

Inser tägliches Brod.

Eine Studie.

Wir wollen hier das Wort Brod nicht begrifflich fassen; nicht als das Brod, welches wir heute dem Armen geben, und welches er uns morgen wiedergeben kann, auch nicht als „das gute Brod“, welches dem Mann im Kente zufällt, sondern fassen als die Vermählung für das Gedächtnis, vorüber jähigt noch beim allgemeinen Vätercongreß mancherlei Rath gegossen ward.

Das Brod steht unter den Nahrungsmitteln in erster Linie, es ist das unentbehrlichste derselben, wo es fehlt, herrscht nicht nur die größte Armut, auch Widerwille gegen die andern Speisen, zu denen er als vermittelnder Beigeschmack unerlässlich, und ohne welches jene ungesund und unkräftig sind.

Das aber ist die wichtige Frage: woher bekommen wir kräftiges, nahrhaftes, wohlschmeckendes, und unversäultes Brod?

Den Kellerassistenten die „Gutes Land Brod“ verkaufen, ist wenig zu trauen, das frühere renige Hausbrod ist nirgend mehr zu bekommen, wo nicht im Hause selbst, wie jetzt nur noch auf dem Lande in großen Wirtschaften oder in kleinen Gebäuden, und somit tritt die Haushälterin verständigere heran, probirt bald das Hamburger Schwarzbrod, bald das Wiener, oder Karlsruher Gebäck und kommt zu seinem eigentlichen täglichen Hausbrod.

Wachem nun so viel über die Größe und den Preis des Brodes debattirt worden, ist es wohl am Platze auch ein Wort über dessen Gestalt zu sagen. Bei dem einfachen Schmutz von Gold fragt man sogleich ob die Kette oder der Ring auch echt sein? Bei dem Brode das wir essen, wenn wir auch nicht vom Brode allein leben, wird diese Frage nicht aufgeworfen und doch wäre es zeitgemäß neben der Milch-Analyse eine Brod-Untersuchung vorzunehmen und hier in der That die Spreu oder die Kleie vom dem Weizen zu sondern.

Alit der Feinheitsmaßnahme ist es noch nicht gethan, obwohl das Kneten des Teiges mit geschickten Händen höchst wichtig für die Backwaare selbst ist, und ein Teig aus ganz denselben Anordnungen zusammengesetzt, auf verschiedene Art, das heißt nachlässig und energielos, oder aufmerksam und richtig durchgearbeitet, ganz verschiedene Speisen und der Gesundheit nachtheilig oder nützlich sein kann. Ein gut aufgearbeitetes und ein sitgenetenes Brod werden grundverschiedene Wirkungen nach dem Gemüthe hervorbringen. Diejenigen, welche nur wenig Brod und dieses nur als Vermittelung und Beigabe zu anderen Speisen genießen, werden im Allgemeinen die Geschinderen und Mächtigsten sein, ja man kann ein heftiges Verlangen vorzugsweise nach Brod, schon als ein Krankheits-symptom betrachten. Bei Blödsinnigen und Idioten kann man die Wahrnehmung machen, daß sie Brod allen andern Nahrungsmitteln vorziehen, ebenso bei Strophelentzündungen, deren transitorischer Zustand durch die Befriedigung ihres Brodverlangens nur noch verschlimmert wird. Um so mehr ist aber darauf Acht zu nehmen, daß das Brod diejenigen Nährtheile in sich enthalte, welche der Blut- und Knochenbildung die nötige Zufuhr bringen.

Es ist nicht gleichgültig, ob man aus einem Brömmen oder einer Pfiste trinkt, ebensowenig wie es gleichgültig ist, ob man würziges, nahrhaftes oder fadens „Kleieiges“ Brod genießt. Kann man es nicht selber zu Hause backen, so muß es doch mit Auswahl gekauft werden.

Wo das Brod mit Verstandnis der Sache im Hause gebacken wird, ist nicht nur der Genuß ein ungleich größerer, auch die Ernährung ist eine ganz andere.

Das Brodbaden an sich, der Luft des frischen Gebäckes Brodes ist schon halbe Poesie und der Genuß beides giebt die andere Hälfte dazu.

Welchen Reiz eine knusprige Brodruste für ein Kind hat, beschreibt der Naturforscher Karl Schimper sehr drastisch in einem seiner Gebichte, in welchem der Knabe mit dem Brode, auf dem Wege vom Backofen bis nach Hause, ein Stück nach dem anderen von der Rinde abbildet und so nach einem höchst seltsamen Kranz rings um den Brodlaib nach Hause bringt.

Ueber das für die Gesundheit und Ernährung sehr wichtige Kapitel des Brodbadens etwas nachzudenken, ist keine Zeitverschwendung. Neuerdings lehrt uns die Chemie, daß wir uns des Kalkwassers dabei bedienen sollen. Wenn der zur Teigbildung bestimmte Theil des Mehles mit Kalkwasser angemischt, so dem Saureteig zugelegt und der Teig sich selbst überlassen wird, so tritt die Gährung ganz wie ohne das Kalkwasser ein. Wird zur gehörigen Zeit der Rest des Mehles dem gegohrenen Teige zugelegt, werden die Kräfte gefördert und wie gewöhnlich gebildet, so erhält man ein feines, saures, feines, elastisches, fleischloses, nicht wasserreiches Brod von vorzüglichem Geschmack, welches von Allen, die es eine Zeit lang genießen, jedem andern vorgezogen wird.

Das Verhältnis des Mehles zum Kalkwasser ist 19 zu 5, das heißt zu 100 Pfd. Mehl nimmt man 26 bis 27 Pfd. oder 13 Eier Kalkwasser. Diese Menge Kalkwasser reicht zur Teigbildung nicht hin, und muß natürlich im Verhältnis gewöhnliches Wasser nach Bedarf zugelegt werden. Da der saure Geschmack des Brodes sich durch die Kalkbeimischung verliert, so muß der Salzgehalt beträchtlich vermehrt werden, um ihm die, für den Gaumen gehörige Beschaffenheit zu geben.

Die Bedeutung der oben mitgetheilten chemischen Entdeckung ist um so größer, als es authentisch erwiesen, daß dem Mehl der Getreidearten die volle Ernährungsfähigkeit abgeht, und man erklärt sich den Grund dafür aus dem Mangel des zur Knochenbildung unentbehrlichen Kalkes, deren selbst die Hülsenfrüchte mehr enthalten, als das Getreide. Die dem Mangel kann so manche Krankheitserscheinung bei Kindern, deren Hauptnahrung in Brod besteht, zum Grunde liegen.

Auch ein quantitativer Gewinn ist durch die Anwendung des Kalkwassers beim Brodbaden erzielt. Auf 19 Pfund Mehl mit Kalkwasser wurden stets zwei Pfund Brod mehr in den Haushaltungen gewonnen, wo man den Versuch anstellte.

Daß bei dieser Teigbereitung ein größerer Zusatz von Salz genommen werden muß, kann nur zum Vortheil des Geschmacks dienen, denn Salz ist die unentbehrlichste Würze aller Speisen, und ungesalzenes Brod, wie es in der Schweiz und in Frankreich gemeint gegessen wird, ist dem, welcher nicht von Kind auf daran gewöhnt wurde, geradezu widerlich, und kann bei jeder Brodgeschmack den Fremden selbst den Appetit in den Alpen verlieren.

Vortheilhafte für den Geschmack des Brodes ist es, mehrere Getreidearten beim Baden zu vermischen; so ist erfahrungsgemäß die Mischung von einer halben Menge Weizenmehl und eben so viel Dinkelmehl, darauf ein Pfund Salz, für zwei Silberweizen Körner und die nötige Quantität Bierhefe oder Sauerteig, etwa einen kleinen Kaffeelöffel voll, zu empfehlen.

Durch das Würzen des Brodes mit Kümmel, Anis, Muskat oder Fenchel je nach Verleben, erhält das Gebäck nicht nur einen angenehmeren Geschmack, es gewinnt auch an Kraft.

Die Ägypter würzen nicht nur ihr Brod, auch Kuchen Gebäck mit Schwarzkümmel, weil die Samenarter des Nigella flore albo minor, semina pelloscentis aromatica, einen sehr aromatischen Geschmack hat, welchen sie den meisten ihrer Speisen, den Fischen, Gemüsen und Säuren durch dieselbe zu verfeinern suchen. Doch kommt das auf den Geschmacks an, und ist daher auch stets eine Auswahl von verschiedenartig gewürzten Broden in jedem Bäckeladen wünschenswert. Wir fragen aber in vieler Beziehung bei uns nach kräftigem Stimmlebrod selbst vergebens, und können die Erklärung nur darin finden, daß die Ausgabe für das Gewürz vom Bäcker gern gepart wird.

Verderes gemüthliches Brod für das Hofgebinde auf dem Lande würde aus zwei Scheffeln Korn, einem Scheffel Haidebrot, einem Scheffel Hafer, oder statt dessen zwei Viertel Gerste zusammensetzen sein; diese Mischung ist dann tüchtig ausgewürzt, wozu nicht zu viel Mehl genommen werden darf, da dieses in der kurzen Zeit zwischen dem Auswickeln und Einwickeln des Brodes nicht zu der gehörigen Gährung gelangen kann, und also im Ofen wieder einfallende Wassertröpfchen bekommt, spümmig wird, sich von der Rinde absetzt und die Kruste anrennt. Verderes Auswirken mit wenig Zwickelmehl-Mehl sieht immer gutes Brod.

Es kommt nun bei dem gemüthlichen wie ungemüthlichen Brod nicht bloß auf die Getreidearten, sondern vielmehr auf die Güte derselben an. So muß beispielsweise der Hafer, welchen man zum Baden brauchen will, nicht gut und rein und von der besten Gattung sein. Der schlechte feineartige muß von dem guten getrennt, und kann zur Fütterung verwendet werden. Ferner kommt man bei der Auswahl Hafer an. Der sogenannte Stumpfhafer, welcher kurze und dicke Körner hat, die fast der Gerste gleichen, und der etwas dunklere Grauhäfer sind am Ausgewähltesten. Eine gleiche Qualitäts-Unterscheidung findet bei Gerste, Weizen und Kornmehl statt und es ist daher wichtig, nicht bloß bei den Mischungen die Quantitäten so zu wählen, daß das schlechtere Mehl das bessere an Masse überwiegt, sondern eher der umgekehrte Fall stattfindet, daß überhaupt nur gute Sorten genommen werden.

Eine harte Unternehmung von Kleie, wie wir sie gewöhnlich nur zu häufig finden, giebt ein dürftiges und unkräftiges Brod.

Das Brod kann jedoch durch die Absonderung des Mehles von der Kleie, indem man die für den Brodteig bestimmte, in einem Kessel mit um die Hälfte mehr Wasser, als zum Anrühren nötig ist, gut einweichen läßt, bis sie die nötige Quade hat, um das Feinmehl vermehrt werden. Die Mehlscheiden, welche sich in der Kleie befinden, werden durch das Kochen aufgelöst und geben eine Art Kleister oder bläuliche Drey, der, nachdem er durch ein Haarsieb getrieben, mit dem Brodteig vermischt, diesen nicht zu feinen Partikeln um ein Erleichtertes verlängert; damit nichts verloren gehe im Hausofen, wird die zurückgebliebene Kleie in dem Backofen getrocknet und zur Fütterung benützt.

Das westfälische Hausbrod hat vor allem Andern, unter der Bezeichnung Pumpernickel eigentlich von pour Nicol, eine historische Bedeutung erlangt, denn wie hart oder bitter es auch mitunter sein mag, es gilt für eine Bäckerei und wird wie Confect zum Dessert gereicht, natürlich nicht im Lande Westfalen selbst, sondern im fremden, wozin es verkauft wird; denn nicht bloß der Prophet, auch der Pumpernickel gilt mehr im Aus- als im Inlande. Dort weiß man, daß dieses grobe, schwarze Brod aus nichts Anderem als zweimal gesprohrem und nicht gestrichem Roggen besteht — also die Kleie bei sich behält, daß das Mehl mit

heißem Wasser eingebrüht, fest umgetrieben, und mit dem heißen Wasser getreten wurde. Ein einziges Brod ist oft über sechzig Pfund schwer und muß um gut durchzubaden, die ganze Nacht im Backofen stehen. Wenn der westfälische Bauer dessen fingerdicke Rinde durchschneiden will, um die nötige Ration zu gewinnen, schneidet er sich das Brod vor den Leib und bedient sich beim Schneiden des größten Messers. Die Form der Brode ist die länglich vierseitige niemals die runde, und die herbe saure Krume bekommt nur dann einen nicht daran gewöhnten Magen, wenn sie in sehr nötigen Portionen zum Nachtisch, oder auch zum Frühstück mit Butter genossen wird. Kommt noch westfälischer Schinken und holländischer Käse hinzu, so bedarf es in der That eines westfälischen Bauernmagens, um ein solches Frühstück zu verbaun. Die Entstehung des Namens kommt von einem französischen Kavaliere, dessen Pferd Nicol hieß und der das ihm vorgelegte Schwarzbrod mit den Worten: „es pain est bon pour Nicol“ zurückwies.

Die Zubereitung dieses Brodes geschieht mit und ohne Sauerteig; im letztern Fall muß der Teig dazu vierundzwanzig Stunden wohl durchgeknetet und im Backofen stehen, wo er nach und nach von selbst in die Höhe geht, ehe man das Brod daraus bäckt; der Backtag nimmt von dem sauren Teige eine Säure an, welche die des Sauerteigs wohl vertritt.

Da wir so oft von „Bauernbrod“ und „Bäckerbrod“ reden und erlernt als schmächter bezeichnen hören, so soll zur Erklärung hier beigefügt werden, daß der Bauer seinen Backofen vier bis fünf mal aufschüttet, aber, um mit dem technischen Ausdruck zu reden, vier bis fünf Gänge nehmen läßt, diese untereinander nicht und feinerlei anderes Mehl, weder Weizen, Gerste noch Erbsen dazu nimmt, den Sauerteig acht Stunden alt werden läßt, beim Kneten die Wasser zugiebt und seinen Ofen, wenn er zu heiß ist, gut durch Zugluft ventiliert.

Der Bäcker jedoch, wenn er weißeres Brod liefern will, nimmt nur die zwei bis drei ersten Gänge dazu und rührt den vierten und fünften Gang seine besseren Theile; da er indes auch buntes Brod backen will, so vermischt er den vierten und fünften Gang mit Mittelmehl, wie er sich auch zur Verlängerung des Backens, der schlechteren Sorte von Mittelmehl, welches das schwarze Mehl vom Weizen ist, bedient, und schon aus diesem Grunde ist das Bäckerbrod nicht so schmachtend wie das Bauernbrod. Es kommen aber auch noch andere Ursachen hinzu. So schickt der Bäcker wohl oft, um Holzmaterial zu sparen, sein Brod erst dann in den Ofen, nachdem das feine Gebäck heraus ist und dadurch Platz gewonnen ist. Nun backt das Brod sehr langsam nach, bekommt keinen Rechten Glanz, seine feste und braune Rinde, und die in dem Brode vertheilte Luft ist, aus Mangel an Hitze nicht im Stande, sich gehörig auszubreiten.

Auch verdorbener Sauerteig ist die häufige Ursache nicht gerathenen Bäckerbrodes, da bei dem Weizenmehl mehr Vorsicht zu beobachten ist, als bei dem Roggenmehl. Sehr oft bemerken wir dieses Brod mit einem Schnitt versehen, den ihm der Bäcker gegeben, damit es nicht hoch werde und damit es wohl durchläuft.

Das Ausreizen des Brodes, das heißt, wenn die Rinde ungleich und gespalten ist, hat ebenfalls seinen Grund in zu altem Sauerteig, oder wenn es mit zu warmem Wasser geknetet worden. Das Brod quillt aus, — le pain crève, son levain heist es dann.

(Fortsetzung folgt.)

„Knecht Ruprecht“

ist der Titel eines von Jacobson für die Bühne bearbeiteten allerliebsten Märchens, welches höchsten Montag und Dienstag in reichster Ausstattung und als

Weihnachts-Kindervorstellung

im Stadttheater zur Aufführung kommt. Unsere Direction und der Regisseur Herr Rudolph werden sich durch Vorbereitung dieses Stückes bei Alt und Jung populär machen, denn die Großen werden sich gern durch das Märchen einmal wieder in die „fröhliche seltsame Weihnachtszeit“ der Jugend zurückversetzen, und die Kleinen werden doch nicht müde schlafen können, wenn sie „Knecht Ruprecht“ mit seinen Tannen, Eichen etc. die Weihnachtsfeier mit der Ausbreitung gerade nicht gesehen hätten. Bezüglich der Ausstattung ist wie wir es von Herrn Director Haberstroch gewohnt sind das Möglichste gethan, 30 Kinder in idealen, reichsten Costümen werden und wieder ihre choreographischen Studien zeigen und „Knecht Ruprecht“ sich gewiß als ein bedeutendes Raffinadstück erwiesen.

(Aus den „Monten-Blättern“ vom 22. Nov. 1874.)

Der Philosoph.

(Americianisches Studentenlied.)

Es war ein Mann in anstrem Bunde,
Ein sehr gelehrtes Hans,
Der sprang in einen Dornbusch und
Stach sich die Augen aus.
Und als er sah nach einer Stunde,
Daß dort die Augen sein,
Da sprang er in den Dornbusch und
Stach sie sich wieder ein!

Karl Knorr.

Bekanntmachung.

Der der Stadt gehörige, ehemals Berge'sche Garten vor dem Oberglauchener Thore soll vorläufig auf 3/4 Jahre vom 1. April 1875 bis 1. October 1878 in der Rathshofstube im Waagegebäude
am 28. December d. J. Vormittags 11 Uhr
öffentlich meistbietend verpachtet werden.
Bedingungen liegen in unserer Kanzlei auf dem Rathhause zur Einsicht aus.
Halle, den 15. December 1874. **Der Magistrat.**

Bekanntmachung.

Bezugs Herbeiführung eines beschleunigten Geschäftsganges bei der Abschätzung städtischer Gebäude gegen Feuergefahr ist die Stadt Halle in 2 Bezirke getheilt, welche durch eine von der Mitte der Dörfelstraße ab entlassene der Mitte der Leipzigerstraße über den Markt durch die Mitte der gr. Klausstraße bis zur Elisabethbrücke idell gezogenen Linie gebildet werden, und dem entsprechend die städtische Abschätzungscommission von jetzt ab bis zum Schlusse des Jahres 1880 in 2 Abtheilungen, wie folgt constituit:
I. Abtheilung zur Abschätzung der südlich jener Theilungslinie belegenen Gebäude:

Vorsitzender:

Herr Regierungsrath a. D. Stadtrath Lamprecht.

Tagatoren:

Herr Zimmermeister Stadtrath des. Helm.

Herr Maurermeister Steinhaus.

Affocirte Hausbesitzer:

Herr Fabrikant Graeb.

Herr Rentier Werner.

II. Abtheilung zur Abschätzung der nördlich jener Theilungslinie belegenen Gebäude:

Vorsitzender:

Herr Stadtrath Richter und vom 1. Januar 1875 ab Herr Kaufmann Stadtrath des. Wertker.

Tagatoren:

Herr Maurermeister Trappe.

Herr Zimmermeister Krüger.

Affocirte Hausbesitzer:

Herr Grabenbesitzer Grunberg.

Herr Schuhmachermeister Ehrst. Schaal.

Als stellvertretender Sachverständiger fungirt Herr Maurer- und Zimmermeister Henning. Die Vorrichtungen beider Abtheilungen, sowie die affocirten Hausbesitzer in denselben sind sich gegenseitig substituirt.

Das betheiligte Publikum wolle von dieser in seinem Interesse getroffenen Einrichtung Kenntniz nehmen und die Besuche um Abschätzung von Gebäuden in der I. Abtheilung direct an den Zimmermeister Herrn Helm, in der II. Abtheilung an den Maurermeister Herrn Trappe richten.

Halle, den 15. December 1874.

Der Magistrat.

Christstollen

in bekannter Güte sind von morgen an in allen Größen vorräthig; auch werden solche auf Bestellung angenommen und prompt und billigt ausgeführt.

Remme'sche Bäckerei, Steinweg 48.

Anst. Schloßstr. n. R. H. Ulrichstr. 13.

Lager selbstgefertigter Sopha billigt.

Fint, Lapziger, Billigstr. 24.

2 biert. Kommoden zu verk. Geisstr. 30.

Ein schlacht. Schwein zu verk. Geisstr. 30.

Ein Papageienpaar ist billig zu verk.

Barthelstraße 16, part.

Ein schöner schwarzer Pudel, 7/8 Jahr alt, ist zu verkaufen

Schmerstraße 15.

Ein neuer Kleiderschrank, Kommode

u. Stühle billig zu verkaufen

Kannischstraße 2, 2 Tr.

Ein fettes Schwein zu verkaufen

am Geisstr. 10.

Kleingehauenes Brennholz

im Ganzen u. Einzelnen empfiehlt

billigt

R. Wolf & Co.,

Magdeburgerstr. 16.

Kumpen, Knochen, alte Metalle u.

kaufst zum höchsten Preis

alte Promenade 9.

Magus Krüger,

alte Promenade Nr. 16.

Gesucht wird ein Haus mit 1500 R. An-

zahlung u. sind 100, 200, 300 R. u. mehr

7/8 Jahr anzuleihen H. Sandberg 16, I.

Ziegen, Kaninchen u. Haisente,

so wie auch alle andere Sorten Helle,

und werden zum höchsten Preise gekauft

Herbergstraße 7.

Ein schöner zweijähriger Ziegenbock, gut

eingefahren, ist mit oder ohne Wagen zu ver-

kaufen, bei

G. Stammer,

Dreierhaus bei Station Ammendorf.

Alten fertig und verkauft fortz-

während billigt

Wilh. Müller, Brandensplatz 6.

Gesucht

auf 2 Mühlen bei

gutem Holz u. guter

Wass. - Anstalt in

Wesend's Mühle:

stein: Fabrik, Marchhausen.

Als Schreiber

für ein Contor wird ein zuverlässiger, junger

Mann von 15-17 Jahren gesucht. Näheres

am Kirchthor 5.

Ein Hausmädchen bei hohem Lohn ge-

sucht. Näb. d. Frau Herrmann, Ephe 12.

Gesucht wird ein Schreiber von 15-18 Jahren, und auch ein Kaufbursche, welcher gut schreiben kann, durch

Frau Binneweiß, gr. Märkerstraße 18.

Ein in der Küche und Hausarbeit sehr ge-

wandtes Mädchen mit guten Attesten wird

zum 1. Januar gesucht. Näheres im

Garderoben-Geschäft **W. Salm & Sohn,**

Leipzigerstraße 3.

Nachmittags, Mädchen,

reine Mädchen für Küche

und Haus finden jederzeit angenehme

Stellen im Comptoir von

Frau Binneweiß.

Stelle-Gesuch.

Ein tüchtiger 28 Grabenbesitzer in mittleren Jahren, welcher als solcher seit 14 Jahren fungirt, sucht als solcher am 1. Januar Stellung.

Gefällige Offerten erbitet man unter W. D. Nr. 16 an den Oberbürger Winter in Leipzig Nr. 16 gelangen zu lassen.

Ein Mädchen mit guten Zeugnissen versehen, sucht zum 1. oder 15. Januar Stelle für Küche und Hausarbeit, aber nur solche Herrschaften mögen sich melden, welche nicht gern Veränderung lieben

alte Promenade 9.

Mädchen, mit 2 u. 3jähr. Attesten,

wünschen für Küche und Hausarbeit

Stelle durch **A. Scholle, Arndel 19.**

Zu vermietthen.

Eine Wohnung (neu einger.), bestehend aus vier Stuben, drei Kammern, Küche u. Zubehör, im hintern Theile des Gartens gelegen, mit Aussicht nach Garten und freien im Halbe und Ausgang nach letzterem, sowie nach der Straße durch den Garten, ist von jetzt ab oder später mit oder ohne einen Theil des Gartens, ganz für 190 R. oder auch getheilt zu vermietthen Gottesackerstraße 10.

Wichtigkeit zu jeder Zeit, außer Mittwoch, Sonnabend, Sonntag Nachmittags.

Mühlweg 22 ist die Etage sofort zu vermietthen.

Restaurations-Verpachtung.

Eine Restauration in schönster Lage von Halle ist sofort zu übernehmen. Näheres in der Exped. d. Bl.

Gr. Märkerstraße 27, III. Etage

2 Stub., 2 Kam., Küche und Zubehör zum 1. April zu beziehen. Näheres in der Exped. d. Bl.

Gut möbl. St. 1. Jan. 75 zu bez. Auf

Wunsch m. Mittagstisch. Näb. in der Exped.

Zwei Hausgrundstücke,

eins geräumig und in guter Geschäftslage bei 4000 R. Anzahlung; eins herrschaftlich und mit Garten versehen bei Anzahlung nach Wunsch sucht zu kaufen

A. Blesser, gr. Klausstr. 8, 3. Etage.

Bekanntmachung.

Das den Geschwistern Bolkmart, Dorothea Friederike, Karl Heinrich August, Johannes Michael Alfred, Elisabeth Louise Antonie Charlotte, Louise Anna Clara Antonie und Felle Waldeemar Arthur Rudolph gehörige, in der Stadt Halle, Bölsbergstraße belegene und im Grundbuche von Halle Nr. 22 eingetragene Wohnhaus, welches im Jahre 1866 auf 3430 R. 15 Sgr. abgeschätzt ist, soll im Wege der freiwilligen Subhastation öffentlich meistbietend verkauft werden.

Wir haben dazu vor dem Herrn Kreis-Gerichts-Rath Freund im heiligen Kreis-Gerichts-Gebäude, 2 Treppen hoch, Zimmer Nr. 33 am

15. Januar 1875, Vormittags 11 Uhr, Termin angesetzt.

Die Bedingungen können schon vor dem Termine in unserer Registratur, Zimmer Nr. 29, zwei Treppen hoch, eingesehen werden.

Königl. Kreis-Gericht, II. Abtheilung.

Waltz.

Zu vermietthen.

Zwei große herrschaftliche Wohnungen mit je 1 Salon, 6 Stuben, Kammern und Zubehör in geländer, sehr frequenter Lage sind zu vermietthen und 1. April 1875 zu beziehen Näheres in der Exped. d. Bl.

Zwei größere Wohnungen, auch im Ganzen, passend zu einem Pensionat, zu vermietthen und zum 1. April 1875 zu beziehen.

Ebenfalls ist zwei große Bodenzimmer, eine und zwei Treppen hoch, mit Parterre-Niederlage zu vermietthen und Januar oder auch 1. April 1875 zu beziehen.

C. Waldschmidt, gr. Braunsauß, 28, 1 Tr.

Eine Wohnung, bestehend aus 3 Stuben, 1 Kammer, Küche und Zubehör zum 1. April 1875 zu beziehen

an der Moritzstraße Nr. 4.

Wegen Umzug des jetzigen Wirtsthe ist eine Wohnung zu 50 R. an stille Leute zu vermietthen und Neujahr zu beziehen

Behrenhof 4, 2 Tr.

Veränderungsg. 1 St., 2 R., 1 Küche und eine kleine Westkelle, passend für leichte Holzarbeit sofort zu vermietthen

Brunnengasse 11.

Möbl. Zimmer, (ganz nach der Wahl) an 1 oder 2 anst. Herrn sofort zu verm. u. Neujahr zu bez. Näb. gr. Braunsauß, 19, II.

Zwei Herren finden anst. beizbare Schlafstelle

Schüllerhof 6, part.

Eine möbl. Etage und Kammer an ein oder zwei Herren zu vermietthen bei

Mosch, Magdeburgerstr. 30.

Möbl. St. u. R. verm. Sauerberg 7.

Ein gut möbl. Zimmer ist zu vermietthen

alter Markt 15 1 Tr.

Möbl. Etage an 1 o. 2 Herren zu verm.

Niemeyerstr. 4, 1 I

Möbl. Etage u. R. an einen Herrn, sof-

oder später zu vermietthen Graefeweg 4, part.

Eine freundlich möblirte Etage und Kam-

mer ist an einen, auf Wunsch auch an zwei

Herren jetzt, oder Neujahr zu vermietthen

Wilsbergstr. 20.

Möbl. St. u. Werdw. Chaussee 16, II., r.

Eine möbl. Wohnung sofort oder 1. Jan.

zu vermietthen Kannischstr. 8, 2 Tr.

Anst. Logis mit Bett billig zu vermietthen.

Zufragen in der Annoncen-Expedition von

Barck & Cie.

2 Schlafst. mit od. ohne Kon. Ammenstr. 5.

Anst. Schlafst. Spiegelgasse 9.

Anst. Schlafst. Magdeburgerstr. 30.

Anst. Schlafst. m. R. gr. Wallstr. 33.

Schlafst. m. R. Köpplerplan 7.

Schlafst. m. R. Köpplerplan 7.

Schlafst. m. R. Fleischergasse 2, p.

Schlafst. m. R. Moritzstraße 5, D. 2. E.

Anst. Schlafstelle offen Domplatz 6, I.

Ein Eacen mit Wohnung wird für ein

Woll- und Weißwaarengeschäft zu mietthen ge-

sucht. Adressen unter R. P. 50 in der Exped.

d. Bl. niederzulegen.

Parterre u. I. Etage eines Hauses,

Mitte der Stadt oder Königstraße per

1. April zu mietthen gesucht. Offerten

unter P. an die Exped. d. Bl.

Wohnungs-Gesuch.

Eine Wohnung im Preise von 80 R. in der Nähe der unteren Steinstraße, wird von einem Leuten zum 1. April zu mietthen gesucht. Offerten unter D. M. werden in der Exped. d. Bl. erbeten.

Von einem nach hier ziehenden Herrn wird per 1. April eine Wohnung in Mitte der Stadt zum Preise von 150 bis 200 R. zu mietthen gesucht. G. fällige Offerten wollen man unter H. # 5894 in der Annoncen-Expedition von **J. Barck & Co.** niederlegen.

Eine Wohnung

in der Nähe der Volksschule zum Preise von 120-200 R. wird von 2 einzelnen Leuten zum 1. April 75 gesucht. Offerten in der Exped. d. Bl. unter A. B. 500 erbeten.

Laden-Gesuch.

Bis zum 28. d. Mts. wird ein Laden oder geräumiges Local, welches sich als Verkaufsort eignet, auf einige Tage zu mietthen gesucht. Adressen nebst Preisangabe im Nothen Noß abzugeben.

3 junge Herren suchen eine einf. möbl. Etage mit Kammer nahe am Bahnhof. Offerte mit Preisangabe L. F. H. befördert die Exped. d. Bl.

Ein Hundel. Beamter sucht ein Familien-logis in der nächsten Nähe des Steinthores von 80-100 R. Abt. unter W. R. 6 in der Exped. d. Bl.

Ein junger Mann wünscht englischen Unterricht. Offerten unter D. M. in d. Exped. d. Bl. abzug.

Ein Musiklehrer, eben. Singpiel-Gesellschaft, kann während der Feiertage lohnende Beschäftigung finden bei

A. Gloger,

Ober-Abtheilungen am See.

..... II

es kam ein Strahl aus ihrem Auge, unbewusst den weiten Raum durchhellend, und kreuzte meine Bahn; - ich sah den Reichtum ihrer Seele - so gross, ein Menschenglück zu schaffen; - warum musset es mich treffen und ruhen halt in meinem Wandern! hab ich noch diesem Geiste

vergebens gesucht mein ganzes Leben und finde ihn, nur um ihn zu verlieren? O, gönne mir nur einmal noch zu schauen Sei's Glück, sei's Leid, ich will es tragen, und wenn Du es willst, selbst Dir entsagen!

Lieber G. G.

Diesmal recht aber: seit 21 Jahren in ein berühmtes Geschäft getrieben.

Danfagung.

Für die vielfache Beweise von Liebe und Theilnahme bei dem uns betroffenen Invernen Verluste können wir nicht unterlassen, Allen unseren tiefgefühltesten Dank auszusprechen. Auch dem Herrn Dr. Tauch sagen wir für seine raschen Bemühungen unsern aufrichtigen Dank.

Halle, den 18. December 1874.

Die trauernde Familie **Kogel.**

Ein Schlüsselbund verloren. Wegen gute Belohnung abgegeben H. Steinstraße 6.

1 Thaler Belohnung.

Den 15. Nov. ein Ohrring, antik, gr. Form, vert. Bitte gef. an Frau. Goldarb. **Struckmeyer, Neuhäuser,** abzugeben.

Verloren

am Donnerstag Abend ein Padetischen mit 1 St. schwarzwolln. Borde, Knöpfen, Schur u. f. w. Geg. Bel. abzug. am Kirchthor 11.

Eine neue Pferdedecke verloren. Abzugeben gegen Belohnung

Zentersgasse 5.

Ein goldener Ohrring zum Einhängen

verloren. Gegen gute Belohnung abzugeben

gr. Klausstraße 5, im Fußgängerh.

Ein Portemonnaie mit zwei Schlüsseln

gehört v. d. Abzug. Schmerstraße 28.

Ein Paquet, enthaltend Seidenstoff u.

Sammet, ist in meinem Geschäft liegen

geblieben **Wilh. Schaubert,**

gr. Steinstraße 2.

Ein Muss ist liegen geblieben

gr. Steinstraße 71.

Ein Hund Schlüssel gefunden. Abzugeben

Seldstraße 5.

Ein Stück Kupfer gefunden Magdeburger

Chaussee. Abzugeben

H. Braunsaußgasse 3, im Laden.

Für die Redaction verantwortlich D. Bertram. — Druck der Buchdruckerei des Waisenhauses.