

Wochen-

der Churfürstlich-



Blatt

Sächsisch-

Voigtländischen

Creyß-Stadt Plauen.

Neunter Jahrgang.

Viertes Vierteljahr.

Friedensbedingungen.

Nachstehende Friedensartikel sind zwar nur aus dem Redacteur, einem franz. Zeitblatte, entlehnt, mithin noch nicht officiel; allein sie tragen gleichwohl viele Spuren der Wahrheit und Rectheit an sich. Wir zeigen hier blos die vorzüglichsten Punkte aus, besonders in Hinsicht auf den Gewinn oder Verlust an Besitzungen.

Der teutsche Kaiser — entsagt allen Rechten und Ansprüchen auf die ehemaligen österr. Niederlande, die nun ein Eigenthum der franz. Republik bleiben;

willigt ein, daß die franz. Republ! die ehemal. venetianischen Inseln der Levante: Corfu, Cefalonien, Zante, St. Maur, Carigo nebst andern davon abhängigen Inseln, wie auch Atriuato, Iarta, Venizza und überhaupt alle ehemal. venet. Best-

zungen in Albanien unterhalb des Meerbusens von Iodriwo sich zueigne;

tritt an die cisalpinische Republ. seine Italiänischen Besitzungen ab und erkennt sie als eine unabhängige Macht;

überläßt dem Herzoge von Modena zur Entschädigung seiner in Italien verlorenen Staaten das Breisgau.

Die franz. Republik dagegen — willigt ein, daß der teutsche Kaiser folgende Länder eigenthümlich sich zueigne, als Istrien, Dalmatien, die ehemal. venetian. Inseln des adriatischen Meers, die Mündung des Cattaro, die Stadt Venedig, die Lagunen und alle Länder, welche zwischen den österr. Erbstaaten, dem adriat. Meere und einer Linie gelegen sind, welche von

X

von Tyrol ausgeht, an dem Waldstroom herunter vorwärts nach Gardola durch dem Gardasee bis nach Lacise läuft u. s. w.

Die Eröffnung des Reichsfriedenscongresses zu Rastadt ist auf den 17ten Novbr. vest gesetzt.

Der ligurischen und cisrhenanischen Republik ist im Friedensschluß nicht gedacht, welches eben keine gute Vorbedeutung für sie ist.

Der Kaiser verliert zwar durch diesen Frieden über 5. Millionen Unterthanen und erhält kaum 2 Millionen dagegen; allein in Absicht der Handlung werden die neuen Acquisitionen von beträchtlichem Nutzen seyn.

Gegen England soll nach einer Proclamation des Direktoriums an das franz. Volk nun mit größtem Nachdruck der Krieg erneuert, auch bei Portugal mit 80000 Mann unter dem Oberbefehl des General Massena angefragt werden, ob es den ihm angebotenen Frieden annehmen wolle oder nicht.

Herr Blanchard, der Luftschiffer, ist aus Amerika nach Frankreich zurückgekommen und will, nachdem er nun gegen 50 Mal aufgefahren, die Kunst erfunden haben, die Luftballons nach Willkühr zu regieren.

Baumwollene Garne und Waaren in 24 Stunden weiß zu bleichen.

Dem Fabrikanten ist oft an schneller Bleiche sehr viel gelegen. Da diese nun im Winter gewöhnlich noch langsamer von

Statten gehet: so können sich Bleicher durch nachfolgendes Mittel helfen, das, wenn es vorsichtig gebraucht wird, der Waare eigentlich keinen Schaden thut.

Man nimmt z. B. auf 25 Pfund Garn oder Waare $1\frac{1}{2}$ Dresdner Viertel gute büchene Asche und 1 bis $1\frac{1}{2}$ Pfund Kalk, laugt dieses durch frisches kaltes Wasser so lange aus, bis man genug hinlänglich starke Lauge hat. Hierauf füllt man einen Kessel, der wenigstens 320 Pfund Wasser hält, so weit damit an, daß die Garne auch noch Platz genug darinn haben. Ist die Lauge im Kessel recht warm: so wird das Material in den Kessel gethan, (Garn zu halben Pfunden aber nicht zu vest unterbunden,) das Feuer nach und nach verstärkt, und so das Garn 2 Stunden lang gekocht. Hierauf thut man das Feuer unter dem Kessel weg und nimmt das Material heraus, klopft es recht durch, wäscht es aus, macht den Kessel indeß leer, und füllt ihn wieder frisch mit Wasser. Sobald dieses warm ist, zerlasse man darinn 2 Pfund zuvor aufgelöste weiße Seife und rühre 2 Pfund Porasche darunter, thue das Garn oder dergleichen sogleich wieder hinein und koche es wieder 2 Stunden lang. Ist dies geschehen: so wird das Garn wieder herausgenommen, geklopft und gewaschen, während dem der Kessel abermals ausgeleert und mit frischem Wasser gefüllt wird. In diesem zerläßt man wieder 3 Pfund Seife, ohne sonst etwas hinzuzuthun, und koche die Waare nochmals 2 Stunden lang, wo auf man sie herausnimmt, noch ein Mal klopft, und unterdessen frisches Wasser im Kessel warm macht und das Garn 16. darinn schwenkt. Hierauf füllt

füllt man ein Gefäß mit frischem Wasser, gießt so viel Vitriol darein, bis man beim Rosten spürt, daß es merklich sauer ist, thut das Garn darein, zieht es darinnen hit und her, und läßt es eine Viertelstunde darinnen liegen. Alsdann nimmt man es heraus, windet es wohl aus, wäscht es in fließendem Wasser ganz rein aus, ringt es dann abermals rein durch, und trocknet es in freier Luft an der Sonne. Sobald es trocken ist, hat man auch ein schönes weißes Garn oder andere Waare.

Eine Gans, die am heurigen Martintage gebraten worden, erst im März 1798 zu essen.

Man brate die Gans so, als ob sie so gleich sollte gegessen werden, auch, wie gewöhnlich, inwendig mit Borsdorferäpfeln, Beifuß oder einem Hering gefüllt. Nachdem nun diese Dinge wieder herausgenommen worden, steckt man die Gans in einen großen steinernen Topf, und gießt durch den Steiß, den man offen gelassen, so viel warmes, gut gesalzenes Gänsefett darauf, daß der ganze Topf davon angefüllt und die Gans hinlänglich damit bedeckt wird. Nun wird der Topf an einen kühlen Ort gesetzt und das Fett unangerührt gelassen. Soll die Gans endlich nach 3 oder 4 Monaten gegessen werden: so setzt man den Topf an das Feuer, damit das Fett zergethet und abgegossen werden kann. Hat man sie hierauf wieder ein wenig aufbraten lassen: so wird sie noch eben so gut und frisch schmecken, als ob sie erst den Tag vorher wäre geschlachtet worden, Man kann auf diese

Art viel an Futter ersparen und doch eine Gans speisen, die aus der besten Periode der Gänsebraten herrührt. Bis in die warmen Monate darf man dergleichen Gänse aber nicht stehen lassen.

Fischen den widrigen Geschmack zu benehmen.

Es ist sehr gewöhnlich, daß Fische, die aus Teichen und modrigen Wasser kommen, einen faulen und unangenehmen Geschmack haben, den sie verlieren, wenn sie einige Zeit in Fischbehältern mit reinem Flußwasser gehalten werden. Allein oft wünscht man sogleich von dergleichen Fischen Gebrauch zu machen und dann kann man ihnen den widrigen Geschmack auf folgende Art benehmen. Die Ursach des übeln Geschmacks nämlich liegt keinesweges im Fleische des Fisches, sondern nur unter den Schuppen, geht aber ins Fleisch über, so wie der Fisch gesalzen wird. Um dieß nun zu verhüten, muß man die Fische vor dem Sieden lebendig in reines Brunnenwasser, in das man etwas Salz geworfen, thun, in diesem Wasser wohl umrühren und sie recht rein damit abwaschen. Dieß wiederhole man 3 bis 4 Mal, jedoch mit stets neuem Wasser und Salz und der Fisch wird einen so reinen Geschmack haben, als ob er aus dem reinsten Flußwasser käme.

Ster-

Sterbefall.

Am 7. Nov. entschlief, nach geraume Jahre hindurch, erlittenen körperlichen Mühseligkeiten, Herr Johann Christian Leißner, Churfürstl. Sächs. Crenstranfsteuer-Einnehmer allhier, welcher den 25. Decembr. 1748. geboren war, und endlich seine irdische Laufbahn in dem Alter von 78 Jahren 10 Monaten 13. Tagen vollendet hat.

In der Stadt sind geboren worden:

3 Söhnchen und 1 Töchterchen, unter erstern ein uneheliches.

Gestorben:

- 1.) Fr. Maria Regina, weyl. Hr. Johann George Gaudlitzens, Kaufmanns in Leipzig, hinterlassene Fr. Wittwe, geborne Beerbaumin, 64. J. 3. M. 18. Tage alt.
- 2.) Hr. Johann Michael Herold, Churfürstl. General-Accis-Thorschreiber, 81. Jahre 1. Monat alt.
- 3.) Fr. Johanna Dorsthea, Carl Wilhelm Holzmüllers, Maurers Ehefrau, geborne Teskoin von 30 $\frac{2}{3}$ Jahren.
- 4.) Eben desselben Söhnchen, von 15. Wochen.
- 5.) Carolinen Eleonoren Hofmännin, uneheliches Söhnchen.

Das Sonnabends- und Sonntags-Backen haben:

Mr. Eichhorn in der Straßbergergasse, und Mr. Eichhorn am Steinwege.

Das Wochenbacken haben:

Mr. Eichhorn am Neundörsthor und Mr. Franz vor der Brücke.

Fleisch Taxe pr. Pfund.

Schops-Fleisch, 1 gr. 8 pf.	Rind-Fleisch, 2 gr. — pf.
Kalb-Fleisch, 1 gr. 6 pf.	Schwein-Fleisch, 2 gr. 8 pf.

Getraide-Preis hiesiger Stadt:

Ao. 1797 d. 28. Oct.	Gut.			Mittelmäßig.			Gerings.		
	Thlr.	Gr.	Pf.	Thlr.	Gr.	Pf.	Thlr.	Gr.	Pf.
Waizen.	1	1	—	1	—	—	—	23	—
Korn.	—	17	—	—	16	—	—	15	6
Gerste.	—	13	—	—	12	—	—	11	—
Hafer.	—	8	6	—	7	6	—	—	—