

U g e s k r i f t

for

Norske Landmænd,

udgivet af J. Schrøder.

N^o 16.

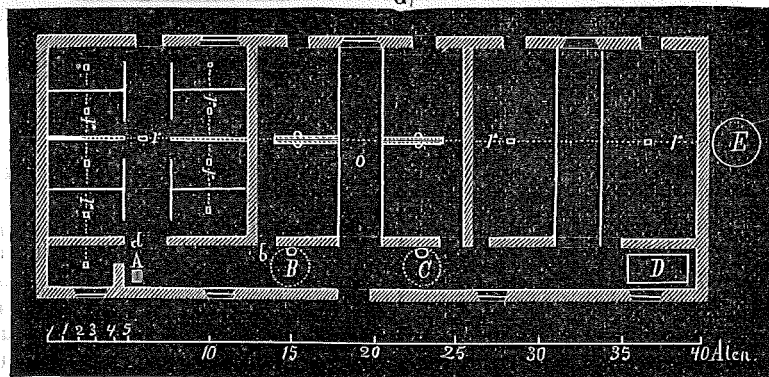
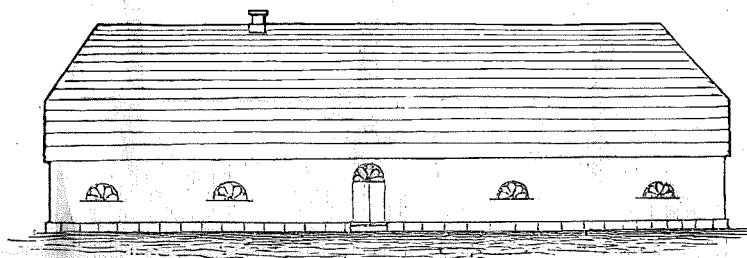
Løverdagen den 16de April 1859.

3^{die} Aarg.

I n d h o l d.

En Svinestald. — Om Tilberedelse af Runkelrostrup til Husbrug. — Bemærkninger over forskellige Skoffenverster. Inden- og udenlandske Efterretninger.

En Svinestald.



Bygningen der er 41 Alen lang og 16 Alen bred udvendig, er opført af $1\frac{1}{2}$ Stens Grundmur og tegltaffet. Alle Hovedstillerummene i Stalden ere grundmurede i Sten, og af disse gaar et helt op til Loftet, saa at en Tilsetning af en Brædbefklædning med Dør ved b deler Stalden i 2 Hovedafdelinger. Denne Brædbefklædning opstilles kun om Vinteren, for at indskrænke Varmen fra Rulkaminen til denne mindre Afdeling, der er bestemt for drægtige Søer og Smaagrise. Skillevæggene mellem Søernes Afstikker ere opførte af Planke, da Grundmur dels vilde tage formegen Plads, og dels vilde blive mindre holdbar paa Grund af de mange Doraabninger. Trugene ere her, som i den øvrige Stald, af støbt

Stengods fra Hr. Grosserer Fibigers Fabrik i Kjøbenhavn. Denne Sort Truge have vist sig meget praktiske til dette Brug; men det maa beklages, at man hidtil fra Fabrikken ikkun kan erholde dem af en bestemt Længde, saa at man baade til Gene i praktisk Henseende og meget stødende for Diet nødsages til at anbringe dem, som man erholder dem, uden Hensyn til Brugsstedet, med mindre man vilde indrette Bygningen efter Trugene.

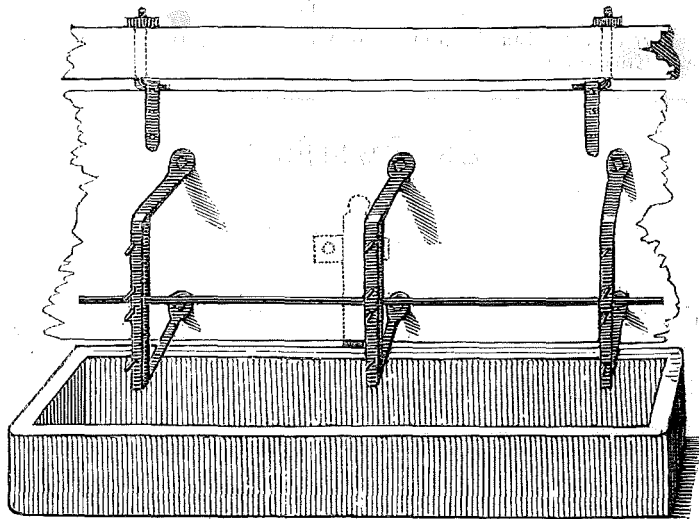
I alle Dørene i Søernes Afstikker ere Skaabdehuller, som lades aabne, naar Grisene ere en tre Uger gamle, for at disse efter Behag kunne løbe ud i den fælles Gang, hvor Byg og Mælk er hensat til dem i dertil indrettede Truge. (Disse Truge bestaar af almindelige runde Træ-

bøtter, afbildte med Pladejern i 7 Dele, som løbe sammen i Centrum.)

Den fælles Gang er da i dette Lidsrum afluftet med en Dør ved d. A er en muret Kulkamin, som navnlig ved støbte Jernrør, der i en 13 Alen lang Binkel, ophængte $1\frac{1}{2}$ Alen under Loftet, gaar fra Kaminen til Skorstenen, og afgiver Varme til denne Del af Stalden.

Midt i Stalden ere 4 Afdelinger til Fedesvin, hvoraf hver bekvemt rummer 8 store Svin. De to store Rum i den nederste Ende af Stalden ere bestemte for Guldsvær og Ungsvin. Disse 6 Afdelingers Skillerum, som vende imod de 2 Fo-

bergange, dannes af 8 hængende Lemme, som med Lethed kunne bevæges indad mod Afluffet, saaledes at Svinene herved affærres fra Trugene, saalænge Fodringen staar paa. For at forhindre Svinene fra at sætte Forbenene op i Trugene eller endog lægge sig i disse, er paa hver Lem anbragt en Jernstang paralel med Trugets Lænde, og befæstet paa 3 Steder i dobbelte Jernbøiler, saaledes at Stangen kan flyttes op og ned i Bøilerne og her fastgjøres med Splitter i 3 forskellige Afstande fra Truget, eftersom Svinet vorer (se heststaaende Tegning)



B er en Brønd med Trykpumpe, hvorpaa tillige kan fastgjøres en Sproteslange, for hermed at holde Fedesvinene rene og kjølige om Sommeren, samt til Rengjøring af Gangene.

C er Ballekummen med Pumpe. Ballen tilledes gennem en i Cement muret 5 Tmr. Drainrørsrende under Jorden, fra Meieriet.

D er en Beholder for Rodfrugter, Mæstning ic. til Ungsvinene. Dersom man havde Dampkedel, vilde Foderet kunne koges hert, da den er solid opført.

Omtrent en Alen under Gulvet ligger en muret Rende, r, som optager Vanen fra hvert Afluffe igjennem støbte Jernplader, forsynede med Huller, og fører denne ud i Beholdere E, hvor den oppumpes og bortkjøres.

Ved o er Opgangen til Loftet ad en Trappe, som kan heises op, naar den ei er i Brug. Loftet bestaar af gjennemsaugede Granstammer, som imod Stalden danner en regelmæssig Flade og ovenpaa skulle belægges med Ler.

I samme Længde som Stalden, og 16 Alen bred, er ved G en brolagt, indbærgnet Gaard for Levesvin og til den faste Gjødning.

Stalden viser sig allerede nu, skjønt Loftet nu kun er belagt med Halm, varm og hyggelig, — men er maasse lidt for mørk mod Enderne, hvilken Feil imidlertid er let at afhjælpe.

Om Tilberedelse af Runkelrostrirop til Husbrug.

Saa loffende det ogsaa er, at udtrække Sukker i fast Form af Hvidbæder, fordrer dog denne Operation saamange og kostbare Indretninger, at den ikke vel passer for Husboldninger i det Enkelte. Man maa derfor lade sig nøie med at tilberede Sirup, som i de fleste Husboldningsfager gjør samme Nytte som krystalliseret Sukker.

Tilberedelsen af Hvidbædersirup er helt forskjellig fra den sædvanlige i Hvidbæders-Sukkerfabrikerne som leverer Sirup af kun ringe Værd.

Professor Trommer paa Landbrugsakademiet ved Greifswalde har udgivet en praktisk Anvisning til at tilberede Hvidbædersirup for Husboldningsbrug, og det er denne Anvisning vi her meddele. Baa de friske og tørrede Bæder benyttes.

Sirup tilberedet af friske Bæder.

Efterat Hvidbæderne ved Rensning og Vaskning ere befrieede fra Jord finrives de paa et almindeligt Kjøkkenrivjern eller en Poteteskværn der ellers benyttes til Potetesmel. Paa hvilken Maade Rivningen foregaar, er det af megen Vigtighed at Mossen bliver tilstrækkeligt fint.

Mossen slaes derpaa i et passende Kjørel f. Eks. i et Kar og blandes straks med Vand.

Til en Tønde Hvidbeder sættes omtrent 45 a 60 Potter Vand, saa blødt som muligt d. v. s. Regn eller Indsøvand.

Det med Vand fortyndede Mos laaes derpaa i et aabent Kjørel med dobbelt Bund. Hviltensomhelst Tønde naar den kun er stor nok er tjenlig hertil. Den ene Bund paa Tønden tages altsaa ud og 2 til 3 Tommer over den virkelige Tøndebund indsættes en fast. Den fælste Bund bestaar af 2 Dele, som ikke behøve at sammenføies, men nedlægges løst i Tønden, dog saaledes at de paa alle Sider slutte til Tønden og til hinanden. De hvile paa en List 2 a 3 Tommer fra den virkelige Bund. Paa den mod Tøndebunden vendende Side bør Listen have Indstæringer eller Rister, for at Væsken, som samler sig mellem Listen og Bunden, let kan rinde af. Den fælste Bund forsynes for hver Kvadratomme med et Hul af en Ertz Størrelse. Paa Siden af Tønden mellem begge Bunde og nær den løse Bund bores ogsaa et Hul saa stort at det rummer en Tap. Den saaledes aperedede Tønde stilles saa høit inden Mosset heldes paa, at et andet Kjørel faar Rum under Tappen. Ovenpaa den løse Bund breedes desuden et Lag grov Halm nogle Tommer tykt for at hindre Mosset fra at tæppe til Hullerne.

Derpaa heldes det med Vand fortyndede Mos i Tønden, hvorefter Tappen aabnes saameget at Saften rinder i en fin Straale. Efter som Massen i Tønden tykner paaspædes Vand saa forsigtigt at det ikke rører op i Mosset. Saaledes ubvinder man al i Mosset værende Saft.

Med denne Fremgangsmaade undgaaes den besværlige Præsning af Mosset som ikke ellers med Lethed kan udføres i en Husholdning. Vel udsættes man for at erholde langt tyndere Saft end den i Hvidbeder oprindelige, men man faar ogsaa en renere Saft og Forbruget af Ved og Tid, som er forenet med Saftens Indfogning, besværes.

Man lader nu Saften rinde saalænge den smager sød og har Farve. Dog maa man ikke lade sig bedrage af Farven; thi Saften er ofte saa fortyndet, at den neppe lønner Umagen at tage og har dog en temmelig mørk Farve. Man retter sig da heller efter Smagen. Affaldet i Tønden leverer et godt Kreaturfoder.

Saften tilføies derpaa Svovlsyre omtrent 21 Lod til hver Tønde Hvidbeder. Svovlsyren heldes med sin Straale under bestandig Omrøring af Saften. Derpaa staa Blandingen urørt i 12 til 18 Timer, om muligt i et nogenlunde høit Kar, som en Tønde. Med Svovlsyrens Tilfætning udpilles adskillige Stoffer i Saften, og bundsætte sig i Karret, hvorfor man maa være forsigtig, naar Saften atter aftappes.

Den fra Bundsatten stildte Vædske koges derpaa i en blankstøret Kobberkjedel eller i en forlindet Kjedel. Under Kogningen affondres de uopløselige Bestandele, som for en Del komme tilsyne som Stum paa Overfladen og borttages med en Slev. Derpaa foregaar Mættelsen med Svovlsyre. I den hede, jævnt kogende Vædske

flaar man med Forsigtighed smaa Portioner af slæmmet Kridt opspædt med Vand til tynd Belling, saalænge som Sydningen vedvarer. Paa hvert Pund Svovlsyre beregnes $1\frac{1}{4}$ Pund slæmmet Kridt. Efterat Svovlsyren er mættet, sætter sig igjen et Bundfald, som bestaar dels af svovlsur Kalk eller Gips, dels ogsaa af kulsur Kalk samt af de Lerjords og Kvikselpartikler, som findes i Kridtet. Egentlig skulde Væsken nu være neutral d. v. s. ikke længer sur, men man finder imidlertid at den farver blaat Kastmuspapir rødt og at den saaledes er svag syrlig. For at borttage denne sidste Rest af Syrlighed tilføies Kalkvand, indtil det blaa Kastmuspapir bliver uforandret. Kalkvandet tilbereder man ved at helde en liden Portion Vand paa lædset Kalk, omrører det hele vel og lader Massen staa. Den klare Vædske, som kort efter viser sig ovenpaa den hvide Bundsats, anvendes til ovennævnte Tilfætning.

Naar Væsken er tilstrækkelig mættet, holdes den i et passende Kar og lades urørt i 24 Timer. I denne Tid har alle tiloversblevne Substanser affat sig eller sunket tilbunds, saa at man med nogen Forsigtighed kan helde af største Parten af den klare brunfarvede Vædske. Anser man det for Umagen værd at tage den Saft, som muligens endnu er tilbage i Bundsatten, gjør man sig en tilspidset Lærredspose, hænger den i en passende Stilling og øser Massen i Posen, hvoraf Saften da rinder.

Den saaledes erholdte Vædske indkoges nu til passende Tykkelse. Under Indkogningen affondres bestandig Gips, og man gjør vel i en eller to Gange efter Behov at lade denne affætte sig, og derpaa helde af den klare Saft. Er Saften allerede bleven tyk, saa maa man gaa varsomt frem med at ilde under Kjedelen, for at Saften ikke skal brændes. Det er ikke tilraadeligt at omrøre den uophorligt eller hurtigt, for at forebygge at den brændes; thi derved sætter Saften Stum, hvilket altid er ubehageligt. Man bør heller røre varsomt om og være forsigtig med Indkogningen, hvorved Brændingen undgaaes.

Er Saften bleven saa tyk som almindelig Sirup, saa er den færdig; dog maa man ei overse, at den er langt tyndere varm end naar den er affjølet. For derfor at faa den saa tyk som almindelig Sirup, lader man nu og da en Prove affjøle.

Sirup vinder meget i Godhed, naar den bliver nogle Uger eller Maaneder gammel. Der affætter sig ogsaa under Opbevaringen gjerne nogle Gipsstrykaller, som man lader ligge urørte paa Bunden.

Uagtet saaledes tilberedt Sirup hverken i Smag eller Lugt har noget, som minder om Hvidbeden, saa kan den virkes endnu mere feilfri, naar man istedetfor at tage den straks efter Saftens Mættelse, først lader den i nogen Tid komme i Berørelse med Trækul. Trækullene maa dog ikke være gamle, og ere Kul efter Bagerovnsid de bedste. Kullene lægges endnu glødende i et passende Kjørel, som straks tillukkes. Naar Kullene ere kolde, knuser man dem og blander dem med

Saften, hvorpaa det Hele staar urørt i 24 Timer. Derpaa siles Saften fra Kullene. Denne Operation er altid forbunden med Besværligheder og Iffes kun, naar grov Mursand anvendes til Filtreringen. Til Filtreringen betjener man sig ligeledes af et Kjørel med dobbelt Bund, udbreder et Stykke Linned paa den løse Bund, saa at alle Huller og Sprækker tæppes, lægger derpaa tilberedt Sand paa Dugen, breder den jævnt, hvorpaa Saften med Kullene i helbes paa, medens Tappen i Bunden af Karret aabnes. Rinder der ikke mere Saft, slaar man lidt Vand paa Massen, forat udvinde den Saft, som endnu findes i den. Derpaa koges Saften som for nævnt til den bliver passende tyk.

Sirups Tilberedelse af tørrede Hvidbeder.

Uagtet det baade er kostbart og besværligt at benytte tørrede Hvidbeder til Sirup, saa giver de dog et saa smukt Produkt, at det er værd at kjende Fremgangsmaaden. Tilmed er denne Tilvirkning ikke afhængig af Aarstiden.

Det er af megen Vigtighed, at Tørringen foregaar under saa svag en Jld som muligt. Bederne skjæres i aflange Stykker af en Fingers Tykkelse. Disse Stykker udbredes paa Tørrehylder eller Sold som ophænges, hvor varm Luft træk findes. Har Høstjolen endnu Varme saa benyttes den. Hovedsagen under Tørringen er at Bederne hvert Dieblif komme i Berørelse med frisk tør Luft. I og for sig tørrer ikke varm Luft uden den tillige er saa tør, at den kan optage Fugtighed. Endvidere er det vigtigt at Hvidbedestykkerne saa hurtigt som muligt tørre paa Overfladen og visne, da de ellers let kunne surne. De maa derfor ofte vendes. Ligeledes bør de ikke lægges for tykt, og som meldt ikke skjæres i Skiver, at de ikke skulle ligge for tæt indtil hverandre.

Sonderffjæring med Kniv vilde blive omstændelig og trættende hvorimod de beskændte Turnipsskjæremaskiner egner vel til dette Brug, kun at de ikke skjærer Skiver. Ogsaa er det tilraadeligt endnu engang med Kniv at sonderffjære de groveste Stykker.

De visnede eller allerede tørrede Hvidbedestykker maa derpaa fuldstændig tørres i en Bagerovn. Bedst gjør man i at benytte denne efter at Brodet er stegt; thi den har endnu Varme nok til at tørre en stor Mængde Hvidbedestykker. De taale temmelig stærk Hede, men maa ikke forbrændes og følgerlig hverken blive brune eller forkulles, og vendes til den Ende ofte i Doven.

Tørringen i Bagerovn har ogsaa det Gode, at abskillige Substanser derved dels forstyrres dels opløses. Til de sidste hører Eggehviden. Saften af tørrede Beder har en langt behageligere Smag end af ferske Beder. Den ubehagelige Lugt og Smag er næsten ganske forsvunden hos vel tørrede Beder. Efter Tørringen kunne Bederne ogsaa i længere Tid opbevares paa et tørt Sted uden at tage Skade.

Naar Saften skal ud af tørrede Beder, sonderffjæres de atter i smaa Stykker af en Høris Størrelse. Derpaa overgydes de med en tilstræk-

kelig Mængde Vand, for at spelle ud og blive bløde. Derpaa lægges de i et Kar med dobbelt Bund som forud bestrevet. I nærværende Tilfælde er det dog hensigtsmæssigere end Halm at lægge Kvis i den løse Bund. Man udbreder den fugtige Hvidbedmasse jævnt, aabner Tappen og paaspæder forsigtigt Vand alt efter som den brune Saft rinder ud. Lidt efter lidt forsvinder Sodmen af Massen og i den brune Saft findes opløst saavel Sukkeret som de øvrige opløselige Bestandele, som findes i de tørrede Beder. Saaledes vedbliver man at lude ud Bederne saalængsom Saftens Smag og Farve tilfuger det.

Den brune Saft sættes nu paa Ilden og indkoges. Kort Tid efter sonderer sig uopløselige Bestandele dels i Form af Skum dels som Strimler i Bødsken. Denne Afsondring befordres ved efterat Saften har kogt i længere Tid at tilfætte den saameget Kalkvand at Bødsken bliver neutral, eller blot svagt rødmer blaat Lakmuspapir. Ved Bederens Tørring dannes altid Syre ihvor forsigtig man ogsaa er med Tørringen. Uagtet denne Syre mere eller mindre findes i alle vore vegetabiliske Næringsstoffer, og er aldeles uskadelig, saa er den dog ikke her paa sit Sted. Kalkvandet befriir Saften fra Syren.

Efter Kalkvandelis Tilfætning lades Saften en Tid lang urørt, for at de affondrede Dele kunne sætte sig og Bødsken ved at siles befries fra Bundfaldet. Derpaa udkoges den atter indtil den har faaet passende Fasthed. Under Kogningen bør man ikke røre meget i Saften, men heller anvende stor Forsigtighed ved Ildningen, at den bliver jævn og god.

Bemærkninger om forskellige Rødlensvæxter.

(Af Gartner Bensten.)

Af de forskellige Sorter Sommerkaal, jeg i de senere Aar har havt Leilighed til at blive bekendt med, kan jeg fortrindsvis anbefale St. Handedagskaalen, der er en Spidskaal, som udmærker sig ved den hurtige Udvikling — den kan vistnok siges at være den tidligste Kaal — og faste, spids, sprøde Hoveder; men Indførelsen af denne nye Sort bør dog ikke lede til, at man opgiver den ældre, Jorcker-Spidskaal, der vistnok staar over hin i Alt, uden netop hvad Tidlighed angaar. I ethvert, selv større, Havebrug vil Dyrkningen af disse to Sorter være tilstrækkelig til at tilfredsstille Forbrugen af Sommerkaal, især naar man desuden giver en Sort tidlig Savoikaal Mads i Haven, og den bedste, man kan vælge, er „lav Ulmer.“ Af de sildigere Sorter af Savoikaal er den store Mailander at foretrække for alle andre; thi af alle Sorter, jeg isfor prøvede her i Haven, havde den de største og fineste krusede Hoveder, ligesom ogsaa en behagelig Smag. Vil man

dyrke en Sort Savolkaal, som kan overvintres paa Friland, da er den gule Binter Savolkaal den eneste, der er brugelig dertil, og det er en god, gammel Sort. Naar Have dyrkerne indskrænke sig til at vælge en af de forskellige Blomkaalsorter, der findes opførte i Handlungsbøgerne, vil det være tilstrækkeligt, selv om de ønske at have brugelige Blomkaalshoveder baade tidligt paa Sommeren og sildigt om Efteraaret; og den, de bør foretrække, er „Haages ny Erfurter Dverg-Blomkaal“, som de fleste af vore Handelsgartnere fore i Handel; thi den giver gode Hoveder og er mindre kræs i Henfænde til Jordbund end de øvrige. Man har klaget over, at Hovederne blive blaa, naar de ere kogte, hvad der dog har vist sig ikke at være en Egenkab ved Aaalen, men en Folge af, at man har kogt den i uglaserede Jernkar.

En naturlig Folge af den store Tilværelighed til at bestøve hinanden, som de forskellige Sorter Urter og Bønner vise, er, at der hvert Aar fremkommer flere nye Afarter af disse end af de øvrige Kjøfkenurter; det er imidlertid langt fra at, alle disse nye Sorter kunne kaldes virkelige Forbedringer af de ældre, det er kun meget faa af hine, der bør foretrakkes for de bedre af disse. Som Haveselskabets Gartner har jeg havt Leilighed til at prøve de fleste af de i de sidste 11 Aar, ofte med de mest glimrende Anbefalinger udsendte nye Sorter Urter, og Resultatet af disse Forsøg er, at jeg ikke drister mig til at anbefale flere end fire af dem som virkelig udmærkede sig fremfor ældre, nemlig Daniel o Rourke, som den tidligste Skalart, Harrisons Perfection sildigere, men særdeles delikat af Smag og meget rigtbærende, Honningarten, en ganske fortrinlig sildig Sort og Champion of England som den bedste af alle Marrowsarter.

Idet jeg her omtaler Urter, bør jeg ikke lade uberørt to Sorter, der kunne karakteriseres baade som Mark- og som Havearter, og som ved de Forsøg, der paa det preussiske Økonomi-Kollegiums Foranstaltning ere anstillede paa mange forskellige Steder, have vist sig som de mest rigtbærende af alle de prøvede Sorter og tillige som de, der lede mindst af Meldug, det er Erfurter Klunker og tillig Maiært. Hr. Zülche i Eldena har ogsaa forsøgt dem og givet følgende Meddelelse om dem: „saade saa tidligt som muligt i April, blomstrede de i Begyndelsen af Juni og havde alt i Juli fuldendt Udviklingen af de talrige ansatte Bølger; de holdt sig sunde, medens de andre bleve mer eller mindre angrebne af Meldug o. s. v., og modnedes samtidigt med Rugen. Erfurter Klunkarten har det Fortrin for Maiærten, at den er bladrigere, hvorved Halmen af den faar større Værd for Landmanden.

Bønner ere hos os ikke en saa yndet Ret som i Gemsernes sande Hjem, Tyssland, og i England, hvor man faar Snittebønner næsten hver Dag. Det er derfor tilstrækkeligt for os at have 2-3 virkelig gode Sorter, og som saadanne ville vi tilraade den store hvide Slag-Sværds-

Stangbønne til Snittebønne, den gule Pariser-Krybbønne, for at benytte de tørre Bønner istedet for graa Urter, og den hvidbælgede Borkrybbønne eller, saafremt man ikke har Bønneflighed ved at faa Bønnefænger, den hvidbælgede Bork-Stangbønne. Naar Bølgen af disse to sidstnævnte Sorter koges i Vand og spises med Smør som Asparges, ere de en særdeles delikate Ret.

Da den kinesiske Jamsrod for nogle Aar siden blev indført i Europa, og man begyndte at dyrke den der, nærrede man meget sangvinste Forhaabninger om den som Surrogat for Kartoffelen. Efter de Erfaringer, de anstillede Forsøg med den nu have bragt, kan man imidlertid vistnok med Sikkerhed forudsige, at de vakte Forventninger om den aldrig ville blive tilfredsstillende, den vil ikke komme til at spille nogen Rolle som Kulturplante for Jordbrugeren i det Støre; men derimod kan det nok være, at den behagelige mandelagtige Smag, dens tykke Knolde have, og den ringe Uleilighed, Dyrkningen af den kræver, vil skaffe den Plads imellem Kjøfkenurterne, og derfor giver jeg her en kort Anvisning til, hvorledes man hensigtsmæssigt bør behandle denne Plante.

Den har en tyk kuleformet knoldagtig Rod, der kan trænge over to Fod ned i Jorden; dens Stub ere rankede og blive 3-5 Fod. Roden bestaar af et gulhvidt Kød, som, naar det koges, bliver tørt og har omtrent samme Smag som en fin Kartoffel, men er lidt sødere med en vis mandelagtig Eftermag. Man skærer de lange Rodder i Stykker af 2-3 Tomrs. Længde og i Begyndelsen af Mai eller tidligere, hvis Veiret tillader det, lægger man dem paa et Bed, der bestaar af muldet varm Jord i betydelig Dybde, som er stærkt gjødet og kulegravet, to Spademaal dybt. 2 Fod er en passende Afstand fra Plante til Plante. I Sommerens Løb udfordres der ikke andet Arbejde ved dem end at holde Jorden ren for ukrud og hyppige Planterne; har man Overflodighed af Ris, kan man forsyne Rankerne dermed, men absolut nødvendigt er det ikke. Om Efteraaret kan man grave Knoldene op, hvilket maa ske med Forsigtighed; nogle af dem vil være saa store, at de kunne benyttes i Kjøfkenet, medens der dog ogsaa vil findes et større Antal smaa, som overvintres i Sand paa et frostsrit Sted og udplantes næste Foraar; men vil man have Knolde af betydelig Størrelse, og de kunne blive 2 Pd. og derover, maa man lade dem blive Binteren over i Jorden og først opgrave dem næste Efteraar; men det er da tilraadeligt at give dem et lille Løvdække for Frostens Skyld.

Indlandet.

Christiania. Torstefisket i Romsdalen ansees nu som endt og Fiskerne forlade Værene og reise hjem. Udbyttet ansattes til to Trediedele af et Middelskifte. — For Medenæs og Rødhøgslagets Amt ere føl-

gende valgte til Repræsentanter: 1) Lensmand Euge med 29 St., 2) Gaardbruger Skjerholdt med 25 St., 3) Gaardbruger H. Stamso med 13 St. Til Suppleanter: Kittelsaa med 22 St., Lilleholdt med 14 St. og Loddese med 11 St.

— I Kjaelderens i Allers gamle Kirke fandtes for nogle Dage siden Viget af et lidet Barm. Da Kjaelderens har været aldeles aflukket, maa det antages, at Barmen er født i Dølgemaal og at Viget er fastet ind gennem en paa Kjaelderens værende Slugge paa den østre Side af Kirken. Ifølge den foretagne Synsforretning over Viget skal Fostret have været fuldbaaret.

— Usvigte Tirsdag opdagedes der Ildløs i Gaarden No. 7 paa Torvet i et Værelse, der benyttedes til Smedeværksted. Ilden, der havde angrebet en Bjelke under Taget, blev strax opdaget og slukket af Værkstedets Folk, uden at anrette videre Skade.

— Nat til Torsdag var der atter Ildløs. Ilden havde brudt ud inde i en Gaard i Waterland og blev opdaget af en Konstabel, der blev opmærksom paa den brændte Lugt. Han sprængte derfor Porten og kom saaledes ind i Gaardsrummet, hvor det brændte i Taget over Kjøkkenet. Ilden blev ved tilløbende Brandhjælp snart slukket.

— Ifølge Indberetning fra Døpsynschefen fra Vosfikket var dette ganske tilende den 27de ds. ved Svovlar. Bestøver til Høpen derimod vedvarer Fisket, og man faar endnu 1 à 200 pr. Baad. Ved Henningsvær fiskes der ogsaa, men noget mindre. I Østfjorden har Fisket ikke været af nogen Betydning siden sidste Beretning (24de Marts), og Almuen har trukket sig dels til Finmarken, dels ogsaa til Vestfjorden, hvor der i det Senere er fisket taaligt godt. Fiskeprisen i Østfjorden omtrent 5 Spd., i Vestfjorden i Regelen noget mindre.

I Drammen nedbrændte forleden Dag et Hus paa Dragernæs, asfureret for 600 Spd. De tilstødende Bygninger bleve naturligvis meget beskadigede.

Fra Hongsund skrives den 7de April om et røverisk Overfald, som fandt Sted imellem Kongsberg og Hongsund Nat til Mandag i forrige Uge.

En Dame kom nemlig sent Søndag Aften rejsende fra Kongsberg, og havde ikke andet Følge end en Ilden Skjolddræng. Da hun havde reist omtrent en halv Mil's Vej fra nævnte Sted træffer hun pludselig tvende Mandspersoner, som afspærre Veien for hende. Den ene Person griber fat i Hesten, medens den anden ligesom gjør Forsøg paa at bemægtige sig hendes Sager. Paa Spørgsmaal om, hvilken Mening de egentlig havde hermed, gav de hende at vide, at hvis hun havde sit Liv kjært, maatte hun godvillig overlære dem, hvad hun havde. Damen gik ogsaa ind herpaa, og fik dermed stillet dem nogenlunde tilfreds, saaat de ikke foretog nogen yderligere Voldsbegjæring mod hende. Imidlertid fik Kvinden Anledning til at trække en skjult Pistol frem, som hun affyrede paa den Person, der havde taget fat paa Hesten, for om muligt at faa ham væk og paa denne Maade faa Anledning til at komme afsted. Skuddet traaf ham ogsaa for en Del, saaat han faldt overende, men ildsamme Iler ogsaa den Anden hurtig til forat gjengjælde Kvinden den af hende gjorte

Gjerning paa Kammeraten. Men ikke saasnart nærmede han sig, før hun giber ham et saa vældigt Slag med Pistolen, at han for et Dieblisk tabte Bevidstheden, og saaledes fik hun Anledning til at komme bort. Hun turde imidlertid ikke fortsætte Rejsen videre, men vendte om til Kongsberg og anmeldte det Forefaldne til Politiet. Man var endda ikke kommen paa Spor efter disse Ulemesser, men der antages, at de Mærker, de fik, vil være en sikker Leder til deres Paagribelse.

Fra Laurvik skrives den 12de ds., at der af nogle Arbeidere ved det nye Veianlæg til Borggrund ved Gravning i en Grusbakke er fundet endel Oldsager, nemlig et Spyd, et Sværd og en Dre, alle temmelig forrustne, saavel som en Ilden mærkværdig Skaalvægt, samt nogle andre Smaating og Brudstykker. Sagerne laa 4 à 5 Fod dybt i Jorden, omgivne af Stene, og der fandtes tillige adskillige Mennefsben. De ville blive indsendte til Universitetet.

Lillesand har ligesledes været hjemsogt af Ildbrand, idet der Fredag i forrige Uge nedbrændte et Baaningshus og et tilstødende Udhus, tilhørende en John Nielsen paa Lofthus i Nærheden af Byen. Bygningerne vare brandforsikrede for 550 Spd., men Indboet ikke, saaat Manden, der havde et velorsynet Hus, led betydeligt Tab, da det kun lykkedes at redde nogle Sengklæder fra et Lofstammer, og hvorved han blev frygtelig forbrændt.

Ved Repræsentantvalget for Arendal og Grimstad den 8de ds. udkaaredes Sagsfører Smith Petersen med 6 St. og Kjøbmand Foss med 6 St. Til Suppleanter valgtes Stephanen med 6 St. og Bettefen med 4 St.

Udlandet.

England. Lord Russells Amendment mod Reformbilleden er gaaet igjennem med 330 Stemmer mod 291 St.

— „Morning Post“ indeholder en lang Artikel om Lord Malmesbury's Udtalelser i Overhuset og slutter med den Bemærkning, at det vistnok var meget usseligt, om en Kongres kom istand, men at det dog var en vigtigere Sag at faa vide, hvorvidt der er Udgifter til, at Kongressen vil føre til noget Resultat.

— Underhusets langvarige Debatter om Reformbilleden ere nu tilende. Lord John Russells Forandringsforslag blev antaget den 31te Marts. Det lyder saaledes: „Det er dette Hus's Mening, at det hverken er ret færdigt eller klogt paa den Maade, som Billeden foreslaar, at angribe den Stemmeret, som frie Besiddere hidtil have ndøvet i de engelske og waliske Grevsaber, og at ingen Reform af Valgloven nu tilfredsstiller Underhuset eller Landet, naar den ikke sørger for at give Stemmeretten i Bykommunerne en større Udstrækning.“ Cardwell, James Graham og Sidney Herbert talte for Forslaget, Gladstone imod det. Disraeli sluttede Debatterne Natten til den første April og gjorde Alt for at hindre Forslagets Antagelse, men alligevel gik det

igjennem. Denne Bøtoring er imidlertid ikke foremelt, til Ginder for Billens Løsning, en anden Gang, og den er saaledes ikke aldeles forkastet.

— Fra London skrives den 17de April, at Lord Palmerston har tilkjendegivet i Underhuset, at han til næste Dag vil faa Anledning til at gjøre Bemærkninger over de udenlandske Forhold og forespørge sig med Hensyn til Englands Holdning i det italienske og andre Spørgsmaal.

Frankrig. Frankrigs Røstning er gaaet deres uforstyrrede Gang. Flaaden er afgaaet fra Brest til Toulon, og Troppebevægelserne i de sydlige Departementer vedvare i den største Maalestok. Rygtet siger endog saa, at Keiseren i egen Person vil begive sig til Lyon for at holde Reue over de der forsamlede Tropper. Med Organisationen af den fjerde Bataljon haaber man at blive færdig til Midten af denne Maaned. En nys ankommen Depesche, der vel trænger til nærmere Bekræftelse, meddeler endvidere, at 700,000 Mand vil blive sat i Bevægelse inden 8 à 14 Dage.

„Patrie“ bekæmper det østerrigske Forlangende som aldeles uretfærdigt. Bladet vilde være fuldkommen enig i Fordringen om en Afvæbning som Forudbetænkelse for Kongressen; men det Forlangende, at Sardinien skal afvæbne sig, uden at Østerrig ogsaa paa sin Side forpligter sig dertil, erklærer det for regelstridigt og uretfærdigt.

— Kufsens stadige Synken paa Pariserbørsen vidner ogsaa om, at man ikke tror paa Freden. „Patrie“ meddeler som Nygte, at Regjeringen har besluttet at forsøge hvert af de 100 Regimenter, som danne Liniefanteriet, med en fjerde Bataillon.

Østerrig. Det bekræfter sig ifølge en Korrespondence fra Wien, at den engelske Regjering har søgt at udjevne Østerrigs Fordring paa Sardinien's eielikkelige Afvæbning med Piemont's Vægring fra at gaa ind paa dette Forlangende med det Forslag, at Østerrig saavel som Sardinien holde deres Stridskræfter tilbage i en vis Ligestand fra Pæsin, men at Wienerkabinettet har afslaaet dette Forslag. Dette stemmer imidlertid ikke med andre Beretninger. Derimod ere alle Blade enige i, at Hovedanstødsstenen for Istandbringelsen af en Kongres bestaar i Østerrigs haardnakkede Fordring paa Sardinien's Afvæbning. Piemont's Udgang til Kongressen frembyder nu ikke mere nogen Vanfærligheder, efterat Pariserkabinettet har erklæret saavel Sardinien's, som de øvrige italienske Staters Udgangsbret som overensstemmende med Nachener-Protokollen. De seneste Efterretninger fra Wien bebude en forestaaende Krisis. Et Korps paa 50,000 Mand marcherer til Italien, i Wien sammentrækkes 60,000 Mand, og i Böhmen og Mähren 70,000 Mand. Ifølge en Privatbrevelse til „B. S.“ er der i et Ministerraad i Wien under Keiserens Forsæde bleven besluttet at holde fast paa Fordringen om Sardinien's Afvæbning, og ikke indlade sig paa videre Indrømmelser.

Alt domme af Ovenstaaende, ere Udsigterne til Fred nu temmelig mørke.

— „Østerr. Kerr.“ for 11te d. M. indeholder en lang Artikel, i hvilken Bladet udbræder sig over Østerrigs Kjærlighed til Freden, men tilsidst erklærer, at Østerrig kun da vil kunne indlade sig paa

en Kongres, naar en almindelig Afvæbning er gaaet forud.

Italien. Toscana er Oprøret i Tilfælde, og i Mailand lader det heller ikke til at formindskes sig. En Politibetjent har faaet et Knivstik paa Corso Francesco, tæt ved en Bagtpost. — Kommandanten paa Fæstningen i Brescia havde nærgivet Anledning til en sorgelig Scene. Han lider nemlig af Sindsvirring og havde pludselig faaet det Indfald, at Byen skulde bombarderes. Ordres vare givne, og man havde allerede begyndt at fyre, da en Officer, der kjendte Kommandantens Strøbelighed, heldigvis afvendte Faren.

— Den for nogle Dage siden udtalte Formodning, at ogsaa Neapel vil slutte sig til Pavens Protest mod den mulige Kongres's Indblanding i hans indre Anliggender, bekræfter sig ifølge en Korrespondence fra Wien. Deri heder det, at den neapolitanske Gesandt i Wien i disse Dage har overrakt Grev Buol en Note fra sin Regjering, der formelig protesterer mod alle Beslutninger, som Kongressen maatte fatte med Hensyn til Kongeriget's indre Anliggender.

Kongen af Neapel's Sygdom forværrer sig, og Folket er opfordret til at bede for hans Helbredelse.

Spanien. Fra Madrid skrives den 24de Maarts om en bedrøvelig Tildragelse i Senatet. General Colonge, der bekæmpede den 6te Artikel i Lovudkastet angaaende de 2000 Millioner, som skulde bevilges til offentlige Arbejder, angreb den Deklamatoriske Lovens Retmæssighed og Gyldighed, som Nationalforsamlingen havde voteret og Dronningen sanktioneret. Senatspræsidenten afbrød ham flere Gange med den Bemærkning, at han ikke kunde taale hverken Dadel eller Kammerets Voteringer ei heller Angreb paa den af Parlamentet voterede og af Kronen sanktionerede Lov. Generalen forlangte, at Senatet skulde forhøres, angaaende Spørgsmaalet, om han var i sin gode Ret eller ei. Senatspræsidenten erklærede, at dette ikke var påsænde, hvorpaa General Colonge frasagde sig Ordet, idet han erklærede, at man ikke vilde tillade ham at tale. Hans Kolleger i Minoriteten forlode med ham Forsamlingsalen. Corresp. Autogr. tilføjer endvidere, at General Errano foreslog, at Senatet skulde erklære Præsidentens Handlemaade, idet han nægtede General Caronge Ordet, for retmæssig og overensstemmende med god Orden, hvilket Forslag blev antaget med 44 mod 1 St. Præsidenten erklærede derpaa, at Senatets Votum efterkom General Colonges Fordringer paa en nægtende Maade. Lovforslaget med Hensyn til de 2000 Millioner blev imidlertid bifaldt med 75 mod 16 St.

Rusland. Centralkommitteens Forhandlinger angaaende Forbedring i Bøndernes Kaar fortsattes med Iver, og flere Skridt ere allerede gjorte, der give Haab om den russiske Bønderstands fuldkomne Befrielse fra Livegenskabets Slaveri.

Amerika. Flere engelske Forfattere, selv Marxat og Dickens, have stillet Styggensiderne af Forsøldene i de forenede Stater i et saa skarpt og ugunstigt Lys, at man har villet beskyjde dem for, at have skildret med en Englandsers Partiskhed. De Meddelelser, som stadig findes spredte i de mest fore-

ffjellige Blade, om Nordamerikanernes saavel politiske som private Liv, godtgjøre imidlertid, at bemeldte Skildringer ikke ere overdrevne, og dette staadfastes saaledes ogsaa ved en Korrespondance fra New-York af 21de Februar, hvoraf vi meddele følgende Uddrag: „Neppe har man om Morgenen faaet Tidene op, saa møder man i Bladene en hel Sværm af alle tænkelige Grueligheder, som i Løbet af 24 Timer ere foregaaede i Staden (New-York) — Grueligheder, hvortil Amerikanerne ere saa vant, at de læse dem uden ringeste Bevægelse og glemme dem ligesaa hurtig, som de have læst dem, for næste Morgen ved Frokosten at forfriske sig med et nyt Dylag af samme Slags. I en Gade har en Datter skaaet styret over paa sin sovende Moder, for usforstyret at kunne fortære Arven i Kompagni med sin Elsker; i en anden har en Kasserer stjaalet 75,000 Dollars og begivet sig dermed til Stadens første Hotel, hvor han i Forening med Verten leverer Politiet en formelig Trøfning. Samtidig dermed ere en halv Snæs rowdies (Galgenfugle) trængt ind i en værgeløs Kones Hus og have udøvet Vold imod hende i den Grad, at hun har opgivet Anden under deres Mishandlinger, medens paa andre Steder Røverbander have plyndret Magasiner, sat Ild paa Huse o. s. v. Af alle disse Ugjerninger skal jeg til Belysning af Livet her blot omtale een lidt nærmere. Klokker kunde omtrent være 3 om Morgenen, da jeg for kort siden blev vækket ved en formelig Musketild. Da jeg saa ud af Vinduet, bemærkede jeg ligeoverfor en bekendt rowdy-Kneipe en mørk Masse Mennesker, der vare i heftigt Gaadgemæng og syntes at levere hinanden et formeligt Slag; idetmindste lod uafbrudt Geværskud, Gyl og Jammerskrig. Kuglerne pebe i alle Retninger, og jeg fandt det saaledes klogest at trække mig tilbage til min Seng. Næste Morgen erfor jeg følgende: Den omtalte Kneipe, der aldrig er lukket om Natten, er et af de mange Standkvarterer for „Politikere af Profession“, d. e. Karle, som udleie deres Naver til Brug for Afstemninger og andre af Frihedens høitidelige Leiligheder. Ifølge Politiberetningerne tæller New-York ikke færre end 7779 saadanne „Standkvarterer“, hvor der under Myrderi, Slagsmaal og Bacchanalier af alle Slags fabrikeres Præsidenter, Guvernører, Dommere, Borgermestere, kort alle forskjellige Embedsmænd i denne interessante Republik. Den omtalte Nat vare de ærede Herrer, for hvem alle have, tilfældigvis i godt Humør, og begave sig udenfor Kneipen, hvor de med deres sexløbende Revolvere og Geværer for Løiers Skyld aabnede en regelmæssig Pelotonild langs ned ad Broadway (Hovedgaden i New-York.) Skjønt Politiet er meget varsomt med disse officielle politiske Kneiper, blev Alarmen dog saa stærk, at det dristede sig til underdanigst at anmode om, at man vilde ophøre med Ilden. Men dette var kun en Opmintring for det hæderlige Selskab til at drive Sagen endnu videre og skyde paa selve Politiet. Dette hentede nu Forsærkning, og efter en alvorlig Kamp, hvorved begge Partier havde flere Døde og Saarede, bleve de Herrer rowdies endelig drevne ind igjen i deres Fæstning. Først ved Dagens Frembrud blev denne tagen af Politimagten og nogle af Mandens Anførere arre-

steredes og førtes for Dommerens Brennan, som i Betragtning af Brændevinskneiperens og deres Kunders store politiske Vigtighed satte alle de Anholdte i Frihed og gav Politiet en dygtig Nase!

Bærums og Askers Landboforening afholder Baarmøde i Sandvigen Mandag d. 22de Mai Kl. 3 Eftermiddag.

Paa dette Møde vil Olbryggerisagen som Landbosag blive behandlet.

Ny Tørkemaskine for tørket Korn blive forevist og prøvet.
Bestyrelsen.

2 levende Tiurer og Nøier a 5 Spd.
pr. Par kjøbes af Ernst Frølich.

Paa Undertegnedes Forlag er udkommen:
Kortfattet Beskrivelse over Fyre og Dagmørfør paa den norske Kyst. Udgivet af Direktøren for Fyrs- og Mærkevesenet efter den Kongelige Norske Regjerings Marine-Departements Befaling. Pris i stift Bind: 16 Skll. W. C. Fabritius.

Christiania Kornpriser.

Indenlandst

Hvede, 3 $\frac{1}{2}$ a 5 $\frac{1}{2}$ Spd. intet solgt.
Rug, 16 $\frac{1}{2}$ a 17 $\frac{1}{2}$.
Byg, 11 $\frac{1}{2}$ a 14 $\frac{1}{2}$.
Havre 8 a 9 $\frac{1}{2}$.

Udenlandst

Rug østersøst 18 $\frac{1}{2}$ 6 $\frac{1}{2}$ a 18 $\frac{1}{2}$, 12 $\frac{1}{2}$.
Rug dansk 16 $\frac{1}{2}$ 18 $\frac{1}{2}$ a 16 $\frac{1}{2}$, 12 $\frac{1}{2}$.
Byg 2radgt 15 $\frac{1}{2}$ 6 $\frac{1}{2}$ a 15 $\frac{1}{2}$.
Erter 4 a 5 Spd.
Hvede 5 Spd. 1 $\frac{1}{2}$ 12 $\frac{1}{2}$.

Christiania Fiskepriser.

Stlb, Kjobmd. 5 $\frac{1}{2}$ a 6 Spd. pr. Lb.
Stlb, stor Mid. 5 a 5 $\frac{1}{2}$ Spd. pr. Lb.
Stlb, smaa do. 4 $\frac{1}{2}$ a 4 $\frac{7}{10}$ Spd.
Stlb, stor Christ. 19 $\frac{1}{2}$ a 4 Spd. pr. Lb.
Stlb, smaa do. 13 $\frac{1}{2}$ a 14 $\frac{1}{2}$ pr. Lb.
Storset 4 $\frac{1}{2}$ 12 $\frac{1}{2}$ a 1 Spd. pr. Bog.
Midbisset 3 $\frac{1}{2}$ 12 $\frac{1}{2}$ pr. Bog.
Smaaset 2 $\frac{1}{2}$ 12 $\frac{1}{2}$ a 3 $\frac{1}{2}$ pr. Bog.
Rødstær 6 $\frac{1}{2}$ 12 $\frac{1}{2}$.

Følgeblad til Skilling-Magazinet.

Christiania.

Trykt og forlagt af W. C. Fabritius.