

Chemnitzer Anzeiger.

(Herausgeber und Verleger: A. P. Kretschmar.)

Mit Königl. Sächs. allergnädigster Concession.

Bekanntmachung.

Es hat die Königl. hohe Brand-Ver sicherungs-Commission unterm 18 v. M. zu genehmigen geruhet, daß Herr Hammerwerksbesitzer Carl August Bonitz zu Schwarzenberg als Agent der Feuer-Ver sicherungs-Gesellschaft West. of Scotland zu Glasgow für den Umfang des 2. und 3. Bezirks der Kreis-Direction zu Zwickau angenommen werde, sowie dessen Annahme als Solcher für den 1. Bezirk unbedenklich erscheine. Nun ist die Verpflichtung des Herrn Bonitz als Agent gedachter Gesellschaft auf Veranlassung der betreffenden Amtshauptmannschaften bereits beim Kreisamte Schwarzenberg veranstaltet worden und wird daher das Publicum des 1. Bezirks davon in Kenntniß gesetzt, daß Herr Bonitz gleichzeitig berechtigt ist, die Agentengeschäfte für jene Societät im Umfange des Bezirks in Gemäßheit der General-Verordnung vom 13. Decbr. 1836 zu übernehmen und zu besorgen.

Chemnitz, den 4. Januar 1838.

Der Königl. Amtshauptmann
C. v. Polenz.

Obstessigfabrication.

Eine, wie es scheint, sehr zweckmäßige Anleitung zur Fabrication eines guten, wohlschmeckenden und gesunden Essigs giebt der Diaconus M. Lange zu Dresden, in dem zweiten Theile seines vielbesprochenen Werkes: „Feldgärtnercolonien, oder ländliche Erziehungs-Anstalten für Armenkinder etc. Dresden und Leipzig bei Arnold 1837.“ Der Verfasser war auf einer Reise über den Jura durch den Genuß eines verfälschten Speiseessigs krank geworden und erzählt pag. 166, daß er seit dieser Zeit einen unüberwindlichen Widerwillen gegen jede Art Essig habe, von der er sich nicht überzeugen könne, daß es bei Verfertigung desselben mit rechten Dingen zugegangen sey.

„Um daher sicher zu gehen,“ fährt der Verf. fort, „habe ich seit jener Zeit für meinen Hausbedarf eine eigene Essigbrauerei anlegen lassen, die ich, wegen ihrer Leichtigkeit und Kostenlosigkeit, mit gutem Gewissen jedem Hauswirthem empfehlen kann, der sich mit den Seinigen eben so wenig von verfälschtem Essige, als von angemachtem Weine vergiften, oder doch den Magen verderben lassen will. Ich lasse nämlich nach der von Christ in seinem bekannten Werke über Obstbaumzucht gegebenen Anweisung die Schalen von grünem Obste, mit welchem ich mich und die Meinigen

39. Jahrg.

das Jahr hindurch, so lange es im grünen Zustande zu haben und zu erhalten ist, reichlich versorge, in irdenen Krügen von verhältnißmäßiger Größe sammeln, wozu man auch in großen Haushaltungen, wo der Obstverbrauch stärker ist, Fässer oder Bottiche nehmen kann. Nach dem Rathe jenes Pomologen trage ich kein Bedenken, selbst das faule oder anbrüchige Obst, als das beste Material zu Gewinnung eines guten und doch dabei wohlfeilen Essigs, zu dem Schalenvorrathe zu schütten. Ist nun ein solcher Krug mit diesem Abraum, den man auf dem Lande dem Viehe zum Futter giebt, in dem Verhältnisse angefüllt, in welchem man eines stärkeren oder schwächeren Essigs bedarf: so wird frisches, reines Wasser darauf gegossen und der jedoch nur bis an den Hals gefüllte Krug an einen warmen Ort gestellt. Um den Gährungsproceß zu beschleunigen, kann man auch kochend heißes Wasser dazu nehmen, ehe man den Krug zur Gährung hinstellt. Nach Verlauf von wenigen Tagen oder Wochen, je nachdem der Grad der Wärme ist, in welcher er steht, fängt die Gährung an, die selbst in dem, nicht ganz bis an den Rand gefüllten Krüge das Wasser bis zum Ueberfließen bringt, welchem Uebelstande man jedoch durch ein gleich anfangs untergesetztes Gefäß zuvorkommen kann, in welchem sich die überlaufende Flüssigkeit sammelt, die man aber nicht eher wieder in den Krug gießt, als bis man gewiß ist, daß die Gährung gänzlich

4