Amtsblatt
der
Regierung zu Düsseldorf.

Nr. 53. Düsseldorf, Donnerstag, den 26. August 1830.

Verordnungen und Bekanntmachungen der Königl. Regierung.

(Nr. 359.) Benutzung der erfrornen Kartoffeln. I. S. I. Nr. 2110.

Die nachstehende Bekanntmachung des Kurfürstlich Hessischen landwirthschaftlichen Vereins zu Cassel wegen Benutzung der erfrornen Kartoffeln, bringen wir hierdurch zur allgemeinen Kenntniß.

Düsseldorf, den 17. August 1830.

Vortheilhafte und unschädliche Benutzung der gefrornen Kartoffeln für Menschen und Thiere.

Unter dieser Aufschrift theilten wir bereits im Jahre 1823 in der landwirthschaftlichen Zeitung für Kurhessen (Januarheft Nr. 4.) praktische Rathschläge mit, wie die damals durch die strenge Winterkälte von 1822 bis 1823 erfrornen Kartoffeln zu benutzen seyen.

Der gegenwärtige strenge Winter, noch mehr aber der unerwartete frühe Eintritt des Frostes, welcher nicht allein die eingeerndeten Kartoffeln bedrohet, sondern auch eine Menge der noch auf dem Acker in der Erde befindlichen dem Verderben Preis giebt, war für kurfürstl. Ministerium des Innern eine dringende Veranlassung, durch Beschluß vom 4. d. M. den Landwirthschafts-Verein zu beauftragen, in den Provinzial-Wochenblättern eine Belehrung über Benutzung der in der Erde oder den Kellern erfrornen Kartoffeln zu ertheilen.

Wir glauben dieser hohen Verfügung nicht besser genügen zu können, als die oben angeführten Belehrungen nachstehend zu wiederholen, indem die Erfahrung seither dargethan, daß sie praktisch anwendbar sind, und dasselbe ausführlich enthalten, was einige Tageblätter seit Kurzem über Benutzung erfrorner Kartoffeln anführen.

Bei dieser Gelegenheit können wir nicht umhin, abermals den Wunsch auszudrücken, daß der Landmann die landwirthschaftliche Zeitung — mehr als noch fortwährend geschieht — als ein Haus- und Hülfsbuch betrachten möge, in welchem er sich über mancherlei Angelegenheiten seines Gewerbes und seines Lebens Raths erholen kann, indem man möglichst bemüht gewesen ist, in den sieben Bänden (oder Jahrgängen), welche nun schon vorhanden sind, dieselben mit aller Sorgsamkeit zu berücksichtigen und das Nöthigste darüber mitzutheilen. Das jedem Jahrgang beigefügte Register erleichtert das Nachschlagen und Lesen dieser landwirthschaftlichen Zeitschrift, und wird man es als ein erfreuliches Zeichen fleißiger Benutzung derselben betrachten, wenn geeignete Wünsche und Anforderungen, daß dies und jenes noch darin zu behandeln seyn dürfte, bei uns fleißig eingehen, welchen man gern sachgemäße Berücksichtigung schenken wird.

Es ist eine bekannte Sache, daß die Kartoffeln durch geringes oder stärkeres Erfrieren eine große Veränderung erleiden, in welcher sie zur Gährung und Fäulniß sehr geneigt sind, und selbst im gekochten Zustande, ja sogar im Magen der Menschen und Thiere diese Neigung fortsetzen. Hierdurch wird die gänzliche Verfaulung im Magen veranlaßt und die Ver-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

dauung sehr gestört; daher denn auch der Genuß gefrorner Kartoffeln, wie dies viele traurige Beispiele von Erwachsenen und Kindern gezeigt haben, die nach ihrem Genusse sehr erkrankten, höchst schädlich ist, und weder für das Vieh noch viel weniger für die Menschen eine taugliche Speise abgeben. — Werden dagegen nur etwas, oder gänzlich erfrorne Kartoffeln zweckmäßig aufgethaut und ferner sachdienlich behandelt, so sind sie immer noch mit großem Nutzen zu manchem Behufe, und selbst zur Nahrung zu gebrauchen.

Die zu Speisen bestimmten gefrornen Kartoffeln werden zu dem Ende, ehe sie aufgethauet sind, in ein Gefäß, mit kaltem Brunnenwasser angefüllt, und worin man ein paar Hände voll Salz thut, geschüttet und an einen kühlen Ort gestellt, woselbst das Wasser nach einiger Zeit gefriert und die Kartoffeln sich in einen Eisklumpen zusammensetzen, der aber bald wieder von selbst aufthaut. Wenn diese aufgethauten Kartoffeln nicht zu hart gefroren waren, so kann man sie gleich kochen und als Speise bereiten, im entgegengesetzten Fall aber verfuttert man sie frisch dem Vieh. Am besten thut man, die so aufgethaueten und gekochten Kartoffeln, wenn sie noch warm sind, zu schälen, und sie entweder in Scheiben zu schneiden, oder im Backofen, gleich nach Herausnahme des Brodes, oder auf dem Stubenofen auf Papier oder Horden zu trocknen und zum Gebrauche aufzubewahren. Man kann auch diese Kartoffeln, wenn sie ganz kalt geworden sind, auf einem Reibeisen zerkleinern, und die geriebene Masse auf ähnliche Art, oder auch auf, mit Papier belegten Backbrettern trocknen. Man erhält alsdann ein Mehl, welches zu Brod, Suppen, Klöße ꝛc. noch recht gut zu gebrauchen ist. Die gedörrten Scheiben oder Würfel müssen aber vor dem Gebrauche entweder ganz klein gestampft oder sehr lange eingeweicht werden.

Will man noch kürzer verfahren, so schneide man die aufgethaueten und demnächst gekochten Kartoffeln blos einmal durch, und trockne sie, wie oben angegeben ist. Sie halten sich auf diese Art Jahre lang, und geben eine gute Nahrung für Menschen und Thiere ab. — Auch kann man, um noch schneller und mit den wenigsten Kosten zum Zwecke zu gelangen, die aufgethaueten Kartoffeln ungekocht und ungeschält in Scheiben schneiden, und sie rasch, aber bei nicht allzugroßer Hitze trocknen. Sollen die auf diese Weise getrockneten Kartoffeln als Speisen bereitet werden, so müssen sie, der Schalen halber, im gekochten Zustande durch einen Durchschlag (Seihe) gerieben werden.

Hat man nun aber versäumt, die gefrornen Kartoffeln auf diese angegebene Weise aufzuthauen, und sind sie bei gelindem Wetter selbst aufgethaut, so breite man sie vor allen Dingen so schleunig, wie möglich, an einem kühlen und luftigen Orte, selbst bei Frost oder Thauwetter, dünn aus, damit die Fäulniß derselben verhindert werde, suche die besten, noch nicht weich gewordenen, (die bloß süßen, noch nicht in Gährung getretenen Kartoffeln) schnell aus, wasche und schäle sie, schneide sie in Hälften oder Viertel, und trockne sie an einem warmen Orte auf Horden oder Brettern. Sie geben dabei viel Wasser von sich und verlieren ⅔ von ihrem Gewicht. Getrocknet sehen sie schwärzlich aus, und sind ganz eingeschrumpft. Man stößt sie alsdann zu Mehl oder Grütze und kocht die gestoßene Masse entweder in Fleischbrühe, oder in Milch, oder mit Wasser und Eßig, oder zu Suppen mit Salz, Fett und etwas Gewürz.

Sowohl die weniger guten, künstlich aufgethaueten Kartoffeln, als auch die noch nicht in die faule Gährung übergegangenen kann man endlich zu Viehfutter zerstampfen und in Fässer einschlagen, wobei man auf ähnliche Weise, wie beim Einmachen des Weißkrauts verfährt.

Die bereits weich gewordenen Kartoffeln werden dagegen, nachdem sie zuvor gewaschen sind, auf einer Presse oder Kelter von ihrem überflüßigen Wasser befreit. Die hierbei ge-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

wonnene weiße und mehlige Kartoffelnmasse aber wird an der Luft auf Luftdarren oder Horden, oder auch in Backöfen, nachdem das Brod herausgenommen ist, getrocknet und zu Mehl benutzt; die ausgepreßte Feuchtigkeit kann man auf Fässer füllen und sie an warmen Orten gähren und zu Essig werden lassen, der aber freilich einigen Kartoffelgeschmack behält.

Diese erfrornen und von selbst wieder aufgethauten Kartoffeln trocknen, ausgebreitet an der Luft, oft schon in 8 Tagen so sehr aus, daß die Masse gemahlen werden kann, wenn man ihnen die Schale und das Wasser vorher genommen hat. Oft gehört aber auch zum völligen Austrocknen eine Zeit von 4 bis 6 Wochen. Sollten die Kartoffeln während des Trocknens auch breiig werden und unangenehm riechen, so gebe man ihnen nur die zum Austrocknen erforderliche Zeit und lasse sie ruhig an der freien Luft liegen. Sie verlieren diese schlechten Eigenschaften nach einiger Zeit gänzlich. Sind die Kartoffeln der Art, daß sie in kurzer Zeit an der Luft gehörig trocken werden, so braucht man ihnen die Schale auch nicht abzunehmen, sondern man zerstampft sie und schüttet sie so auf den Mühlstein. Das Mehl beutelt sich leicht, und die Hülse fällt als Kleie durch. Man hat durch angestellte Versuche gefunden, daß 100 Pfd. gefrorne Kartoffeln noch 28 bis 33 Pfd. Mehl gaben, indem der Frost nur das Wasser, den Schleim und die Fasern, auch einen Theil des Eyweisstoffes der Kartoffeln ausscheidet, weshalb dann auch große Stärkefabriken die Kartoffeln absichtlich erfrieren und wieder aufthauen lassen, um aus dem ausgeschiedenen und zusammengetrockneten Mehlstoffe die Stärke mit mehr Vortheil bereiten zu können.

Außerdem sind die gefrornen Kartoffeln, wenn sie nur noch nicht den fauligen Gährungsgrad erreicht haben, mit Vortheil zu Branntwein zu benutzen, und kaufen sie die inländischen Brenner, wie wir uns diesen Winter (1829) überzeugt haben, gern zu dem Kostenpreise der Nichterfrornen.

Anmerk. Was hinsichtlich der Benutzung der noch in der Erde befindlichen eingefrornen Kartoffeln anzurathen seyn dürfte, wird sich erst aus den Umständen ergeben, und Zeit und Erfahrung lehren; besonders aber beim Aufbruch des Wetters, welches das Aufgraben des Ackerbodens zuläßt, es sich zeigen, ob diese Kartoffeln noch auf irgend eine der oben angebenen Weise zu gebrauchen seyn werden.

Uebrigens bemerken wir, daß mit Befolgung der in einigen öffentlichen Blättern enthaltenen Angabe: „faul gewordene Kartoffeln auf Mehl zu benutzen," große Vorsicht anzuwenden ist, indem es nicht hinreicht, schon „faule," und wie es da heißt: „selbst ganz breiige" Kartoffeln, an luftigen Orten zu trocknen, sondern erforderlich ist, dieselben vielmehr bei 6, 10 oder auch 15 Grad Kälte auf Darren bei Feuerwärme zu trocknen, man sich aber wohl hüten sollte, solche faule breiige Massen etwa auf den Oefen kleiner, ohnehin mit Dunst angefüllter Stuben zu trocknen. Ein anderes ist es, bloß erfrorne aber nicht verfaulte Kartoffeln in kleinen Portionen in Backöfen oder auf Papier oder Horden in den Stuben zu behandeln und zum Verspeisen nutzbar zu machen. Stärkefabriken, welche die Lokalität dazu besitzen, können vielleicht faule, breiige Kartoffelmassen noch auf Stärkegewinnung nutzbar machen; wahrscheinlich aber scheint es nicht, und wenigstens fehlt es noch ganz an hinlänglichen Erfahrungen, daß solche als Speisemehl nutzbar zu machen sind.

Schließlich verweisen wir noch auf zwei Aufsätze der landwirthschaftlichen Zeitung in Kurhessen, welche über anderweitige Benutzung erfrorner Kartoffeln (über deren Bewährung jedoch ebenfalls noch Erfahrungen zu sammeln sind, wozu, wie zu deren Mittheilung, wir hiermit einladen) und über die Aufbewahrung derselben und des Kartoffelmehls handeln, S. 55, Jahrgang 1824, S. 136, Jahrgang 1825 nachzulesen sind.

Cassel, den 12. Januar 1830.

Kurfürstlich Hessischer Landwirthschafts-Verein.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

(Nr. 360.)

Nachweise

der Consumtibilien-Durchschnitts-Preise im Regierungs-Bezirk Düsseldorf, pro Juli 1830. I. S. I. Nr. 2095.

Nr.	Namen der Haupt-Orte.	Waizen			Roggen			Gerste			Buchwaizen			Kartoffeln			Grütze			Graupen			Erbsen			Hafer		
		per Berliner Scheffel.																										
		Rtl.	Sgr.	Pf.	Rtl.	Sgr.	Pf.	Rtl.	Sgr.	Pf.	Rtl.	Sgr.	Pf.	Rtl.	Sgr.	Pf.	Rtl.	Sgr.	Pf.	Rtl.	Sgr.	Pf.	Rtl.	Sgr.	Pf.	Rtl.	Sgr.	Pf.
1	Düsseldorf . .	2	15	3	1	16	10	1	5	1	1	26	—	—	17	6	4	24	—	7	20	—	2	5	—	—	21	7
2	Elberfeld . . .	2	21	—	1	28	3	1	11	6	2	2	3	1	3	—	—	—	—	—	—	—	2	8	6	—	28	—
3	Essen	2	15	—	1	24	—	1	8	—	1	26	—	—	20	—	—	—	—	—	—	—	2	15	—	—	22	—
4	Solingen . . .	2	22	6	1	24	2	1	9	6	1	22	—	—	28	—	2	23	6	4	2	6	3	14	—	—	25	—
5	Krefeld	2	16	—	1	16	6	1	6	6	1	17	6	—	24	—	3	5	—	4	5	—	2	1	—	—	23	—
6	Neuß	2	17	4	1	6	5	1	4	7	1	22	8	—	16	—	3	27	—	4	18	—	2	3	—	—	20	11
7	Duisburg . .	2	15	—	1	19	—	1	8	—	1	16	—	—	20	—	4	10	—	5	20	—	2	15	—	1	—	—
8	Emmerich . .	2	21	1	1	15	9	1	1	—	1	17	6	—	13	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	22	6
9	Rees	2	19	—	1	13	9	—	—	—	1	22	6	—	20	—	4	26	3	—	—	—	—	—	—	—	26	3
10	Wesel	2	19	2	1	15	1	1	1	7	1	20	11	—	17	6	3	9	2	3	28	9	2	8	9	—	23	1
11	Cleve	2	24	5	1	11	4	1	2	9	1	14	3	—	16	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	22	9
12	Geldern . . .	2	22	4	1	11	9	1	6	4	—	—	—	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20	2
13	Goch	2	24	7	1	12	2	1	3	2	1	23	6	—	17	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	23	5
14	Kempen . . .	2	13	10	1	12	5	1	9	3	1	16	2	—	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	26	6
15	Rheinberg . .	2	15	2	1	14	10	1	6	2	1	17	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	24	10
	Durchschnitts-Preise . .	2	18	9	1	16	2	1	5	11	1	21	—	—	19	—	3	26	5	5	—	8	2	12	6	—	24	—

Fortsetzung der Nachweise

der Consumtibilien-Durchschnitts-Preise im Regierungs-Bezirk Düsseldorf, pro Juli 1830.

Nr.	Namen der Haupt-Orte.	Heu, per Centner zu 110 Pfund			Stroh, per Schock zu 1200 Pfund.			Brandwein		Bier		Rind-		Kalb-		Hammel-		Schweine-		Butter, per Berliner Pfund.		Eier, per 1/4 Hundert.	
								pr. Berliner Quart.				Fleisch, per Berliner Pfund.											
		Rtl.	Sgr.	Pf.	Rtl.	Sgr.	Pf.	Sgr.	Pf.	Sgr.	Pf.	Sgr.	Pf.	Sgr.	Pf.	Sgr.	Pf.	Sgr.	Pf.	Sgr.	Pf.	Sgr.	Pf.
1	Düsseldorf . .	—	20	4	6	6	—	6	3	1	11	3	3	2	9	2	10	4	10	6	9	8	—
2	Elberfeld . .	1	1	6	12	22	6	6	—	1	8	3	4	3	—	2	6	5	6	6	—	6	—
3	Essen	—	10	—	4	—	—	8	—	1	2	2	4	1	2	2	—	3	—	5	6	6	3
4	Solingen . . .	1	—	—	9	—	—	6	—	2	—	2	8	2	—	2	4	5	6	5	6	7	—
5	Krefeld	—	24	—	6	18	3	5	—	1	8	2	4	1	8	2	—	3	—	5	2	6	—
6	Neuß	—	24	—	5	18	9	6	—	1	4	2	8	1	8	2	4	3	4	5	6	6	—
7	Duisburg . .	—	25	—	6	10	—	4	—	1	6	3	—	1	10	2	10	3	—	6	6	6	4
8	Emmerich . .	—	15	—	6	—	—	5	—	1	8	3	—	3	—	3	—	3	2	4	6	6	3
9	Rees	—	16	5	3	18	—	5	—	1	4	2	6	2	—	—	—	3	—	4	10	6	—
10	Wesel	—	20	4	4	15	—	6	—	1	2	3	—	2	4	2	6	3	—	5	7	6	—
11	Cleve	—	20	4	4	16	9	7	—	1	8	2	10	2	8	2	6	3	6	6	—	8	4
12	Geldern . . .	—	23	—	4	—	—	6	—	1	6	2	4	1	7	—	—	3	—	4	2	6	—
13	Goch	—	25	5	4	18	6	5	—	1	2	2	—	1	8	2	—	5	—	5	—	6	3
14	Kempen . . .	—	27	6	7	11	6	4	4	1	6	2	—	2	—	—	—	6	—	5	—	6	—
15	Rheinberg . .	—	22	11	5	24	6	5	—	1	—	2	6	1	6	2	—	3	—	4	2	5	—
	Durchschnitts-Preise . .	—	22	5	6	1	11	5	8	1	6	2	7	2	1	2	5	3	10	5	4	6	5

(Nr. 361.) Vermächtniß an die Armen. I. S. II. Nr. 5248.

Der zu Elberfeld verstorbene Handelsmann Joseph Meyer, hat durch letztwillige von den Erben in gesetzlicher Form bestätigten Verfügung, den Armen zu Elberfeld ein Legat von 1538 Rthlr. 13 Sgr. 10 Pf. (2000 Rthlr. Clev.) oder eine jährliche Rente von 76 Rthlr. 27 Sgr. 8 Pf. hinterlassen und ist die Genehmigung zur Annahme dieses Legats von Staatswegen ertheilt worden.

Düsseldorf, den 10. August 1830.

(Nr. 362.) Verlorener Gewerbeschein. II. S. III. Nr. 3902.

Dem Pfeiffenhändler Jakob Blum zu Wachtendonk im Kreise Geldern, ist der ihm für das laufende Jahr am 15. Dezember v. J. unter der Nummer 1308. zum Handel mit irdenen Pfeiffen von uns ertheilte Gewerbeschein verloren gegangen.

Nachdem der Blum unterm heutigen Tage mit einem neuen Gewerbescheine unter der Nummer 2562. versehen worden, so wird der oben bezeichnete mit dem Datum vom 15. Dezember v. J. und der Nummer 1308. ausgefertigte, hiedurch für ungültig erklärt, und die Orts- und Polizeibehörden unseres Verwaltungsbezirkes werden hiemit angewiesen, denselben, wenn er ihnen vorgezeigt werden sollte, einzuziehen und an uns einzureichen.

Düsseldorf, den 19. August 1830.

Auszuleihende Stiftungs-Kapitalien.

Ein tausend Thlr. Pr. Crt. der clevischen Prediger-Wittwen-Kasse gehörig, liegen zum Austhun bereit. Nähere Auskunft ertheilt Pfarrer Krafft in Weeze.

Verordnungen und Bekanntmachungen anderer Behörden.

(Steckbrief gegen den Soldat Heinrich Abels aus Kirchberg.)

Der unten näher bezeichnete Soldat Heinrich Abels aus Kirchberg, Kreis Jülich, Regierungsbezirk Aachen, ist am 14. August d. J. von der Garnison-Compagnie des Königl. 25ten Infanterie-Regiments aus der Garnison Koblenz entwichen.

Es werden demnach sämmtliche Ortsbehörden unseres Verwaltungsbezirks hiermit aufgefordert, die auswärtigen aber ersucht, auf denselben ein wachsames Augenmerk zu richten, ihn im Betretungsfalle arretiren und unter sicherer Bedeckung an den Kommandeur des gedachten Regiments abliefern zu lassen.

Koblenz, den 19. August 1830.

Königl. Regierung. Abth. des Innern.

Signalement.

Alter 23 Jahre 7 Monat; Größe 5 Fuß 3½ Zoll; Gewerbe Müller; Haare schwarzbraun; Stirne flach; Augenbraunen schwarzbraun; Augen grau; Nase spitz; Mund gewöhnlich; Kinn spitz; Bart stark, schwarz; Gesicht länglich; Gesichtsfarbe gesund.

Bekleidung: ein Czakot nebst Ueberzug, Korton, Schuppenketten, Aggraffe, National und Kokarde, eine alte Montirung, ein Paar leinenen Hosen, eine Halsbinde, kurze Stiefeln, ein Hemd, und trug einen Säbel mit Gehenk und Trodel.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

(Aufgefundener Leichnam.)

Am 2. dieses Monats ist am Rheinufer zu Baumberg eine männliche Leiche gelandet, welche nach dem ärztlichen Gutachten etwa 10 bis 12 Tage im Wasser gelegen haben mochte. Die Leiche war 5 Fuß 6 Zoll groß, von gesetztem Körperbau, hatte schwarzbraune Haare und Augenbraunen, eine bedeckte Stirne, kleine Nase, einen gewöhnlichen Mund, vollständige Zähne, ein rundes Kinn, einen schwachen Backenbart und an der linken Seite der Kinnlade eine behaarte Warze. Dieselbe war bekleidet mit einem groben leinenen Hemde, welches am Halse mit grauem Garn zugebunden und im linken untern Theile mit den Buchstaben A. R. bezeichnet war, einer blau wollenen Weste in einer Reihe Perlmutter-Knöpfe und einer langen blauleinenen Hose.

Wer über die Person des Verunglückten Auskunft zu geben vermag, wird um die desfallsige Mittheilung ersucht.

Düsseldorf, den 13. August 1830.

Der Ober-Prokurator: Hundrich.

Sicherheits-Polizei.

(Diebstahl zu Byfang.)

Am 23. April d. J. ist dem Bergmann Jürgen Splitthoff zu Byfang, Gerichtsbezirks Hattingen, aus seiner Wohnung eine zweigehäusige englische silberne Taschenuhr gestohlen worden. Dieselbe war im Gehäuse mit der Nummer 36887, und auf dem Zifferblatt mit dem Namen „Fried. Wilh. Miedhoff in Hattingen" bezeichnet.

Warnend vor dem Ankauf derselben, fordern wir Jeden auf, dasjenige was zur Ausmittelung des Thäters oder Wiederherbeischaffung der Uhr führen könnte, entweder uns oder der nächsten Polizeibehörde sofort anzuzeigen.

Hamm, den 14. August 1830.

Königl. Preuß. Inquisitoriat.

(Diebstahl bei Duisburg.)

In der Nacht vom 29. auf den 30. Juli curr. ist von dem sogenannten Deichgraben bei Duisburg ein, der Wittwe Wilh. Pfeiffer daselbst gehörig gewesener kleiner Flieger (Nachen), ein sogenanntes Dreibord mit Kette und Schloß und mit einem Haken und Ruder, entwendet worden. Der Flieger hatte vorn, da wo die Kette befestigt ist, drei hölzerne Klämmerchen und war in der Mitte rechts ein Brett festgenagelt. Im Eisen des Haken stand der Name Wilhelm Pfeiffer.

Warnend vor dem Ankauf dieser Gegenstände, fordern wir zugleich Jeden auf, dasjenige was zur Entdeckung des Thäters und Wiederherbeischaffung der gestohlenen Sachen führen könnte, dem Königl. Inquisitoriat zu Hamm, der nächsten Polizeibehörde, oder uns anzuzeigen.

Duisburg, den 16. August 1830.

Königl. Preuß. Land- und Stadtgericht: Buehl.

(Steckbrief gegen den Schneidergesell Friederich Lohage.)

Der unten signalisirte Schneidergesell Friederich Lohage aus Gravenstein, Kreis Arnsberg, hat sich am 8. d. von seinem hiesigen Meister heimlich entfernt, und ihm eine

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

lange Hose von feinem schwarzen Tuche mitgenommen. Dieselbe hat einen eingeschnittenen Latz, Taschen an der Seite, und unten Knöpfe zur Befestigung von sous-pieds.

Alle Behörden der gerichtlichen Polizei werden hierdurch geziemend ersucht, auf den rc. Lohage zu vigiliren, ihn im Betretungsfalle zu verhaften, die beschriebene Hose zu sequestriren, und ihn entweder mir vorführen zu lassen, oder doch von seiner Arrestation mir Kunde zu geben.

Bonn, den 16. August 1830.

Der Königl. Prokurator: Eversmann.

Personbeschreibung.

Alter 20 Jahre; Größe 5 Fuß 6 Zoll; Haare und Augenbraunen blond; Stirne bedeckt; Augen blau, grau; Nase und Mund gewöhnlich; Kinn rund; Gesichtsbildung länglich; Farbe blaß; Statur stark.

Bekleidung: ein schwarz abgetragener Frackrock, eine alte gelblich gestreifte nanquine Hose, kurze Stiefeln und eine dunkelfarbige Tuchmütze; er trug eine alte blaue Kissenziege mit einigen Effekten.

(Diebstahl zu Nette, Bürgermeisterei Dülken.)

Am 10. d., Nachmittags gegen 6 Uhr, sind aus dem Hause des Ackersmanns Gerhard Leimen, in der Honnschaft Nette, Bürgermeisterei Dülken, folgende Sachen mittelst Einbruchs gestohlen worden:

1) ein gelbgrüner Ueberrock mit seidenen Knöpfen; 2) ein hochblauer etwas abgetragener dito auch mit seidenen Knöpfen; 3) eine blaue ganz neue manchesterne kurze Hose; 4) ein neuer blau gefärbter leinener Kittel, woran der Kragen mit Seide gestickt und unter einem Ermel die Buchstaben G. L. sich befinden; 5) eine schwarz seidene Weste mit Knöpfen vom nämlichen Stoffe; 6) eine blau tuchene Weste mit Knöpfen von Perlmutter; 7) ein ganz schwarzes seidenes Halstuch, groß 1½ Elle; 8) ein Paar silberne länglich viereckigte Schuhschnallen mit Hohlkehle, die vier Ecken davon waren abgerundet; 9) ein Paar achteckigte glatte Hosenschnallen von Silber, beide Schnallen bezeichnet mit G. L.; 10) eine silberne französische Taschenuhr, inwendig mit dem Namen: Romilly à Paris; an der Uhr hing an einer stählernen Kette ein silberner viereckigter Uhrschlüssel, worauf die Buchstaben H. M. gravirt sind.

Ich ersuche Jeden, der über den Thäter oder den Besitzer der gestohlenen Gegenstände Auskunft geben kann, solche mir sofort mitzutheilen.

Cleve, den 17. August 1830.

Der Ober-Prokurator: Hanf.

Personal-Chronik.

Die Stelle eines Kreis-Wundarztes für den Kreis Duisburg, ist dem Wundarzt und Geburtshelfer Joseph Dubois zu Mülheim a/d. Ruhr provisorisch übertragen worden.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf