

Hallisches patriotisches
W o c h e n b l a t t.

Viertes Quartal. 47. Stück.

Den 23ten November 1805.

Inhalt.

Ueber das häusliche Leben und den Luxus der alten Römer, in Vergleichung mit dem unsers Zeitalters. — Der Adler und die Schnecke. — Drey Rathsel. — Armenfachen. Nächste Mittwoch keine Versammlung. — Milde Beiträge. — Bericht über die Geborenen etc. — 9 Bekanntmachungen.

I.

Ueber das häusliche Leben und den Luxus der alten Römer, in Vergleichung mit dem unsers Zeitalters.

So laut unsere jetzigen Patrioten über den immer mehr einreisenden Luxus klagen; eben so laut klagten ehedem schon die Patrioten im römischen Staate über dieses Uebel, das wie ein unaufhaltbarer Strom von Asien und Afrika her alle Dämme, die man ihm durch Verordnungen und Edikte entgegensetzen wollte, durchbrach, und sich schnell in alle Städte Italiens verbreitete. Geldmenge und auswärtiger Handel sind insgemein die Quellen, woraus dieses Staatsübel entspringt, und so lange die Römer die ungeheuren Schätze Asiens noch nicht besaßen, so lange ihr Handel noch nicht zu ausgebreitet war, so lange liest man bey ihren Schriftstellern noch keine Wehklagen über Ueppig-

VI. Jahrg.

(47)

feit Verſchwendung und Schwelgerey. Ein Zeitraum von einigen hundert Jahren vor und nach Chriſti Geburt iſt es, wo man zu Rom alles antraf, was zum Luxus gerechnet werden kann, und alles vorfand, was der menſchliche Erfindungsgeiſt zum Kügel der Sinne bis dahin erfunden hatte.

Die römische Sprache, Geſchichte und Staatsverfaſſung wird in unſerm achtzehnten Jahrhundert immer noch ſtudirt, und wenn die Kenntniß des römischen Luxus auch nicht zu den nothwendigen gezählt werden darf, ſo wird man ihr doch unter den nutzba- ren und vergnügenden leicht eine Stelle geben können. Ich will alſo einen Verſuch machen, das römische häusliche üppige Leben in der genannten Zeitperiode einigermaßen zu ſchildern, und wer dann Luſt hat, mag den ehemaligen römischen Luxus, nach ſeiner Beſchaffenheit und nach ſeiner Folgen, mit dem heutigen vergleichen und zuſammenſtellen. Kenntniße dieſer Art ſind nicht ganz unangenehm.

Ueber die Küche und Küchenkünſte der alten Römer.

In unſerm aufgeklärten Iuguridiſchen Jahrhundert wird ein Kochbuch nach dem andern geſchrieben, und die Kochkunſt wird faſt vor jeder andern Wiſſenſchaft ausgebildet und vervollkommen. Die Römer hatten auch einen Schriftſteller dieſer Art, (vielleicht haben ſie auch mehrere gehabt, deren Namen wir nicht kennen,) er hieß Apicius, der zehn Bücher von der Kochkunſt geſchrieben hat, die noch vorhanden ſind.

Schwerlich dürfte ſich aber ein jegiger Deutſcher an einer alten römischen Tafel wohl befinden, denn viele

viele Schüsseln, die dem Römer Leckerbissen waren, würden ihm nicht sonderlich schmecken, und zum Theil wol gar anekeln. Die meisten vom Herrn Plinius beschriebenen Essen sind von dieser Art. Ueber den Geschmack soll man frenlich nicht disputiren, und kömmt hier vieles auf die Gewöhnung, Herkommen und Einbildung an. Doch aber läßt es sich begreifen, warum die Speisen der alten Römer größtentheils einem Deutschen, auch Andern, nicht behagen würden, es fehlte ihnen nemlich ein Hauptingredienz, das fast allen unsern Speisen Lieblichkeit und Wohlgeschmack giebt, nemlich die den Köchen so gemeinnützige Butter.

Die lateinische Sprache hat frenlich das Wort *Butyrum*, das aus der griechischen hergenommen ist, man muß aber darunter keine Butter, sondern Kuhkäse, verstehen; denn in keinem der alten Schriftsteller wird der eigentlichen Butter als eines Nahrungsmittels gedacht. Nur Plinius nimmt das Wort ein paarmal in dem Sinn, daß es wirklich eine Art Butter bedeuten kann, zeigt auch das Verfahren an, wie diese Butter gemacht werde, nemlich durch das Schüttern der Milch in langen Gefäßen, sagt aber dabey, daß es nur bey Ausländern (*apud barbaras gentes*) Sitte sey, solche Butter zu machen, um sich damit zu salben, die dagegen schon seit vielen Jahrhunderten den Käse, der bey Griechen und Römern so beliebt war, nicht kannten oder wol gar verachteten.

Der Römer nutzte vom Kind- und Schaafmilch bloß Milch und Käse. Aber der römische und griechische Käse muß den unsern weit übertreffen haben, denn er wurde aus süßer Milch, die vermittelste hinzugehaztem Laabes zum Niederschlag gebracht war, verfertiget,

tigt, da wir unsern Käse nur aus der gewonnenen machen, nachdem die beste Fertigkeit bereits zur Butter verbraucht ist. Dieses Laab, womit man die Milch gewöhnlich zum Niederschlage brachte, wurde aus dem Magen junger säugender Lämmer, Ziegen, auch wohl Haasen genommen, und in Ermangelung dessen nahm man den weißen Saft aus Feigenlaub oder Feigenzweigen, oder sonstige Säuren. Wir gebrauchen zu gleichem Zweck den sogenannten Cremor tartari. Schon Plinius rühmt den Käse von den Alpen, den wir jetzt Schweizerkäse zu nennen pflegen.

Del und Käse, auch wol Schmalz, waren diejenigen Ingredienzien, durch welche der römische Koch seinen Speisen Delikatesse gab, doch gebrauchte er dabey die Gewürze Indiens, als Ingwer, Pfeffer, Zimmt u. s. w.

Kato hat uns einige Rezepte zum Kuchenbacken hinterlassen, die zum Theil deutlich, zum Theil etwas unverständlich sind. Ich will hier zur Probe ein Rezept zu alten römischen Pfannkuchen hersetzen, das Köche und Köchinnen prüfen und probiren mögen, doch mag ich nicht Gast darauf seyn. Hier ist es:

„Nische Käse mit Graupen, und mache daraus einen Teig, und diesen zu Kuchen, so groß du sie haben willst. Thue Fett in einen heißen Kessel, bache darin ein oder zwey Stück, und rühre sie zum öftern mit einem Rührholze. Sind sie gebacken, so nimm sie heraus, bestreiche sie mit Honig, reibe Mohn ein, und setze sie auf.“

Unter dem römischen Brodte, das unter dem Worte Panis bekannt ist, muß man sich auch kein solches hausbacknes Brodt vorstellen, als wir jetzt haben,

ben, und noch weniger Roggenbrodt; denn das Getreide, das jetzt bey uns unter dem Namen Roggen so bekannt und so beliebt, ja unentbehrlich ist, kannten die Römer nur vom Hörensagen, und nannten es *Sekale*. Plinius sagt, es sey die allerschlechteste Getreideart, und nur eben gut genug, sich des Hungers zu erwehren. Das Hauptgetreide im alten Italien ist der Spelt oder das Dinkelforn, das unter dem Namen *Far* bekannt war, und diesem folgten verschiedene Weizenarten. Aus dem Mehle derselben, auch wol aus den eingeweichten Graupen, machten die Alten ihr Brodt, das verschiedener Art war, denn sie scheinen unter dem Namen *Panis* so ziemlich alles Gebackene, das bey uns bald Kuchen, bald Torte, Semmel, Prezel u. s. w. heißt, verstanden zu haben. Sie hatten eine Brodtart, die sie *Austerbrodt* (*panis ostrearius*) nannten, weil es dazu gebacken wurde, um mit den Aустern zugleich gegessen zu werden. Sie hatten ein Brodt, das ein *Artolaganisches* hieß, in Pfannen gebacken wurde, und, nach dem *Athenäus*, aus Wein, Pfeffer, Milch, Del, Schmalz und Mehl zubereitet wurde, und der Form nach mit unsern Eyerkuchen einigermassen verglichen werden könnte. Eine andere zu Plinius Zeiten beliebte Brodtart wurde so gemacht. Man weichte Graupen oder Grütze von Spelt neun Tage in Wasser ein, vermischte dann die reigartige Masse mit Most, knetete sie, that sie in einen Topf, und ließ sie im Ofen backen.

Das gesäuerte und mit Wasser geknetete Brodt hatten die Römer erst in spätern Zeiten kennen lernen, und zwar von den Parthern. Im Orient muß diese

Brodt

Brodart sehr zeitig üblich gewesen seyn, weil schon früh in der jüdischen Geschichte des gesäuerten und ungesäuerten Brodts gedacht wird. Plinius nennt ein solches Brodt: Wasserbrodt, und sagt, es sey leicht und porös wie ein Schwamm, und man habe es erst vor kurzen von den Parthern erhalten, daher es auch einige das Parthische nannten. Die Sclaven und gemeinen Leute lebten vom Gerstenbrodte, über dessen Zubereitung aber habe ich nichts auffinden können. Der Sauerteig, oder das sogenannte Fermentum, war ein Teig, der aus Hirse, die in Most geknetet war, bestand, in Stücke geformt und zum Gebrauch aufgehoben wurde. Auch gebrauchte man altgewordene Teiae von Weizen- und Gerstenmehl dazu. Kunstbäcker, welche allerley künstliche und figurirte Bäckerwaaren ausstellten, erhielt Rom erst zu Ende seines sechsten Jahrhunderts. Bis dahin, sagt Plinius, war das Brodtbacken ein Geschäft der Hausfrauen.

Das mehreste Mehl wurde zu Rom in den Stampfmühlen, worin Thiere, auch Sclaven arbeiteten, verfertigt, und zu Augustus Zeiten scheint Rom Wassermühlen bekommen zu haben. Aber es geschah auf der Mühle weiter nichts, als daß das Getreide zermalmet wurde, das feinere Mehl mußte man nachher erst mühsam aussieben, wozu man Siebe von verschiedener Feinheit hatte, je nachdem man Mehl haben wollte. Jetzt beutelt oder siebt die Mühle selbst. Eine sehr vortheilhafte Erfindung, die aber erst mit Anfang des sechzehnten Jahrhunderts gemacht und eingeführt wurde.

So viel vom Käsekuchen und Brodt der alten Römer. Was die Fleischspeisen anbetrißt, so hab' ich frey-

freulich nicht sehr viel davon auffinden können, doch aber einiges.

Ein Rezept, Schinken einzusalzen und zu räuchern, aus dem Rato genommen.

„Hau die Klauen von den Schinken ab, bestreue den Boden des Fasses mit Salz, lege darauf einen Schinken, so daß die Haut unten liegt, und bestreue ihn ganz mit Salz. Dann lege den zweyten Schinken drüber, und bedecke ihn gleichfalls mit Salz. Siehe dahin, daß sich nicht Fleisch mit Fleisch berühre, und bedecke alle Schinken mit Salz. Wenn sie fünf Tage im Salze gelegen haben, so nimm sie alle heraus, kehre sie um, und lege sie wieder hinein. Nach dem zwölften Tage nimm die Schinken ganz heraus, wasche alles Salz ab, und hänge sie zwey Tage an den Wind. Den dritten trockne sie mit einem Schwamm fein ab, und bestreich sie mit Oel. Hänge sie zwey Tage in den Rauch, und den dritten nimm sie wieder heraus. Bestreich sie mit Oel, das mit Essig gemischt ist, und so hänge sie in die Fleischkammer, damit ihnen die Würmer nicht schaden.“

Schweinefleisch scheint eine Lieblingspeise der Römer gewesen zu seyn, und Plinius sagt, daß die Röche wohl funfzig verschiedene Gerichte vom Schweine zu verkertigen wüßten. Ja, er sagt, daß man zu seiner Zeit ganze Schweine, und wol gar drey auf einmal, zur Tafel gebracht habe.

Hier sind zwey leckere Gerichte, vom Schweine hergenommen, die die Römer so gern und häufig aßen, daß sie sogar, zur Verhütung des einreisenden Pucus und des Nachtheils der Schweinezucht, zu einer

gewissen Zeit von den Sittenwächtern Roms, den Cen-
soren, verboten wurden.

Einß war die Bärmutter der Sau, die wie
jetzt bey dem Schlachten wegzurwerfen pflegen. Der
große und feine Dichter Horaz sagt sogar: Nil vul-
va pulchrius ampla, oder: Nichts schmeckt besser,
als die große Bärmutter, nemlich von der Sau.

Horaz Crisf. Buch 1, 15, v. 41.

Und hier hatten die Röche folgende Regeln: Die
Mutter von einer Erstlingsfau ist die beste. Sie muß
aber zwey Tage vor oder nach dem Wurf, oder selbst
an dem Tage, da sie wirft, gebraucht werden.
Sonderbare Leckerrey, wovon der Ruin der Schweine-
zucht eine Folge seyn mußte; denn mußten nicht alle
Jungen umkommen, wenn die Alte, dieses Leckerbis-
sens wegen, schon am Tage, wenn sie warf, ge-
schlachtet wurde? Wer hat wol Lust, auf eine solche
Schüssel Gast zu seyn?

Hier ist das zweyte, das ein wenig reputirlicher
zu seyn scheint.

Das Schwein oder die Sau wurde während des
Wurfs, oder gleich nachher, getödtet, ihr das milch-
volle Eiter abgeschnitten, und gleich gekocht oder ge-
braten zur Tafel gebracht. Dies Gericht hieß: Su-
men; und Plinius sagt: ein gewisser Dichter Publius,
ein befreuter Slave, habe nie einen Schmaus gege-
ben, wo er nicht auch ein solches Gericht, das von
ihm zuerst Sumen benannt sey, mit aufgesetzt habe.

Auch die Testikeln männlicher Schweine wurden
unter die Delikatessen gerechnet, und man war dieser
Greifferey so ergeben, daß sich die Censoren genöthiget
sahen, auch dieserhalb ein Verbot zu geben.

Die

Die Schweineleber, so wie die Leber gemästeter Gänse, galt gleichfalls für ein herrliches Essen im alten Rom.

Nur noch zwey Schüsseln aus der römischen Küche.

Die erste: Gebratene Gänsefüße mit Hahnenkammern. Dieses war eine gewöhnliche Kost, und die Erfindung eines gewissen Messalinus Kotta. Die zweite ist nur einmal da gewesen, muß nicht sonderlich zum Wohlgeschmack und zur Sättigung gedient haben, aber sehr theuer gewesen seyn. Ein gewisser Trauerspieler, Aesop, ließ einstmals eine Schüssel aufsetzen, in der lauter Vögel gebraten lagen, die entweder singen oder die menschliche Sprache nachahmen konnten. Plinius sagt, man habe deren Werth auf hundert große Geserzen, oder etwa 3000 Thaler, geschätzt. Fast jeder der seltenen Vögel sey mit 180 Thlr. bezahlt. Der Narr hatte die Idee, daß er mit diesen Vögeln die Kunst, lieblich zu singen und zu sprechen, einessen oder verschlingen wollte, und zu diesem Behuf, sagt Plinius hinzu, schonte er keine Kosten, auch nicht der durch ihre Stimmen so verdienten Vögel. Wahrscheinlich bestand dieses Gericht aus Nachtigallen, Papageyen, gesprächigen und theuer aufgekauften Raben u. s. w.

Der Aufwand, welchen die Römer in den luxuriösen Zeiten ihres Staats, zur Befriedigung oder Befreiung ihrer Küchenbedürfnisse machten, ging ins Große. Was ihren Gaumen kitzelte, mußten sie haben, und sollte es aus den entferntesten Ländern, ja aus der Tiefe des Meers hervorgeholt werden. Die reichen Herren, oder die kleinen Fürsten im Staate,

hatten vor den Thoren Roms, oder im fetten Kampagnen, die prächtigsten Villen oder Landgüter, die mit allerley schwelgerischen Anlagen und Gebezgen versehen waren.

 II.

 Der Adler und die Schnecke.

Dem Gipfel eines Baumes nah
Der Adler eine Schnecke sah.

Der Adler sprach: „Wie kamst du doch
Zu dieser Höh' hinan?“ —

„Ich kroch!“

III.

Drey Räthsel.

(Von Schiller.)

I.
Ein Gebäude steht da von uralten Zeiten,
Es ist kein Tempel, es ist kein Haus,
Ein Reiter kann hundert Tage reiten,
Er umwandert es nicht, er reitets nicht aus.

Jahrhunderte sind vorüber geflogen,
Es trotzte der Zeit und der Stürme Heer,
Frey steht es unter dem himmlischen Bogen,
Es reicht in die Wolken, es nezt sich im Meer.

Nicht

Nicht eitle Prahlsucht hat es gehürmet,
 Es dienet zum Heil, es rettet und schürmet,
 Seines Gleichen ist nicht auf Erden bekännt,
 Und doch ist's ein Werk von Menschenhand.

Wir stammen, unsrer sechs Geschwister,
 Von einem wundersamen Paar,
 Die Mutter ewig ernst und düster,
 Der Vater fröhlich immerdar.

Von beiden erbt'n wir die Tugend,
 Von ihr die Milde, von ihm den Glanz;
 So drehn wir uns in ew'ger Jugend
 Um dich herum im Festeztanz.

Gern meiden wir die schwarzen Höhlen,
 Und lieben uns den heitern Tag,
 Wir sind es, die die Welt beseelen
 Mit unsers Lebens Zauberschlag.

Wir sind des Frühlings lust'ge Boten,
 Und führen seinen muntern Reihn,
 Drum stiehn wir das Haus der Todten,
 Denn um uns her muß Leben seyn.

Uns mag kein Glücklicher entbehren,
 Wir sind dabey, wo man sich freut,
 Und läßt der Kaiser sich verehren,
 Wir leihen ihm die Herrlichkeit.

Ich wohne in einem steinernen Haus,
 Da lieg ich verborgen und schlafe,
 Doch ich trete hervor, ich eile heraus,
 Gefordert mit eiserner Waffe.
 Erst bin ich unscheinbar und schwach und klein,
 Mich kann dem Athem bezwingen,
 Ein Regentropfen schon saugt mich ein,
 Doch mir wachsen im Siege die Schwingen,
 Wenn die mächtige Schwester sich zu mir gesellt,
 Erwachs' ich zum furchtbar'n Gebieter der Welt.

Chronik der Stadt Halle, des Saal- und Mansfeldischen Kreises.

I.

A r m e n s a c h e n .

Nächste Mittwoch fällt die Versammlung aus.

Milde Beyträge.

- 1) Ein Familien-Vater sandte dankbar für vermehrte häusliche Freude den Armen 1 Louisd'or.
- 2) Von einem jungen Doctor medic. wurde der Werth einer ihm gestohlenen und von einem hiesigen Erddler bezahlten Sache durch E. C. Magistrat abgeliefert 10 Thlr.
- 3) Ein mehrjähriger unbekannt seyn wollender Wohlthäter überschickte sein jährliches Geschenk zu einer Mahlzeit für die Kinder des Mädchen-Instituts mit 1 Thlr. 16 Gr.

3)

4) Bey einem vergnügten Abendessen guter Freunde sind für die Armen gesammelt und durch Herrn Assessor Raden abgeliefert 2 Thlr. 16 Gr.

5) Das ohnlängst allhier verstorbene Fräulein von Gerstorf vermachte den Armen ein Legat von 100 Thlr.

2.

Gebohrne, Getraute, Gestorbene in Halle etc.
October. November 1805.

a) Gebohrne.

Marienparochie: Den 31. Oct. dem Fleischermeister Keitbel eine F., Christiane Theresie Pauline.
— Den 8. Nov. dem Beutlermeister Pabst ein S., Johann Gottlieb Gottlob. — Den 10. dem Tuchmachermeister Ehlich ein S., todtgeb. — Dem Strumpfwirkergeßellen Paasch ein S., Johann Andreas. — Den 14. dem Maler Marggraf eine F., Joh. Louise.

Ulrichsparochie: Den 9. Nov. eine unehel. F.

Moritzparochie: Den 31. Oct. dem Schneidermeister Leitloff ein S., Friedrich Wilhelm. — Den 10. Nov. eine unehel. F. — Dem Soldat Moloch eine F., todtgeb. — Den 12. dem Salzwirkermeister Ebert ein S., Gottfried Samuel.

Franzöf. Gemeinde: Den 31. Oct. dem Cantor Bocard eine F., Joh. Louise Marie.

b) Getraute.

Marienparochie: Den 17. Nov. der Kaufmann Tornau mit J. S. C. Kochin. — Der Wöhrermeister

meister Hildebrand mit M. M. Weilandin aus
Lößbean. — Der Büchermeister Schrek mit A. L.
Schalkin aus Mansfeld.

c) Gestorbene.

Marienparochie: Den 10. November der Schuh-
machermeister Brunner, alt 49 J. 8 M. 2 W. Ner-
venfieber. — Des Tuchmachermeisters Ehrlich S.,
todtgeb. — Den 11. des Soldat Sackelmann T.,
Marie Catharine, alt 1 J. 10 M. Auszehrung —
Den 12. des Soldat Müller Wittwe, * alt 70 J.
Entkräftung. — Den 14. des Triffmeister Metzner
Ehefrau, alt 57 J. 7 M. 1 W. 6 T. Nervenfieber.
— Den 15. der Invalid Schuffeny, alt 77 J. Ent-
kräftung. — Den 16. des Tuchmachermeister Arnold
T., Anne Rosine, alt 16 J. 7 M. 4 T. Nerven-
fieber

Ulrichsparochie: Den 1. Nov. des Ziegeldecker-
gesellens Wernicke nachgel. S., Johann Gottfried,
alt 25 J. 8 M. Scharlachfriesel. — Den 14. der
Cantor Hünchen aus Lößbean, alt 31 J. 10 M.
14 T. Krämpfe.

Moritzparochie: Den 8. Nov. des Strumpfwir-
kergesellen Elste T., Johanne Dorothee, alt 8 J.
Scharlachfieber. — Den 10. des Soldat M. loch
T., todtgeb. — Den 11. der Acker-Interessent
Damm, alt 72 J. 10 M. Entkräftung. — Den
13. des Unteroffiziers Jackel T., Leopoldine, alt
1 J. 5 W. Kopfwassersucht. — Des Grenadiers
Engert Wittwe, * alt 75 J. Entkräftung — Den
14. der Feilenhauermeister Schmidt, alt 34 J. Aus-
zehrung. — Des Invaliden Koch Wittwe, * alt
87 J. Entkräftung — Den 15. des Buchdruckers
Geest zu Leipzig S., Johann Carl, alt 2 J. 9 M.
Auszehrung. — Den 16. der Brauknecht Brandt,
alt 71 J. Brustkrankheit.

Franz

Französl. Gemeinde: Den 4. Nov. des Cantors
Docard Ehefrau, alt 30 J. 3 M. Folgen der Ent-
bindung.

Neumarkt: Den 13. Nov. des Wüthergesellen
Orte S., Johann Friedrich, alt 1 J. 3 M. Zahns-
fieber.

Glauchau: Den 13. Nov. des Thorschreibers Fleisch-
mann Witwe, alt 65 J. Schlagfluß.

Bekanntmachungen.

Es wird die Aufforderung an das Publikum zur
schleunigen und vollständigen Abführung aller und jeder
Servisreste hierdurch nochmals mit dem Bemerken wie-
derholt, wie der Zustand der Kasse und die jetzt so sehr
vermehrten Ausgaben derselben, der unterzeichneten Be-
hörde die unangenehmsten Verfügungen gegen jeden
Eäumigen ohne Unterschied zur Pflicht und derselben es
unmöglich machen, auf Personen oder auf die Zeitumstän-
de Rücksicht zu nehmen. Nachzahlungen können bey
der jetzigen Lage der Sachen durchaus nicht gestattet,
wohl aber Vorauszahlungen angenommen werden.

Halle, den 12. Nov. 1805.

Königl. Preuß. Immediat-Servis-
Commission hieselbst.

Von hiesigen Königl. Preuß. Stadgerichten ist das
von dem verstorbenen Mechanicus Herrn Hesel nach-
gelassene, allhier am großen Berline sub Nr. 257 beles-
gene und auf 195 Thlr. hoch taxirte Haus auf Requisi-
tion hiesiger Wohlbl. Universitätsgerichte Behufs der
Theilung freiwillig auf sechs Wochen subhastirte, und
der 17te December d. J. zum Vietunastermine anbe-
raumer worden; daher Besitz- und Zahlungsfähige in
diesem Termine in hiesigen Königl. Stadgerichten zur
gewöhnlichen Gerichtszeit ihr Gebot thun und gewärtigen
können, daß, wenn die Erb- Interessenten in den Zu-
schlag willigen, dem Meistbietenden alsdann dieses Haus
zuge schlagen werden soll. Halle, den 25 Oct. 1805.

Königl. Preuß. Stadgerichte allhier.

Ein moderner barmüthiger Kronleuchter ist für 3 Louis:
d'or aus freyer Hand zu verkaufen. Man wendet sich
an den Faktor Borgold.

Es ist in der Galtstraße ein bequemes Logis, beste-
hend in 5 Stuben, 2 Kammern, Küche, Keller und
Boden-Raum von Ostern 1806 an zu vermietthen.
Nähere Nachricht giebt der Justizkommissarius M a a s.

Ein Logis in meinem Hinterhause, bestehend aus
2 Stuben, 3 Kammern, Küche, Keller, Holz- und
Bodenraum, ist sogleich oder auf Weihnachten zu ver-
mietthen beyrn Kaufmann Richter am Markte.

Eine ganz moderne 4sitzige Kutsche, wenig ge-
braucht, zum Reisen und in der Stadt zu fahren, wes-
halb der Bock noch mit einer Decke gemacht, steht zum
Verkauf, und kann alle Tage in Herrn Resersteins Hause
in der Barsüßer Straße besehen werden, wo die nähern
Bedingungen zu erfahren sind. Ebendasselbst befindet sich
auch ein ganz neuer großer Schlitten mit 4 Federn, wor-
in jeder Chaisen-Kasten kann gehangen werden.

Ein guter Kochofen nebst allem Zubehör ist zu ver-
kaufen. Nähere Nachricht giebt der Faktor Borgold
am Waisenhause.

Unter dem 11ten Nov. erhielt ich Nachricht von
Ohrbruf, daß es wegen frühen Winters nicht möglich
gewesen, die Waare, welche zur dritten Bleiche gekom-
men, fertig zu schaffen; es soll demnach selbige künftiges
Jahr, so bald es möglich ist, fertig gebleicht zurück kom-
men, welches hiermit ergebenst habe bekannt machen
wollen.
S. G. Kraft auf dem Strohhof.

Hey Unterzeichnerem ist guter Diersürcher Flachs in
ganzen, halben und vierel Steinen, auch in größern
Quantitäten um sehr billigen Preis zu haben.

Dornstädt, den 11. Nov. 1805.

Bismann.