

Amts- und Intelligenzblatt

Oberamts-Bezirk Waiblingen.

Nr. 62.

Dienstag den 7. August

1860.

Bekanntmachungen.

Waiblingen. Der Müller David Korte von Ebersbach beabsichtigt eine Gypsmühle und 2 Gypsöfen zu errichten, was mit der Aufforderung öffentlich bekannt gemacht wird, daß wer Einwendungen gegen den beabsichtigten Gewerbe-Betrieb zu machen haben sollte, dieselben binnen 15 Tagen bei der unterm. Stelle schriftlich vorzubringen habe.

Den 3. August 1860.

K. Oberamt,
Haberlen.

Großheppach Vorladung in außergerichtlicher Schuldsache.

In nachbenannter außergerichtlichen Schuldsache wird die Schuldenliquidation mit den gesetzlich damit zu verbindenden weiteren Verhandlungen an dem unten bezeichneten Tag und Ort vorgenommen; die Gläubiger und Absondereberechtigten werden daher andurch vorgeladen, um entweder persönlich, oder durch hinlänglich Bevollmächtigte zu erscheinen, oder auch, wenn voraussichtlich kein Anstand obwalter, statt dessen vor oder an dem Tage der Liquidations-Tagsfahrt ihre Forderungen durch schriftlichen Rees in dem einen wie in dem anderen Falle unter Vorlegung der Beweismittel für die Forderungen selbst sowohl, als für deren etwaigen Vorzugsrechte anzumelden. Die nicht liquidirenden Gläubiger werden, soweit ihre Forderungen nicht aus den Akten bekannt sind, nicht berücksichtigt, von den übrigen nicht erscheinenden Gläubigern aber wird, sofern sie sich nicht speziel darüber erklären, vorausgesetzt, daß sie hinsichtlich eines etwaigen Vergleichs, der Genehmigung des Verkaufs der Massegegenstände und der Bestätigung des Güterpflegers der Erklärung der Mehrheit ihrer Kategorie beitreten.

Den 26. Juli 1860.

K. Amtsnotariat
Cunradi.

Name und Heimath des Schuldners.	Ort, wo liquidirt wird.	Tagfahrt zur Liquidation.
Weiland Johann Martin Handschu, gewesener Bürger zu Kirchheim u. Teck, und Wundarzt zu Großheppach.	Großheppach.	Dienstag den 14. August 1860. Vormittags 9 Uhr.

Die Centralstelle für die Landwirtschaft an den landwirthschaftlichen Bezirks-Verein Waiblingen.

In Erwiederung des Berichts von 17. d. M. haben wir sehr zu Bedauern, daß es uns unmöglich war, der freundlichen Einladung des Vereins zu seinem am 25. d. M. abgehaltenen landwirthschaftlichen Bezirksfest eine entsprechende Folge zu geben, da unsere Sachverständigen, theils durch ähnliche Veranlassungen, theils durch andere geschäftliche Aufträge in Anspruch genommen waren. Was dagegen den Wunsch des Vereins betrifft, mit einfachen Obstbörreinerichtungen bekannt zu werden, so hoffen wir ihm binnen wenigen Tagen eine kleine Schrift mit Abbildungen senden zu können, aus welcher seine Mitglieder jede Belehrung werden entnehmen können, welche ihnen für den vorliegenden Fall etwa wünschenswerth sein möchte.

Womit Stuttgart, den 27. Juli 1860.

Für den Vorstand Ober-Regierungsrath,
Dybel.

Vorsiehender Erlaß der K. Centralstelle für die Landwirtschaft wolle durch die Herren Orts-

vorsieher zur Kenntniß der Mitglieder des landwirthschaftlichen Bezirks-Vereins gebracht und denselben mitgetheilt werden, daß das von der Centralstelle empfohlene Schriftchen E. Lukas' Kurze Anleitung zum Obstdörren und zur Gesäts-Vereitigung. Stuttgart 1860. auf Kosten des Vereins bereits in Circulation gesetzt wurde und daß weitere Exemplare à 12 kr. durch Vermittlung des Vereinssekretärs Herrn Schultheiß Simon von Strümpfelbach oder unmittelbar in Stuttgart bei jeder Buchhandlung bestellt werden können.
Waiblingen den 4. August 1860. Der Vorstand.

Waiblingen.

Wir theilen in Nachstehendem etwas bezüglich auf den diesjährigen großen Obstseegen zur Beachtung mit. Da aber eine Besprechung der Gegenstands als sehr wünschenswerth erscheint, so wird dießfalls eine Zusammenkunft im Adler am nächsten Samstag den 11. d. M. Abends 8 Uhr vorgeschlagen.

Auszug aus der Schrift des Herrn Garten-Inspectors Lucas

„Kurze Anleitung zum Obstdörren u.“

Die kleinere oder Herdobstdörre.

Für gewöhnliche bürgerliche wie bäuerliche Haushaltungen ist es von großem Werth, ohne namhafte Kosten für Heizung und Dörreinrichtungen auf eine einfache Weise sich in obstrichen Jahren einige Simri gedörretes Obst für den Winter, wohl auch einen kleinen Vorrath für mehrere Jahre zu bereiten. Hiefür große Kosten für eine Dörre, die vielleicht kaum zwei Wochen gebraucht wird, aufzuwenden, lohnt sich nicht; auch wird eine solche Dörre gar sehr zur Last, wenn sie einen besondern Raum beansprucht, und gewöhnlich muß doch in jedem Obstabie der Maurer wieder kommen und so Manches vor Beginn des Dörrens repariren.

Wittelest der nachfolgend beschriebenen Einrichtung ist diese Unannehmlichkeit zu beseitigen und man kann sich sowohl ausgezeichnet schönes und rauchfreies, als auch ein ziemliches Quantum Dörrobst auf leichte Weise verschaffen. Auch ist die Mühe und der Holzverbrauch verhältnißmäßig gering.

Soll die Dörre als Herdörre gebraucht und die Hitze des Herdfeuers zum Dörren mitbenutzt werden, was sehr vorthailhaft ist, so muß der Herd in vielen Fällen etwas zu diesem Nebengebrauch abgeändert werden. Aber auch der Dörkasten wird oft seine Form und Größe nach Maßgabe des Herdraumes, der entbehrt werden kann, erhalten müssen.

Zunächst will ich die auf dem Herde in meiner früheren Wohnung in Hohenheim 6 Jahre lang bestandene Einrichtung, die sich recht gut bewahrt hat, hier beschreiben.

Unter dem hinteren Theile der Herdplatte, auf welche die Dörre aufgestellt wurde, befand sich ein hohler Raum von 3' 3" Höhe, in

dessen Mitte eine Reihe Klücker eine Art Fänge bildeten, wodurch ein getheilter Heizkanal entstand, in welchem der ganze vom Herdfeuer abgehende Rauch sich unter der einen Hälfte der Dörplatte hin und daneben wider unter der andern Hälfte zurückziehen konnte, wonach der Rauch durch ein Rohr in den Kamin geführt wurde. Diese Eisenplatte zum Dörren war 2 1/2' breit und eben so lang. Neben der Deffnung, durch welche der vom eigentlichen Feuerungskanal, wo die Kochkassen befand, abgehende Rauch in diesen Dörkanal eintrat, befand sich aber auch ein kleines Schürloch, wo direct unter der Heizplatte zum Dörren auch noch besonders etwas Feuer gemacht werden konnte und mußte, sobald das Herdfeuer auf gehört hatte zu brennen und zu wirken.

Die beiden flachen, aber ziemlich breiten Heizzüge unter der Eisenplatte gaben eine bedeutende Wärme nach oben ab, die so stark war, daß man, um nicht das Obst der Gefahr des Verbrennens auszusetzen, die Eisenplatte 1/2" dick mit Sand bestreuen mußte. Dieser Sand mußte zur ausgewaschen und staubfrei sein.

Auf diese Eisenplatte wurde der kleine Dörkasten gesetzt. Derselbe hat genau die Einrichtung des später beschriebenen und abgebildeten Dörkastens und ist von einer der Eisenplatte entsprechenden Größe. Derselbe mißt in der Breite 2' 3", in der Länge 2' 5" und ist 1' 2" hoch. Es befinden sich in ihm 8 Dörkschubladen, je 4 übereinander, in zwei Reihen nebeneinander.

Diese Herdörre wurde auf die Eisenplatte nicht direct aufgesetzt, sondern es wurden schmale Stücke Ziegelstein auf die Platte in Lehm gesetzt und so ein Damm gebildet, auf welchem der Dörkasten aufgesetzt, resp. eingedrückt war. Dieser Damm mußte sich überall da herum ziehen, wo der Dörkasten mit der Eisenplatte in Berührung kommt, also ringsum und mitten durch geben.

Der Holzverbrauch war, wenn 18 Stunden lang fortgedörret wurde, neben dem Herdfeuer täglich etwa 12—15 buchene, wie gewöhnlich zum Einheizen gespaltene Holzstücke und einige Stücke Torf.

In dieser Zeit wurden Äpfel und Birnen gewöhnlich ganz fertig gedörret. Zwetschen brauchten etwas länger, Kirschen dörreten 8—10 Stunden.

Außer Obst wurden Bohnen, Rübenstrümpfe u. auch in dieser Dörre gedörret.

Meine Herddörre hat in ihren 8 Schu-
bladen einen Quadratraum von 20 Quadrat-Fuß.
Da das halbdörre Obst nur halben Raum
bedarft, so bedarf man, um fortwährend die
Dörre zu füllen, immerhin täglich das doppelte
Quantum des oben genannten Obstes.

Eine noch kleinere Einrichtung wird sich für
manche Herde noch besser eignen; dieß wäre
nemlich ein noch kleinerer Dörrkasten von un-
gefähr $1\frac{1}{2}$ Länge und $1\frac{1}{2}$ Breite, oder auch
nur 1 Breite, welcher auf einen kleinen Raum
des Herdes, welcher sonst genügend durch das
Kochen erwärmt wird, oder auf ein Herdloch,
welches mit einem eisernen Plättchen oder De-
ckel zugelegt wird, aufgesetzt wird und wo di-
rekt unter diesen Punkt von dem nächsten Loch
der Herdplatte aus etwas Feuer angemacht
werden kann (so lange nicht gekocht wird).
Um hier aber diese 4 kleinen Schu-
bladen, die sich ohne Zwischenwand über einander befinden,
gehörig zu heuzen und Holz zu sparen, wird
das Obst zuerst auf folgende Weise zum Dör-
ren vorbereitet, wodurch sehr viel Zeit gewon-
nen wird, zumal dieß Verfahren bei folgern
Dörren im Kleinen recht wohl auszuführen ist.

Dieses Verfahren ist folgendes: Es werden
die geschälten ganzen oder geschälzten Äpfel,
sowie die ganzen geschälten oder ungeschälten,
oder in Stücke zerspaltenen Birnen in glatte,
nicht zu hohe Töpfe gethan, auf deren Boden
ein wenig Wasser kommt und mit den Obst-
schalen oder einem (nicht eisernen) Deckel zu-
gedeckt und dieser Topf in einen größeren Ha-
fen, worin Wasser kocht, eingestellt und so lange
darin gelassen, bis die einzelnen Früchte oder
Strohüge so weich sind, daß sie mit einem
Strohbalme ohne Beschwerde durchstoßen wer-
den können. Dieß ist bei vielen Äpfeln schon
nach fünf Minuten, bei Birnen in 10 — 15
Minuten der Fall. Auch in einem Back- oder
Bratöfchen können diese Töpfe mit Äpfeln und
Birnen auf diese Art zum Dörren vorbereitet
werden.

Diese auf solche Weise in ihrem Dampf be-
reits mürb gekochten und weich gewordenen
Früchte werden dann in die kleine Dörre ge-
bracht und bei mäßiger Hitze vollends gedörrt.
Die Luftlöcher im Deckel des Dörrkastens müs-
sen natürlich dabei geöffnet werden.

Man kann auch die Dörre, eine größere
oder kleinere, so aufstellen, daß vom Herd aus
durch ein Rohr der Herdrauch und die abge-
hende Wärme unter die seitwärts dicht neben
dem Herd befindliche Dörre geleitet wird und
dort in einem besonderen flachen Kanale unter
einer Sturzplatte sich verbreitet, auf der die
Dörre aufsteht und die 3" oberhalb der Eisen-
platte sich befindet, unter der dann die Heizung
ist, und zwar in der gleichen oder ähnlichen
Weise, wie sie bei der größeren Dörre beschrie-
ben und abgebildet ist.

Es kann aber häufig die Gelegenheit zu dem

Anbringen der Dörren auf dem Herde nicht
geboten sein und man will doch nur eine kleine
derartige Einrichtung in der Küche, neben dem
Herd oder sonst wo anbringen, die wenig
Kosten verursachen soll, leicht und schnell auf-
zurichten und nach Beschluß des Dörrens wie-
der abzubauen ist. Hiezu empfehle ich fol-
gende Einrichtung.

Man lasse sich entsprechend dem vorn be-
schriebenen Dörrkasten von starkem Eisenblech
einen Heizkanal machen, welcher Heizung und
Rost zugleich enthält, in welchem der Rauch
ganz ähnlich wie unter der Eisenplatte hin und
hergeleitet wird. Es würden dazu 2 Eisen-
bleche oder besser Eisenplatten verwendet, $\frac{1}{3}$
schmäler, als der Dörrkasten, welche durch Ei-
senbleche sowohl außerhalb, ringsherum verbun-
den sind, als auch zwischenrin so abgetheilt
sind, daß der Rauch hin und wieder zurückzu-
ziehen hat, ehe er durch ein kleines Rohr ab-
geleitet wird. Ein altes, aber noch gutes Brat-
rohr, welches in der Mitte durch eingesehtes
Blech in 2 Kanäle abgetheilt wird, und dem
man am Anfang der vordern Hälfte durch ein-
gebohrte Löcher einen Rost macht und am an-
dern Theil ein Rauchrohr anbringt, genügt
ziemlich zu dieser Heizung.

Dieser Heizkanal wird nun an einem passen-
den Raum so eingemauert, daß derselbe nur
an seinem vordern Theil und an dem entge-
gengesetzten andern Ende von Backsteinen um-
schlossen ist; an den Seiten aber frei
bleibt, d. h. daß er von den Einfassungsmau-
ren, die sich an der Seite hinaufziehen, nicht
berührt wird. Die 4 Mauern werden bis $\frac{3}{4}$
höhe den Heizkanal ringsum in die Höhe ge-
führt und darauf nun der holzerne Dörrkasten
gesetzt. Durch den unter dem Canal befindli-
chen Raum, der zugleich als Abzugloch dient,
dringt stets Luft zu dem Dörrkanal, welche sich
hier stark erhitzt und das Trocknen des Obstes
vermittelt, während die feuchte Luft durch
Dampfabzuglöcher im Deckel des Dörrkastens
abgeleitet wird. In dem untern Theil der 4
Mauern werden einige Oeffnungen gelassen,
durch welche kalte Luft einströmt, die an dem
Heizkanal erhitzt, die darüber befindlichen Dör-
hurden durchzieht und sehr schnell und gut
dörrt. Die Heizkanäle werden wie bei
den andern Dörren mit Sand bestreut.

Eine ganz ähnliche Dörre, wie die eben ge-
schilderte lernte ich durch die Güte des Herrn
Professor Kies hier kennen, welcher ihre
Leistungen sehr rühmte; im Pomologischen In-
stitut ist jetzt die obige aufgestellt. *)

*) Herr Flaschner A. Kurz in Reutlingen
liefert die vollständige Heizung zu einer sol-
chen Dörre für 11 fl. Dieselbe paßt genau
für den Dörrkasten der Herddörre.

Waiblingen.

Fässer-Verkauf.

Zwei schöne und gute weingrüne Ovalfässer von 1½ und 10 Eimer, ein rundes Fass zu 6 Str. kleine Weinfässer, sämtliche gut in Eisen gebunden, 1 große Hausmange mit 2 schönen hartholzenen Tafeln sind zum Verkaufe ausgesetzt, wo? sagt die Redaktion.

Hochberg.

Fässer-Verkauf.

Der Unterzeichnete hat 2 gute brauchbare Fässer von 10. und 3. Eimer zu verkaufen, die Liebhaber werden hiezu freundlichst eingeladen.

Döbele, resign. Schultheiß.

Waiblingen.

Dienst-Antrag.

Es wird für eine stille Haushaltung, wo keine Feldgeschäften zu besorgen sind, eine Dienstmagd gesucht, die sogleich eintreten könnte. Nähere Auskunft ertheilt die Expedition dieses Blattes.

Eine graue Henne hat sich verlaufen, den jetzigen Besitzer bitte ich um Zurückgabe. Bäckermstr. Fuchslocher.

Waiblingen.

Es ist ein neues Fass stark in Eisen gebunden, ca 4½ Eimer haltend, dem Verkauf ausgesetzt, nähere Auskunft ertheilt die Redaktion.

Waiblingen.

Keller-Verkauf.

Einen schön gewölbten vorzüglich guten Keller zu 70-80 Eimer Fass, verkauft im Auftrag Mittwoch den 8 August Mittags 1 Uhr im Löwen dahier.

Gemeinderath Plüger.

Waiblingen.

Aus der Verlassenschaft des Jakob Betsch wird nächsten Mittwoch Nachmittag 1 Uhr der Dinkel-Ertrag von 1 Viertel 10 Ruthen in den Säcksäcker, auf dem Platz im Aufstreich verkauft: man versammelt sich am obern alten Heerstraßweg.

Waiblingen.

Unterzeichneter hat aus Auftrag 1/2 Morgen Haber auf dem Halm am Rommelshäuserweg zu verkaufen. Liebhaber wollen sich nächsten Montag Abends 8 Uhr auf dem Platz einfinden.

G. Hertnck, Metzgermeister.

Waiblingen.

Sogleich zu vermieten

eine freundliche Wohnung nebst Küche, Kammer und sonstigen erforderlichem Ge-lassen bei

G. C. Herzog, Seisenst.

Waiblingen.

Christoph Klingler hat Most zu verkaufen das Tmi zu 1 fl.

Waiblingen.

Nechter Nürnberger rothköpfiger Weisrüben-Saamen ist wieder zu haben bey Stüber.

Waiblingen.

Ro genstroh zum Binden verkauft Desterle.

Dankagung.

Für die ehrenvolle Begleitung zum Begräbniß meines lieben Mannes, wie auch für die Theilnahme an meinem, so unerwartet schnellem Leide, mache ich meinen herzlichsten Dank und bemerke, daß das von meinem l. Mann betriebene Geschäft fortgetrieben wird, und bitte deshalb gehorsamst, mich und meine Kinder in gleichem Andenken zu behalten.

C. Schwarz,

mit ihren 6 Kindern.

Waiblingen.

Unterzeichneter verkauft nächsten Samstag den 11. d. M. Nachmittags 1 Uhr, eine noch neue Hütte im Schüttelgraben auf den Abbruch im Aufstreich, dieselbe ist 22 Schuh hoch, 31 Schuh lang, 25 Schuh breit. Zugleich verkaufe ich allgemainen Hausrath, wozu die Liebhaber eingeladen werden

Markfelder Loschner.