Tuchmacher, ein Wittwer von 57. Jahren 7. Monaten.

2.) Fr. Johanna Rosina, Johann Christian Hayns, B. und Zimmermanns Ehefrau.

Das Sonnabends- und Sonntags-Backen haben:

Mstr. Zopf vor dem Neundörfer Thore und

Mstr. Reich in der Neustadt;

Das Wochenbacken aber: Mstr. Martin vor dem Brücknerthore.

Getraide Preis hiesiger Stadt:

No. 1792.	Gut.			Mittelmäßig.			Bering.		
	thlr.	gr.	pf.	thlr.	gr.	pf.	thlr.	gr.	pf.
d. 25 Aug									
Weizen,	∞	23.	∞	∞	22	∞	∞	21.	∞
Korn.	∞	14.	∞	∞	13.	∞	∞	12.	6.
Gerste.	∞	11.	3.	∞	10.	6.	∞	10.	∞
Haser.	∞	8.	∞	∞	7.	3.	∞	∞	∞

Fleisch Taxe. Ein Pfund

Schweine-Fleisch, 2. gr. 6. pf.	—	Rind-Fleisch, 2. gr.	—
Schöps-Fleisch, 1. gr. 8. pf.	—	Kalb-Fleisch, 1. gr. 4. pf.	—

Berichtigungen.

- Im 30sten Stück d. J. S. 233, Zeile 7. lese man 30tes statt 30te.
- • • • • 234. • 3. • • nach Grosvater auch Grossmutter.
- 41sten • • • 247. • 1. • • nach Silber hält.
- 32sten • • • 261. • 37. • • gewöhnlichen Sonns
- 33sten • • • 267. • 14. • • hältte statt helste.