

Bekanntmachungen.

Bekanntmachung.

Am 25. d. Mts., Nachmittags um 4 Uhr, wird auf dem Bürgermeisterei-Büreau die Lieferung nachstehender Gegenstände für das hiesige Hospital pro 3tes Quartal c. öffentlich wenigstnehmend verdingungen:

1. Das Schwarzbrod,
2. " Weißbrod,
3. " Ochsenfleisch,
4. " Kalbfleisch,
5. " Nierenfett.

Andernach, am 20. Juni 1857.

Der Bürgermeister,
Weygold.

In der Seifen-Fabrik von M. Gödderz u. Koll dahier, werden 6 Arbeiter u. 1 Schreiner zu erhöhtem Tagelohn gesucht.

Capitalien von verschiedener Größe liegen zum Ausleihen bereit bei

Heinrich Kannengießer,
Castorpfaffenstraße Nr. 14.

In der Fabrik von M. Gödderz u. Koll steht ein zwänniger Frachtwagen zu verkaufen.

Dünger zu verkaufen!

bei E. J. Mainone.

Apfelwein per Quart 2 1/2 Sgr. in 1/2

1/2 ... 1/2 Dymen billiger bei

Wtb. Ferd. Gesso.

Nächsten Sonntag

Canzmusik

am neuen Netze-Haus durch die Herren Gebrüder Habernicht.

A. Zervas.

Gegen jeden veralteten Husten,

gegen Brustschmerzen, langjährige Heiserkeit, Halbschwerden, Verschleimung der Lungen, ist der von dem Medizinalrath Herrn Dr. Magnus, Stadtphysikus in Berlin approbirte

Brust - Syrup

die ganze Flasche 2 Thlr.,

die halbe Flasche 1 Thlr.

die viertel Flasche 15 Sgr.

ein Mittel, welches noch nie und zwar in zahlreichen Fällen, ohne das befriedigendste Resultat in Anwendung gebracht worden ist. Dieser Syrup wirkt gleich nach dem ersten Gebrauche auffallend wohlthätig, zumal bei Krampf- und Keuchhusten, befördert den Auswurf des zähen, stockenden Schleimes, mildert sofort den Reiz im Kehlkopf und beseitigt in kurzer Zeit jeden noch so heftigen, selbst den schlimmsten Schwindstuchthusten und das Blutspeten.

Die General-Agentur für Rheinland, Westfalen, Kurhessen, Darmstadt etc. habe ich dem Herrn Joh. Wilh. Decker in Friedeburg übertragen.

G. A. W. Mayer in Breslau.

Für Andernach und Umgegend einziges Lager bei Herrn A. Isbert, und Ling bei Herrn Lihert.

Joh. Wilh. Decker,

Feuerschwamm-Fabrikant.

Keine Hühneraugen mehr!

Dieses Medicament ist bei A. Isbert zu haben.

Fruchtreise

der Stadt Andernach 23. Juni

	Thlr.	Sgr.	Pf.
Weizen	3	21	—
Woggen	2	13	11
Gerste	2	6	3
Hafer	1	11	3

Kleine Mittheilungen und Notizen

Wie bereitet man den berühmten Estragon-Essig.

Man nimmt 1 Maß recht guten reinen Weinessig bringt diesen in eine etwa mehr als eine Maß haltende Flasche, wiegt 3 Loth Estragonkraut, das etwas abgewelkt, aber nicht getrocknet ist, weil es sonst seinen angenehmen Geruch größtentheils verliert — 3 Quint Eibeden, einhalb Loth Ingwer und etwa 10 Gewürznelken, und 1 Loth frischen Knoblauch. Diese Gewürze bringt man nebst dem Estragon in den Essig, stellt die Flasche an die Sonne und läßt das Ganze unter öfterem Umrühren etwa 4 Wochen stehen, worauf man den Essig durch ein reines Tuch abseigt und zum Gebrauche aufbewahrt. Man kann den Estragon auch ohne andere Gewürze anwenden, um einen sehr angenehmen Essig zu erhalten.

Künstliche Augen für Pferde.

Seitdem man sich Seitens der Aerzte zur Aufgabe gemacht hat, Menschen künstliche Augen einzusetzen, welches Verfahren jetzt zu einer hohen Stufe der Ausbildung gekommen, ist es auch dem kurfürstlich bessischen Kreis-Thierarzt, Herrn Fr. Bauer in Schmalcalden, gelungen, mit dem besten Erfolge dasselbe Experiment bei Pferden anzuwenden. Derselbe setzt solche künstliche Augen derart ein, daß es nur einem genau prüfenden Sachkenner gelingen wird, dieselben zu erkennen. Der damit verbundene Hauptzweck ist der, bei noch brauchbaren und selbst Kuruspferden das durch den Verlust eines Auges sehr gestörte äußere Ansehen wieder herzustellen und das Eindringen von Insekten, Staub, Kälte etc. in die Augenhöhle abzuhalten, was für diese Thiere eine große Plage ist. Herr Kreis-Thierarzt Bauer setzt aber nicht nur seine Augen ein, sondern gibt auch zum Einsetzen vorbereitete Augen an andere Thierärzte mit der nöthigen Behandlungsweise auf Verlangen ab.

Feste und reine Gartenwege anzulegen.

Estraßenkoth, der gut getrocknet und durchsiebt worden ist, wird mit Steinkohlentheer und etwas feinem Schutt gemengt, und sodann mit dieser Mischung der anzulegende Weg in einer mäßig dicken Schicht gleichsam wie mit einem Grundlager belegt, auf welches man zuletzt den gewöhnlichen feinen Kies auffährt. Auf diese Weise werden nicht nur alle Würmer und Insekten, sondern auch alles Unkraut aus den Wegen verbannt, und dieselben bleiben auch bei nasser Witterung immer trocken und gangbar. — Will man aber auf älteren Gartenwegen das Unkraut und die Würmer vertreiben, so siede man in einem Kessel 50 bis 60 Maß Flußwasser mit 20 Pfd. ungelöschtem Kalk und 2 Pfd. Schwefel. Nachdem sich die noch warme Flüssigkeit etwas abgekühlt hat, fällt man sie in Gießkannen, und begießt damit die Wege. Wird dieses Verfahren alle zwei Jahre wiederholt, so werden die Wege stets von Unkraut und Würmern befreit sein.

Der Einfluß des Waschens des Getreides auf die Bestandtheile der Kleie, des Mehles und des Brodes.

Von Miller.

Wenn man Getreide einige Zeit in das Wasser gelegt und durch Abwaschen von der anhängenden Unreinigkeit gesäubert hat, hierauf mäßig trocknen läßt und dann mahlt, so erhält man eine äußerst leichte Kleie, deren chemische Beschaffenheit ganz von der gewöhnlichen Kleie abweicht; sie ist viel armer an Bestandtheilen als die letztere, enthält nur halb so viel fette Materie und phosphorsaure Salze in dieselben, dagegen doppelt so viel Pflanzenfaser, von Stickstoff kaum eine Spur. Die Ursache hiervon ist, daß die gewöhnliche Kleie aus zwei über einander liegenden Häutchen des Getreideformens gebildet wird; die äußere Haut ist holzig, unauflöslich und zum Schutze während der Entwicklung bestimmt; die innere enthält den Stickstoff, die phosphorsaurer Alkalien, das Fett und den gewürzhaften Stoff des Getreides; in diesen Häutchen ist auch das auflösende Prinzip von Mourie's enthalten. Die von angefeuchtem Getreide erhaltene Kleie wird bloß von der äußeren Haut und höchstens einem sehr geringen Antheil der inneren Haut gebildet. Hieraus erklärt sich der gewürzhaftere Geschmack und die größere Nahrhaftigkeit des aus sogenanntem schwarzen Mehle hergestellten Brodes und die Ausgiebigkeit solchen Mehles im Backtroge; es ist nämlich in diesem Mehle das auflösende Prinzip das Fett und das Aroma in großer Menge enthalten. Das Aroma entwickelt sich auffallend, wenn man das Getreide vor dem Mahlen wäscht. Das bloße Anfeuchten des Getreides erhöht die Ausgiebigkeit des Mehles beim Brodbacken um 5 bis 10, selbst 15 Proc.; dieses ist von Vielen als ein Geheimniß, das sich verbreitet, benützt worden.

Kartoffelkäse. Die Literary Gazette theilt folgendes Verfahren mit: Man nehme die besten Kartoffeln und siede sie; wenn kalt, quetsche man sie in einem Mörter zu Brei und schütte auf 5 Pfund Kartoffel eine Pinte (1 1/2 Seidel) saure Milch zu. Man lasse die Masse 3—4 Tage beruhen und knete sie dann nochmals durch. Man forme sodann kleine Käse welche man in Körbe gibt, damit die unnöthige Flüssigkeit abrinne. Sodann trockne man die Käse im Schatten und lasse sie dann 15 Tage an einander aufgeschichtet stehen, worauf sie an einem trockenen Orte aufbewahrt werden können. Diese Käse haben einen angenehmen Geruch und Geschmack und halten sich Jahre lang, wobei sie je älter desto besser werden.

Gegen Päuse bei Rälhern. Ein amerikanisches Blatt rath an, dem Kalbe an 3 aufeinander folgenden Morgen einen Eßlöffel voll Schwefel zu geben, und wenn die Wirkung nicht eintritt, die Operation nach einigen Tagen zu wiederholen, doch reicht gewöhnlich ein einmaliges Verfahren hin.