

Leipziger Tageblatt

und

Anzeiger.

N^o 268. **Donnerstag, den 25. September.** **1834.**

Preis- und Gewichts-Bestimmung für nachbenanntes Gebäck der Stadt- und Dorfbäcker, vom 23. September 1834 an, nach dem jetzigen Preise:

des Scheffels vom besten Weizen „ „ „ „ zu 2 Thlr. 14 Gr. bis 3 Thlr. 8 Gr.
des Scheffels Korn „ „ „ „ „ 2 — 6 — bis 2 — 8 —
gerechnet.

Davon ist bis auf anderweite Anordnung, jedoch ohne alle Zulage, zu geben:

Franzbröt
Für drei Pfennige „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ 5½ Loth.

Semmel
Für drei Pfennige „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ 6½ Loth.

Kernbröt
Für drei Pfennige „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ 13½ Loth.
Für einen Groschen „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ 1 Pfund 25 Loth.
Für zwei dergleichen „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ 3 Pfund 19 Loth.

An gutem reinen Roggenbrote liefern die Stadtbäcker

Für zwei Groschen „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ 3 Pfund 19 Loth.
Für vier dergleichen „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ 7 Pfund 8 Loth.
Für sechs dergleichen „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ 10 Pfund 31 Loth.
Für acht dergleichen „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ 14 Pfund 26 Loth.

Die Dorfbäcker

Für zwei Groschen „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ 3 Pfund 19 Loth.
Für vier dergleichen „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ 7 Pfund 8 Loth.
Für sechs dergleichen „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ 10 Pfund 31 Loth.
Für acht dergleichen „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ 14 Pfund 26 Loth.

Leipzig, am 23. September 1834.

Der Rath der Stadt Leipzig.
Müller, Stadtrath.

Für Hausfrauen.

Es ist jetzt oft die Klage zu vernehmen, daß man selten guten, reinen, der Gesundheit nicht nachtheiligen Essig bekommen könne. Den jetzt auf die Geschwindmanier verfertigten sogenannten Weinessig kann nicht jeder gut vertragen. Der Malzessig, nach der alten Manier bereitet, bekommt leicht Schimmel, und in den Sommermonaten Würmer, Essigaale genannt. Ich habe mir seit zwei Jahren meinen Bedarf an Essig nach einer alten Vorschrift, welche

im Jahr 1790 in einem Wochenblatt, der Halle'sche Courier genannt, angegeben war, selbst bereitet, und einen schönen sehr sauren Essig erhalten, welcher dabei einen recht angenehmen Geschmack hat, so klar wie Wasser ist, nicht verdirbt, sondern je länger er steht, desto saurer wird, auch keine Würmer bekommt, und allen, die davon bei mir genossen, recht wohl bekommen ist. Für diejenigen, denen die Bereitung dieses Essigs nicht bekannt seyn möchte, theile ich hierbei die Vorschrift mit: Man nehme 1½ Rbsel reinen Kornbraantwein (nicht Kartoffelschnapps),