



Elbingsche

Anzeigen

von

Handlungs- ökonomischen- historischen und litterarischen
Sachen.

XXXIstes Stück. Donnerstag den 13ten September 1787.

Am 5ten Dieses, Vormittags, befahen Ihre Königl. Hoheiten der Kronprinz von Preussen und der Prinz Ludwig von Preussen, die Ungersche Buchdruckerey in Berlin. Nachdem Sie sich von dem Mechanischen dieser Kunst das hauptsächlichste vorzeigen lassen, wurden Ihnen zwey eingerichtete Pressen gewiesen, und Ihre Königl. Hoheiten geruheten Selbst folgende Gedichte abzudrucken, und darüber Ihr gnädigstes Wohlgefallen zu hezeugen.

Gutenbergs Geist an Se. Königl. Hoheit
den Kronprinzen von Preussen.

Bewundernd siehst, Königssohn,
Europa einst auf Deinem Thron
Dich nur im Schooß der Tugend ruhn
Und Thaten Deiner Ahnen thun,
Die Kunst, die ich der Erd' erfand,
Sagt laut dann Deinem Vaterland,

Sagt

Sagt laut der ganzen weiten Welt:
„Sein Volk weicht freudig Ihm sein Blut:
„Er ist, wie Friedrich, groß und Held,
„Wie Friedrich Wilhelm mild und gut!

* * *

Guttenbergs Geist an Se. Königl. Hoheit
den Prinzen Ludwig von Preussen.

Wird einst Europa gänzlich frey
Von niedrer, feiger Schmeicheley,
Dem selbstgewählten Sklavenjoch;
Und wird die Kunst, die ich gelehrt,
Nicht mehr durch feiles Lob entehrt. —
Dann sagt sie gern und freudig hoch;
„Prinz Ludwig war ein deutscher Mann,
„Der früh schon jedes Herz gewann.
„Noch mehr als Siegedurch das Schwerdt,
„War Ihm ein Sieg der Tugend werth.
„Sein Geist war weis' und aufgeklärt,
„Und Seinem Blick war alles Licht! —
„Und trug Er auch die Krone nicht,
„So war Er wahrlich ihrer werth!“

Fortsetzung von der künstlichen Zubereitung des Rauch- und Schnupftabacks.

II.

Den Taback zu säubern und ihn zur Annehmung der Saucen geschickt zu machen.

Man decke über ein Gefäß, das so gemacht ist, daß das Wasser unten abgezapft werden kann, ein Tuch, schütte den Taback hinein und lasse ihn in kaltem Wasser 24 Stunden weichen. Man ziehe das Wasser davon ab und wiederhole es einmal; zuletzt drückt man das Wasser aus dem Taback heraus, thut denselben in flache Körbe, die

mit dichter Leinwand überzogen, und läßt ihn unter beständigen Umriren an der Sonne trocken werden. Wenn dieses geschehn ist, so thue man den Taback wieder in ein Gefäß und gebe ihm einen Grund mit wohlriechenden Wässern, worunter Rosen, Drangen, Fenchel, Aniswasser die vorzüglichsten sind. Wenn der Taback trocken worden, wiederhole man den Versuch mit besprengen wohlriechender Wässer einigemal, und er wird genungsam vorbereitet seyn, Gerüche von verschiedener Art anzunehmen.

III.

Brühe auf schlechten Landtaback.

Man lege vorbereiteten Taback in ein Faß, und gieße eine starke Brühe, aus Pflaumen, Pottasche und Bier kochend, durch ein Sieb darüber. Man lasse den Taback 4 Wochen liegen, nehme ihn heraus, trockne ihn, und man kann ihn als guten *Barinas* brauchen.

IV.

Eine andre Art, von verdorbnen Taback.

Man weiche verdorbnen Taback 24 Stunden in kochend Wasser. Hierauf trockne man ihn, und schütte Wasser darauf, in welches *Sassafras* geweicht worden. Man trockne ihn hierauf, und er wird einen verbesserten Geschmack haben.

V.

Den Knellergeruch bey'm Landtaback zu heben.

Man nehme die Stengel und das Mark aus den Blättern heraus, schneide das feste auf der Tabackslade, thue es in einen Kessel, und entweder etwas Wasser oder von der besten Würze des Bieres hinzu, so, daß der Taback nur feuchte wird, mache ein gelindes Feuer darunter, und rühre den Taback so lange, bis er trocken wird. Ist er trocken geworden, so mache man eine Brüh von Thee, etwas Zimmet, Citronenschale, ein klein wenig Salpeter oder Salmiack, damit feuchte man den Taback an, und er verliert den Knellergeruch. Eine andre

andre Sauce, die man ihm giebt, nachdem er aus dem Kessel genommen, ist die: man mache eine Lauge von Salpeter, oder Urin, Pflaumen und süßen Birnen. Man weicht den Taback 24 bis 48 Stunden ein. Wenn er trocken ist, löset man Zimmet und Citronen, oder Lavandel in rothem Wein auf, und feuchtet ihn damit aufs neue an.

VI.

Die Verfertigung der Pflaumenbrühe. Mit der Pflaumenbrühe läßt sich jedem Tabacke ein sehr guter Geschmack beybringen. Man macht sie folgendergestalt. Man nimmit die beste süßeste Art von getrockneten Pflaumen, kocht sie so lange mit reinem Wasser, bis die Kerne abgehen, und thut etwas Zimmet und Muskatblüthe dazu. Man schlägt den Saft, der mäßig dick, wie ein Syrup seyn muß, alsdenn durch ein Tuch, und verwahrt ihn zu seinem Gebrauche in Flaschen. Je frischer er gebraucht wird, desto besser ist die Wirkung. Man muß diejenigen Pflaumen wählen, die am süßesten sind. Was die Birnenbrüh betrifft, die man oft mit der Pflaumenbrüh verbindet, so dient besonders eine Art Hönigbirne dazu, die in Schlesien wächst und ganz gebacken wird. Will man nun dem Taback diese Brühe geben, so muß man ihn geschnitten auf ein Tuch ausbreiten, über und über besprengen und durchrühren. Hierauf packt man ihn so feste als möglich in hölzerne Dosen oder Kisten, die innen mit Bley ausgefüttert sind, und läßt ihn einige Monate stehen, damit sich die Brühe genugsam durchziehen könne.

VII.

Sauce zu einem wohlriechenden kassianer Taback.

Man wähle die Wurzel von Rosenstau

den und Süßholze, und nehme die äuffere Rinde davon ab. Man stoße das Essentielle zu Pulver, verbinde es mit Wein oder Brandwein, und menge damit den Taback an, so wird er sehr wohlriechend seyn.

VIII.

Eine andre Brühe.

Man nehme Benzoe und Storax, von jedem eine Unze, stoße es mit 2 Unzen Zucker fein. Davon nehme man zu 12 Pfund Taback ein Loth, und verbinde es mit Braumbier, und feuchte damit an.

IX.

Dem Taback Farben zu geben.

Abgesottenes Wasser aus Ringelblumen, und damit den Taback besprengt, giebt eine sehr gute Farbe, besonders dem verdorbenen Taback. Um gelbe und rothe Farbe zu haben, dient der rothe und gelbe Ocker. Durch Zusatz von weißer Kreide läßt sich die Farbe stark und schwach machen. Man zerreibt die Farbe mit süßem Mandelöl, auf einem Reibstein, und fügt immer etwas wohlriechendes Wasser hinzu. Wenn dieses geschehen ist, reibt man besonders ein paar Löffel voll Gummi-Tryant. Hierauf reibe man das erste und letzte alles noch einmal zusammen und thue unter dem Reiben so viel Wasser hinzu, als man zu einer dunkeln und hellen Farbe nöthig erachtet. Damit mache man sich die Hand naß, und reibe den Taback durch, daß er ziemlich feucht ist. Hierauf lasse man ihn in der Sonne trocknen, und denn siebe man ihn in einem feinen Siebe. Dadurch bekommt er Ansehn.

(Die Fortsetzung folgt.)

Zu Pillau im September 1787 ausgegangene Schiffe:

Den 6. Com. o. der Zhl, nach Dunkerken, mit Asche. Joh. G. Grepperf, nach Petersburg mit Roggen. Eric Halmer, nach Norwegen. Thore Hausboe, nach Bergen. Get. Brunsberg, nach Carlscron. Carl Hansen. Hr. Christensen, nach Rostock. Petr. Johannsen, nach Gothenburg. Wenzel Torne, nach Drammen sämmtl.

sämmtlich mit Roggen. Chr. Fierke, nach Kronstadt mit Haaber. Joh. Nust, nach Stettin mit Dampf. Chr. Main, nach Petersburg mit Keffel. Sven. Norberg, nach Udwalla. Lars Pehrson, nach Gothenburg, mit Ballast. Joh. Foch. Sprenger nach Copenh. mit Holz. Joh. Chr. Bentzell Pohl. J. H. Glase mayer, nach Amsterdam. Joh. J. Mey, sämmtlich mit Weizen. Joh. Gotel, Hoffmann, nach London, mit Holz. B. B. Soland, nach Hamburg, mit Weizen. Den 8. Onne Hendriks, nach Amsterdam, mit Asche. Just. Justi, nach Stockholm, mit Weizen. Marth. Lerka, nach Carlseron. Engelnb. Zacharias, nach Petersb. Beyde mit Roggen. Joh. G. Bötger. Geor. Volkerts. Beyde mit Haaber.

Zu Pillau im September 1787 eingekommene Schiffe:
Den 7. Thom. Thomson, aus Leith. Chr. Ohlson, aus Gothenburg. Joh. Fließberg, aus Stockholm. H. L. Bleicher, aus Glensburg, sämmtlich mit Ballast. Joh. Groth, aus Stockholm, mit Eisen. Pehr Nielson, aus Gothenb. Jan Reinders, aus Marstrandt, Beyde mit Heringe. Joh. Bugdahl. Jacob Klopzen, Beyde aus Stettin, mit Salz. Den 8. Benj. Scharp, aus Malmoe. Pet. Rosenlöff, aus Norkeping, Beyde mit Ballast.

Fordon, Vom 7ten bis den 10ten September ist nach Elbing passirt.
Hirsch Jacob 180 Schf. Weizen und 50 Stück Ochsenhäute. Israel Iron, von Zanowies, mit fichtene Stäbe und eichne Planken. Jacob Isaac, 3 Gefäße mit hanfne Leinwand.

Nach Danzig: Hirsch Jacob, mit 19 Fässern Tsch. Du Bois 6 Dpf kurzes Brennholz. Todres Mosehel 1 Gefäß mit Packleinwand. Stan. Bentreck, mit Packleinwand. Wessolowski 2 Gefäße mit 35 Lasten Weizen.

In der Buchhandlung ist neu zu haben:

- 1) Raynast oder das Kind der Natur und Liebe; ein Schauspiel in 4 Aufzügen. 24 gr.
- 2) Sechs Stück kleinere Stücke für die deutsche Bühne, von Hagemann. Lübeck 1 Fl. 8 gr.
- 3) Die drey Töchter; ein Lustspiel, von Spieß, Wien 15 gr.
- 4) Mizire; ein Trauerspiel, von Voltaire. Lübeck 1 Fl. 4 gr.
- 5) Sir Tomas Obergurg; ein Trauerspiel; aus dem Engl. Lüneburg 24 gr.
- 6) Ein Bändchen, Theaterstücke. Preßburg. 1 Fl. 8 gr.
- 7) Liebe und Freundschaft; ein Schauspiel in fünf Aufzügen, von Dulpus. Leipzig 24 gr.
- 8) Rosalie von Telsheim; ein Lustsp. in fünf Aufzügen, von Soden. Dessau 1 Fl.
- 9) Pyramus und Thisbe, Duodram. 9 gr.
- 10) Donalds Gedanken von der Bereitung des Kochsalzes. Leipzig 1 Fl.

Wechsel-Cours.		Elbing, den 9. September 1787.	
Amsterdam	41 Tage	1 L. vls.	310 gr.
—	71 —	"	308 $\frac{1}{2}$ gr.
Hamburg	3 Wochen	1 Rthlr. beo.	137 $\frac{1}{2}$ gr.
—	6 —	"	137 gr.

Mit der Auktion von feinen und ordinären Fayancen, wird Sonnabend den 15. Septbr. Vormittags um 9 Uhr im Speicher des Herrn. Thim, der Türk genannt, fortgefahren.

Das Haus No. 156. in der Kettenbrunnenstraße ist zu Michaeli ganz zu vermieten. Mehrere Nachricht ist in demselben Hause zu erfahren.

Zukünftigen Mittwoch den 19. September Nachmittags um 2 Uhr, soll im goldenen Adler-Speicher, eine Parthey Feigen und Rosinen durch mich öffentlich an den Meistbiethenden verkauft werden.
Truhardt.