

# Hallisches Tageblatt.

Fortsetzung des Hallischen patriot. Wochenblatts zur Beförderung gemeinnütziger  
Kenntnisse und wohlthätiger Zwecke.

N<sup>o</sup> 93.

Donnerstag den 22. April.

1858.

## Aufbewahrung des Fleisches.

(Fortsetzung.)

Nasmyth hat in neuester Zeit Apperts Methode in folgender Weise modificirt: Es werden die Conserven wie gewöhnlich in die Büchsen gebracht, welche mit einem aufgelötheten Deckel versehen sind, auf welchem eine kleine offene Zinnröhre sitzt. Durch dieses Rohr bringt man in jede Büchse etwas Weingeist. Man stellt dann die Büchsen in Wasser und erhitzt dasselbe bis zum Sieden. Der sich entwickelnde Weingeistdampf treibt die Luft aus den Büchsen aus. Das Erhitzen wird fortgesetzt, bis die aus den Röhren austretenden Dämpfe sich bei Annäherung einer Flamme entzünden und mit blauer Flamme brennen. Dann schließt man die Büchsen, indem man die Röhren entweder zusammendrückt oder zuschweißt. Ob dieses Verfahren in der That empfohlen zu werden verdient, wollen wir dahingestellt sein lassen. Es ist indessen möglich, daß die geringe Menge Alkoholdampf, welche in den Büchsen zurückbleibt, insofern conservirend wirken kann, als derselbe möglicherweise zurückgebliebenen Sauerstoff annimmt und dadurch in Aldehyd — eine vor 25 Jahren von Liebig entdeckte höchst interessante Verbindung — übergeht. Frankreichs größter jetzt lebender Chemiker, Baron Dumas, sagte vor länger als zehn Jahren: „Alles läßt vermuthen, daß der Aldehyd einfließt bei der Zubereitung und Aufbewahrung der Nahrungsmittel eine wichtige Rolle spielen werde. Er absorbirt nämlich Sauerstoff und verwandelt sich dabei in Essig, also wirken hier zwei sehr kräftige Ursachen der Conservirung zusammen.“ Leider ist diese wichtige Bemerkung von der Technik bis jetzt unbeachtet gelassen worden; dehnen wir jedoch, die neueren Fortschritte der organischen Chemie berücksichtigend, den Begriff Aldehyd aus, so finden wir allerdings Anwendungen des Vorschlags von Dumas zur Conservation von Lebensmitteln.

Die heutige Chemie sagt, die bei weitem größte Anzahl der im Pflanzenreiche sich findenden flüchtigen Oele bestehe entweder aus eigenthümlichen Aldehyden oder aus Körpern, die sich eben so wie die Aldehyde durch Sauerstoffabsorptionsfähigkeit in hohem Grade auszeichnen. Wenn der Geflügelhändler Fasanen und Krammetsvögel dadurch vor Fäulniß schützt und zum weitern Transport geeignet macht, daß er den Magen und die Bauchhöhle mit den süßlichen Wachholderbeeren anfüllt, so ist dies in Wirklichkeit nichts als eine Modification des von Dumas vorgeschlagenen Verfahrens. Das ätherische Oel der Wachholderbeeren bemächtigt sich des Sauerstoffs, wodurch die eine Bedingung des Verderbens, wenn auch nicht beseitigt, doch fast bis zur Nichtactivität geschwächt wird.

kehren wir nach dieser Abschweifung zu dem von Willaumez vorgeschlagenen Conservationsverfahren zurück, bei welchem in der Regel Glasgefäße angewendet werden. Wesentlich dabei ist ein kleines Werkzeug, der Dilator, ein schmaler langer Streifen von Weißblech, der in Gestalt einer flachen Rinne umgebogen ist; er wird beim Gebrauche an den Kork gelegt, so daß die Rinne dem Glase zugekehrt ist und beim Eindringen des Korks der in der Flasche enthaltenen Flüssigkeit und beim nachherigen Kochen den Dämpfen einen Ausweg gestattet. Die zu conservirenden Fleischspeisen werden entweder roh, oder auch im gekochten und zubereiteten Zustande in die Glasgefäße gebracht. Letzteres ist vorzuziehen. Der Zwischenraum wird entweder mit der beim Kochen erhaltenen Brühe oder mit Salzwasser gefüllt. Die Flaschen werden in einen genügend tiefen Kessel auf einen durchlöchernten hölzernen Boden gestellt und der Kessel mit einer Mischung von 12 Theilen Wasser, 2 Theilen Kochsalz und 2 Theilen Syrup, welche Mischung erst bei 108 Grad siedet, gefüllt. In diesem siedenden



Bade bleiben die Flaschen eine halbe Stunde lang; darauf setzt man die mit Wachs luftdicht gemachten Kork auf. Wenn nun die Conserve in der Flasche in völligem Kochen sich befindet und der Dampf durch den Dilator ununterbrochen ausströmt, so entfernt man die Flasche aus dem Wasserbade, bringt sie unter die Zupfropfepresse, entfernt den Dilator und preßt den Kork mit Gewalt in die Flasche, worauf man sie erkalten läßt.

Eine auch auf Luftabschluß sich gründende Methode ist vor einigen Jahren von Warrington angegeben worden, um das Fleisch der Büffel in den amerikanischen Steppen, welches außerdem stets verloren geht, da man bekanntlich z. B. in Buenos Ayres die Thiere nur der Häute wegen tödtet, für den Transport nach Europa geeignet zu machen. Er umgiebt nämlich das Fleisch mit Gyps und tränkt darauf die Gypshülle mit Talg. Ein ähnliches, schon vor 30 Jahren von D'Arcet vorgeschlagenes, kürzlich aber in Paris wieder aufgetauchtes Verfahren ist, das bereits mehr oder weniger ausgetrocknete Fleisch mit einer Leim- oder Gelatineschicht zu umgeben. Der bekannte Photograph Niepce de St. Victor in Paris will nach diesem Verfahren seit acht Jahren Fische unverändert aufbewahrt haben.

So viel von der Fleischaufbewahrung durch Abhaltung der Luft. Wie oben angegeben, läßt sich das Fleisch auch durch Wasserentziehung, entweder durch Trocknen oder durch Einsalzen, conserviren.

Das Aufbewahren des Fleisches durch Austrocknen hat keine großen Schwierigkeiten. Die eingeborenen Jägervölker Nordamerikas pflegen die Fleischvorräthe, welche sie auf ihren Zügen mit sich nehmen, sorgfältig von Fett zu befreien, die reinen Fleischtheile in dünne Schnitte zu zertheilen und so an der Luft zu trocknen. Es bleibt eine zähe, nicht mehr fäulnißfähige Masse — Pemican genannt — zurück, welche festgestampft wird und in diesem Zustande leicht zu transportiren ist. Diese Conserve bietet allerdings in kleinem Raum große Mengen von Nahrungstoff; der Vortheil ist aber für europäische Verhältnisse nicht bedeutend genug, um die Schwierigkeit der Bereitung im Großen aufzuwiegen. Das Austrocknen geht so langsam vor sich, daß namentlich bei größeren Stücken eintretende Fäulniß unvermeidlich wäre. In kleine Stücke zer schnittenes Fleisch eignet sich aber nicht mehr für die gewöhnlichen Küchenzwecke. Daher hat sich die

Entwässerung des Fleisches durch Trocknen niemals in Europa Bahn brechen können.

Von großer Wichtigkeit ist dagegen der Fleischzwieback (meat-biscuit), eine Erfindung von Gail Borden, der eine Fabrik zu Galveston in Texas anlegte, woselbst die ausgedehnten Prairien durch das in unzähliger Menge in ihnen hausende Hornvieh den nöthigen Vorrath an Fleisch für geringe Kosten liefern. Der Erfinder behauptet, daß ein Pfund solcher Zwiebäcke eine gleiche Menge nährender Substanz enthalte als fünf Pfund frisches Fleisch. Diese Zwiebäcke eignen sich vorzüglich für Feldzüge in wüsten unwirthbaren Gegenden, so wie auf langen Seereisen, weil sie eine große Menge Nahrungsstoffe in einem sehr kleinen Raume und auf ein kleines Gewicht reducirt, dabei in leicht verdaulichem Zustande, enthalten. In Amerika werden sie bei den Streifzügen gegen die Indianer häufig angewendet.

Ueber einen von Callamand in Paris fabricirten Fleischzwieback hat Boussingault an die pariser Akademie der Wissenschaften Bericht erstattet. Nach diesem Berichte umfaßt die Bereitung dieser Conserve drei Operationen: 1) die Bereitung des Bouillon, 2) die Anfertigung des Teiges, 3) das Backen der Zwiebäcke. Was die Bereitung des Bouillon betrifft, so werden 51 Pfund Rindfleisch mit 24 Quart Wasser, 20 Pfund Gemüse (Möhren, Steckrüben, Lauch) und den erforderlichen in Leinwand eingeschlossenen Gewürzen (Lorbeerblätter, Muskatnüsse, Pfeffer, Nelken u. s. w.) vier Stunden lang gekocht; darauf entfernt man aus dem Fleische die Knochen, zertheilt es in kleine Stücke und bringt es wieder in den Bouillon zurück. Das Kochen wird nun  $1\frac{1}{2}$  Stunde lang fortgesetzt. Der Inhalt des Kessels hat die Consistenz eines sehr dünnen Breies, in welchem man nun  $\frac{1}{2}$  Pfund Candiszucker auflöst, der die Conservation des Zwiebackes befördern soll. Man erhält auf diese Weise 11 Quart eines sehr concentrirten Bouillon, welcher alle löslichen Theile und die Muskelfaser von 44 Pfund Rindfleisch enthält (7 Pfund gehen ab an Knochen, Sehnen u. s. w.). Zur Bereitung des Teiges werden den 11 Quart Bouillon gegen 100 Pfund Weizenmehl mit Hülfe einer Knetmaschine incorporirt. Der Teig ist sehr fest; er wird zu Zwiebacken geformt, deren man 237 Stück daraus bildet. Um gebacken zu werden, bleiben die Zwiebäcke  $1\frac{1}{4}$  Stunde im Ofen. Nach dem Backen und Erkalten wiegen sie 180 Pfund. Die Zusammen-

setzung des pariser Fleischzwiebacks ist in 100 Theilen etwa folgende:

trockenes Fleisch	5,79
trockenes Mehl	76,45
Fett	6,27
trockene Gemüse	2,77
Gewürze u. Zucker	0,92
Wasser	7,80
	100,00

(Fortsetzung folgt.)

## Chronik der Stadt Halle.

### Wohlthätigkeit.

Zwei Thaler von **C. K.** sind der Bestimmung gemäß unter herzlichster Dankagung von mir verwendet worden.

Halle, den 20. April 1858. **D. Moll.**

Herausgegeben im Namen der Armentdirection  
von Dr. Eckstein.

## Bekanntmachungen.

### Bekanntmachung.

Zufolge höherer Mittheilung ist Aussicht vorhanden, die nach den alten Sätzen pensionirten Invaliden des Feldwehres, welche zu den Combattanten der Feldzüge bis 1815 gehören, 30 Jahre und darüber im activen Dienste gewesen und hülfsbedürftig sind, nunmehr mit laufenden Unterstützungen neben der verdienten Pension zu bedenken.

Wir fordern die Veteranen der vorbezeichneten Kategorie, welche auf eine derartige Unterstützung ein Anrecht zu haben glauben, hierdurch auf, sich sofort, spätestens aber bis zum 1. Mai c. im Bureau des Königl. Landwehr-Bataillons dahier zu melden und den Kriegs-Denk Münz-Schein mit zur Stelle zu bringen.

Halle, den 20. April 1858.

**Der Magistrat.**

### Bekanntmachung.

Die Ueberschüsse aus den in der Zeit vom 1. Juli bis ult. December 1856 niedergelegt gewesen, in der Auction am 19. und 20. April cr. verkauften Pfändern sind bis spätestens den 2. Juni cr. auf der Leihamts-Kasse zu erheben, widrigenfalls darüber nach §. 22 des Leihamts-Reglements verfügt werden wird.

Halle, den 20. April 1858.

**Der Magistrat.**

Die jetzt an den Kaufmann **Giehler** vermieteten Keller unter dem Knaben-Schulgebäude auf dem Sandberge sollen anderweit auf die sechs Jahre **vom 1. October 1858 bis dahin 1864** und zwar in zwei Abtheilungen vermietet werden:

- die beiden großen Keller links im Haupt-Eingange und
- der vordere große Keller rechts und die mit denselben in Verbindung gesetzte Abtheilung des vierten großen Kellers.

Da in dem Termine am 24. März d. J. kein angemessenes Gebot abgegeben ist, so wird ein anderer Bietungs-Termin auf

**Donnerstag den 6. Mai 11 Uhr**

auf dem Rathhause anberaumt.

Die Bedingungen sind in unserer Registratur einzusehen. Nachgebote werden nicht angenommen.  
Halle, den 20. April 1858.

**Der Magistrat.**

### Bekanntmachung.

Die Direction der Sächsisch-Thüringischen Actiengesellschaft für Braunkohlen-Berwerthung beabsichtigt auf dem ihr zugehörigen an der Ecke der Königsstraße und Merseburger Chaussee belegenen Grundstücke eine Fabrik zur Reinigung des Paraffins und der dabei gewonnenen rohen Oele anzulegen. In Gemäßheit des §. 29 der allgemeinen Gewerbe-Ordnung wird das Vorhaben hierdurch mit der Aufforderung zur öffentlichen Kenntniß gebracht, etwaige Einwendungen gegen die qu. Anlage binnen 4 Wochen präclusivischer Frist schriftlich hier anzubringen und zu begründen. Zeichnungen und Beschreibung der Bau-Anlage liegen in der Registratur während der Dienststunden zur Einsicht bereit.

Halle, den 17. April 1858.

**Der Königliche Polizei-Director**  
v. Boffe.

Buchsbaum und Staudengewächse abzulassen  
Magdeburger Chaussee Nr. 15.



**Auction.**

Donnerstag den 22. d. M. Nachm. 1 Uhr ver-  
steigere ich gr. Berlin Nr. 14 Sopha's, Kommoden,  
Küchenschränke u. Regale, Tische, Rohr- und Pol-  
sterstühle, Bettstellen, 1 gr. Estrade, 1 festes Schü-  
lerpult, gutes Kupfer-, Messing- u. Blechzeug, gute  
Betten, Herrenkleider, 1 Partie Wiener Puzpulver  
u. schöne Stuk-, Wand- u. Taschenuhren.

**Hoppe**, Auktions-Commissarius.

**Holz-Auction.**

Freitag den 23. d. M. Nachmittags 2 Uhr  
Versteigerung von zwei Stück Treppen und einer  
großen Partie von Nutz- und Brennholz auf dem  
Moritzthorplage an der neuen Promenade.

Freitag Broihan in der Brauerei von  
**Hermann Rauchfuß**,  
große Brauhausgasse.

**Große Blumen-Töpfe**

verschiedener Größe bei

**A. Knabe**, großer Schlamm Nr. 2.

Frische feinschmeckende **Salzbutter**, a U.  
8 Sgr., empfiehlt **Fr. Taubert**, alter Markt.

**Die Scheune,**

Harz Nr. 3 an der Straße belegen, ist zu verkaufen.  
Rentmeister **Wünschmann**, Harz Nr. 35.

Ein Esel mit Wagen steht zu verkaufen  
Obersteinstraße Nr. 28.

Ein fettes Schwein zu verkaufen Rutschgasse 3.

Abgeschnittene Berliner Spazinthen sind zu haben  
Trödel Nr. 20. **Köfniß.**

Stück-Wäsche wird angenommen  
Geiststraße Nr. 67, 2 Treppen.

**100 Thlr.** werden sofort auf sichere Hypo-  
thek gesucht. Adressen unter H. S. Nr. 4 in der  
Expedition d. Bl. abzugeben.

Eine geübte Näherin für **Steppdecken**  
kann sich melden bei

**Hän'ler**, große Ulrichsstraße Nr. 60.

Eine Handfrau für alle häuslichen Arbeiten  
wird sofort gesucht Kühlerbrunnen Nr. 1.

Ein Dienstmädchen wird gesucht gr. Ulrichsstr. 28.

Eine Aufwärterin wird gesucht Moritzthor Nr. 6.

Ein mit guten Zeugnissen versehener Haus-  
knecht, wo möglich von außerhalb, findet einen gu-  
ten Dienst **Brüderstraße Nr. 17.**

Ein gewandtes, in der Küche erfahrenes Dienst-  
mädchen wird zum sofortigen Eintritt oder zum 1.  
Mai c. gesucht gr. Ulrichsstraße Nr. 53.

Ein Kindermädchen, das schon bei Kindern  
gedient hat, sucht zum 1. Mai

**Sipperling**, gr. Ulrichsstraße Nr. 52.

Es werden noch einige Mädchen, welche das  
Schneidern gründlich erlernen wollen, angenommen.

**Nanny Knopf**, Grafeweg Nr. 1, 2 Tr.

Eine Schlosserwerkstatt wird zu miethen gesucht.  
Das Nähere Magdeburger Chaussee Nr. 4 im Erd-  
geschoß zu erfragen.

Eine anständig möblirte Stube mit Schlafkabi-  
net, nicht weit vom Kreisgericht und der Post, ist  
sofort zu vermietben. Näheres in d. Exped. d. Bl.

Mauergasse Nr. 4 ist Stube und Kammer an  
ruhige Leute zu vermietben u. sogleich zu beziehen.

Eine möblirte Stube ist an einen Herrn oder  
Dame zu vermietben Bauhof Nr. 1, 1 Tr. links.

Schlafstellen stehen offen Brunnenplatz Nr. 3.

Schlafstellen mit Koft Breitenstr. 4, 1 Tr. links.

Eine Schlafstelle ist offen Geiststraße Nr. 22.

Ein grauer Rock von der Eisenbahn bis an  
den Leipziger Thurm verloren gegangen. Gegen  
Belohnung abzugeben bei

**W. Grauert**, Schmeerstraße Nr. 15.

Von Halle nach dem Waldkater sind zwei neu-  
silberne Muttern von Patentaxen verloren gegangen.  
Der Finder wird gebeten gegen eine angemessene  
Belohnung dieselben abzugeben Brüderstraße 14.

1 Hausschlüssel gefunden gr. Brauhausgasse 10.

Auf dem Wege von der Weintraube durch die  
Stadt nach dem Frankensplage ist ein goldenes  
Medaillon mit rothen Steinen verloren gegangen.  
Gegen Belohnung abzugeben in der Exped. d. Bl.

**Im Bade-Saale zu Wittekind.**

Heute, **Donnerstag** den 22. April 1858:

**Vorletztes**

**National-Gesang- und Cither-Concert**  
des Ffarthaler Sängers-Sextetts.

Anfang 3 $\frac{1}{2}$  Uhr. Entrée 2 $\frac{1}{2}$  Sgr.

**Freitag** Abschieds-Concert im Gasthof  
„zur Weintraube.“

Den 22. N. 5 U. G . . . . .

Na Gevatter, kommt der Geburtstag bald?