

Nro. 230.

Posener Intelligenz - Blatt.

Dienstag den 25. September 1832.

Ungekommene Fremde vom 22. September 1832.

Hr. Bau-Inspektor Opiż aus Lomnicz, Hr. Gutsbes. v. Garczyński aus Wentschen, l. in No. 99 Wilde; Hr. Gutsb. Budziżewski aus Berlin, l. in No. 95 St. Adalbert; Hr. Gutsbes. v. Szczaniecki aus Sarbinowo, l. in No. 251 Breslauerstraße; Frau Gutsb. v. Węsierska aus Podrzecz, Hr. Gutsb. Jaraczeński aus Łowencic, Hr. Gutsb. Obiezierski und hr. Dekonom Zieliński aus Rusko, Hr. Graf Lubinski aus Pudliszki, Hr. Lieut. Kierszkowski aus Breslau, l. in No. 243 Breslauerstraße; Hr. Oberlandesgerichts-Referendar Marschner aus Krotoschin, l. in No. 165 Wilhelmsstraße; Hr. Thierarzt Hahn aus Züllichau, l. in No. 136 Wilhelmsstraße; Hr. Erbherr Garzyński aus Diegantin, Hr. Pächter Koszutski aus Chlapowo, l. in No. 395 Gerberstraße; Hr. Pächter Nodewald aus Leśniewo, Hr. Erbherr Moszczyński aus Kortembie, l. in No. 391 Gerberstraße.

Bekanntmachung. Zur Verpachtung der im Posener Kreise belegenen Czapury-Mühlengrundstücke auf ein Jahr von Johanni d. J. bis dahin f. J. haben wir einen abermaligen Termin auf den 2. Oktober c. Vormittags um 10 Uhr vor dem Landgerichts-Rath Roescher in unserm Parteizimmer angesetzt, zu welchem Pachtlustige wir hiermit vorladen.

Posen, den 20. August 1832.

Königl. Preuß. Landgericht.

Obwieszczenie. Do wydzierzania gruntów do młyna Czapury w powiecie Poznańskim położonych na rok ieden od Ś. Jana r. b. aż do tego czasu roku przyszłego, wyznaczylismy termin na dzień 2. Października r. b. zrana o godzinie 10. przed Sędzią Roescher w naszey izbie dla stroń, na który ochotę dzierzawy mających niniejszym wzywamy.

Poznań, dnia 20. Sierpnia 1832.
Król. Pruski Sąd Ziemiański.

Subhastationspatent. Das Bauer-
gut der Franz und Agnesia Zylińskich
Eheleute, in dem Dorfe Radzewo, Herr-
schaft Kurnik, Schrimmer Kreises, sub
Nro. 8. belegen, soll Schulden halber
an den Meistbietenden verkauft werden.
Dasselbe ist mit Zubehör laut gerichtlicher
Taxe, welche täglich in unserer Regis-
tratur eingesehen werden kann, auf 433
Rthl. 15 Sgr. abgeschätz.

Der Vietungs-Termin ist auf den
15. December c. Vormittags 10
Uhr vor dem Landgerichts-Rath Brück-
ner auf dem Landgericht angesetzt, und
werden dazu Kauflustige, welche indessen
sofort ihre Besitzfähigkeit bescheinigen,
auch auf Erfordern ihre Zahlungsfähig-
keit allenfalls durch Cautions-Bestellung
nachweisen müssen, hiermit eingeladen.
Die Kaufbedingungen können in unserer
Registratur eingesehen werden. Der
richterliche Zuschlag an den Meistbietend-
en erfolgt nach abgehaltenem Termine,
wenn nicht besondere Umstände es ver-
hindern.

Posen, den 17. August 1832.
Königl. Preuß. Landgericht.

Patent subhastacyjny. Gospodar-
stwo Franciszka i Agnieszki małzon-
ków Zylińskich, pod Nro. 8. we wsi
Radzewie, powiecie Szremskim, ma-
iętności Kurnickię leżące, ma być
z przyczyny długów, publicznie nay-
więcéj dającemu przedane. Podług
taxy sądowej, którą codziennie w
Registraturze naszey przeyrzeć mo-
żna, otaxowane zostało z przyległo-
ściami na Tal. 433. sgr. 15.

Termin licytacyjny wyznaczony
jest na dzień 15 Grudnia r. b.
o godzinie 10. zrana. Odbywać się
będzie przez deputowanego Sędziego
Brückner. Chęć kupienia mających
wzywamy nań niniejszem, z tem
nadmieniem, iż zdolność swą do
posiadania gospodarstwa rzeczonego
i zapłaty onegoż w razie potrzeby
przez złożenie kaucji udowodnić
powinni. Warunki kupna w Re-
gistraturze naszey przeyrzeć można.
Przybicie nastąpi na rzecz naywięcéj
dającego, zaraz po terminie, ieżeli
iakowe przeszkody nie zaydą.

Poznań, dnia 17. Sierpnia 1832,
Król. Pruski Sąd Ziemiański.

Subhastationspatent. Das in
dem zum Domänen-Amte Pudewitz ge-
hörigen Dorfe Kocanowo unter Nro. 4.
belegene, dem Peter Streich und dessen
Ehefrau, Anna Christina geborne Fa-
bian, zugehörige, gerichtlich auf 460

Patent subhastacyjny. Gospodar-
stwo Piotra i Anny Krystyny z Fa-
bianów, małzonków Streich w wsi
Kocanowie, Amtu Pobiedziskiego
pod Nrem 4. położone, sądownie
na Tal. 460 sgr. 10 otaxowane, dro-

Rthl. 10 Egr. abgeschäfzte Bauer gut soll im Wege der nothwendigen Subhastation in termino den 11. December c. Vormittags um 10 Uhr in unserm Instruktionszimmer durch den Deputirten Landgerichts-Rath Brückner öffentlich an den Meistbietenden verkauft werden.

Besitz- und zahlungsfähigen Käufern wird dieser Termin mit dem Bemerkten bekannt gemacht, daß die Taxe nebst den Kaufbedingungen in unserer Registatur eingesehen werden können und daß der Zuschlag erfolgen soll, wenn nicht geistliche Hindernisse entgegen stehen.

Zugleich werden folgende, ihrem Aufenthalte nach unbekannte Realgläubiger, als:

- a) die Anna Rosina Streich,
- b) der Gottfried Streich,
- c) die Anna Catharina Streich,
- d) der Michael Streich,

unter der Verwarnung vorgeladen, daß im Fall des Ausbleibens dem Meistbietenden nicht nur der Zuschlag ertheilt, sondern auch nach gerichtlicher Erlegung des Kaufschillings, die Löschung der sämtlichen eingetragenen wie auch der leer ausgehenden Forderungen, und zwar der letztern, ohne daß es zu diesem Zweck der Produktion der Instrumente bedarf, verfügt werden soll.

Posen, den 27. August 1832.

Königl. Preuß. Landgericht.

gż konieczny subhastacyj w terminie dnia 11. Grudnia r. b. przed południem o godzinie 10. w naszej izbie instrukcyjnej przez Deputowanego Sędziego Ziemiańskiego Ugo Brückner publicznie, nawięcę daćiemu ma być sprzedane.

Zdolność kupienia i zapłacenia posiadających uwiadomiamy o tym terminie z nadmienieniem, iż taxa i warunki kupna: w Registraturze naszej przeyrzane być mogą, iż przybicie nastąpi, jeżeli prawne przeszkody nie zaydą.

Oraz następująci wierzyciele realni co do ich pobytu nieznajomi, iako to:

- a) Anna Rozyna Streich,
- b) Gottfried Streich,
- c) Anna Katarzyna Streich,
- d) Michał Streich,

pod tem ostrzeżeniem się zapozwiają, iż w razie niestawienia się nie tylko przybicie dla nawięcę daćiego nastąpi, lecz oraz po sądowém złożeniu summy kupnij, wymazanie intabulowanych i spadających pretensijs, a mianowicie tychże ostatnich bez potrzeby nawet złożenia na ten koniec dokumentów, nakazane zostanie.

Poznań, dnia 27 Sierpnia 1832.
Królew. Pruski Sąd Ziemiański.

Bekanntmachung. Der wegen verbotswidrigen Austritts nach Polen zur Criminal - Untersuchung gezogene, im öffentlichen Anzeiger No. 36. pag. 523. Seitens der Königl. Regierung unterm 15. v. M. steckbrieflich verfolgte Lischler Caspar Bamberowicz aus Dobrzycy ist dato durch den Magistrat zu Zerkow an uns abgeliefert und nach erfolgter Vernehmung nach Dobrzycy entlassen worden, wo er die Beendigung der Untersuchung abwarten soll.

Dies wird hiermit zur öffentlichen Kenntniß gebracht.

Kozmin, den 12. September 1832.
Königl. Preuß. Inquisitoriat.

Bekanntmachung. Der mittelst Steckbriefs vom 13. Mai d. J. verfolgte Sebastian Tomeczak aus Chwaliszewo ist aufgegriffen und an uns abgeliefert worden.

Krotoschin, den 16. September 1832.
Fürstlich Thurn- und Taxis-
sches Fürstenthums-Gericht.

Bekanntmachung. Der mittelst Steckbriefs vom 7. Mai d. J. verfolgte Bartholomäus Lesinski aus Sulmierzyce ist aufgegriffen und an uns abgeliefert worden.

Krotoschin, den 16. September 1832.
Fürstlich Thurn- und Taxis-
sches Fürstenthums-Gericht.

Obwieszczenie. Względem zaka-
zanego przejścia do Polski do inda-
gacyi kryminalný pociągnięty, w
Donosicielu publicznym Nro. 36.
pag. 523. z strony Król. Regencyi pod
dniem 15. m. z. listem gończym ści-
gany stolarz Kasper Bambrowicz z
Dobrzycy, został dziś przez Magistrat
w Zerkowie do nas odstawionym i po
nastąpiónem wysłuchaniu go, do
Dobrzycy uwolnionym, gdzie ukon-
czenia sprawy oczekiwac ma.

To podajemy niniejszym do wi-
domości publicznej.

Kozmin, dnia 12. Września 1832.
Król. Pruski Inkwizytoriat.

Obwieszczenie. Scigany listem
gończym z dnia 13. Maia r. b. Seba-
styan Tomeczyk z Chwaliszewa schwyc-
cony i nam dostawiony został.

Krotoszyn, d. 16. Wrześ. 1832.
Xiążęcia Thurn i Taxis Sąd
Xięstwa.

Obwieszczenie. Scigany listem
gończym z dnia 7. Maia r. b. Bartlo-
miej Lesinski z Sulmierzyce schwyc-
cony i nam dostawiony został.

Krotoszyn, d. 16. Wrześn. 1832.
Xiążęcia Thurn i Taxis
Sąd Xięstwa.

Ankündigung einer bessern Malzmethode. (Zweite verbesserte und vermehrte Auflage.) Schon lange war ich fest überzeugt, daß ein sehr wesentlicher Vortheil für die Brauerei erreicht werden würde, wenn man fähig wäre, alles in der Gerste befindliche Mehl in Zuckerstoff umzuwandeln, und gab mir in meiner fast fünfunddreißigjährigen Praxis, durch ununterbrochene Versuche, alle mögliche Mühe, diesen Zweck zu erreichen. Aber lange blieb meine Anstrengung umsonst, bis ich mich überzeugte, daß Dies nur durch das Nachwachsen der beim Malzen unvollkommen oder gar nicht gekeimten Gerste geschehen könnte, und glücklich genug war, dazu einen Weg aufzufinden, der meiner Erwartung vollkommen entsprach. Da ich nun auf diese Weise ein vollkommenes Malz bekam, aus welchem sich ein über meine Erwartung veredeltes Bier und ein sehr schöner Essig bereiten läßt, und für die Branntweinbrennerei von sehr wesentlichem Nutzen ist, auch da der Nachlauf zur Geschwind-Essig-Fabrikation leicht und gut fermentirt, so verfehle ich nicht, die Mittheilung meiner für das Malzen und Brauen wahrhaft wichtigen Entdeckung meinen Geschäftsfreunden anzubieten, und bin überzeugt, daß, wenn ich auch meine Methode nicht auf eine glänzende Weise anpreise, ein Feder, der das Brausgeschäft nur einigermaßen kennt, bei Berücksichtigung der wesentlichen Vortheile, welche sie gewährt, die Bekanntschaft mit derselben nicht von sich weisen wird. Denn da durch das Nachwachsen beim Malzen das Mehl fast in allen Körnern derselben gleichmäßig in Zucker umgewandelt wird, so giebt das nach meiner Methode bereitete Malz 1) eine weit stärkere Würze, als man bei jedem andern Verfahren erwarten kann; 2) bekommt das aus demselben bereitete Bier eine glänzend lebendige Farbe, die ein Feder, auch ohne großer Kenner zu seyn, von der todten und matten Farbe aus anderm Malze bereiteter Biere leicht unterscheiden kann; 3) befördert es das Klarwerden des Biers ohne alle künstliche Mittel, was um so viel mehr werth ist, da bekanntlich jedes geschönte und kunstklare Bier ein lahmes Produkt bleibt, dessen Aufbewahrung man nicht riskiren darf, es sei denn, daß es vor oder während der Gährung, durch nicht schädliche Mittel geschont ist und deshalb nicht gesilten hat, wogegen das aus einem nach meiner Anweisung bereitetem Malze erzeugte Bier sich in seiner ganzen Vollendung zeigt; 4) gründet sich eben darauf die ungleichbare Haltbarkeit des Bieres; 5) zeichnet es sich durch seinen Wohlgeschmack aus; 6) endlich wird die Erfahrung lehren, daß man bei meiner Malzbereitung aus dem Berliner Wispel Malz beim Verbrauen einen Mehrgewinn von wenigstens sechs Thalern Courant bezieht. Die Anwendung meiner Malzmethode macht keine Kosten und sehr wenig Mühe; am wenigsten aber erfordert sie einen wissenschaftlich gebildeten Arbeiter, sondern kann einem jeden gewöhnlichen Gehülfen anvertraut werden, wenn sie sonst der Geschäftsführer

nicht als Geheimniß für sich behalten will. — Die Vorzüge des durch sie gewonnenen Malzes aber lassen sich nur da am richtigsten beurtheilen, wo man es unvermischt allein verbraut, und nur da kann man sehen, wie leicht es sich löst und wie viel es giebt. Es übertrifft nämlich das in den zum Malzen geeigneten Fahrzeiten bereitete Malz, und ist, ganz frisch, so wie es eben an der Luft trocken geworden ist, schon jedem älteren Malze vorzuziehen, fällt dasselbe auch gut gedarret oder im Märzmonat lufttrocken geworden seyn. Eben deshalb kann man auch bei meiner Malzmethode, selbst in den wärmsten Sommermonaten, wo sonst das Malz, während des Wachseins, von der hohen Temperatur so leicht überfällt, und schon das dritte Korn, wenn das Malzen nicht in einem kühlen Keller geschieht, in seinem Fortwachsen unterbrochen wird, ein Malz gewinnen, das nichts zu wünschen übrig läßt, und man kann zu demselben selbst ganz junge (neue) Gerste verwenden, die sonst bekanntlich schlecht wächst. Auch wird man durch meine Anweisung in den Stand gesetzt werden, selbst das schon fertige Malz, kurz vor und während des Darrens wesentlich zu verbessern und es reicher an Zuckerstoff zu machen. — Was ich oben von der Behandlung der Gerste gesagt habe, gilt auch für den Weizen und andere zum Brauen passende Getreidearten. — Viele meiner geehrten Geschäftsfreunde werden, wie ich, sich öfters getäuscht gesehen haben, wenn sie einer stolzen Ankündigung von Geheimnissen traueten, durch deren Benutzung ihr Wirken erleichtert und vervollkommenet werden sollte, und so vielleicht auch gegen meine Ankündigung ein leicht zu verzeihendes Misstrauen hegen. Um diesem zu begegnen, mache ich sie vorläufig mit einer Probe bekannt, durch welche man mit Sicherheit beurtheilen kann, ob die zum Malze verwendete Gerste hinreichend gewachsen ist, oder ob sich in derselben noch unzersetztes Mehl befindet; und sie wird mich meinen Geschäftsfreunden wenigstens als einen Mann zeigen, der durch lange praktische Uebung mit seinem Fache vertraut ist. — Man nimmt nämlich aus einer handvoll trockenen Gerstenmalzes die Körner, welche am wenigsten, und noch andere, welche etwas mehr gewachsen sind, faßt sie mit den Fingerspitzen an den Wurzelfasern und hält sie, einen nach dem andern, vor ein brennendes Licht, oder gegen die Sonne. Die Körner nun, die sich dabei un durchsichtig zeigen, sind ein gutes und hinlänglich gewachsenes Malz; die aber ganz oder theilweise durchsichtig erscheinen, sind nicht süß und unsäglich, eine starke Würze oder ein helles, haltbares und schmackhaftes Getränk zu liefern. — Ich hoffe, daß jeder Brauer, der sich von der Wahrheit dieser Probe überzeugt, mir auch bei meinem Anerbieten, ihm eine vollkommnere Malzmethode mitzutheilen, Vertrauen schenken wird, und weiß, daß ihm die geringen Kosten für die Mittheilung meines Geheimnisses, in Betreff eines gleichmäßigen Nachwachsens des

Malzes, reichlich vergolten werden. — Ganz unbekannt bin ich überdies mehrern meiner geehrten Geschäftsfreunde nicht, da ich ein kleines Werk über den vortheilhaftesten Betrieb des Brauwesens und der Essigfabrikation geschrieben habe, welches in Quedlinburg bei dem Buchhändler Herrn Basse erschienen ist; und ich glaube in demselben bewiesen zu haben, daß meine Vorschläge sich auf langjährige und vielfache Erfahrungen gründen, was schon daraus hervorgeht, daß ich durch eine in demselben beschriebene, keineswegs kostspielige Änderung der Feueranlagen, eine bedeutende Ersparung des Brennmaterials bewirke. Dieselben Erfahrungen konnten mir um so weniger fehlen, da sie sich mir auf meinen Reisen durch Deutschland, Holland, Frankreich, Russland und England, vorzüglich aber in London, im reichen Maße dargeboten, und ich wünschte sie, da ich von dem Vorurtheile frei bin, als müsse man lukrative Geheimnisse für sich bewahren, der Welt mitzutheilen und durch sie nützlich zu werden. Deshalb würde ich auch die jetzt von mir angekündigte Malzmethode in diesem Werkchen bekannt gemacht haben, wenn ich sie schon damals in allen Jahreszeiten versucht, hinlänglich geprüft und bewährt gefunden hätte. — Wer sich übrigens aus diesem Werkchen mit mir bekannt machen will, kann es bei mir oder Herrn Basse zu Quedlinburg um den Ladenpreis von 15 Sgr. bekommen, und durch jede Buchhandlung beziehen. Die in demselben von mir anempfohlenen Anlagen kann ein Feder in meinem Geschäftslokale besichtigen, um sich von der Zweckmäßigkeit derselben zu überzeugen; auch wie sich das durch sie gewonnene Produkt sehr gut erhält. — Was die Schöpfkunst oder das Klarmachen aller Biere betrifft, die nicht aus Malz gebraut sind, welches nach meiner Methode bereitet ist, so wünschte ich auch darüber mitzutheilen, was ich als erprobt empfehlen kann, und den vielen Anfragen meiner geehrten Geschäftsfreunde zu genügen, die bereits auf meine verbesserte Malzbereitung eingegangen sind. Es wird nach dieser Anweisung auch der, welcher aus früher vorrätigem Malze, oder weil er vielleicht aus Mangel an Raum zur eigenen Bereitung des Malzes, erkaufte Ware verbrauen muß, ein eben so helles Bier bekommen, als von dem nach meiner Bereitungsart gewonnenem Malze, und mancher wünscht doch wohl auch, aus schlechteren Sorten ein allgemein beliebtes und klares Bier zu brauen; obgleich dasselbe allerdings nicht so wohlgeschmeckend und stark seyn kann, als wenn es aus besserm, nach meiner Methode bereitetem Malze gewonnen wird. Deshalb habe ich in der jetzt erscheinenden zweiten Auflage der Beschreibung der von mir angekündigten bessern Malzmethode als Anhang die Mittel angegeben, durch welche allen Bieren vor und während der Gärung die höchste Klarheit gegeben werden kann. Dieses leichte Verfahren gewährt durchaus ein erfreuliches Resultat und wird in keiner Brauerei seinen Zweck verfehlten. Die dazu verwandte Mittel sind zugleich kräftig und der Gesundheit des

Menschen zuträglich. Alles andere Schönen oder Klarmachen der Biere, nach ihrer Gährung, aber kann sehr leicht misslingen und bringt gewöhnlich nach beschwerlicher Arbeit einen nicht unbedeutenden Verlust. — Die Mittheilung meines Geheimnisses zur Gewinnung eines vollkommeneren Malzes und zur Bewirkung des Nachwachsendes der beim gewöhnlichen Malzverfahren zurückbleibenden Gerstenkrner steht einem Jeden zu Dienste, der mir in portofreien Briefen Einen Louisd'or oder 5 Thaler 20 Sgr. Courant übersendet; auch bin ich bereit, mir bei Zusendung desselben diese Summe vom hiesigen Postamte avanciren zu lassen. — Zugleich erlaube ich mir, allen denen, die meine Mittheilung bereits mit Einem Louisd'or honorirt haben, gegen Zurückgabe der ersten Auflage meiner bessern Malzmethode, die zweite vermehrte und verbesserte gratis zu übersenden; unfrankirte Briefe aber werde ich auf Kosten des Zusenders zurückschicken. Hornburg bei Halberstadt, im Juni 1832.

F. A. Fäger, Brauer.

Zum nächsten Wollmarkte, oder auch bald, sind in Breslau am besuchtesten Theile des Ringes, in der ersten Etage, 3 sehr schön meublirke, mit allen Bequemlichkeiten versehene Zimmer, wobei auf Verlangen auch Stallung und Wagenplatz zu haben, auf Wochen oder Monate zu vermiethen, und das Nähere in Breslau in der Handlung Hübner & Sohn, Ring No. 32, zu erfahren.

Ein gesitteter, mit Schulkenntnissen versehener Knabe findet sofort als Lehrling bei mir sein Unterkommen.

Conditor Freundt, Breslauer Straße No. 258.