

Hallisches Tageblatt.

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

N^o 70.

Mittwoch den 23. März.

1864.

Chronik der Stadt Halle.

Vorläufige Einweisung des Rectors der Volksschule in sein Amt.

Als am Sonnabend den 17. d. der bisherige Rector der Volksschule, Herr Haupt, die abgehenden Kinder entlassen und die Prämien vertheilt hatte, nahm der Oberbürgermeister Herr von Böß Gelegenheit vor dem versammelten Lehrer- und Lehrerinnencollegium sowie in Gegenwart der Schulkommission dem scheidenden Vorsteher der Anstalt den aner kennenden Dank der städtischen Behörden auszusprechen, wobei er bemerkte, daß die fernere Thätigkeit desselben wenn auch nicht der Volksschule, so doch den Kindern dieser Stadt sehr nützlich zu Gute kommen werde. An dieses Lebenswohl knüpfte er dann ein Willkommen für den neueintretenden Rector Herrn Marschner, den er darauf hinwies, daß die Theilnahme, mit der alle Betheiligten seinen Vorgänger scheidend sähen, ihm eine Bürgschaft sein dürfe dafür, daß auch ihm von allen Seiten Hülfe und Unterstützung entgegenkommen werde. Herr Rector Haupt dankte in seinen Erwidierungsworten für das, was ihm an Hülfe und Vertrauen in seiner Stellung überall entgegengebracht sei.

Die feierliche Einführung des Herrn Marschner wird erst nach dem 6. April statt haben können; er wird dann die Stunden bekannt machen, in denen er für die Angehörigen seiner Schüler zu sprechen ist. Inzwischen führt Herr Rector Haupt die Geschäfte bis zu diesem Termine weiter.

Polytechnische Gesellschaft.

Sigung am 17. März.

Herr Civilingenieur Neumann hielt einen Vortrag über Brotbereitung, dessen Inhalt wegen seiner

Wichtigkeit ausführlicher mitzutheilen von Interesse sein möchte. Der Redner ging zunächst auf den Bau des Getreidekornes näher ein. Die Hülfsen des Getreides bestehen aus zwei Häutchen. Das äußere ist holzig, unauflöslich und dient dem Korne während seiner Entwicklung als Schutz; das innere dagegen enthält den Stickstoff, die phosphorsäuren Alkalien und den gewürzhaften Stoff des Getreides. Beide Häutchen hängen innig zusammen und lassen sich schwierig mechanisch von einander trennen, so daß es bis jetzt noch nicht vollkommen gelungen ist, diese Arbeit auf einer Vorbereitungsmaschine der Mühlen auszuführen. Auch kommt noch hierzu, daß das Vorurtheil des Publikums die Güte des Mehles nur nach der weißen Farbe schätzt. Da nun aber durch die Untersuchungen der bedeutendsten Physiologen und Naturforscher nachgewiesen ist, daß in dem feinen und weißen Mehle, also auch in dem daraus gebakenen Brote, die oben genannten wichtigen Nahrungsbestandtheile nur in sehr untergeordnetem Verhältnisse enthalten sind, weil dieselben größtentheils mit der Kleie abgeschieden werden, so dürfte es endlich an der Zeit sein, daß die Praxis darauf die schuldige Rücksicht nimmt. Wenn es aber hier für die Mühlen Schwierigkeiten giebt, Aussehen und Nahrungswert des Mehles vollständig zu vereinen, so ist bei der Brotbereitung, also in der Bäckerei, darauf Rücksicht zu nehmen, und dies um so mehr, als wir jetzt ein einfaches Verfahren hierfür kennen, welches in der Bäckerei ebenso gut als in den Haushaltungen leicht auszuführen ist. Es ist dies die Brotbereitung nach der Angabe des Prof. Artus.

Angenommen es sollen 20 Pfund Mehl zu Brot verbacken werden, so werden 6 Pfund Kleie in einem hölzernen Gefäße mit Wasser vermenget, daß das Ganze einen dünnen Brei bildet. Nachdem diese Masse 24 Stunden geweicht hat, wird so viel Sauerteig (18 Loth) zugefetzt, wie man seither auf 20



Pfund Brotmehl zu nehmen pflegte. Der Sauerteig wird in der Masse zertheilt, etwas lauwarmes Wasser zugesetzt, worauf man das Gefäß zugedeckt an einem mäßig warmen Orte noch zweimal 24 Stunden stehen läßt. Durch die Behandlung der Kleie mit Sauerteig wird zunächst, und zwar durch die in demselben enthaltene Essigsäure, der Kleber vollständig zu einer etwas trüben Flüssigkeit gelöst, während andertheils durch die entstandene Milchsäure mit sämmtlichen phosphorsauren Salzen ein Gleiches geschieht.

Nachdem man den Sauerteig die angegebene Zeit hat einwirken lassen, wird die Mischung durch ein vorher gereinigtes, angenähtes grobes Tuch gefeibt, und der Rückstand ausgepreßt. Mit der ganzen so erhaltenen Flüssigkeit wird dann das Mehl angenehmt und nöthigenfalls eine kleine Quantität Sauerteig (etwa 8 Loth) zugesetzt, ebenso etwas Kochsalz (4 Loth) und dann im Uebrigen wie bisher verfahren. Reicht die Flüssigkeit zur Bereitung eines Teiges, wie er bisher üblich war, nicht aus, so wird das Fehlende durch einen Zusatz von lauwarmem Wasser ersetzt.

Auf diese Weise erhält man ein Brot von kräftigem Geruch und höchst angenehmen Geschmack, welches sehr lange frisch und schmackhaft bleibt und alle Nahrungstoffe, die im Getreide vorkommen, vollständig enthält. Dabei hat dasselbe nur ein unbedeutend dunkleres Aussehen, welches vernünftigerweise nicht als Fehler angesehen werden kann. Gewähren schon die vorzüglichsten Nahrungsbestandtheile, welche das Brot in sich vereinigt enthält, eine Garantie für die Güte desselben, so dürfte dies beschriebene Verfahren um so mehr in die Waagschale fallen, als dadurch zugleich im Vergleich mit dem bisherigen Verfahren ein Mehrgewicht an Brot aus einem gegebenen Gewicht Getreide erzielt wird. In der Regel erhält man aus 3 Pfund Mehl 4 Pfund Brot, folglich würden 20 Pfund Mehl reichlich 26 $\frac{1}{2}$ Pfund Brot liefern, wenn das Mehl auf die alte Weise verbacken wird. Wird hingegen das eben beschriebene Verfahren befolgt, so erhält man aus derselben Gewichtsmenge Mehl mit der auf obige Weise zubereiteten Menge Kleie wenigstens 29 Pfund Brot.

Es möge noch hinzugefügt werden, daß vor Kurzem im Rechenschaftsberichte der Berliner Brotfabrik für 1863 angeführt wurde, daß dieses Etablissement jetzt auch eine neue Sorte Brot, Tafelbrot genannt, anfertige, welches durch seinen guten

Geschmack und lange Dauer der Frische bei vielen Familien sich bereits Eingang verschafft hat. Obgleich Näheres nicht angegeben, so läßt sich wohl vermuthen, daß dieses „Tafelbrot“ in ähnlicher Weise als vorstehend angegeben, dargestellt wird, um so mehr als auch anderwärts bereits diesem Verfahren Aufmerksamkeit geschenkt worden ist. Es bleibt nur zu wünschen, daß auch in Halle in den Bäckereien recht bald ein solches Brot zu haben sei, da die Herstellung desselben weder Schwierigkeiten bietet, noch einen höheren Preis bedingt, was Herr Bäckermeister Hartmann, Herrenstraße Nr. 1, nur bestätigen konnte, da derselbe bereits einige Proben auf Veranlassung des Herrn Neumann damit gemacht hat.

Ein nach diesem Verfahren von Herrn Hartmann gebackenes Brot lag vor und fand die allgemeinste Anerkennung, da es ein ebenfalls vorhandenes aus demselben Mehle nach bisheriger Methode sehr gut bereitetes bei Weitem an Wohlgeschmack übertraf.

Herr Dr. Siewert konnte dem Verfahren nur seine Zustimmung geben, da ja ein stickstoffhaltigeres Brot von Natur nahrhafter sei und sich auch besser halten müsse.

Im Anschluß an den vorhergegangenen Vortrag gab Herr Dr. Kohlmann eine kurze Geschichte der Brotbäckerei und erwähnte besonders dabei die verschiedenen Mittel, deren man sich bisher zum Aufblähen des Teiges bedient hat.

Der Vorsitzende Herr Oberbürgermeister v. Bock sprach den Wunsch aus, daß Herr Hartmann und andere hiesige Bäckermeister von diesem so rationellen Verfahren Gebrauch machen, Brot danach backen und dieses im Tageblatte anzeigen möchten, welchem Wunsche sämmtliche Anwesende beitraten.

Sollten bei den hiesigen Herren Bäckermeistern, die sich vielleicht dieses Verfahrens zu bedienen beabsichtigen, Bedenken oder Unklarheiten vorhanden sein, so ist Herr Civilingenieur Neumann zu jeder gewünschten Auskunft gern bereit. Daß überhaupt in dieser Hinsicht etwas geschehen möge, ist sehr zu wünschen, da ja unser Brot bei dem gegenwärtigen in technischer und gewerblicher Hinsicht so vorgeschrittenen Zeitalter noch fast ganz dasselbe geblieben ist, das es vor Tausenden von Jahren war.

Predigtanzeigen.

Am Charfreitage (den 25. März) predigen:

Zu U. E. Frauen: Donnerstag den 24. März Nachmittags 2 Uhr allgemeine Beichte Herr Diaconus Pfanne.

Freitag den 25. März um 9 Uhr Derselbe. Um 2 Uhr Herr Superintendent D. Franke.

Zu St. Moritz: Donnerstag den 24. März Abends 6 Uhr allgemeine Beichte Herr Diaconus Pindernelle.

Freitag den 24. März um 9 Uhr Derselbe. Um 2 Uhr Herr Candidat Cunz.

Zu St. Ulrich: Donnerstag den 24. März um 9 Uhr allgemeine Beichte und Communion Herr Oberdiaconus P. Sichel. Abends 7 Uhr allgemeine Beichte Herr Oberprediger Weide.

Freitag den 25. März um 9 Uhr Herr Diaconus Schmeißer. Um 2 Uhr Herr Oberprediger Weide.

Domkirche: Donnerstag den 24. März Nachmittags 2 $\frac{1}{4}$ Uhr Vorbereitung Herr Constistorialrath D. Neuenhaus.

Freitag den 25. März um 10 Uhr Herr Domprediger Zahn. Abends 5 Uhr Predigt und Vorbereitung Herr Domprediger Focke.

Katholische Kirche: Gründonnerstag den 24., Charfreitag den 25. und Charsonnabend den 26. März Morgens 8 Uhr Gottesdienst und Abends an jedem der drei Tage um 7 Uhr Fastenandacht mit Predigt Herr Pfarrer Wille.

Hospitalkirche: Um 11 Uhr Herr Candidat Cunz.

Zu Neumarkt: Donnerstag den 24. März Vormittags 10 Uhr allgemeine Beichte (für den Charfreitag mit) und Communion Herr Pastor Hoffmann. Abends 5 Uhr liturgischer Gottesdienst Derselbe.

Freitag den 25. März um 9 Uhr Derselbe. Nach der Predigt Communion Derselbe. Um 5 Uhr liturgischer Gottesdienst Derselbe.

Zu Glaucha: Donnerstag den 24. März Vormittags 9 Uhr Beichte und Communion Herr Pastor Seiler.

Freitag den 25. März um 9 Uhr Derselbe. Nach der Predigt Beichte und Communion Derselbe. Abends 5 Uhr Vesper Derselbe.

Herausgeber: Dr. Nasemann

Bekanntmachungen.

Ein Exemplar des Nachtrags zur Verlustliste des preußischen combinirten Armee-Corps, das Gesetzt bei Riffunde am 2. Februar cr. betreffend, sowie der Verlustliste dieses Corps bis 2. März c. und des Verzeichnisses der in der Verlustliste am 20. Februar als schwer verwundet aufgeführten Mannschaften des 2. Westphälischen Infanterie-Regiments Nr. 15, welche im Lazareth zu Cernförde an den erhaltenen Wunden gestorben sind, liegt in unserer Registratur zur Einsicht offen.

Halle, den 18. März 1864.

Der Magistrat.

Bekanntmachung.

Vom 1. April d. J. ab beträgt das Schulgeld in der Volksschule monatlich

10 Gr. für Ein Kind,

15 Gr. für zwei und mehrere Kinder derselben Familie, die gleichzeitig die Schule besuchen.

Eine Ermäßigung dieser Sätze auf die Hälfte kann die Armenverwaltung in einzelnen Fällen eintreten lassen, wo sie sich überzeugt, daß das Schulgeld für die betreffenden Eltern unerschwinglich ist.

Halle, den 22. März 1864.

Der Magistrat.

Bei der vereinigten Kasse der Tischler, Drechsler, Böttcher, Stellmacher, Glaser, Korbmacher und Kammacher werden die Wochenbeiträge auf den Antrag des Gesellen-Ausschusses von kommenden Monate ab von 1 Gr. 3 A auf 1 Gr. 6 A bis auf Weiteres erhöht.

Halle, den 18. März 1864.

Der Magistrat.

Zum bevorstehenden Osterfeste empfiehlt gemahlene Raffinad, à U. 5 Gr. ff. Raffinad 5 Gr. 4 A, Brot-Raffinad in Broten à 5 $\frac{1}{2}$ Gr. au, Cis- und Cleme-Rosinen in vorzüglichster schöner Waare und sehr billigen Preisen.

H. C. Iser.

Preß-Seife in Prima-Waare und alle Tage neue Sendung empfiehlt

Alter Markt Nr. 5.

H. C. Iser.

Schmelzbutter, à U. 6 Gr. 8 A, und Seife in bester Qualität billigt bei Ferd. Wiedero.

Ferd. Wiedero.

Wir machen hierdurch bekannt, daß wir dem Zimmermeister Herrn **S. Kirchner** eine Agentur unserer Gesellschaft übertragen haben.

Glabacher Feuerversicherungs - Actiengesellschaft.

Die Direction.

Unter Bezugnahme auf vorstehende Bekanntmachung empfehle ich mich zur Vermittelung von Versicherungen gegen **Brand-, Blitz-, Explosionschäden** für feste und möglichst billige Prämien. Bei **Wohnhäusern** übernimmt die Gesellschaft auf Wunsch auch die Gefahr von **Gasexplosionsschäden** und zwar ohne besondere Vergütung.

Die Gesellschaft leistet Ersatz nicht bloß für den unmittelbar durch den Brand entstandenen Schaden, sondern auch für den Verlust, welcher durch Löschen, Retten und Abhandenkommen an den versicherten Gegenständen beim Brande entsteht.

Jedem, welcher bei der Gesellschaft zu versichern wünscht, ertheile ich bereitwilligst jede nähere Auskunft. Prospective sind bei mir gratis zu haben.

Halle, im März 1864.

H. Kirchner, Zimmermeister.

Annahme-Lokal

für die Färberei, Druckerei und Garderoben-Reinigungs-Anstalt des Herrn **W. Spindler** in Berlin, Wallstraße Nr. 11—13, Leipzigerstraße Nr. 103 bei **Alexander Blau** im gold. Löwen.

Ebenso werden **Strohüte zur Wäsche u. Bleiche** dorthin gesandt durch **Alexander Blau**, Leipzigerstraße 103, im gold. Löwen.

Stadttheater in Halle.

Mittwoch den 23. März. Gastspiel der K. K. Hofburgschauspielerin Fräulein **Baudius** und des K. K. Hofburgschauspielers Herrn Dr. **Förster**: Zum ersten Male: **Des Hauses Segen**, Lustspiel in 3 Akten. Hierauf: **Das Tagebuch**, Lustspiel in 2 Akten von **Baurenfeld**.

Donnerstag den 24. März. Gastspiel der K. K. Hofburgschauspielerin Fräulein **Baudius** und des Herrn Dr. **Förster**: **Viel Lärm um Nichts**, Lustspiel in 3 Akten von **Shakespeare**.

Lindermann's Restauration, große Ulrichsstraße Nr. 44.

Heute Dienstag und Mittwoch **musikalische Abendunterhaltung** von der Sängergesellschaft **Saack**.

Einen Pelztragen verloren. Gegen Belohnung abzugeben alter Markt Nr. 7.

Ein Haarzopf in der Frankens- od. Königsstr. verl. Geg. Bel. abzug. Leipzigerstraße Nr. 44.

Hallescher Turn-Verein.

AB Donnerstag den 24. März Turnabend.
AF Sonntag den 27. März Vereinsturnen.

Wir können nicht unterlassen der hiesigen Klinik für den uns geleisteten Beistand in der langen Krankheit unsers guten Vaters unsern herzlichsten Dank abzustatten; sowie dem löblichen Maurergewerk und allen Denen, die seinen Sarg mit Kronen und Kränzen schmückten.

Die trauernde Familie **Zwanzig**.

Familien-Nachrichten.

Todes-Anzeige.

Gestern Morgen 1/29 Uhr entschlief nach langen und schweren Leiden meine geliebte Frau **Amalie Beyer** geb. **Schmidt**. Dies Verwandten und Freunden mit der Bitte um stilles Beileid.

Die trauernden Hinterbliebenen.
Gottlob Beyer, Schmiedemeister.

Druck der Waisenhaus-Buchdruckerei.

(Beilage.)