

Leipziger Tageblatt

und

N u z e i g e r.

N^o 365.

Mittwoch den 31. December.

1851.

B e k a n n t m a c h u n g.

Diejenigen zur Einsendung an das Königliche Ministerium des Innern bestimmten **Pflichtexemplare** von hier erscheinenden **Zeitschriften**, über deren Ablieferung zur Post die Herausgeber von den mit General-Berordnung des genannten Königlichen Ministeriums vom 18. v. Mts. eingeführten **Quittungsbüchern** Gebrauch machen wollen, sind, vom 1. Januar 1852 an bis auf Weiteres, bei dem **Haupt-Verwaltungs-Bureau** allhier abzugeben.
Leipzig, am 26. December 1851.
Königliche Ober-Post-Direction.
von Schimpff.

B e k a n n t m a c h u n g.

Die Erholung der Marken für Hunde auf das künftige Jahr gegen Erlegung von 1 Thlr. 10 Ngr. für die Marke als den jährlichen Betrag der Steuer ist bis Ende dieses Monats zu bewirken, was hierdurch mit dem Bemerkten, daß vom 2. Januar k. J. an der Cavaller täglich die Straßen begehen und Hunde ohne Marken einfangen werde, in Erinnerung gebracht wird.
Leipzig den 24. December 1851.

Der Rath der Stadt Leipzig.
K o c h.

T a g e s b e f e h l

an die Communalgarde zu Leipzig den 23. December 1851.

Auf Feueralarm rücken nach wie vor und bis auf Weiteres sämtliche Bataillone zum Feuerdienst aus.
Vom 1. Januar 1852 Mittags 12 Uhr an besetzt bei Feueralarm das vierte Bataillon die Brandstätte, das erste Bataillon aber stellt sich in der Nähe derselben als Reserve auf.
Das zweite Bataillon besetzt vom Sammelplatze aus als Piket die zweite, das dritte Bataillon die erste Bürgerschule.
Im Uebrigen verbleibt es bei den bisherigen Anordnungen.

Der Commandant der Communalgarde.
H. W. Roumeisler.

Brotbäckerei.

Zum Schlusse über die in diesem Blatte mehrfach besprochene Haus-Brot-Bäckerei erlaubt sich ein Sachverständiger nachstehend das anzugeben, was die zu befolgen haben, welche den Brotteig im Hause bereiten, und denselben beim Bäcker backen lassen wollen.

Soll der Teig frühmorgens 8 Uhr zum Bäcker gebracht werden, so muß das Mehl Tags zuvor (im Winter am besten schon Mittags, sonst einige Stunden vor dem Einsäuern des Mehles) in die Stube gebracht werden, damit es die Wärme annimmt, welche nöthig dazu ist, daß der Sauer seine Wirkung thut. Zu $\frac{1}{4}$ Schfl. oder $\frac{1}{4}$ Centner Mehl kauft man vom Bäcker $\frac{1}{4}$ Pfd. Sauer für 6 Pf. Im Winter säure man Abends 7 Uhr, im Sommer Abends 9 Uhr ein. Das wird so gemacht: das Mehl wird in dem zum Backen bestimmten Troge oder Fasse auf die eine Seite zu einer Art Damm angebrückt, und dann in dem hinter dem Damm gebliebenen leeren Raume der vom Bäcker geholte Sauer mit einem Rüssel warmen Wasser so geknetet (durchgriffen, zerrührt), daß er breiartig wird. Hierauf gieße man noch 9 Kannenmaas warmes Wasser zu, und arbeite sodann in den zerrührten Sauer so vieles Mehl hinein, daß ein hölzerner Löffel aufrecht in dem Teige stehen bleibt.

Dann überstreue man den eingerührten Sauer $\frac{1}{4}$ Zoll hoch mit Mehl, und stelle ihn gut bedeckt an eine Stelle der Stube, die weder zu warm noch zu kalt ist, namentlich nicht an den heißen Ofen. Das gebrauchte Wasser muß die Wärme haben, daß der Sauer dann, wenn das Wasser durch das eingerührte Mehl abgekühlt ist, doch noch lauwarm bleibt. Im Sommer muß man etwas kühler einsäuern, denn es muß auch hier, wie sonst bei

ähnlichen Arbeiten das rechte Maas der Wärme gehalten werden. Ist zu kühl eingesäuert worden, entwickelt sich die Säure zu wenig und der Teig schmeckt süßlich; ist zu warm eingesäuert worden, entwickelt sich die Säure zu viel, und wird in beiden Fällen das Brot an Geschmack und Aussehen verlieren.

Die Hauptsache für die Hausbäckerei ist, daß man sich reines Roggenmehl verschafft, weil nur das daraus gewonnene Brot guten Geschmack giebt, den es auch im altbackenen Zustande behält. Hat der Sauer die Nacht über gegohren, dann wird Morgens $6\frac{1}{2}$ Uhr das übrige Mehl in denselben eingeknetet und nur 1 Theil des zum Auswirken und Einstreuen in die Gefäße, in welchen der Teig zum Bäcker getragen wird, zurück behalten. Das eigentliche Auswirken d. h. das Zusammenkneten des Teiges, so wie er in den Ofen geschoben werden muß, bewirkt der Bäcker.

Von $\frac{1}{4}$ Centner = $27\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl erhält man 37 Pfd. Brot, denn 3 Pfd. Mehl geben 4 Pfd. Brot. Das giebt eine leichte Controle, auch kann man ja das Bertwegungsgeschäft leicht im Hause oder bei dem Bäcker vornehmen. An Backgeld wird hier für ein Brot 8 Pf. bezahlt. Will man den Teig wiegen lassen, so gilt hier die Regel, daß auf 1 Pfd. Teig 4 Loth einbacken, so daß 32 Pfd. Teig 28 Pfd. gut ausgebackenes Brot geben.

Es ist eine ziemlich verbreitete Ansicht, daß die Bäcker in den großen Städten sich aus der Brotbäckerei nicht viel machen, sei es zum Selbstverkaufe oder sei es für die eben besprochene Hausbäckerei. Hier befindet sich aber das Publicum im Irrthume, denn ich kann auf das bestimmteste versichern, das wenigstens hier in Leipzig sich gern jeder Bäcker auch damit beschäftigen wird, und daß alle dies in umfassenderer Weise thun würden, wenn sie nur auf größeren Absatz rechnen könnten, und man nicht lieber von den