

Leipziger Tageblatt

und
Anzeiger.

Amtsblatt des Königl. Bezirksgerichts und des Rathes der Stadt Leipzig.

N^o 39.

Freitag den 8. Februar.

1861.

Bekanntmachung.

Das an der Frankfurter Straße neben dem ehemals Schwägrichenschen, jetzt Linnemannschen Grundstücke, und zwar am künftigen Eingange der Leibnizstraße (der neuen, von der Frankfurter Straße nach dem Linnemannschen Anbau führenden Straße) an der rechten Seite derselben stehende Häuschen soll zum Abbruche versteigert werden. Wir haben hierzu

Freitag den 8. Februar 1861

anberaumt. Erstehungslustige haben sich an diesem Tage **Vormittags 11 Uhr** in der Rathsstube einzufinden, ihre Gebote zu thun und sich sodann der Eröffnung weiteren Beschlusses zu gewärtigen.

Leipzig, den 2. Februar 1861.

Der Rath der Stadt Leipzig.
Berger.

Schleifner.

Oeffentliche Sitzung der Leipziger polytechnischen Gesellschaft

am 14. December 1860.

(Genehmigtes Protokoll.)

(Schluß.)

Herr Dr. Hirzel zeigte ferner deutsches Pergamentpapier vor, welches von den Herren E. Sachsse & Comp. in Leipzig zu beziehen ist. Dasselbe ist viel billiger, als das früher ebenfalls in der Gesellschaft vorgezeigte englische. Die Fabrik liefert vier Sorten zu folgenden Preisen:

1) starkes, pro Pfund 25 Ngr., 1 Bogen 21 Pf.; 2) mittleres, pro Pfund 24 Ngr. 8 Pf., 1 Bogen 14 Pf.; 3) schwaches, pro Pfund 1 Thlr. 7 Ngr. 6 Pf., 1 Bogen 13 Pf.; 4) rosa und schwarz pro Pfund 2 Thlr., 1 Bogen 19 Pf. Das englische Papier kostete bei gleicher Bogengröße: starkes 7 Ngr. und schwaches 5 Ngr. pro Bogen. Dr. Hirzel empfiehlt dieses Pergamentpapier als vollkommen dicht und undurchdringlich für Wasser, spirituose Flüssigkeiten, ätherische Oele u. dgl.; es besitze auch eine große Festigkeit. — Herr Lackirer Hoffmann hatte eine von ihm gefertigte Platte von Pergamentblech zur Ansicht vorgelegt, welche bereits seit 6 Jahren fortwährend in Gebrauch ist und sich als praktisch erwiesen hatte.

Von der Königin Marienhütte in Cainsdorf bei Zwickau waren zwei eiserne Pfefferkorn'sche Koch-, Brat- und Backöfen oder Heerde ausgestellt worden, über welche Herr Unglenk aus Zwickau nähere Mittheilung machte. Diese Öfen sind eine Verbesserung der ursprünglichen amerikanischen und rheinischen Heerdeinrichtungen; sie bestehen aus einem Raume, der von oben und unten, sowie von zwei anderen Seiten von der Feuerluft erwärmt wird, und zum Braten, Bräunen und Backen dient; die Töpfe zum Kochen der Speisen stehen in Ringen auf dem Heerde. Das Rohr, welches die Verbrennungsproducte fortführt, geht durch einen Wasserkasten und giebt so seine Wärme an das darin befindliche Wasser ab. Eine Vorrichtung zum Kaffeebrennen, aus Trommel und Gehäuse bestehend, kann, nachdem man einen Theil der Ringe herausgenommen hat, auf den Heerd gesetzt werden. Diese vorzüglichen Heerde sind in 4 Nummern vorhanden und in Leipzig bei Herrn E. Hercher zu folgenden Preisen zu haben. Nr. 1 à 21 Thlr., Nr. 2 à 26 Thlr., Nr. 3 à 32 Thlr. und Nr. 4 à 40 Thlr.; bei allen incl. der dazu nöthigen eisernen Töpfe, Pfannen und Kaffeebrennapparat. — Dr. Heppel bemerkte hierzu, daß er bereits seit einigen Monaten einen solchen Pfefferkorn'schen Heerd (Nr. 4) in seiner Wirtschaft im Gebrauch habe und vollkommen damit zufrieden sei, weshalb er diese Heerde den Anwesenden aufs Angelegentlichste empfehlen könne. Es zeichnen sich diese Heerde vorzüglich dadurch aus, daß sie im Vergleich zu anderen Öfeneinrichtungen sehr wenig Platz brauchen, daß sie leicht aufgestellt und ebenso leicht wieder auseinandergenommen werden können, verhältnißmäßig billig sind und wenig Brennmaterial brauchen. Nur im Anfang muß man, wie Sprecher gefunden, etwas starkes Feuer machen,

braucht dann aber, um dasselbe zu unterhalten, nur wenig nachzuliegen. Die Feuerung ist sehr gut eingerichtet, so daß die Asche vollkommen ausgebrannt, weiß oder schwachgrau durch den Rost fällt, wenn der Luftzug angemessen regulirt wird. Dies ist sehr leicht möglich durch ein mehr oder weniger weites Oeffnen zweier kleiner eiserner Thüren, welche den Raum unterhalb des Rostes verschließen können; die eintretende Luft wird zugleich auf ihrem Wege zum Roste hinreichend stark erwärmt. Alle Luft tritt nur durch den Rost in den Feuerraum, da in der Öfenthür keine Oeffnung ist, was auch ganz vorthellhaft ist, da die durch die Öfenthür eintretende Luft die Flamme zu sehr abkühlen würde. Die Flamme und deren Verbrennungsproducte streichen unter der Heerdeoberfläche, welche 4 Ringeinsätze enthält, hin und werden dann durch ein Rohr in den Schornstein geleitet. Dieses Rohr ist jedoch zuvor durch einen Wasserbehälter geleitet, damit es den größten Theil seiner Wärme an das umgebende Wasser abtreten kann. Die Ringeinsätze dienen zur Aufnahme der Töpfe; will man braten oder backen, so dreht man eine Klappe zu, wodurch die Feuerluft gezwungen wird, erst den Brat- und Backraum zu umkreisen, bevor sie in das Abzugsrohr tritt. Man kann also zu gleicher Zeit kochen, braten oder backen und Wasser wärmen, ja nebenbei auch über demselben Feuer noch Kaffee rösten. Die Speisen kommen, wenn die Töpfe nicht gar zu groß sind, sehr schnell ins Kochen, und würde dies noch schneller geschehen, wenn man die Töpfe etwas tiefer einsetzen könnte, was jedoch ohne Beeinträchtigung des für die Flamme bestimmten Raumes nicht gut angehen würde. Sind die Speisen in den Töpfen einmal ins Kochen gekommen, so kochen sie mit sehr wenig Aufwand an Brennmaterial gut fort. Die Braten lassen sich sehr gut bräunen, und ebenso Puddings und Torten vortrefflich darin backen. Das Wasser in dem Wasserkasten (er faßt 4 der gewöhnlich gebräuchlichen hölzernen Wasserkannen an Wasser) wird zwar nicht kochend, doch hinreichend warm, um als Aufwasch- oder Scheuerwasser dienen zu können; will man dasselbe wärmer haben, so kann man ja noch einen Topf mit Wasser auf den Heerd stellen und dieses, wenn es siedet, zugießen. Man kann den Öfen ferner sehr leicht selbst vom Rufe reinigen, braucht zu diesem Zwecke nur die Ringeinsätze, die einzelnen Theile der oberen Heerdeplatte, sowie die in dem Brat- und Backraum befindlichen Platten herauszunehmen und mit einem Säufel oder einem kleinen Besen den Rufe, der sich, wenn das Brennmaterial nicht gerade gar zu schlecht ist, und die Feuerung überhaupt nicht zu unachtsam geleitet wird, nur in geringer Menge absetzt, herauskehren. Der einzige Uebelstand, den diese Heerde besitzen, ist der, daß sie im Sommer wegen zu großer Hitze oft lästig werden, desto wohlthruender sind sie aber im Winter, und Sprecher hat gefunden, daß sie die Küche sehr lange warm halten (von Mittag bis gegen 8 und 9 Uhr); natürlich hängt dies letztere viel von Umständen ab, so von der Größe der Küche, der Zahl der Fenster und Thüren, der Temperatur der Luft ic. — Der zu großen Hitze im Sommer kann man übrigens durch passende Ventilation vorbeugen. — Dr. Heppel empfiehlt diesen Heerd schließlich nochmals als sehr praktisch und wünscht ihm eine recht weite Verbreitung.