FEUILLE

d'affiches, annonces et avis divers

DE MUNSTER.

Münsterisches Intelligenzblatt.

N^ro 33. Vendredi le 14. Août. Freytag den 14. August. 1812.

Munster le 13 Août 1812.

Le Maire de la Ville de Munster

Vû le décret impérial du 19 Février 1806,
Vû la lettre de Monsieur le préfet du 12 de ce mois,

Arrête:

Le décret impérial, concernant la fête de St. Napoleon, et du rétablissement de la religion catholique en France du 19 Février 1806 sera inséré dans la feuille d'annonces.

La fête de Sa Majesté l'Empéreur et Roi sera annoncée le 14 à 6 heures du soir par le son de toutes les cloches des églises de la ville. On commencera à sonner de même le 15 à 6 heures du matin, ensuite à midi, et le soir on terminera par sonner à 6 heures.

Les bâtimens publiques seront illuminées le 15 à la nuit tombante. Les habitans sont invités d'illuminer la façade de leurs maisons.

Le 15, toutes les rejouissances publiques sont permises sous la surveillance de la police.

M. de Boeselager.

Décret impérial, concernant la fête de St. NAPOLEON et du rétablissement de la réligion catholique en France.

Au palais des Tuileries le 19 Février 1806.

NAPOLEON, Empereur des Français, Roi d'Italie, Protecteur de la Confédération du Rhin, Médiateur de la Confédération Suisse.

Sur le rapport de notre ministre des cultes,
Nous avons décrèté et décrètons ce qui suit:

Titre I.

Art. 1. La fête de St. Napoléon et celle du rétablissement de la réligion catholique en France, se-

Münster den 13. Aug. 1812.

Der Maire der Stadt Münster

Nach Einsicht des kaiserlichen Dekrets vom 19ten Februar 1806 und des Schreibens des Herrn Präfekten vom 12. d. M.

Beschließt:

Das kaiserliche Dekret über die Feier des Napoleons-Tages und der Wiederherstellung der katholischen Religion in Frankreich vom 19. Febr. 1806 soll in das Intelligenzblatt eingerückt werden.

Dies erhabene Namensfest Sr. Majestät unsers allergnädigsten Kaisers und Königs wird am 14. des Abends 6 Uhr durch Läutung aller Glocken in allen Kirchen hiesiger Stadt angekündigt werden, und dieses Läuten wird am 15. des Morgens 6 Uhr, des Mittags 12 Uhr und des Abends 6 Uhr wiederholt.

Die öffentlichen Gebäude werden am 15. bei einbrechender Nacht erleuchtet werden, und die Einwohner der hiesigen Stadt eingeladen, die vorderseite ihrer Häuser gleichfalls zu illuminiren.

An diesem Tage sind alle öffentliche Lustbarkeiten unter polizeilicher Aufsicht erlaubt.

M. v. Böselager.

Kaiserl. Decret über die Feyer des Napoleons-Tages und der Wiederherstellung der katholischen Religion in Frankreich.

Im Pallast der Tuillerien den 19. Febr. 1806.

Napoleon, Kaiser der Franzosen, König von Italien, Beschützer des Rheinbundes, Vermittler des Schweizerbundes ꝛc. ꝛc.

Auf den Vortrag Unsers Cultus-Ministers,
Haben wir beschlossen und beschließen wie folgt:

Titel 1.

Art. 1. Das Fest des heil. Napoleons und der Wiederherstellung der kathol. Religion in Frankreich soll

ront célèbrées, dans toute l'étendue de l'Empire, le 15 Août de chaque année, jour de l'assomption, et époque de la conclusion du concordat.

2. Il y aura le dit jour une procession hors l'église dans toutes les communes où l'exercice extérieur du culte est autorisé; dans les autres la procession aura lieu dans l'intérieur de l'église.

3. Il sera prononcé avant la procession, et par un ministre du culte, un discours analogue à la circonstance, et il sera chanté, immédiatement après la rentrée de la procession, un Te Deum solemnel.

4. Les autorités militaires, civiles et judiciaires, assisteront à ces solennités.

5. Le même jour 15 Août, il sera célèbré, dans tous les temples du culte reformé, un Te Deum solemnel, en actions de grâces pour l'anniversaire de la naissance de l'Empereur.

Titre II.

6. La fête de l'anniversaire de notre couronnement et celle de la bataille d'Austerlitz seront célèbrées le premier dimanche du mois de Décembre, dans toute l'étendue de l'Empire.

7. Les autorités militaires, civiles et judiciaires y assisteront.

8. Il sera prononaé dans les églises, dans les temples, et par un ministre du culte, un discours sur la gloire des armées françaises, et sur l'étendue du dévoir imposé à chaque citoyen de consacrer sa vie à son prince et à la patrie.

Après ce discours, un Te Deum sera chanté en actions de grâces.

8. Notre Ministre des cultes est chargé de l'exécution du présent décrèt.

(Signé) NAPOLEON.

Par l'Empereur:

Le Secrétaire d'état,

(Signé) Hugues B. Maret.

Munster le 27 Juillet 1812.

Le Maire de la Ville de Munster

Arrête:

La description des moyens et procédés, employés par le sieur Bonmatin, pour la fabrication du sucre de betterave, sera insérée dans la feuille d'annonces.

M. de Boeselager.

Déscription des moyens et procédés, employés à Paris par le sieur Bonmatin, pour l'extraction du sucre de betterave.

Lorsque le suc de betterave a été extrait par les moyens connus, il faut, pour obtenir le sucre brut ou moscouade qu'il contient en plus ou en moins grande quantité, lui faire subir successivement les quatre opérations que nous allons décrire.

im ganzen Reich den 15. August jeden Jahrs am Himmelfahrtstage, als an welchem das Concordat abgeschlossen ist, gefeiert werden.

2. An diesem Tage soll eine Processíon ausser der Kirche in den Communen statt haben, wo dieser äußere Cultus erlaubt ist, in den übrigen hat sie im Innern der Kirche statt.

3. Vor der Processíon soll ein Geistlicher eine auf diese Feyer passende Rede halten, und unmittelbar nach dem Eintritt der Processíon in die Kirche, muß ein feyerliches Te Deum gesungen werden.

4. Die Militair wie auch die bürgerlichen und gerichtlichen Behörden müssen diesen Feyerlichkeiten beiwohnen.

5. In den protestantischen Kirchen soll ein feierliches Te Deum als Danksagung für den Geburtstag des Kaisers gesungen werden.

Titel 2.

6. Der Jahrstag Unsrer Krönung und der Bataille von Austerlitz sollen im ganzen Reich den ersten Sonntag im December gefeyert werden.

7. Die Militair- wie auch die Bürgerlichen und Gerichtlichen-Behörden müssen diesem Feste beiwohnen.

8. In den Kirchen soll ein Geistlicher über den Ruhm der franz. Armeen und über die Schuldigkeit jedes Unterthanen, sein Leben dem Landesherren und dem Vaterlande zu widmen, eine Rede halten.

Nach der Rede soll ein Te Deum als Danksagung gesungen werden.

9. Unser Cultus-Minister ist mit der Vollstreckung des gegenwärtigen Decrets beauftragt.

(Gez.) Napoleon.

Für den Kaiser,

Der Staatssekretair,

Hugues B. Maret.

Münster den 27. Juli 1812.

Der Maire der Stadt Münster

Beschließt:

Die Beschreibung der Mittel und der Verfahrungsarten, der sich Herr Bonmatin zur Gewinnung des Runkelrübenzuckers bedient, soll dem Intelligenz-Blatt einverleibt werden.

M. v. Böselager.

Beschreibung der Mittel und der Verfahrungsarten, der sich Herr Bonmatin in Paris zur Gewinnung des Runkelrübenzuckers bedient.

Den auf den bekannten Wegen geschiedenen Runkelrübensafe unterwerfe man, um aus demselben die Moscovade oder den Rohzucker, der darin in geringerer oder grösserer Menge enthalten ist, zu gewinnen, nach einander den vier unten beschriebenen Behandlungen.

1ère opération.

Clarification du suc de betterave.

On met dans une chaudière de cuivre placée sur un fourneau, le suc de betterave, que l'on veut clarifier, et on le chauffe jusqu'à soixante cinq degrès du thermomètre de Réaumur. Quelques instans avant d'arriver à cette temperature, on prépare un lait de chaux en versant de l'eau bouillante sur la chaux vive ou caustique.

Les doses des matières à employer sont, pour un litre de suc, trois grammes de chaux éteinte dans dix-huit grammes d'eau. Le lait de chaux étant fait, et le suc de betterave étant porté a soixante-cinq degrés, on verse le premier liquide dans le suc, en ayant soin de laver le vase avec une portion de ce même suc, et d'agiter le tout à l'aide d'une spatule de bois. On pousse alors le feu de manière à élever la liqueur jusqu'à quatre-vingts degrés du même thermomètre, mais aussitot qu'il est à ce degré, il faut éteindre le feu, afin d'eviter l'ébullition, qui serait nuisible. Alors on conserve la liqueur dans un parfait repos pendant une heure; ce qui determine la séparation d'une écume abondante, solide, foncée en couleur, que l'on enlève au moyen d'une écumoire, et que l'on met égoutter sur un blanchet. Après avoir écumé cette liqueur, on l'abandonne encore deux heures à un repos absolu, dans la même chaudière, après quoi elle est filtrée à travers un blanchet.

2e opération.

Saturation du suc de betterave.

La liqueur qui filtre à travers le blanchet est limpide, bien moins colorée que ne l'était le suc de betterave, et offre une saveur sucrée rendue désagréable par la saveur âcre de la chaux.

Pour neutraliser, en grande partie, la chaux dissoute dans le suc, on chauffe la liqueur jusqu'à soixante-cinq ou soixante-dix degrés de Réaumur; après quoi on y verse six décigrammes d'acide sulfurique, à soixante-six degrés de l'aréomètre de Beaumé pour les sirops, par litre de sucre clarifié. Il est indispensable d'affaiblir préalablement cet acide dans vingt fois son poids d'eau. Le mélange étant agité, on porte la liqueur à l'ébullition, et on enlève, à mesure qu'elles se présentent, les écumes que l'on met égoutter sur le blanchet. On soutient ainsi l'évaporation jusqu'à ce que la liqueur bouillante marque quinze degrés à l'aréomètre; le sulfate de chaux qui s'est formé, nage alors abondamment dans cette liqueur; il faut filtrer celle-ci à travers le blanchet, afin de séparer le sel insoluble.

3e opération.

Préparation du Sirop de Betterave.

La filtration de cette liqueur étant faite, et la chaudière étant nettoyée, on porte de nouveau à l'ébullition. On enlève successivement l'écume qui se produit; et l'on diminue le feu, lorsque le même liquide présente les caractères d'un sirop. Pour que la cuisson soit complète, la liqueur doit marquer, bouillante, trente-deux degrés à l'aréomètre, alors on décante dans un vase, et l'on a un très-bon sirop de betterave qu'il faut conserver, sans l'agiter, dans un endroit frais.

Erste Behandlung.

Klärung des Runkelrübensaftes.

Man gießt den zu klärenden Runkelrübensaft in einen über Feuer gestellten kupfernen Kessel, erhitzt denselben bis zu fünf und sechzig Graden des reaumür'schen Thermometers. Ehe er aber diese Temperatur erreicht, bereitet man inzwischen eine Kalkmilch, dadurch daß man kochendes Wasser über lebendigen oder ätzenden Kalk gießt.

Ein Liter Saft fordert drei Grammen Kalk, gelöschet in achtzehn Grammen Wasser. Ist die Kalkmisch bereitet, und der Runkelrübensaft bis zu fünf und sechzig Graden erwärmt, so gießt man jene in diesen, spült das Gefäß mit dem Safte nach, und rührt alles vermittelst eines hölzernen Spatels wohl durch einander. Darauf verstärkt man das Feuer so, daß die Temperatur der Flüssigkeit bis zu 80 Graden des erwähnten Thermometer gesteigert wird, sobald aber dieser Grad erreicht ist, so läßt man das Feuer abgehen, um dem Kochen vorzubeugen, welches schädlich seyn würde. Die Flüssigkeit läßt man nun während einer Stunde in Ruhe, dadurch wird die Absonderung einer Menge dichten und dunkel gefärbten Schaumes befördert, den man mit einem Schaumlöffel wegnimmt, und durch Filz abtröpfeln läßt. Nach dem Abschaumen läßt man die Flüssigkeit noch zwei Stunden in dem nemlichen Kessel ganz ruhig stehen, nach dieser Ruhe seihet man dieselbe durch Filz.

Zweite Behandlung.

Sätigung des Runkelrübensaftes.

Die durch Filz getröpfelte Flüssigkeit ist klar, weit weniger gefärbt als der frisch gepreßte Runkelrübensaft, und hat einen Zucker-Geschmack, der aber durch die Schärfe des Kalkes etwas unangenehm geworden ist.

Um den Kalk, der in dem Safte aufgelöset ist, dem größten Theile nach zu neutralisiren, erwärmt man die Flüssigkeit bis zu 65 oder 70 Graden nach Reaumür; gießt in dieselbe Schwefelsäure von 66 Graden nach dem Beaume'schen Syrup = Areometer, in dem Verhältniß von 6 Decigrammen der Säure auf einen Liter des geklärten Saftes. Vorher aber muß die Säure mit ihrem zwanzigfachen Gewichte Wassers verdünnt werden. Nachdem man die Mischung gehörig umgerührt hat, bringt man dieselbe ins Sieden, nimmt den sich bildenden Schaum weg, und läßt ihn durch Filz abtröpfeln. Auf diese Weise setzt man die Abdampfung so lange fort, bis die kochende Flüssigkeit 15 Grade am Areometer zeigt. Der schwefelsäure Kalk, der sich gebildet hat, schwimmt in Menge in derselben, daher muß man sie durch Filz seihen, um das unlösliche Salz abzusondern.

Dritte Behandlung.

Bereitung des Syrups aus Runkelrüben.

Den filtrirten Saft gießt man wieder in den vorher gereinigten Kessel, und bringt denselben von neuem ins Sieden. Den sich bildenden Schaum nimmt man von Zeit zu Zeit weg und verringert das Feuer in dem Maaße, als die Flüssigkeit die Eigenschaft eines Syrups annimmt. Zeigt diese kochend heiß am Areometer 32 Grade, so ist die Kochung vollendet; man gießt dieselbe nun in ein Geschirr ab, und bewahrt sie als einen guten Runkelrübensyrup in Ruhe an einem kühlen Orte.

*

4e operation.

Conversion du Sirop de Betterave en Sucre brut par le grenage.

Avant de grener le sirop de betterave, et d'en obtenir ainsi du sucre brut ou moscouade, il faut l'abandonner dans un repos absolu pendant quatre jours au moins; par ce repos, le sirop laisse précipiter la plus grande partie des matières salines et des autres substances étrangères qu'il contient.

Pour procéder au grenage, on doit décanter avec soin ce sirop dans une bassine, et n'opérer que sur cinquante kilogrammes à-la fois. On allume le feu sous la bassine, de manière à mettre promptement le sirop en ébullition: il ne tarde pas à se produire un boursoufflement considérable, que l'on modère en y projetant un peu de beurre; il se produit aussi des écumes qu'il faut enlever à mesure. Pendant l'évaporation, le feu doit être assez actif pour qu'elle soit constamment très-grande; on ne doit pas cesser d'agiter la masse à l'aide d'un mouveron, sans quoi le sirop se brûlerait. Il arrive un moment où la matière en ébullition forme des cloches qui se crèvent, et laissent échapper des vapeurs âqueuses et bien visibles. Comme on approche alors de la cuite, il faut plonger un thermomètre dans la masse, jusqu'à ce que le mercure monte à quatre-vingt-dix degrés de Réaumur. L'opération est ordinairement finie, quand on est arrivé à ce terme.

Un moyen plus sûr de reconnaître la cuisson du sirop, est celui que pratiquent les raffineurs de sucre de cannes, *et qu'ils appellent la preuve par le filet*: il consiste *à prendre avec le pouce, sur le mouveron*, un peu de la masse bouillante, que l'on comprime faiblement entre le pouce, au moyen du doigt indicateur; si, en séparant brusquement les doigts, de manière que l'index soit en haut, il se produit un filet assez long, et si ce filet casse près du pouce et remonte vers l'index, en prenant la forme d'un crochet, on a la certitude que la cuisson du sirop est complète.

Alors on doit verser la masse dans un rafraîchissoir; on l'abandonne jusqu'à ce que la chaleur tombe de quatre-vingt-dix à trente ou trente-cinq degrés. Quand elle est descendue à ce terme, on agite un peu cette masse, qui offre déjà des marques sensibles de grenage, et on la coule aussitôt dans des cônes ou formes de terre légèrement humectées, dont l'ouverture inférieure a été bouchée avec soin.

Après le refroidissement et la cristallisation complète du sucre dans les cônes, on débouche leur ouverture inférieure pour donner issue à la mélasse, et l'on a ainsi du sucre brut ou moscouade, qu'il est aisé de blanchir par le terrage, d'après le procédé des raffineurs.

Signé Bonmatin.

Vierte Behandlung.

Verwandlung des Runkelrübensyrups in Rohzucker durch das Körnen.

Eh man den Runkelrübensyrup körnet, und auf diesem Wege aus demselben den Rohzucker oder die Moscovade scheidet, läßt, läßt man ihn vorher wenigstens 4 Tage ganz ruhig stehen; während dieser Ruhe läßt er den größten Theil salziger und anderer fremden Materien, die er noch enthält, fallen.

Will man zum Körnen schreiten, so gießt man den Syrup vorsichtig in einem flachen mehr weiten als tiefen Kessel ab, unterwerfe aber jedesmal nur 50 Kilogrammen dieser Behandlung. Unter dem Abdampfungskessel macht man ein solches Feuer, daß der Syrup schnell ins Sieden kommt; das starke Aufwallen, welches sehr bald zu entstehen pflegt, mäßiget man durch etwas hinzugesetzte Butter; den noch immer sich sondernden Schaum nimmt man weg, so wie er sich bildet. Während der Abdampfung unterhält man ein lebhaftes und starkes Feuer; die Masse setzt man ohne Unterlaß vermittels eines Spatels in Bewegung, ohne fleißiges Umrühren würde der Syrup anbrennen. Endlich tritt der Zeitpunkt ein, wo die kochende Masse große Blasen bildet, welche im Platzen wässerige und sichtbare Dünste von sich geben. Da die Abdampfung sich nun dem Ende nähert, so tauche man in die Masse einen Thermometer, bis dieser nach Reaumür 90 Grade zeigt. Die Arbeit ist gewöhnlich beendigt, wenn man bis zu diesem Punkte gekommen ist.

Ein noch zuverläßigeres Mittel, die hinlängliche Abdampfung des Syrups zu erkennen, ist die in den Raffinerien des Rohrzuckers übliche Praxis, welche man *die Fadenprobe nennt*; sie besteht darin, daß man mit dem Daumen von dem Rührspatel etwas von der kochend heißen Masse nimmt, mit dem Zeigefinger gegen den Daumen drückt; man trennt rasch die Finger, so daß der Zeigefinger oben ist, bildet sich nun ein langer Faden, der nahe am Daumen abreißt und sich krümmend in die Höhe zieht, so ist man sicher, daß der Syrup hinlänglich abgeraucht worden ist.

Darauf gießt man die Masse in einen Kühler, worin man sie läßt, bis die Temperatur von 90 Graden bis auf 30 oder 35 gefallen ist, dann rührt man die Masse etwas um, die nun schon Spuren des Körnens zeigt, und gießt sie ohne Verzug in die Kegel oder thönerne eben angefeuchtete Formen, deren untere Oeffnung genau verstopft ist.

Nach der Abkühlung und der vollendeten Crystallisation des Zuckers, öffnet man unten die Kegel, um der Melasse einen Abfluß zu geben, und auf diese Weise ist die Moscovade oder der Rohzucker fertig, welcher leicht, nach Art der Raffineurs, durch angefeuchtete Thonlagen ausgebleicht werden kann.

Gez. Bonmatin.

Ventes judiciaires.

Il sera procédé par-devant le tribunal de première instance de l'arrondissement de Rees, département de la Lippe, à la vente, par expropriation forcée, de la ferme dite Ackeshoff, située dans la commune de Vehlingen, mairie d'Isselbourg, canton et arrondissement de Rees, département de la Lippe; laquelle consiste:

Gerichtliche Verkäufe.

Es soll vor dem Tribunal erster Instanz des Arrondissements Rees, Departement der Lippe, zum gerichtlich gezwungenen Verkauf des Ackeshofes, gelegen in der Commüne Velingen, Mairie Isselburg, Canton und Arrondissement Rees, Departement der Lippe, geschritten werden; selbiger besteht:

1) dans une maison, cour et écuries sous No. 57. La maison est habitée par la partie saisie.

La place ou reste la maison avec la cour, est terrain communal, et paye annuellement à la caisse communale d'Isselbourg un canon de deux francs trente centimes;

2) un jardin d'environ quarante deux ares soixante six centiares;

3) vingt sept pièces de terre labourable, contenant ensemble environ dix hectares soixante dix-huit ares, vingt un centiares;

4) une prairie d'environ deux hectares soixante dix-sept ares quatre-vingt dix centiares;

5 six pièces de forêts ensemble deux hectares seize ares quatre-vingt dix centiares;

6) une pièce marais d'environ vingt sept ares seize centiares; et

7) une pièce bruyère d'environ soixante sept ares quatre-vingt onze centiares.

Toutes ces pièces sont possédées et cultivées par la partie saisie

La saisie a été faite sur Jean Fennemann et sa femme Mechtilde Thuis, cultivateurs au dit Vehlingen, suivant acte de l'huissier Muller en date du 3 Avril de l'année courante, enregistré à Rees par Mr. Vital le 4 du même mois pour un franc dix cent., et ce à la requête de dame Jeannette Marie de Weiler, veuve de François Joseph de Cursol, rentière, demeurant à Wesel, arrondissement de Clèves, département de la Roër, et à la poursuite de Mr. Joseph Zumbroock, avoué à Rees.

Copies en ont été laissées à M. Titzhoff, adjoint de la mairie d'Isselbourg, et à M. Schultz, greffier de la justice de paix de Rees.

La saisie a été transcrite au bureau de la conservation des hypothèques à Rees le 6 Avril, et au greffe du tribunal de première instance au dit lieu le 7 Avril de l'année courante.

La prémière publication de la vente aura lieu audit tribunal à Rees dans la séance publique mardi le 9 juin prochain à dix heures du matin.

Rees le 12 Avril 1812.

Signé, Zumbroock avoué.

Enregistré à Rees le 15 Avril 1812 vol. 1, fol. 12, verso case 5. Reçu un franc dix centimes.

Signé, J. Vital.

L'adjudication definitive aura lieu en audience du dit tribunal mardi le 6 Octobre de l'année courante à dix heures du matin, sur le prix de deux mille francs de l'adjudication provisoire au profit de la veuve de Cursol partie poursuivante.

Rees le 31 Juillet 1812.

Zumbrook avoué.

Avis divers.

1. Lundi le 17 du mois d'Août à 11 heures du matin, à la maison de ville, il sera procédé à la location publique des maisons situées sur l'immunite du Domhoff sous les Nr 5a, 5b, 5c.

Munster le 11 Août 1812.

B. Scheffer, rec.

2. Le publie est averti que le mercredi dix neuf Août 1812 à neuf heures du matin, il sera procédé à l'entrepôt particulier des tabacs situé à Munster, rue

1) In einem Haus Nro. 57 nebst Hof und Stallung, und ist selbiger von der Parthie Saisie bewohnt.

Der Platz, worauf das Haus steht und der Hof sind Gemeinheitsgrund, und wird davon jährlich ein Canon von 2 Franken und 30 Ct. an der Communal-Casse von Isselburg entrichtet.

2) In einem ungefähr 42 Aren und 66 Centiaren großen Garten;

3) In 27 Stücken Ackerlandes, zusammen ungefähr groß 10 Hecktaren, 78 Aren und 21 Centiaren;

4) In einer ungefähr 2 Hecktaren, 77 Aren 90 Centiaren großen Wiese;

5) In 6 Büschen, zusammen 2 Hecktaren, 16 Aren und 90 Centiaren groß;

6) In einem Sumpf, groß ungefähr 27 Aren 16 Centiaren;

7) In einem Stück Haideland, groß 67 Aren und 91 Centiaren.

Und sind alle diese Stücke in Besitz und Gebrauch der Partie Saisie.

Der Beschlag dieser Güter geschah auf die Eheleute Johan Fennemann und Mechtilde Thuis, Ackersleute, wohnhaft im besagten Vehlingen, nach einem darüber vom Huissier Müller am 3. April d. J. abgefaßten und am 4. desselben Monats für 1 Fr. und 1 Dec. vom Herrn Vital zu Rees eingetragenen Akt, welcher auf Ansuchen der Dame Johanna Marta de Weiler, Wittwe des Herrn Franz Joseph von Cursol, Rentenierertin, wohnhaft zu Wesel im Bezirk von Cleve, Departement der Roer, und auf Betrieb ihres Sachwalters Herrn Joseph Zumbroock zu Rees, angelegt ist.

Abschriften davon sind am Herrn Titzhoff, Beigeordneter der Mairie Isselburg und am Herrn Schultz, Gerichtschreiber des Reesischen Friedensgerichts, hinterlassen.

Die Beschlagnehmung wurde auf dem Hypothekenbüreau von Rees am 6. und auf der Gericht-schreiberei des Tribunals erster Instanz vom benannten Ort am 7. April d. J. eingetragen.

Die erste Verkündigung des Verkaufs hat in der öffentlichen Sitzung des Tribunals zu Rees am Mittwochen den 9. des künftigen Monats Juni Morgens um 10 Uhr statt.

Rees den 12. April 1812.

Unterz. Zumbroock, Avoue.

Eingetragen zu Rees den 15. April 1812. Vol. 1, fol. 12, verso casse 5. Empfangen 1 Frank 10 Ct.

Unterz. J. Vital.

Der definitive Zuschlag wird auf Dienstag den 6. Oktober in der Audienz desvorgenannten Tribunals Morgens 10 Uhr auf 2000 Franks als Preis des prov. Zuschlags zum Vortheil der verfolgenden Wittwe von Cursol statt haben.

Rees den 31. Jul. 1812.

Zumbroock, Avoue.

Vermischte Nachrichten.

1. Am Montag den 17. August d. J. des Morgens 11 Uhr werden auf dem hiesigen Gemeindehause die auf der Domhofs-Immunität unter Nro. 5a, 5b, 5c belegenen Häuser öffentlich an den Meistbiethenden verpachtet.

Münster den 11. Aug. 1812.

B. Scheffer, Rend.

2. Das Publikum wird hiedurch benachrichtigt, daß am Mittwochen den 19. August Morgens 9 Uhr auf dem Entrepot partikulier dahier zu Münster Nro. 283 auf der

royale Nro. 283, en présence des employés de la régie delégués à cet effet, à la vente publique au plus offrant et dernier enchérisseur, d'environ 200 caisses et tonneaux de differentes dimensions, ayant servi au transport des tabacs expédiès au dit entrepôt. Le prix de vente sera payé comptant et avant l'enlevement des caisses et tonneaux et les frais d'affiche, enrégistrement, papier etc. seront repartis au marc le franc et payés par les adjudicataires.

3. Vers la St. Michel de l'année courante on pourra louer pour plusieurs années la maison située sur la place dite: alte Fischmarkt sous le Nro. 306 section de St. Martin, laquelle étant préférablement bien arrangée pour une auberge et brasserie, se qualifie aussi tant par sa situation que sa construction pour une distillerie. A la volonté du locataire les ustensiles de brasserie, s'ils lui paraissent être utiles, lui seront transmis pour pouvoir s'en servir. On pourra pour avoir sur cette allocation des renseignemens plus clairs s'adresser à Jean Henri Block,
notaire imp. demeurant dans la rue Hörsterstrasse Nro. 114, section de St. Lambert.

4. Samedi le 21 Août après-midi à deux heures, il se fera vente d'une maison située dans la ville de Munster, section de Jüddefeld rue dite Hollenbecker Strasse No. 171, au plus offrant. Cette maison a été batie il y a quelques années, elle contient vingt chambres, deux caves et trois cuisines, dont deux au rez de chaussée, et une dans le second étage, une maison de derrière, et un petit jardin.

Cette vente se fera dans la maison même.

Munster le 4 Août 1812.

G. C. Deiters notaire.

5. La maison du sieur Laport, aubergiste, sise dans la section St. Martin sur le Roggenmarkt Nro. 331, avec la maison y annexée, écurie et cour, est à vendre sous main. La moitié du prix d'achat pourra rester à raison d'interêts sur cette maison. Le soussigné notaire fournira des renseignemens ultérieurs à ce sujet.

Munster le 4 Août 1812.

G. Cl. Deiters notaire.

6. Une maison, bien arrangée à deux etages, située sur une rue trés fréquentée, contenant quinze chambres, une cave voutée, entrée pour voiture, cour, grand jardin et un bûcher est à louer.

De même il se louera une maison moins grande, site près de celle marquée ci-dessus, de deux etages, qui est très bien arrangée avec une cave voutée. Le soussigné est chargé de fournir les renseignemens ulterieurs.

Munster le 11 Août 1812.

G. C. Deiters notaire.

7. Lundi prochain le 17 du courant, à 3 heures de l'après dinée il sera procédé à l'affermage par enchère de dix boutiques, situées sur le cimetière de Saint Lambert, sous litt. A—K, appartenantes à l'église de St. Lambert. Le bail en sera passé pour 4 années, et l'affermage aura lieu dans la demeure du soussigné rue dite Kirchherren Gasse. Le cahier des charges sera publié lors de l'affermage.

C. A. Hulseberg notaire.

8. A vendre la maison massive sous le Nro. 115, rue St. Giles, avec une maison de derrière, batie avant

Königstraße, in Gegenwart der dazu benannten Regie-Beamten ungefehr 200 Kisten und Tonnen von verschiedener Größe, worin der Tabak an gemeldetes Entrepot versendet ist, meistbiethend verkauft werden sollen. Der Kaufpreis muß baar, und vor Abholung der angekauften Kisten und Tonnen bezahlt werden. Die Kosten der Bekanntmachung, des Enregistrements, des Stempelpapiers ꝛc. sollen auf die aufgebrachten Kaufsummen verhältnißmäßig vertheilt, und durch die Ankäufer gezahlt werden.

3. Die dahier auf'm alten Fischmarkt in Martini Laischaft unter der Nro. 306 belegene zur Wirthschaft und Brauerei vorzüglich eingerichtete Behausung ist gegen Michaeli d. J. auf mehrere Jahre zu vermiethen; auch eignet sich diese Behausung wegen ihrer Lage und Einrichtung zur Brandweinbrennerei. Die zur Brauerei vorhandene und dem Anmiether nützlich scheinende Geräthe werden demselben nach Belieben zum Gebrauch überlassen werden. Nähere Aufklärung über die Miethe ist zu erfahren bei

Johan Heinrich Block,
kaiserl. öffentlicher Notar, wohnhaft in der Hörsterstraße Nro. 114 Lamberti Laischaft.

4. Am Samstage den 29. August Nachmittags 2 Uhr wird die in der Stadt Münster auf der Hollenbecker Straße Nro. 171 der Jüddefelder Laischaft belegene Behausung aus freier Hand meistbiethend verkauft werden. Dieselbe ist vor einigen Jahren neu und massiv erbauet, hat 2 Etagen, 20 Zimmer, 2 Keller, unten zwei und in der zweiten Etage eine Küche, auch ein Hinterhaus und Gärtchen.

Der Verkauf geschieht in diesem Hause.

Münster den 4. Aug. 1812.

H. C. Deiters, Notar.

5. Die dem Herrn Gastgeber Laport zugehörige auf dem Roggenmarkt Nro. 331 der Martini Laischaft hieselbst belegene massiv erbaute Behausung mit dem Nebenhause Stallung und Hofgrunde steht aus freier Hand zu verkaufen, und kann der halbe Kaufpreis zinsbar darin stehen bleiben. Der unterzeichnete Notar gibt übrigens nähere Auskunft.

Münster den 4. Aug. 1812.

H. Clem. Deiters, Notar.

6. Ein gut eingerichteres mit 15 Zimmern und einem gewölbten Keller versehenes Haus von 2 Etagen, welches eine Einfahrt, Hofraum, einen großen Garten und Holzhaus hat, auch auf einer lebhaften Straße liegt, steht zu vermiethen.

Auch ist ein kleineres daneben liegendes Haus von 2 Etagen mit einem gewölbten Keller und übrigens gut eingerichtet, zu vermiethen, und das Nähere bei mir zu erfahren.

Münster den 11. Aug. 1812.

H. C. Deiters, Notar.

7. Nächstkünftigen Montag den 17. dieses, Nachmittags 3 Uhr, sollen die auf Lamberti Kirchhof belegene, der Kirche zu St. Lambert gehörige 10 Boutiquen unter Lit. A — K auf 4 Jahre dem Meistbiethenden in meiner in der Kirchherren Gasse belegenen Behausung verpachtet, und die Bedingungen in Actu vorgelesen werden.

C. A. Hülseberg, Notar.

8. Das hieselbst auf der Aegidii Straße Nro. 115 belegene, vor einigen Jahren massiv erbaute Haus und Hin-

quelques années. Les renseignemens ultérieurs se communiquent chez

C. Fahle notaire.

9. Lundi le 24 du courant, à 3 heures après-midi, il sera vendu sur la place même au plus offrant une pièce de terre contenant environ 6 boisseaux de semence. La dite pièce est située devant la porte neuve dans le Brackenfelder Esch à gauche du chemin de Munster pour Kinderhaus, elle étoit possédée jusqu'ici sous titre de bail par le tailleur Lange et par la veuve Zumbrinck. L'acquereur pourra entrer en jouissance vers la St. Michel.

Munster le 12 Août 1812.

G. B. Schepers notaire.

10. Mardi le 1 du mois de Septembre prochain, à 9 heures du matin, on mettra à l'enchère dans la maison des orphelins d'ici, une collection précieuse d'oiseaux rembourrés, renfermés dans des caisses de verre, de No. 1 au 60. On en peut faire l'inspection la veille du jour de la vente à 2 heures après midi dans le collège des Jesuites, où les dits oiseaux se trouvent à présent.

Munster le 12 Août 1812.

G. B. Schepers notaire.

11. La maison sous le Nro. 222 quartier de Juddefeld, rue Juddefeld, avec le grand jardin adjacent, est à vendre sous main. Le rez de chaussée contient plusieures belles chambres, et deux bonnes caves. — L'acheteur en pourra prendre possession sur-le-champ. S'addresser au notaire soussigné.

Munster le 12 Août 1812.

G. B. Schepers notaire.

12. Mardi le 25 de ce mois d'Août, à dix heures du matin, le grand champ de paturage avec le regain appartenant au colonat Westarp, paroisse de Freckenhorst, hameau Gronhorst, utilisé jusqu'ici de la veuve Leve à Warendorff à titre de bail, sera affermé au plus offrant pour 4 ans. L'admodiation aura lieu sur le colonat Westarp. Munster le 2 Août 1812.

F. A. Hölscher et héritiers H. Bröckling.

13. J'ai l'honneur de prévenir les voyageurs, que, par accord amiable avec le sieur E. Clemens, je tiens dès aujourd'hui l'hôtel dit à l'Ancre d'or, pourvu d'une quantité de bonnes chambres, remises et écuries, et qui a la plus belle situation près du marché, et vis-à-vis de la poste aux chevaux.

De fréquentes voyages m'ont instruit sur la manière de servir les voyageurs, et je m'empresserai de contenter au mieux MM. les voyageurs qui m'honoreront de leur vîsite, et me flate, que la propreté des chambres, la bonté des mets et des boissons seront la meilleure recommendation.

Dusseldorff le 1 Juillet 1812.

D. Wellenkamp.

14. A vendre un cable peu usé et bien conditionné d'un pouce et demi de grosseur, et de plus de 70 toises de longueur. A s'addesser au bureau de cette feuille.

15. Dans un village à deux lieus de Munster on désire avoir une femme en condition, qui sache coudre et faire la cuisine chez une personne seule pour un honnête récompense. Celle, qui y aspireroit pourra s'adresser au bureau de cette feuille, et donner en même tems des renseignemens sur sa bonne conduite.

terhaus steht zu verkaufen, das Fernere ist bei Unterzeichnetem zu erfahren.

C. Fahle, Notar.

9. Am Montag den 24. d. Nachmittags 3 Uhr soll dahier vor dem Neuthor im Backenfelder Esch ein Stück Land von beinahe 6 Scheffel Einsaat, welches von Münster aus am Wege nach Kinderhaus linkerhand, hinter der 3. Station gelegen ist, und welches der Kleidermacher Lange und Wittwe Zumbrink bis Michaeli 1812 in Heuer haben, in Loco meistbiethend aus freier Hand verkauft werden.

Münster den 12. Aug. 1812.

G. B. Schepers, Notar.

10. Am Dienstag den 1. k. M. September l. J., Morgens 9 Uhr sollen auf dem hiesigen Waisenhause eine kostbare Sammlung ausgestopfter schöner Vögel von Nro. 1 — 60, mit gläsernen Behältern versehen, meistbiethend verkauft werden. Die gesagten Vögel, welche jetzt im Jesuiten Kollegio aufbewahrt werden, können Tages vor dem Verkauf, des Nachmittag 2 Uhr in Augenschein genommen werden.

Münster den 12. Aug. 1812.

G. B. Schepers, Notar.

11. Die hier auf der Jüddefelder Straße Nro. 222 Jüddefelder Laischaft belegene Behausung, welche in der untern Etage schöne Zimmer und 2 gute Keller hat, nebst dem dabei vorhandenen großen Garten steht aus freier Hand zu verkaufen, und kann gleich in Besitz genommen werden. Das Nähere hierüber ist zu erfahren beim Notar

Münster den 12. Aug. 1812.

G. B. Schepers.

12. Am Dienstag den 25. d. M. August des Morgens um 10 Uhr, soll der zu Westarps Erbe, Kr. Freckenhorst, Bauerschaft Gronhorst gehörige große Weidekamp wie auch die Nachweide, so bis hiehin die Wittwe Leve zu Warendorf miethsweise untergehabt, auf 4 Jahre meistbiethend vermiethet werden; die Vermiethung geschieht auf besagtem Westarps Erbe.

Münster den 2. August 1812.

F. A. Hölscher und Erben H. Bröckling.

13. Nach freundschaftlicher Uebereinkunft übernehme ich mit dem heutigen Tage den Gasthof des Herrn E. Clemens zum goldenen Anker hieselbst, worin es an guten Zimmern, Stallung und Remisen nicht fehlt, und der sich wegen seiner angenehmen Lage am Markt gegen der fahrenden Post über ganz zur Wirthschaft eignet.

Vielfältige Reisen haben mich belehrt, wie der Gast bedient seyn will, weshalb ich mich stets bestreben werde, diejenigen, welche mich mit Ihrem Besuch beehren, so zu bedienen, daß ich Anspruch machen darf, selbe bald wieder bei mir zu sehen. Reinliche Betten, schmackhafte Speisen und ein gutes Glas Wein, dies soll meine beste Empfehlung seyn.

Düsseldorf den 1. Jul. 1812.

D. Wellenkamp.

14. Ein nur wenig gebrauchtes noch wohl conditionirtes Kranen-Seil von 1 1/2 Zoll Dicke und über 70 Klafter Länge ist zu verkaufen. Das Intell. Compt. sagt wo.

15. In einem Dorfe, zwei Stunden von Münster wird bei einer einzelnen Person eine Haushälterin verlangt, die Nehen und Kochen versteht. Wer zu dieser Stelle Lust haben mögte, kann am Intell. Compt. das Weitere erfahren.

16. A vendre une nouvelle presse à rouleaux avec une trentaine de formes. Les renseignemens ulterieurs au bureau de cette feuille.

17. A louer plusieurs chambres avec une cave spacieuse, garnies de meubles ou sans meubles Nro. 1. quartier St. Martin.

18. A louer sur une rue frequentée 5 chambres comme une cuisine, un grenier et une maison de derriére et peuvent être occupées tout de suite. On donnera avis ulterieur au bureau de cette feuille.

19. A louer deux chambres, une antichambre et une alcove au No. 24 quartier St. Martin, ou dans la seconde maison sous les arcades, venant du marché aux poissons.

20. A vendre chez H. Lücke rue dite Rothenburg à juste prix, par tonneaux et par livres, du beurre d'Hollande de meilleure qualité, du fromage de Suisse, de Limbourg, de Tergau, d'Edame, et des sardines. On trouvera aussi chez lui chaque jour de jeûne du merlus.

Annonce de mariage.

Nous avons l'honneur d'annoncer à nos amis et parens la celebration de notre mariage dans cette ville et de nous récommander à leur souvenir.

Munster le 30 Juillet 1812.

Th. Guillaume Nottebohm, d'Anvers.
Marianne Primavesi.

Annonce de décès.

Il a plu à la providence divine, d'appeller pour l'autre vie mon cher mari Bernard Gerzen dans la 27 année de son âge, et la 5ème de notre mariage. Il mourut le 5 Août de cette année. Je préviens mes parens et amis de ce cas funeste pour moi et mes cinq enfans, en recommandant l'âme du défunt à leur prière.

Munster le 12 Août 1812.

Veuve Gerzen née Krauwinkel.

16. Es ſteht eine neue brauchbare Klauder und einige 30 Druckformen zu verkaufen. Das Intellig. Compt. ſagt wo.

17. Nro 1 Martini Laiſchaft ſind mehrere Zimmer mit oder ohne Meubel auch ein großer Keller zu vermiethen.

18. Auf einer gelegenen Straße ſind 5 Zimmer nebſt Boden, Küche und Hinterhaus zu vermiethen, und können gleich bezogen werden. Fernere Nachrjcht gibt das Intell. Compt.

19. Es ſtehen 2 Zimmer, ein Entre-Zimmer mit Alcove ſofort zu vermiethen; man melde ſich in Nro. 24, Bogenſtraße, Martini Laiſchaft.

20. Bei H. Lücke auf der Rothenburg iſt friſch angekommen und bei ganzen Fäſſern und Pfundweiſe in billigen Preiſen zu haben beſte holländiſche Tafelbutter, Schweizer-Limburger-Tergau-Edammer und Nagelkäſe und Sarbelle auch iſt jeden Freitag bei ihm friſcher eingeweichter Stockfiſch zu haben.

Heyraths-Anzeige.

Wir haben die Ehre, unſern Freunden und Anverwandten unſere heute vollzogene eheliche Verbindung bekannt zu machen, und empfehlen uns zum geneigten Andenken.

Münſter den 30. Juli 1812.

D. Wilh. Nottebohm von Antwerpen.
Marianne Primaveſi.

Sterbefall.

Es hat der göttlichen Vorſehung gefallen, meinen geliebten Ehemann Bernard Gerzen im 27. Jahre ſeines Alters und im 5. unſerer vergnügten Ehe am 5. Auguſt d. J. zu ſich abzurufen. Dieſen für mich und meine 5 Kinder äußerſt ſchmerzhaften Todesfall zeige ich hierdurch meinen Verwandten und Freunden an, und empfehle die Seele des Verſtorbenen ihrem Gebethe.

Münſter den 12. Aug. 1812.

Witwe Gerzen, geb. Krauwinkel.

Munster, de l'imprimerie d'Aschendorff.