

# Allgemeiner Oberschlesischer Anzeiger.

Herausgegeben von Wappenheim.

37ter Jahrgang.

— № 93. —

4tes Quartal.

Katibor den 20. November 1839.

## Nothwendiger Verkauf.

Oberlandesgericht zu Katibor.

Das im Rybniker Kreise belegene, zu Folge, der nebst Hypothekenschein und Bedingungen in unserer Concurs = Registratur einzusehenden landschaftlichen Taxe auf 12,374 *Rthl.* abgeschätzte freie Allodial-Rittergut Pstrzonsna soll am

27. April 1840 Vormittags um 11 Uhr

vor dem Deputirten Herrn Oberlandesgerichts = Assessor Schmidt an ordentlicher Gerichtsstelle im Wege der nothwendigen Subhastation verkauft werden, und werden hierdurch zugleich alle unbekanntenen Realprätendenten aufgeboten, sich bei Vermeidung der Präclusion spätestens in dem anberaumten Termine zu melden.

Katibor den 13. August 1839.

Königl. Ober = Landes = Gericht von Oberschlesien.

Z ö l l m e r.

Bei dem Königlichen Oberlandesgerichte von Oberschlesien sollen am

23. März 1840 Vormittags um 11 Uhr

an ordentlicher Gerichtsstelle die im Rosenberger Kreise belegene freie Allodial-Herrschaften Alt-Wziesko auf 56,794 *Rthl.* 6 *Sgr.* 4 *sz.* und Neu-Wziesko auf 199,943 *Rthl.* 25 *Sgr.* 6 *sz.* landschaftlich taxirt, im Wege der nothwendigen Subhastation verkauft werden.

Die Taxen, die neuesten Hypothekenscheine und die Kaufbedingungen können in unserer Registratur eingesehen werden.

Die dem Aufenthalte nach aus dem Hypothekenbuche nicht ersichtlichen Real-  
Interessenten:

- 1) die Frau Kammerherrin Gräfin von Bethusy geborne Gräfin von Posadowsky,
  - 2) der Königliche Kammerherr Moriz Ferdinand Graf von Posadowsky,
  - 3) die verwittwete Frau Johanna Caroline von Spiegel geborne von Dhlen,
  - 4) die Frau Calculator Johanna Sophie Dehnel geborne von Dhlen,
  - 5) der Adolph Joachim von Dhlen,
  - 6) der Königliche Major Friedrich Traugott von Dhlen,
  - 7) die Frau Baronin Charlotte Wilhelmine von Wittwik geborene von Seidlitz,
  - 8) der Herr Fürst Michael Hieronimus von Radziwill,
- oder deren Erben werden hierzu öffentlich vorgeladen.  
Ratibor den 13. August 1839.

Königl. Ober = Landes = Gericht von Oberschlesien.  
Zöllmer.

### Die Lieblingsspeisen der Engländer.

Die Franzosen verstehen nur die Kunst, die Speisen zuzubereiten; den Engländern aber gebührt der Ruhm, mit der ihnen eigenthümlichen Gründlichkeit auch für das Material — the raw material, wie sie es heißen — besorgt zu sein. Man nehme nur z. B. die Zubereitung eines englischen Hammelbratens. Welche Sorgfalt verwendet nicht der Britte schon auf die Geburt des Hammels! das heißt auf die Zucht und Race, sodann auf das Futter, auf die Lage der Weide nach Süden oder Norden, auf die Qualität des Grases u. s. w., lauter Dinge die man in England wirklich sieht,

und nicht bloß in den ökonomischen Lehrbüchern aufgezeichnet findet, wie in Deutschland. — Zuletzt wird das Thier nach allen Regeln der Kunst gemästet, und wenn es endlich so aussieht, daß schon der bloße Anblick zum Genusse reizt, so wird es nicht etwa, wie in andern Ländern nach der Hauptstadt getrieben, um erhitzt, erschöpft, und in einem fieberhaften Zustande auf die Schlachtbank geführt zu werden, sondern es wird wie ein zartes Mädchen, mit der äußersten Sorgfalt für seine Gesundheit, auf einen mit Springfedern versehenen, bequemen Wagen geladen, und in kurzen Tagereisen, damit das arme Geschöpf sich nicht fatiguire und gehdrig gegen Sonne und Regen geschützt, an den Ort seiner Bestimmung gebracht. Dort

angelangt, erlaubt man ihm sich gehörig auszuruhen und sich von dem von jeder Reife unzertrennlichen Echauffement zu erholen, ehe man es abschachtet, und selbst dieser Akt wird nach anatomisch-gastro-nomischen Regeln, nicht etwa von gewöhnlichen Metzgern, sondern von Personen vollzogen, welche ihr ganzes Leben nur auf die Erlernung dieser Geschicklichkeit verwenden. Endlich wird der Hammel nach allen Regeln der Wissenschaft zergliedert, und die für die Tafel bestimmten Stücke mehrere Wochen lang in reiner, kühler Luft getrocknet. Durch dieses sinnige Verfahren wird nämlich zwar die Cohäsion der Muskeln und des coagulirten Blutes überwunden, und hierdurch das Fleisch mürbe gemacht, keineswegs aber dem Proceß der natürlichen chemischen Auflösung in die Hände gearbeitet, und es erhält hierdurch der für die Tafel bestimmte Braten denjenigen Grad von Schmachhaftigkeit und Feinheit, den man in England, wo man mit Epitheten just nicht sonderlich herumwirft, mit dem Namen *tender*, d. h. zärtlich, belegt. Weiber und Mädchen sind in jenem vernünftigen Lande bloß sensible, nice oder pretty (gescheidt, niedlich oder hübsch); Thiere hingegen sind zärtlich, wenn sie, wie ich eben beschrieben, auf die Welt gekommen, erzogen, gemästet und geschlachtet worden sind, und dabei längere Zeit in der Luft gehangen haben.

In England hat man nicht wie bei uns die alberne Gewohnheit, Ochsen-, Hammel- und Kalbfleisch in kleine Stückchen zu zertheilen, um den jedesmaligen Ver-

brauch derselben den Bedürfnissen kleinerer Familien anzupassen, die dann nichts als ausgekochte oder verbrannte Thierfasern zu essen bekommen; sondern man bereitet sogleich ein ungeheures Stück — von 15 bis 25 oder 80 Pfunden — einen ganzen Hammelrücken (a saddle of mutton), oder eine Ochsenkeule (a round of beef) auf einmal zu, und es ist dann das in freier Luft am Spieß gebratene, oder in großen Dampfkesseln nicht bis auf die Suppe ausgekochte Fleisch natürlich schmackhafter und saftiger, als jedes ähnliche Gericht auf dem Continente. Zwar wird derselbe Braten, wenn er nicht bei Einer Mahlzeit aufgezehrt wird, den folgenden Tag kalt wieder zum Frühstück, und vielleicht auch zum Mittagessen, aufgetragen; allein es ist doch gewiß besser, daß man einen guten Braten kalt, als einen schlechten heiß und verbrannt genießt. Uebrigens ist kaltes, nicht rauchendes oder dämpfendes Fleisch im Sommer weit angenehmer, als warmes, und auch im Winter kann man dasselbe durch Weißlagen und Gewürze schmackhaft und der Gesundheit zuträglich machen.

(Beschluß folgt.)

---

Als Neuvermählte empfehlen sich hierdurch statt durch besondere Meldung.

Dr. Guttman.  
Emilie Guttman geb. Sponer.

---



**M a r o n i**

[große Italienische Kastanien]

empfang die erste directe Zufuhr, und empfiehlt zur geneigten Abnahme, sowohl in größern Quantitäten an Wiederverkäufer als auch in detail.

Die Handlung  
Bernhard Cecola,  
am Ringe No. 17, Ecke der neuen  
Gasse.

Ratibor den 19. November 1839.

---

**Wiederholte Erklärung.**

Bei Gelegenheit der heute anonym eingesendeten „Theaterschau,“ wiederholen wir die frühere Erklärung, daß keine namenlose Einsendung in unser Blatt aufgenommen wird, wenn der Einsender sich nicht der unterzeichneten Redaktion nennt. Daß von unserer Seite die strengste Verschwiegenheit beobachtet werden wird, versteht sich von selbst.

Ratibor den 17. Novbr. 1839.

Die Redaktion des Oberschl. Anzeigers.

---

Ein geübter Rechnungsführer der zugleich die Landwirthschaft versteht, Caution leisten kann und sich mit guten Zeugnissen ausweist, findet sofort eine Anstellung; darauf Reflectirende erfahren das Nähere durch die Redaktion des Oberschlesischen Anzeigers.

---

Mein Moden-Waaren-Lager ist durch neue Zusendungen von der Frankfurter-Messe, wiederum auf das Beste

assortirt worden, welches ich Einem hochgeehrten Publico zur geneigten Beachtung ganz ergebenst empfehle.

Ratibor den 19. November 1839.

L. Stroheim.

---

Fünfhundert Schock zweijährige Karpfen sind zu jeder Zeit in einem billigen Preise zu haben beim Dominio

Klein-Gorzyh.

Klein-Gorzyh den 18. Nov. 1839.

---

Den Empfang meiner, zur letzten Frankfurter-Messe, persönlich eingekauften Waaren erlaube ich mir hierdurch Einem hochgeehrten Publicum zur geneigten Beachtung bestens zu empfehlen.

Louis Schlesinger.

---

**F ü r F ä r b e r .**

Hundert Scheffel deutsche Galläpfel sind zu verkaufen in Lauditz bei Klingenberg sen. Eine nähere Anweisung des vortheilhaften Verbrauchs derselben wird gratis mitgetheilt.

---