

# Volks- und Anzeiger-Blatt

Erscheint am Donnerstag  
und Sonntag und kostet  
vierteljährlich 24 Kr.

für

Einrückungsgebühr 1 1/2 Kr.  
für die gedruckte Linie,  
oder deren Raum.

Winnenden und seine Umgegend.

Nr. 65.

Donnerstag den 16. August.

1860.

## Waiblingen.

### Landwirthschaftlicher Verein.

Am Jakobi Feiertag den 25. l. M. fand in  
Winnenden, das jährliche Partikular-Fest statt.  
Folgende treue Dienstboten konnten mit Prä-  
mien bedacht werden:

#### Knechte.

1. Joh. Georg Widmann v. Hertmannswr.
2. Chr. Gottlob Beck von Bittensfeld.

#### Mägde.

1. Catharine Beck aus Michelberg.
2. Christiane Winkler aus Sanzenbach.
3. Friderike Hlinsbach aus Ellhofen.
4. Barbara Merkle aus Bissingen.
5. Friderike Bäder aus Geradsetten.
6. Anna Maria Friz aus Steinach.
7. Dorothea Maier aus Hertmannsweiler.
8. Caroline Blumhardt aus Weinstein.

Die Namen der braven Dienstboten, welchen  
auf dem Festplage die anerkannten Prämien  
und Ehrenbriefe unter einer passenden An-  
sprache überreicht wurden, werden zum rühmli-  
chen Zeugniß hiemit öffentlich bekannt gemacht.

Die Musterung des zur Preisbewerbung  
aufgestellten Viehs lieferte ein sehr erfreuli-  
ches Resultat, und es konnten nachstehende  
Preise ausgetheilt werden.

#### a Für Zucht-Farren.

1. Preis 12 fl. Wahler & Köhle in Enders-  
bach.
2. — 10 fl. Posth. Heß in Waiblingen.
3. — 8 fl. Farrenhalter Ehring in Hert-  
mannsweiler.
4. — 6 fl. Farrenhalter Pfeleiderer in  
Winnenden.

5. — 5 fl. Farrenhalter Hägele in Breu-  
ningsweiler.

6. — 3 fl. Farrenhalter Widmann in  
Neckarremß.

#### b Für Kälber-Farren.

1. Preis 6 fl. Farrenhalter Pfeleiderer in  
Winnenden.

2. — 4 fl. Haller in Höfen.

3. — 3 fl. Heußermann in Leutenbach.

4. — 2 fl. Widmann in Neckarremß.

#### c Für Kalbeln.

1. Preis 8 fl. Stadtschäfer Detinger in Win-  
nenden.

2. — 6 fl. G.-Rath Stütz in Winnenden.

3. — 5 fl. Gutsbesitzer Bauer in Bit-  
tensfeld.

4. — 4 fl. Gutspächter Pfander in Buch-  
enbach.

5. — 3 fl. Gutsbesitzer Haller in Birk-  
mannsweiler.

#### d Für Mutterschweine.

1. Preis 8 fl. Pfander d. obere in Waiblingen.

2. — 6 fl. Bäcker Friedrich in Winnenden.

3. — 5 fl. Weif Bäcker in Winnenden.

4. — Wilh. Schlagenhauff in Winnenden.

#### e Für Eber.

1. — 8 fl. Neumüller Wieland.

2. — 6 fl. Müller Häcker in Waiblingen.

3. — 4 fl. Müller Schnell in Waiblingen.

Den Gemeindebehörden und den Bewohn-  
ern der Stadt Winnenden gebührt für die  
Compreffe Vetheiligung bei dem Feste, den  
freundlichen Empfang der auswärtigen Gäste,  
die geschmackvolle Dekoration der Stadt und  
besonders des Festplatzes, die gelungenen An-  
stalten zur Unterhaltung des Publikums wäh-  
rend des Nachmittags, der Dank des Vereins.  
Der Vorstand.

## Die Centralstelle für die Landwirthschaft an den landwirthschaftlichen Bezirks-Verein in Waiblingen.

In Erwiderung des Berichts vom 17. I. M. haben wir sehr zu bedauern, daß es uns unmöglich war, der freundlichen Einladung des Vereins zu seinem am 25. I. M. abgehaltenen landwirthschaftlichen Bezirksfest eine entsprechende Folge zu geben, da unsere Sachverständige, theils durch ähnliche Veranlassungen, theils durch andere geschäftliche Aufträge in Anspruch genommen waren. Was dagegen den Wunsch des Vereins betrifft, mit einfachen Obstdörrleinrichtungen 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,

Dy p e l.

Vorstehender Erlaß der K. Centralstelle für die Landwirthschaft wolle durch die Herren Ortsvorsteher zur Kenntniß der Mitglieder des landwirthschaftlichen Bezirks-Vereins gebracht und denselben mitgetheilt werden, daß das von der Centralstelle empfohlene Schriftchen C. L u c a s. Kurze Anleitung zum Obstdörren und zur Gesälz-Vereitigung. Stuttgart 1860 auf Kosten des Vereins bereits in Circulation gesetzt wurde und daß weitere Exemplare á 12 fr. durch Vermittlung des Vereinssekretärs Herrn Schultheiß Simon von Strümpfelbach oder unmittelbar in Stuttgart bei jeder Buchhandlung bestellt werden können.

Waiblingen den 4. Aug. 1860. Der Vorstand.

Auszug aus der Schrift des Herrn

Garten-Inspectors L u c a s.

„Kurze Anleitung zum Obstdörren etc.“

Die kleinere oder Herdobstdörre.

Für gewöhnliche bürgerliche wie bäuerliche Haushaltungen ist es von großem Werth, ohne namhafte Kosten für Heizung und Dörrleinrichtungen auf eine einfache Weise sich in obstreichen Jahren einige Simri gedörretes Obst für den Winter, wohl auch einen kleinen Vorrath für mehrere Jahre zu bereiten. Hiesür 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 Obsthahre der Maurer wieder kommen und so Manches vor Beginn des Dörrens repariren.

Mitteltst 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 Holzaufwand verhältnißmäßig gering.

Soll die Dörre als Herbdörre gebraucht und die Hitze des Herdfeuers zum Dörren mitbenutzt werden, was sehr vortheilhaft 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 hintern 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 Zunge bildeten, wodurch ein getheilter Heizkanal entstand, in welchem der ganze vom Herdfeuer abgehende Rauch sich unter der einen Hälfte der Dörplatte hin- und daneben wieder 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 Oeffnung, durch welche der vom eigentlichen Feuerungskanal, wo die Kochhähnen befinden, 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 aufgehört hatte zu brennen und zu wirken.

Diese 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 auszuweichen, die Eisenplatte 1/2" dick mit Sand bestreuen mußte. Dieser Sand muß gut ausgewaschen und staubfrei sein.

Auf diese Eisenplatte wurde der hölzerne 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 befanden sich in ihm 8 Dörre Schubladen, je 4 übereinander, in zwei Reihen nebeneinander.

Diese Herddörre wurde auf die Eisenplatte nicht direkt aufgesetzt, sondern es wurden schmale Stücke

Ziegelstein auf die Platte in Lehm gelegt und so ein Damm gebildet, auf welchem der Dörrkasten aufgesetzt, resp. eingedrückt ward. Dieser Damm muß sich überall da herum ziehen, wo der Dörrkasten mit der Eisenplatte in Berührung kommt, also ringsum und mitten durch gehen.

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

In dieser Zeit wurden Äpfel und Birnen gewöhnlich ganz fertig gedörrt. Zwetschgen brauchten etwas länger, Kirschchen dörrten in 8—10 Stunden.

Außer Obst, wurden Bohnen, Küchenkräuter u. auch in dieser Dörre gedörrt.

Meine Herddörre hat in ihren 8 Schubladen einen Quadratraum von 20 Quadrat-Fuß.

Da das halbgedörrte Obst nur halben Raum braucht, so bedarf man, um jormwährend 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 ungefähr  $1\frac{1}{2}$  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 Deckel zugelegt wird, aufgesetzt wird und wo direkt 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 Schubladen, die sich ohne Zwischenwand über einander befinden, gehörig zu benutzen und Holz zu sparen, wird das Obst zuerst auf folgende Weise zum Dörren vorbereitet, wodurch sehr viel Zeit gewonnen wird, zumal dieß Verfahren bei solchem Dörren im Kleinen recht wohl auszuführen ist.

Dieses Verfahren ist folgendes: Es werden die geschälten ganzen oder geschneizelten Äpfel, sowie die ganzen geschälten oder ungeschälten, oder in Stücke zerspaltenen Birnen in glafirte, nicht zu hohe Töpfe gegeben, auf deren Boden ein wenig Wasser kommt und mit den Obstschalen oder einem (nicht eisernen) Deckel zugebedt und dieser Topf in einen größeren Hafen, worin Wasser kocht, eingestellt und so lange darin gelassen, bis die einzelnen Früchte oder Schnüze so weich sind, daß sie mit einem Strohhalm ohne Beschwerde durchstochen werden 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 bereits mürb gekochten und weich gewordenen Früchte werden dann in die kleinere Dörre gebracht und bei mäßiger Hitze vollends gedörrt. Die Luftlöcher im Deckel des Dörrkastens müssen 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 abgehende Wärme unter die seitwärts dicht neben dem Herd befindliche Dörre geleitet wird, und dort in einer besonderen flachen Kanale unter einer Sturzplatte sich verbreitet, auf der die Dörre aufsteht und die 3' oberhalb der Eisenplatte sich befindet, unter der dann die Heizung ist, und zwar in der gleichen oder ähnlichen Weise, wie sie bei der größeren Dörre beschrieben 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 Herde oder sonst wo anbringen, die wenig Kosten verursachen soll, leicht und schnell aufzurichten und nach Beschluß des Dörrens wieder abzubrechen ist. Hierzu empfehle ich folgende Einrichtung.

Man lasse sich entsprechend dem vorn beschriebenen Dörrkasten von starkem Eisenblech einen Heizkanal machen, welcher Feuerung und Koft zugleich enthält, in welchem der Rauch ganz ähnlich wie unter der Eisenplatte hin und hergeleitet wird. Es würden dazu 2 Eisenbleche oder besser Eisenplatten verwendet,  $\frac{1}{2}$  schmaler, als der Dörrkasten, welche durch Eisenbleche sowohl außerhalb, ringsherum verbunden sind, als auch zwischendrin so abgetheilt sind, daß der Rauch hin und wieder zurückzuziehen hat, ehe er durch ein kleineres Rohr abgeleitet wird. Ein altes, aber noch gutes Bratrohr, welches in der Mitte durch eingesehtes Blech in 2 Kanäle abgetheilt wird, und dem man am Anfang der vorderen Hälfte durch eingeborte Böcher einen Koft macht und am andern Theil ein Rauchrohr anbringt, genügt ziemlich zu dieser Heizung.

Dieser Heizkanal wird nun an einem passenden Raum so eingemauert, daß derselbe nur an seinem vordern Theil und an dem entgegengesetzten andern Ende von Backsteinen umschlossen ist, an den Seiten aber frei bleibt, d. h. daß er von den Einfassungsmauern, die sich an der Seite hinaufziehen, nicht berührt wird. Die 4 Mauern werden bis  $\frac{1}{4}$  über den Heizkanal ringsum in die Höhe geführt, und darauf nun der hölzerne Dörrkasten gesetzt. Durch den unter dem Canal befindlichen Raum, der zugleich als Aschenloch dient, dringt freis 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 Dörrburden 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 geschilderte lernte ich durch die Güte des Herrn Professor Kies hier kennen, welcher ihre Leistungen sehr rühmte; im Pomologischen Institut ist jetzt die obige aufgestellt.

Unter Bezugnahme auf Vorstehende Bekanntmachung wird die Bürgerschaft hiemit in Kenntniß gesetzt, daß bei dem allgemeinen Interesse dieser Sache am näch-

sten Freitag Abens 5. Uhr auf dem Rathhaus eine Besprechung dieser Angelegenheit statt findet, wobei das angezeigte Buch nebst Zeichnungen von Dörren, in größeren und kleineren Maasstab vorgelegt werden wird, und wobei man von Seiten unterzeichneter Stelle recht gerne bereit ist, jedem Bürger mit Rath an die Hand zu gehen, wozu dringend eingeladen wird.

den 15. Aug. 1860. Stadtschultheissenamt  
S e n t.

Herr Flaschner A. Kurz in Neuslingen liefert die vollständige Heizung zu einer solchen Dörre für 11 fl. Dieselbe paßt genau für den Dörrenkasten der Herbdörre.

## A n z e i g e n.

### W i n n e n d e n.

Pinache, D. A. Maulbronn, 4. Aug. 1860.

### Bitte um milde Beisteuer

Der Hagelschlag am 18. Juli hat die Gemeinde Pinache, im Bezirke eine der ärmste und ohne alles Gemeindevermögen, auf's Schwerste heimgesucht und von dem reichen Erntesegen, den man hoffen durfte, nur klägliche Ueberreste gelassen. Dadurch ist nicht allein die Gemeinde im Ganzen, nachdem sie in den besseren Jahren sich zu erholen angefangen hatte, wieder empfindlich zurückgebracht, sondern auch den Armen, die mehr als ein Drittel der Bevölkerung bilden, ihr Brod vom Munde weggenommen. Wir wenden uns an Alle, die sich am Segen Gottes erfreuen dürfen, mit der Bitte um ihre thätige Theilnahme und milde Handreichung.

Gemeinschaftliches Amt.

W l a n k. Schultheiß H é r i t i e r.

Wir bestätigen, was hier gesagt ist, und empfehlen die Gemeinde Pinache, eine arme Waldenser Kolonie, der öffentlichen Milthätigkeit.

Maulbronn, den 6. Aug. 1860.

M l i n g e n

Oberamtmann      Dekan :

D a s e r.      d. g. St. B. : Pfarrer G l o c k.

Zu Empfangnahme und Uebermittlung von Liebesgaben für obige Verunglückte Gemeinde, deren Armuth mir wohl bekannt ist, ist in Winnenden gerne bereit

Verwalt. = Actuar

W a k e n h u t.

### W i n n e n d e n.

### Feldschützen Besuch.

Gemeinderäthl. Beschluß gemäß soll ein oder 2 weitere Feldschützen von jetzt an bis Martini in der Weise aufgestellt werden, daß dieselbe je um den andern Tag hüten würden. Als Belohnung wird denselben ein angemessenes Taggeld in Aussicht gestellt. Lusttragende haben sich innerhalb 3 Tagen beim Stadtschultheissenamt zu melden.

Den 15. Aug. 1860. Gemeinderath.

### W i n n e n d e n.

Durch meine Verletzung, und unmöglich gemacht, von allen unsern Freunden und Bekannten, persönlich Abschied zu nehmen, sagen wir solchen auf diesem Wege ein herzliches Lebewohl.

Steueraufscher Walter, mit Familie.

### W i n n e n d e n.

### Wohnhaus Verkauf.

Heute, Donnerstag Mittag kommt der früher Hellerich'schen Haus Antheil in der Kirchgaß in einmaligen Aufstreich.

Das Haus ist um den billigen Preis von 220 fl. angekauft.

D. Milbenberger.

### W i n n e n d e n.

Ein paar neue tanenne Bettladen hat zu verkaufen. C. Otto, Claviermacher.

### W i n n e n d e n.

Es ist gutes Getränk zu haben, welches halb Most und halb 1858. Wein ist, per Zmi 1 fl. 6 fr. Sprösser, Schuhmacher.

### W i n n e n d e n.

David Schweyer, Messerschmid, hat auf Martini sein oberes Logis zu vermietthen.

### W i n n e n d e n.

Unterzeichneter hat guten Most Zmi weiß, billig zu verkaufen.

Rothgerber Häußermann am obern Thor.

### W i n n e n d e n.

Es wird ein halb Morgen, oder mehr, das Dehmgras zu pachten gesucht.

Von wem? sagt die Rabaction.