Gemeinnütziges.

Das Brod.

(Schluß.)

Wir haben aus den Bestandtheilen des Brodes ersehen, daß das Brod den Namen eines ausreichenden Nahrungsmittels in der That verdient. Man verlangt aber von einem guten Nahrungsmittel auch noch, daß es leicht zertheilbar sei, damit unsere Kauorgane dasselbe leicht zermalmen können, ihm den dabei zur Verdauung so nothwendigen Speichel zumengen. In der That leistet auch hierin das Brod Alles, was man von einem Nahrungsmittel verlangen kann. Das Brod ist locker; es hat durch die Luftblasen, die in seinem Innern sind, diese Lockerheit erhalten. Bei Herstellung des Gebäcks gibt es vier Mittel, um es locker zu machen. Entweder man mengt, wenn der Teig zähe ist, die Luftbläschen mechanisch bei, und zwar durch Schlagen und Rühren (z. B. bei Reibekuchen), oder man mengt Wasser in den Teig und läßt durch Verdunstung dieses Wassers eine Menge Hohlräume entstehen. Ist der Teig weich und nachgiebig, so sinken diese Hohlräume zusammen, sobald das Gebäck kalt wird und der Dampf durch Verlust der Wärme auch an Ausdehnungsfähigkeit zunimmt. Dieß finden wir bei Eierspeisen, an Auflaufen oder Neunloth-Pudding. Wir finden es zweitens bei Oblaten und Brezeln; bei diesen letzteren beiden wird aber durch Austrocknen in der Hitze das Zusammensinken des Gebäcks in Folge der Erhärtung der Masse wieder gehindert. Drittens kann man Gebäck locker machen durch Butter. Diese verdunstet in der Wärme, bildet Dampfschichten zwischen den einzelnen Schichten des Teiges und erhält diese in der Hitze von einander. Das ist das Mittel, welches bei Blätterteig angewendet wird, den unsere Bäcker z. B. zu Obstkuchen benutzen. Oder endlich viertens: man läßt im Innern des Teiges eine Masse Luftbläschen entstehen. Dieß ist der Fall bei allen unseren Gebäcken und Kuchen. Es würde nicht möglich sein, diese Luftbläschen so gleichsam in ihm zu vertheilen und in so kleiner Form einzuschließen, wenn man sie nicht im Innern des Teiges entwickelte. Dazu bedient man sich des Gährungsprozesses. Durch einen in der Wärme aus dem Stärkemehl entdeckten Stoff, den der Franzose Payen entdeckt hat, und den man „Diastase" nennt, wird das Stärkemehl in Stärkezucker umgewandelt, auf eine zur Zeit von den Chemikern noch nicht vollkommen erkannte und daher nicht völlig begreifliche Weise. Der Stärkezucker aber zerfällt unter Berührung mit dem kleinen Gährungspilze der Hefe in Kohlensäure und Alkohol. Dieß ist der erste Prozeß einer jeden Gährung. Sowohl im Innern unseres Brodteiges geht diese Gährung, d. h. dieses Zerfallen des Zuckers in Alkohol und Kohlensäure vor sich, als im Innern des Braubottichs, in dem sich das Bier befindet, als bei der Weingährung und Branntweingährung. Die Gährungsprodukte werden jedoch auf verschiedene Weise bei diesen Gährungen je nach deren Bestimmung mit Nutzen verwerthet. In dem einen Falle läßt man die Kohlensäure verfliegen und fängt sorgsam den Alkohol oder Weingeist auf. Dieß ist der Fall bei der Gährung berauschender Getränke. Im andern Falle dagegen läßt man den Weingeist verfliegen und hat das Hauptaugenmerk auf die Kohlensäure gerichtet. Dieß findet Statt beim Brode. Die Kohlensäure entwickelt sich an Ort und Stelle in dem zähen Teige des Brodes in einer ungeheuren Masse von kleinen Bläschen; indem sie sich ausdehnt, dehnt sie auch das Brod mit aus. Beim Bäcker, welcher gewöhnlich die im Sauerteig befindliche Hefe nicht auf einmal dem Mehle zumischt, sondern allmählig in kleinen Absätzen beimengt, und diese Vermengung das „Anfrischen" nennt, bezeichnet man diese Entwickelung der Kohlensäure mit dem Ausdruck „der Teig geht." Wenn er sich nun in die Höhe gehoben hat und eine ausreichende Menge Kohlensäure darin entwickelt ist, wird der Teig in bestimmte Formen abgetheilt und kommt nun in den Ofen. Zum Backen des Weißbrodes wird dieser Moment der Gährung eingehalten, beim Schwarzbrod dagegen, namentlich dem sehr sauren der Dorfbäcker, setzt sich die geistige Gährung fort bis zur Essiggährung, und chemische Untersuchungen haben dargethan, daß der saure Geschmack des Schwarzbrodes eben von der Essiggährung und von dem in den innern Hohlräumen des Brodes frei sich vorfindenden Essig herkomme. Daraus wird erklärlich, daß das Schwarzbrod in manchen andern Gegenden, wie in den Niederlanden und Westphalen, einen süßlichen Geschmack hat. Dieser Unterschied liegt nämlich am verschiedenen Gährungsprozeß.

Durch das Backen wird das Brod beträchtlich verändert. Indem man es nämlich einer Hitze, welche der Siedehitze von 80 Gr. Reaum. nahe kommt, längere Zeit ausgesetzt, verwandelt sich noch der größere Theil des Stärkemehls im Innern des Brodes in Stärkezucker, und dieser Zucker bräunt sich unter Einfluß der Hitze, — gerade wie er sich im Gerstenmalz beim Dörren bräunt, welches für die Gerstenwürze des Biers zubereitet wird. Unter Einfluß der Hitze verwandelt sich der Stärkezucker in sogenannten braunen Zucker; daher kommt es, daß die Rinde des Brodes bei Weitem auflöslicher und deßhalb auch viel leichter verdaulich und nährender als die Krume ist. Auch hier müssen wir einem alten Aberglauben entgegenarbeiten. Während allgemein die Meinung verbreitet ist, daß die Rinde des Brodes schwer verdaulich sei, und man deßhalb für Kranke oder für Kinder sorgsam diese Rinde abzuschneiden pflegt, ist sie im Gegentheile auflöslicher und leichter verdaulich als die Krume des Brodes — wenn beide durch Kauen gleich sorgfältig verkleinert werden. Zum Lobe des Schwarzbrodes müssen wir noch hinzufügen, daß dasselbe auch, trotz größerer Nahrkraft, leichter und schneller verdaulich ist als das Weißbrod. Dieser Unterschied geht so weit, daß Weißbrod (Einback, Zwieback, Biscuit) ein Hausmittel gegen Diarrhöe ist, welches sich (neben gleichmäßiger Erwärmung des Unterleibs) mit eben so großem Nutzen anwenden läßt, als Schwarzbrod zum Frühstück genossen, besonders kleienhaltiges (neben Wassertrinken und Körperbewegung) für Kinder und Erwachsene ein treffliches Hausmittelchen gegen langwierige Hartleibigkeit ist. — Beim Backen des Brodes verfliegt durch die Rinde hindurch der in der Krume durch die Gährung entwickelte Weingeist in den innern Raum des Backofens. Es ist dieß keine unbedeutende Menge. Im Gebiete des deutschen Bundes verfliegt im Laufe eines Jahres mehr als 250,000 Ohm Weingeist (im Werthe von vielen Millionen Thalern!) beim Backen, welche ohne Verwendung bleiben und daher den durstigen Kehlen auf himmelschreiende Weise entzogen werden. Man hat bereits Versuche gemacht, diesen Alkohol aufzufangen, und auf solche Weise vielleicht durch ein Nebenprodukt des Brodes einen Gewinn zu erhalten; allein diese Versuche haben sich gänzlich unzweckmäßig dargestellt. Der Backofen ist keine geschlossene Retorte; daher gelingt es auch nicht, die Dämpfe zu condensiren. In der Militärbäckerei zu Chelsea bei London hat man 20,000 Pfd. Sterl. mit Einrichtung der Apparate zur Auffammlung und Verdichtung des Weingeist haltigen Dampfes verschwendet, ohne daß durch diese Versuche ein günstiges Resultat erzielt worden wäre. Dagegen kann man beim Backen, wenn auch nicht durch Gewinn von Nebenprodukten, so doch durch zweckmäßigere Einrichtungen gar nicht unbedeutende Ersparnisse machen. Es ist merkwürdig, daß in Bezug auf Einrichtung der Backöfen noch bis in die neuesten Zeiten so wenig Fortschritte gemacht sind. Die Backöfen, welche unsere Bäcker haben, sind in derselben, nicht nur falschen, sondern geradezu widersinnigen Weise gemacht, als die Backöfen in Herculanum und Pompeji. Jahrtausende sind in der Geistesträgheit dieser Leute ungenützt vorübergegangen, deren Meisterschaft fast überall in dem Innungsprivilegium besteht, gutes Korn und gutes Mehl in schlechtes Brod zu verwandeln, in ein Brod, wie es jede Hausfrau und jede Magd viel besser hervorzubringen weiß. Wir lachen, daß die wilden Indianer ihren Hunde- oder Ferkelbraten dadurch bereiten, daß sie in eine Grube Reisig werfen, es anbrennen und in das erhitzte Erdreich das Ferkel vergraben, um es zu braten; bedenken aber nicht, daß wir heut zu Tage noch dieselbe Dummheit dieser Indianer in unsern Backöfen begehen. Während jede Hausfrau einsieht, daß das Kochen und Braten in Töpfen und Pfannen zweckmäßiger sei, als die unreinliche und holzvergeudende Bratmethode jener Wilden, so gibt es doch noch immer Millionen Menschen, die zu dumm sind, um zu begreifen, daß unsere Backöfen überall unzweckmäßig konstruirt seien. Welche Menge von Brennmaterial wird durch dieselben vergeudet! Um nur ein einziges Beispiel anzugeben, wie ein verständiger Bäcker im Stande ist, sein Geschäft blühend zu machen und Verbesserungen darin einzuführen, erwähne ich den Bäcker Rolland in Paris, dessen ganzes Leben in dem Streben aufgegangen ist, nicht nur zum Zubereiten des Teiges, sondern auch zum Backen des Brodes nützliche Erfindungen und Verbesserungen zu machen. Um den Teig zu bereiten und den Zeitraum für das Geschäft des Knetens abzukürzen, hat er ein Art Trog gemacht, welcher an seiner oberen Fläche geschlossen werden kann; in dem Innern dieses Troges geht eine Walze; diese Walze trägt Querhölzer von verschiedener Länge, die etwas gekrümmt sind, und wird durch eine Kurbel bewegt. Mit dieser überall mit ganz wenig Kosten anzubringenden Vorrichtung kann ein einziger Mensch mittelst raschen Umdrehens ohne zu große Körperanstrengung in 20, ja in 10 Minuten einen ganzen Sack Mehl in einen vollkommen gleichartigen und gut angesäuerten Teig umwandeln, während unsere Bäcker wohl das Zwanzigfache dieser Zeit bei derselben Arbeit, die sie in widerlicher Weise mit ihren Händen vornehmen, brauchen und doch nie solche vollständige Gleichförmigkeit hervorbringen können. Rolland errichtete einen Backofen, der von außen geheizt wird, und in welchen die Brode auf einer eisernen drehbaren Schelbe eingebracht sind; ein Thermometer, welcher vor seinen Augen hängt, belehrt ihn jeden Augenblick von den Hitzgraden im Innern des Ofens, und dieser Ofen kostete kaum 25 Franken mehr, als ein gewöhnlicher. Das Innere seines Ofens ist erleuchtet, und durch Fenster kann man von verschiedenen Stellen aus die Brode sehen, um durch eine Umdrehung der Scheibe die, welche etwa nicht sehr gut gebacken sein dürften, an eine heißere Stelle zu bringen, und die im Backen weiter fortgeschrittenen auf eine kühtere Stelle zu drehen. Auf diese Weise werden die Brode in Zeit von 20—25 Minuten gebacken. Alle Brode sind an Farbe und Umfang einander so gleich, daß man sie nicht von einander unterscheiden kann. Rollands Ersparniß an Brennmaterial beträgt über 50 Prozent. Zugleich machte er eine beträchtliche Ersparniß an Arbeitslohn, und außerdem hatte er den Vortheil, bessere Brode zu erhalten und dadurch eine ungeheure Kundschaft zu bekommen, die ihn zum steinreichen Mann machte. An kleinen Orten kann freilich der Bäcker keine großartigen Einrichtungen machen, aber es liegt doch auf Hand, daß eben so gut, wie in allen größeren Städten die Fleischer sich vereinigen müssen zu einem Schlachthofe, eben so gut die Bäcker sich zu einem großen Backhause vereinigen könnten, um daselbst ihr Brod, das ja so leicht zu transportiren ist, gemeinschaftlich zu backen und eine so außerordentliche Ersparniß für sich selbst und für die Konsumenten herbeizuführen. Die Regierungen müßten dazu zwingen, wo der gute Wille nichts freiwillig thun mag.

Fassen wir die Resultate unserer Unterhaltung über das Brod als Nahrungsmittel in wenig Worte zusammen, so sehen wir, daß das Schwarzbrod, namentlich dann, wenn es von der Kleie nicht ganz befreit, sondern diese in klein zerriebener Form ihm beigemengt ist, eins der vollkommensten Ernährungsmittel abgibt, und zwar eins, welches von dem unter Menschenhänden bereiteten das allervollkommenste genannt werden muß, und das eben so wie Milch und weiche Eier im Stande ist, ohne weitere Zuthat, nur mit dem nöthigen Wasser, das Leben des Menschen zu fristen. Begreift man wohl, einer solchen Thatsache gegenüber, jene allgemeine Geistesträgheit für Verbesserungen bei der Mehl- und Brodbereitung? Müßte es nicht der Stolz eines jeden civilisirten Staates sein, durch billigste und beste Herstellung des Schwarzbrodes mit andern Staaten zu wetteifern und so den Anfang des Civilisationzustandes mit dessen höchster Spitze zu verbinden? — Noch immer ist das Brodbacken das erste Zeichen der fortschreitenden Civilisation eines wilden Volkes gewesen. Das wilde Nomadenvolk, welches sich ursprünglich vom Fleische auf der Jagd größerer Thiere nährte, beginnt zuerst, nachdem es sich feste Wohnsitze gewonnen, die Thiere zu zähmen und Viehzucht zu treiben. Nach einiger Zeit aber genügt ihm dieß nicht, und sobald der Fortschritt so weit gediehen ist, daß aus den Viehzüchtern Ackerbauern geworden sind, so fängt auch gewöhnlich das Brodbacken an, und wäre es auch nur in den rohesten Anfängen jener süßlich klebrigen Weizenkuchen, welche in dem „Mezzo" unserer Israeliten heut zu Tage noch immer zu finden sind. Der wichtigste Einfluß, welchen der Getreidebau und das Brodbacken auf die Kraft eines Volkes und dessen Nationalreichthum hat, kann nicht besser dargelegt werden, als dieß in der Rede eines nordamerikanischen Häuptlings geschah. Dieser empfahl seinem Stamm, am Missouri, den Ackerbau und sprach dabei folgende welthistorische Worte: „Sehet ihr nicht, daß die Weißen von Körnern, wir aber vom Fleische leben? daß das Fleisch mehr als dreißig Monden braucht, um heranzuwachsen, und oft selten ist? daß jedes jener wunderbaren Körner, die sie in die Erde streuen, ihnen mehr als hundertfältig zurückgibt? daß das Fleisch, wovon wir leben, vierfüßige hat, um davon zu laufen, wir aber nur zwei, um es zu haschen? daß die Körner da, wo die weißen Männer sie hinsäen, bleiben und wachsen? daß der Winter, der für uns die Zeit unserer mühsamsten Jagden ist, ihnen Ruhe gewährt? Darum haben sie so viele Kinder und leben länger als wir! Ich sage also Jedem, der mich hören will! Bevor die Cedern unseres Dorfes vor Alter werden abgestorben sein und die Ahornbäume des Thales aufhören, uns Zucker zu geben, wird das Geschlecht der Kornsäer das Geschlecht der Fleischesser vertilgt haben, wofern diese Jäger sich nicht entschließen, zu säen."

Auf dem Landgut im Eckbühl bei Höngg im Kanton Zürich wurde vor nicht langer Zeit der Achtzpfündermörser ausgegraben, der vom General Washington dem Regiment Auvergne (Lafayette) für die Einnahme der Redouten von Yorktown in Virginien den 19. October 1781 geschenkt wurde. Wie der Mörser hierher kam, weiß man nicht; gewiß ist nur, daß in jenem Regiment auch Schweizer standen. Der amerikanische Consul hat den Fund nach Washington gemeldet.

Bei einem der letzten Eisenbahnunfälle auf der Bahn von Brighton nach London fand ein reicher Rentner, Herr Railing aus Hampshire, seinen Tod; er hinterließ folgendes wunderliche Testament: „Ich vermache alle meine Güter, Mobilien und Immobilien, in England und auf dem Continent, der Eisenbahnverwaltung, auf deren Bahn ich so glücklich bin, das Leben zu verlieren, und so aus meinem irdischen Gefängniß befreit zu werden." Als Motiv seines Testamentes scheint bei ihm die fixe Idee vorgeherrscht zu haben, daß er einmal eines gewaltsamen Todes und zwar auf einer Eisenbahn sterben würde. Seit Jahren reiste er von einer Bahn zur anderen und alle Bahnbeamten in England, Frankreich und Belgien kannten den seltsamen Kauz, der mit breiträndigem Hut und Garrikmantel auf- und abfuhr. Bei der bekannten Katastrophe des März auf der Versailler Bahn war er gegenwärtig und er war fast der einzige, der unversehrt davon kam; zu Fampoux befand er sich in einem Waggon, der im Wasser versunken, doch wurde er noch gerettet; auf der Bahn von Poitiers war er auch auf dem Zug, den so schweres Unglück betroffen, ohne daß er das gewünschte Ende gefunden. Auf den nordamerikanischen Seen und Flüssen fuhr er Jahre lang umher, in der Hoffnung, einmal bei einer Dampfkesselexplosion seinen Tod zu finden, bis er endlich seinen Wunsch erfüllt sah und in seiner Heimath starb. Seine Erben haben auf Annullirung des Testamentes auf den Grund hin angetragen, daß der Testator seinen Verstand verloren hätte.

Wie kann man sich selbst kennen lernen? Durch Betrachten niemals, wohl aber durch Handeln. Versuche deine Pflicht zu thun, und du weißt gleich, was an dir ist.

Goethe.

Prospectus.

Die deutsche Bevölkerung in Canada hat sich in der jüngsten Zeit so ansehnlich gemehrt und der Drang nach Bildung ist unter unsern deutschen Landsleuten in einem so erfreulichen Maße gewachsen, daß die Herausgabe einer neuen deutschen Zeitschrift bei dem mit den Verhältnissen Vertrauten keiner Rechtfertigung bedarf.

Allerdings könnte es bei einer flüchtigen Betrachtung unserer örtlichen Verhältnisse auffällig erscheinen, daß in einem Orte, wie unser Neu-Hamburg ist, der den durch seinen Namen hervorgerufenen Ansprüchen auf Größe, Reichthum und Bildung erst in der Folgezeit genügen kann, zwei Wochenblätter erscheinen sollen, allein ein unbefangener Hinblick auf die Lage der Dinge wird diese auffällige Erscheinung genügend erklären. Es war sehr natürlich, daß jener obenerwähnte Wissensdrang unserer hier und in der Umgegend wohnenden Landsleute geistige Kräfte veranlassen mußte, demselben genügen zu wollen; allein leider scheint es den Männern, welche den Beruf in sich zu fühlen vermeinten, als Bildner und Lehrer des Volks aufzutreten, nicht gelungen zu sein, den Anforderungen, welche das lesende Publikum stellen durfte, in geeigneter Weise zu entsprechen.

Soll eine Zeitschrift in diesem Lande oder an diesem Orte von wirklichem Segen sein, so gilt es vor allen Dingen, den geistigen Zustand der Leser zu berücksichtigen. Dieses fordert aber — und wer möchte dies tadeln? — vor allem Achtung vor seinen religiösen Grundsätzen und Meinungen; ferner liegt ihm an einem Eingehen in seine eigenen Verhältnisse und einem Vermeiden aller widerwärtigen Privatstreitigkeiten; es verlangt schließlich eine Unterweisung in der fortlaufenden Weltgeschichte, und Mittheilungen aus dem reichen Felde der volksthümlichen Wissenschaft, die ihm zur Verschönerung des Lebens und zur Veredelung des Geistes dienen sollen. Dieß ist unsere Ansicht von der Art, wie eine Zeitschrift, die segensreich wirken will, in diesem Lande gehalten sein muß; und damit haben wir auch zugleich das Ziel angedeutet, welches wir uns bei der Herausgabe unseres **Neu-Hamburger Neutralen** vorgesteckt haben.

Unser Blatt stellt sich die Aufgabe, seinen Lesern ein treuer Führer in dem oft verworrenen Gange der Tagsgeschichte und auf dem reichen Felde der volksthümlichen Wissenschaft zu werden; es will ferner seine Freunde in ihrer neuen Heimat heimisch machen. Zur Erreichung dieses Zweckes werden wir über die Verhandlungen des Parlaments berichten und alle neuen Gesetze und Verordnungen in den Spalten unserer Zeitung bekannt machen. Um unsern Lesern die nöthige Kenntniß von den Tagsereignissen und von den Fortschritten in der Landeskultur zu verschaffen, haben wir uns mit den besten Hilfsmitteln versehen; auswärtige Freunde haben uns überdem ihre Mitwirkung zugesichert. Erzählungen endlich aus dem Volksleben, an denen sich Geist und Gemüth ergötzen, werden die noch übrigen Spalten unserer Zeitung füllen.

In diesem Sinne und mit diesen Vorsätzen wird der „Neu-Hamburger Neutrale" jeden Freitag regelmäßig erscheinen; und er wird mit derselben Ausdauer, welche ihn schier unübersteigliche Hindernisse bei seinem Hervortreten überwinden ließ, den einmal vorgezeichneten Lauf verfolgen. Wir hoffen schließlich, daß er auf demselben recht viele warme Freunde finden und gewinnen möge; es wird seine Sorge sein, sich dieselben zu erhalten.

Bekanntmachungen.

NOTICE.

A petition praying the Municipal Council of the township of Wilmot, to alter the boundary of the school divisions along Bleames road, in Wilmot, and to increase the number of said divisions, will be presented to the said Council on the 17th day of February 1855.

January 18, 1855.

Nachricht.

Am 17. Februar d. J. wird eine Petition bei dem Municipal-Rath des Townships Wilmot eingereicht worden, welche denselben ersuchen soll, die Grenzen der Schulabtheilungen längs Bleames-Road in Wilmot zu ändern und die Zahl dieser Abtheilungen zu vergrößern.

Januar 18. 1855.

Lyon's magnetisches Pulver

für die Vertilgung von Insekten

ohne Gift, ist seit Jahren in den Vereinigten Staaten ein Haupt-Artikel, bei Haushältern eben so gut bekannt, und in großer Nachfrage, wie irgend ein anderer Artikel der größten Nothwendigkeit. Seit dieser Zeit wurde es den größten und

wissenschaftlichsten Männern in Europa

und dem

medizinischen College in New-York,

von berühmten Chemikern in Frankreich, England und Deutschland, und der

Weltausstellung in London,

gehalten 1851, und auf der Ausstellung in dem

Krystall-Palast in New-York,

eröffnet 1853, vorgelegt; auf der großen

Belgischen Exposition,

im Jahre 1847 gehalten. Während dieser Zeit wurde der Eigenthümer Emanuel Lyon mit

Vier National-Medaillons

beehrt. Das Pulver erhielt das Original-Endossement des Präsidenten der Ver.-Staaten, des Prinzen Albert und Tausenden von den hervorragendsten Bürgern und Geschäftsleuten der Union. Von den berühmtesten Chemikern der ganzen Welt wurde das Pulver

frei von Gift

und gänzlich schadlos erklärt, während Tausende von Briefen die unmittelbare Vertilgung von

Wanzen, Cockroaches, Motten,

Flöhen, Ameisen, Musquitoes, Pflanzen-Insekten, Ungeziefer an Federvieh und Thieren

überhaupt

und jedem andern Ungeziefer, das mit ihm in Berührung kommt, beweisen.

Da der Artikel sehr häufig gefälscht wird, so ist es nothwendig,

das Publikum zu warnen,

daß es keine Packete kaufe, die angeblich Lyons magnetisches Pulver enthalten, wenn sie nicht durch ein Facsimile seiner Unterschrift auf der Etiquette beglaubigt sind.

Eine neue lithographirte Etiquette ist jetzt in Arbeit und wird im Monat August fertig.

Lyon's magnetische Pillen

zur Vertilgung von Ratten und Mäusen, tilgen vorbesagtes Uebel innerhalb 24 Stunden, wenn auch noch so zahlreich, in jedem Privathaus, Store, Waarenlager, Scheuer, oder wo es sonst sei. —

Haupt-Niederlage zum Groß- und Kleinverkauf des Pulvers und der Pillen ist 424 Broadway in New-York, und wird außerdem in allen respektabeln Apotheken der Union verkauft. Der Preis für eine Schachtel oder Flasche ist 25 Cents, mit einer proportionirten Reduktion bei en gros Käufern. — Ebenfalls zu haben bei R. Schwerin, Nr. 85 Dock Street Philadelphia.

Neue Waaren!

Yost, Winkler und Wideman

erlauben sich, dem Publikum ihren großen und auserlesenen Vorrath von

Herbst- und Winter-Waaren

zu empfehlen. Derselbe besteht aus allen hier zu Land gewöhnlichen und gebräuchlichen

Manufaktur- und Ellen-Waaren,

und in einer schönen und großen Auswahl von

Flannellen, Satinets, Kasimirs, Orleans, Merinos, Katunen von den neuesten Mustern,

Winter-Shawls und Halstüchern,

Hüten und Pelzkappen,

kurz in einer großen Auswahl von allen für die Jahreszeit passenden Gegenständen. Namentlich möchten sie auch die Aufmerksamkeit auf ihr vorzügliches, durch neue Zufuhren vermehrtes

Grocery-Department

hinlenken, in welchem man alle gebräuchlichen Artikel findet, als:

Kaffee, Zucker, Thee und alle in diesen Zweig einschlagende Gegenstände.

Was die Menge und Qualität ihrer

Eisen- und Geschirr-Waaren

anbetrifft, so werden sie auch in diesem Department nicht zu übertreffen sein und wird Alles dem Geschmack und Bedürfniß des Publikums entsprechen. Ferner machen sie das Publikum auf das

Sattler-, Schuh- und Stiefel-Department

aufmerksam. In demselben findet man von nun an immer eine schöne Auswahl von

Pferdegeschirren, Halftern, Zäumen, Schuhen und Stiefeln von jeder Art und Größe.

Da sie sich bemühen, immer gute Arbeiter anzustellen und das Geschäft unter ihrer eigenen Aufsicht leiten, so schmeicheln sie sich, versichern zu können, daß sie stets gute Arbeiten liefern können, die Jedermann befriedigen werden.

☞ Bestellungen werden auf's Beste und Prompteste ausgeführt.

Sie enthalten sich aller Lobreden auf sich selbst, indem sie überall hinlänglich bekannt sind; sie hoffen, daß auch ihnen ein Theil der öffentlichen Gunst zu Theil wird, wogegen sie sich bestreben werden, alle ihre Waaren so wohlfeil und gut zu verkaufen, als es in irgend einem Kaufladen geschehen kann.

☞ Alle Arten Landesprodukte werden zu Baargeldpreisen eingetauscht.

Zu einem freundlichen Besuch laden ergebenst ein

St. Jacobs, Januar, 1855. **Yost, Winkler und Wideman.**

N. B. Baar Geld für Hafer, Gerste, Roggen, Timothy- und Kleesaamen.

W. Hunter in Neu-Hamburg

erlaubt sich, seine Freunde und alten Kunden, sowie das Publikum überhaupt darauf aufmerksam zu machen, daß er seinen Store mit allen für die bevorstehende Jahreszeit passenden Artikeln aufs vollständigste versehen hat. Das Lager von

Manufaktur- Ellen- und Schnitt-Waaren,

bestehend aus allen Arten einheimischen und fremden Tüchern, Leinwand und den verschiedensten baumwollenen und seidenen Stoffen. Ferner empfiehlt er seine reiche Auswahl von

Eisen- und Geschirr-Waaren,

die allen Anforderungen des Publikums auf Geschmack, Solidität und billige Preise entsprechen werden. Ferner erlaubt er sich, die Aufmerksamkeit seiner Freunde auf sein durch neue Zufuhren vermehrtes

Grocery- und Spezerei-Geschäft

hinzulenken, in welchem man alle gebräuchlichen Waaren findet, als:

Kaffee, Zucker, Thee und alle in diesen Geschäftszweig einschlagenden Artikel.

Schließlich empfiehlt er seine

Glas- und Geschirr-Waaren,

die, was Auswahl, Mannigfaltigkeit und Wohlfeilheit anlangt, nirgends vorzüglicher zu haben sind. Zum Vortheile der Käufer bezieht er seine Waaren aus erster Hand und ist deswegen im Stande, so wohlfeil zu verkaufen, wenn nicht noch wohlfeiler als in Galt und Hamilton.

Auch hält er stets einen Vorrath von Bettstellen, Sesseln u. s. w. zu den gewöhnlichen Fabrikpreisen.

Bei Baarzahlungen wird ein billiger Abzug bewilligt; Kredit wird unter Umständen gewährt. — Alle Arten von Landbau-Produkten werden in Tausch genommen.

S. Mürner und Ropper,

in Neu-Hamburg,

benachrichtigen hiermit ihre Freunde und Kunden, sowie das Publikum im Allgemeinen, daß sie in Stand gesetzt sind, allen Anforderungen desselben, welche in das Fach der Eisengießerei und des Blechschmiedens gehören, aufs vollständigste zu genügen.

Unsere Eisengießerei liefert verschiedene Arten von

Geschirr, Werkzeugen und andern dahin einschlagenden Artikeln.

Besonders machen wir das Publikum auf unsere große und auserlesene Auswahl von

Koch- und Box-Oefen

aufmerksam, welche solid und geschmackvoll gearbeitet, allen Anforderungen entsprechen. Ferner erwähnen wir unsere

verschiedenen Sorten Pflüge,

die in Bezug auf Konstruktion, Guß und hartes Eisen zu den besten und dauerhaftesten Erzeugnissen mit Recht gezählt werden dürfen.

Ein reiches und vollständig assortirtes

Lager von Blech-Waaren

befähigt uns, alle Wünsche des Publikums zu befriedigen.

Bestellungen, mögen dieselben die Herstellung von Eisen- oder Blech-Waaren betreffen, werden aufs prompteste und unter Zusicherung der billigsten Preise ausgeführt. Ebenso übernehmen wir alle Reparaturen, welche in unser Geschäft einschlagen, zu den annehmbarsten Bedingungen.

N. B. Zugleich ersuchen wir alle diejenigen, die uns schulden, mit uns auf jeden Fall zu setteln, wenn sie ihren Verpflichtungen auch nicht sofort durch Baarzahlungen nachkommen.

J. Wagner u. Co., in New-Hamburg,

Nimmt die Gelegenheit wahr, seine Freunde und das verehrte Publikum am hiesigen Orte wie in der Umgegend auf seinen ganz neu eingerichteten Store aufmerksam zu machen. Es war seine Hauptaufgabe bei der neuen Einrichtung und Vergrößerung seines Geschäfts, dem mehrjährigen Vertrauen, welches er von Seiten seiner Geschäftsfreunde und Kunden genoß, auf's neue und in erhöhtem Maße entsprechen zu können. Ihr Waarenlager besteht aus Allem, was brauchbar, dauerhaft, zierend und schön ist; in

Ellen- und Spezerei-Waaren

haben sie:

Flanelle, Satinets, Casimire, Orleans, Merinos, Calicos von allen Arten, Shawls,

vom besten Kaffee, Zucker, Thee, Molasses, Farben, Oelen und Firnissen u. s. w.

Sie haben ferner auf Hand einen großen Stock von allen Sorten

Geschirr und Eisenwaaren.

Man rufe gefälligst in ihrem Kaufladen an, in welchem Jedermann mit der größten Bereitwilligkeit Alles zum Ansehen vorgelegt wird, wenn man auch nichts kaufen sollte. Ferner machen sie das Publikum auf ihre

Vollständige Auswahl von allen Sorten Möbeln

aufmerksam, welche sie Jedermann als gut empfehlen dürfen und sie so wohlfeil verkaufen können, als an irgend einem andern Platze.

Neu-Hamburg, 19. Januar 1855. Wagner u. Co.

Victoria-Haus in Neu-Hamburg.

J. Seyler & Sohn

Lenken die Aufmerksamkeit des Publikums auf ihre Waarenvorräthe, die alle ganz neu sind, und gewähren die niedrigsten Preise, welche jede Concurrenz unmöglich machen. Ihre Vorräthe bestehen zum Theil in

Schnitt- und Ellenwaaren jeder Art und Beschaffenheit,

Seiden- und Sammtstoffen, Coburgs, Orleans, französischen Merinos, deutschen und Gala Plaids, ganz feinen Tüchern, Satinets und Tweeds,

Bay State und Exhibition Flanells in allen Mustern,

Canadischen Decken, Teppichen und wollenen Zeugen, sowie auch Buffelhäuten;

einem Lager von buntem, gebleichtem und grauem Katun, Zwillich, Pennims, Perries, Pickings, Hemdenlienwand, u. s. w., u. s. w.

Einem Lager von Fertigen Kleidern,

desgleichen einem reichen Vorrath von Spezerei-, Eisen- und Glaswaaren und Irden-Geschirr, Patent-Medicinen, Getränke aller Art fortwährend an Hand.

Ferner Austern, Sardinen, Zwetschen und Kepselschnitze.

Ein reiches Lager von Accordeons, Flutines, Mundharmoniken, Porte-Monnaies, deutschen Pfeifen, Meerschaumpfeifen, deutschem Rauchtabak, Wand- und Taschen-Uhren,

Stühlen, Schiebfenstern, Thüren, Bettladen, u. s. w.,

sowie ein großes Lager von Fischbeinpeitschen, Flinten und Pistolen.

N. B. Landesprodukte werden zu den höchsten Preisen in Tausch angenommen.

Personen, welche einkaufen wollen, werden wohl thun zu prüfen, bevor sie ihre Einkäufe anderswo machen, indem die Unterzeichneten überzeugt sind, daß sie hier völlig zufrieden gestellt werden sollen.

Neu-Hamburg, 19. Januar 1855. J. Seyler u. Sohn.

Schullehrer verlangt.

Die unterzeichneten Trustees des 11ten Bezirks, Stadt Hamburg, suchen einen Lehrer, der von unbescholtenem Charakter und der deutschen und englischen Sprache mächtig ist.

J. G. S. Nevills.
Theobald Seyler.
Charles Germann.

Backsteinarbeiter verlangt.

Jonas Schanz in Wilmot, Oberstraße, verlangt einen nüchternen Mann für Backsteinarbeit; derselbe muß im Geschäfte schon erfahren sein.

MAURICE M'CORNER

respectfully tenders his professional services to the Citizens of Haysville and vicinity.

Dr. Maurice McCorner in Haysville

empfiehlt sich dem hilfsbedürftigen Publikum in allen Zweigen der Heilkunst.

Eine fremde Kuh.

Auf dem Lot No. 25 unweit Hamburg befindet sich eine dunkelbraune Kuh. Der Eigenthümer, der seinen Besitzanspruch nachweisen kann, mag sie gegen Erstattung der Futterkosten zurückholen von George Willfang.

Aufforderung.

Alle, welche mir noch von den Jahren 1852 und 1853 auf Noten oder Buchrechnungen schulden, werden hierdurch ersucht, ihren Verpflichtungen gegen mich nachzukommen, widrigenfalls ich den Rechtsweg gegen sie einschlagen werde.

Heinrich Pfätzer, Butcher.

Wagenfabrik.

Friedrich Mürner in Neu-Hamburg

hat stets eine gute Auswahl von Cutters, Carriages und anderem Geschirre zur Hand. Mit Hilfe tüchtiger und geschickter Arbeiter, Schmiede und Wagner, ist er im Stande, jede Bestellung, mit welcher das Publikum ihn beehrt, aufs rascheste ausführen zu können. Reparaturen in Wagner- und Schmiedearbeit werden sorgfältig und zu billigen Preisen ausgeführt. Holz wird an Bezahlungsstatt angenommen.

Fremde Hammel.

Zwei weiße Hammel befinden sich seit geraumer Zeit auf der ersten Concession, Lot 11 North East Hope. Wer sich als rechtmäßiger Eigenthümer ausweisen kann, mag sie gegen Rückerstattung der erwachsenen Kosten zurückholen von Wilh. Lingelbach.

C. B. Richard's

Commissions- Speditions- Geld- Wechsel- und Schifffahrts-Geschäft,

No. 150 Broadway, Ecke Liberty St.

(unter der Island City Bank)

giebt Wechsel auf alle bedeutenden Orte der verschiedenen deutschen Staaten, Virginiens, Hollands, Frankreichs, der Schweiz ꝛc.

besorgt Geldauszahlungen und Geldeinziehungen auf Anweisungen oder Vollmachten in allen Gegenden dieser Länder,

befördert Personen nicht allein von den verschiedenen Häfen, sondern auch von allen an den Hauptverkehrstraßen Europa's belegenen Stationen hierher und von hier aus ins Innere Amerikas, und

unterzieht sich der Ausführung aller Speditions- und Commissions-Geschäfte.

C. B. Richard, 150 Broadway.