

Beilage zu Nr. 301. des Leipziger Tageblatts und Anzeigers.

Mittwoch, den 28. October 1835.

Anzeige. Leuch — in seiner Feuerungskunde (Leuch's Feuerungskunde, Nürnberg u. s. w.) — zählt seit Verlauf zweier hundert Jahre, seit welcher Zeit man Ofenverbesserungen vornahm, 193 Erfindungen, Abänderungen und Verbesserungen, berührt in seinem compendiosen Werke Alles, auch das Neueste; nur von den jetzt allgemein im Gebrauche seyenden Etagen-Ofen erwähnt derselbe nichts; da dieselben ein Product eines spätern erfinderischen Geistes, welcher, ohne sich an das Mögliche zu kehren, logischen Grundsatz, Sicherheit und Alles hintansetzte, um, ohne allen innern Werth, nur eine neumodische Ofenform darzustellen. — Der Gegenstand ist nicht gering, und welch' ein unendliches Vergnügen, wenn ein Hauswirth sagen kann, jetzt ist der Bau meines Stubenheiz-Ofens dem logisch-physikalischen Grundsatz der Wärmeleitung angepasst, jetzt bin ich im Besitze Aller producirten Wärme, jetzt ist weder mein Leben, noch meine Gesundheit durch Ofendunst gefährdet, jetzt bin ich sicher, daß mir das Haus durch das Anbrennen des Rußes, wie es leicht bei einem Etagen-Ofen möglich seyn kann, nicht über dem Kopfe wegbrennt, jetzt verbrauche ich $\frac{1}{4}$ Theile Brennmaterial weniger und endlich jetzt habe ich ein dauerhaft warmes Zimmer, wo ich, nach Belieben, den Genuß der Wärme auf das scribulöseste nach Thermometergraden reguliren kann!!! — Freunde, solche Vortheile gewährt der von mir erfundene von Brandenburg'sche unverbesserlich vollkommene Stubenheizofen. Nach Belieben könnte derselbe auch in einen Stubenkochofen umgeändert werden; doch um den Besitzer bei offener Thür und Fenstern, von einer durch das Kochen entstandenen Aequatorhitze, nach Verlauf einer Stunde nicht in die Kälte eines Nordpols zu versetzen, wie es bei den jetzt gewöhnlichen Stubenheiz- und Kochöfen während gelinder Witterung der Fall ist, so habe ich den winzigen Vortheil nicht beachtet und meinen von mir erfundenen Ofen, von welchem die Beschreibung bei Vetter und Kostosky hieselbst zu bekommen, nicht zugleich als einen Kochofen, sondern bloß als einen, doch höchst vollkommenen, Stubenheiz-Ofen eingerichtet.

J. von Brandenburg.

Der schmackhafteste Gänsebraten.

Da die Borsdorfer Aepfel zum Füllen des Martini-Gänsebratens etwas zu theuer und um doch die gebratene Gans eben so schmackhaft und gewiß noch schmackhafter zu haben, so fülle man sie à la polonaise mit eingemachtem Sauerkraute und verfähre wie auf die gewöhnliche Weise. Das überflüssige Fett der bratenden Gans amalgamirt sich auf das Wundervollste mit dem Sauerkraute und der Braten selbst gewinnt mehr an Saftigkeit und überhaupt auch besserem Geschmack, indem der Sauerkohl als Zuspeise dazu benugt und als leckerer Imbis betrachtet werden kann.

Um Kattuntücher u. s. w. vor dem Ausgehen der Farbe während der Wäsche zu bewahren, so nehme man nicht zu wenig Alaun, koche es in einer gehörigen Quantität Wasser und indem dasselbe noch heiß, weiche man den Gegenstand bis zum Erkalten hinein, trockne denselben, und die Farben werden nicht ausgehen.

J. von Brandenburg.

Empfehlung. Winterhüte neuester Façon, Capuzen in allen Größen, Herren- und Damen-Gravatten, gestickte Kragen und Eichberger tamborirte Unterkragen, gestickten Einsatz, Pelserinen, Chemisettes, Herrenkragen, Schürzen in Seide, Taconet und Kattun, carrirte Handschuhe, Sammetmützen, Wachschtaschen und mehrere andere Artikel empfiehlt zu den billigsten Preisen

J. Gensel, Salzgäßchen.

Anzeige. Ich ersuche diejenigen Herren, die des Abends von 7 bis 8 Uhr in der Bahn bei mir reiten wollen, sich wegen der bestimmten Tage mit mir zu besprechen.

Wieprecht.

Verkauf. Ein guter dauerhafter Speisetisch, zu 10 Personen, der auch zusammengeschlagen werden kann, steht billig zu verkaufen Nr. 1072 am Rosenthaler Pfortchen, im Hofe, eine Treppe hoch.

Gardinen - Franzen und Borden,

in den neuesten Mustern, hat in grosser Auswahl erhalten und empfiehlt

Chr. Gottfr. Böhne sen., Grimma'sche Gasse Nr. 591.

Vorhangs - Mouffeline

und Rouleaux-Gambrick, von $\frac{1}{2}$ bis $\frac{1}{4}$ empfiehlt

Ernst Seiberlich, Petersstraße Nr. 36.