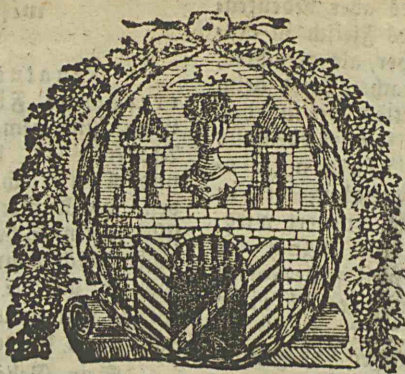




Redaction Dr W. Levysohn.

Donnerstag den 1. Juni 1851.

Wissenschaftliches.

Fleisch.

(Schluß)

Die Zubereitung des Fleisches ist ebenso wohl in Bezug auf die Nahrhaftigkeit wie auf Verdaulichkeit deselben von großer Wichtigkeit. Am Nahrhaftesten und Verdaulichsten ist das Fleisch, wenn alle seine nahrhaften Bestandtheile darin zurückgehalten werden und dies läßt sich nur durch das Braten erreichen, weil sich hier durch die Hitze am Schnellsten im Umfange des Fleisches (unterstützt durch Begießen mit Fett) eine Kruste bildet, welche das Herausdringen des Fleischsaftes verhindert. Da nun flüssiges Eiweiß durch die Hitze fest wird (gerinnt) und geronnenes Eiweiß weit schwerer verdaulich ist als flüssiges, die Fleischfasern durch starke und länger einwirkende Hitze (wie beim Rösten und Backen) trockner und härter werden, so darf das Braten, wenigstens kleinerer Fleischstücke, nicht zu lange fortgesetzt werden und in nicht zu hoch gesteigerter Hitze geschehen, wenn das Fleisch leichter verdaulich bleiben soll. Kleine Stücke können eigentlich nur durch rasches und kurzes Eintauchen in sehr heißes Fett saftig gebraten werden (Beefsteaks). Bei großen Fleischstücken bringt die Hitze nach dem angewandten Temperaturgrade mehr oder minder tief und vollständig ein und veranlaßt so einen verschiedenen Grad von Gerinnung des Eiweißes und Blutes, weshalb der Braten nach Innen zu stets saftiger und röthlicher (blutiger) gefunden wird. Die Bratenbrühe (Sauce) besteht aus durch die Hitze braun gewordenem Fleischsaft und brenzlich-aromatischen Stoffen, die sich theils aus Materialien des Fleischsaftes, theils aus dem Fettübergusse bildeten. Ein richtiger Braten darf gar keine Sauce geben. — Durch das Kochen (wobei die Fleischfasern stets etwas härter werden) läßt sich nur dann ein saftiges nahrhaftes Fleisch herstellen, wenn man wie beim Braten im Umfange desselben eine Rinde zu bilden sucht, welche das Herausdringen des Fleischsaftes verhindert. Dies ist aber dadurch möglich zu machen, daß man Fleisch (in größeren Stücken) sogleich in siedendes Wasser und in starke Hitze

(volles Feuer) bringt, damit das Eiweiß des Fleischsaftes unter der Oberfläche des Fleischstückes gerinnt und jene Rinde bildet, durch welche die Hitze wohl noch einbringt und das Fleisch gahr macht, die aber den Fleischsaft nicht heraus läßt. Die dabei entstehende Fleischbrühe ist freilich äußerst arm an Fleischbestandtheilen, enthält jedoch immer noch etwas Fleischsaft. Es ist aber auch ganz unmöglich, beim Kochen aus dem Fleischstücke ebenso wohl ein saftiges Fleisch wie eine kräftige Fleischbrühe zu gewinnen, hier heißt es: entweder — oder; entweder gutes Fleisch und schlechte Brühe oder gute Brühe und schlechtes Fleisch. Eine kräftige Fleischbrühe läßt sich nämlich nur dadurch herstellen, daß man allen Fleischsaft aus dem Fleische ausziehen sucht, so daß endlich nur noch die trockenen Fasern übrig bleiben. Dies ist dadurch zu erreichen, daß das Fleisch (in kleineren Stücken) in kaltes Wasser und ganz allmählig zum Kochen gebracht wird. Hier bringt das Wasser in das Fleisch ein und laugt dasselbe aus. Beim Kochen gerinnt dann das ausgezogene Eiweiß und wird theilweise abgeschäumt; dafür löst sich aber auch noch ein Theil der Muskelfasern auf und das Zellgewebe verwandelt sich zu Leim (Gallerte), so enthält dann die Fleischbrühe alle die organischen und unorganischen, schmackhaften und nährenden Bestandtheile des Fleisches; das übrig gebliebene ausgelaugte Fleisch stellt aber eine fade, unverdauliche, fast geschmacklose faserige Masse dar, in welcher nur die phosphorsauren Erden noch verbleiben. Eine auf diese Weise mit wenig Wasser bereitete Fleischbrühe (Kraftbrühe) ist äußerst nahrhaft, wie auch sehr leicht verdaulich und deshalb bei schwacher Verdauung dem besten Fleische vorzuziehen. Die Bouillontafeln, welche sehr oft zur Bereitung von Fleischbrühe benutzt werden, bestehen dagegen hauptsächlich aus Leim (Gallerte), sind sonach von dem wahren Fleischextracte wesentlich verschieden und keineswegs geeignet, dasselbe zu ersetzen. Der Wohlgeschmack der Fleischbrühe wird übrigens durch Zusatz von Säuren (Milch- und Citronensäure), sowie von Kochsalz merklich entwickelt und pikanter. — Das Dämpfen des Fleisches (in einem verschlossenen Gefäße mit wenig Wasser auf dem Boden) ist ein Mittelweg zwischen Braten und Sieden, indem dabei das Weich- und Gahrwerden

desselben durch die Einwirkung des Dampfes erfolgt, von dem das Fleisch umgeben ist, ohne daß es aber bedeutenden Verlust an Saft erleidet. Gedämpftes Fleisch ist deshalb nahrhafter und saftiger, auch verdaulicher, als gekochtes, steht aber dem gebratenen Fleische etwas nach. Wird beim Dämpfen zugleich Butter, Schmalz, fettes Del u. dgl. angewendet, das Fleisch also geschmort, so wird ebenfalls das Fleisch saftig erhalten. — Durch Einsalzen (Einpökeln), verliert dasselbe stets an Nahrhaftigkeit, weil in die Salzlake, besonders wenn dieselbe oft erneuert wird, ein großer Theil des Fleischsaftes übergeht. Auch die Verdaulichkeit des Fleisches leidet dabei, weil seine Fasern trockner und härter werden. — Geräuchertes Fleisch ist zwar nahrhaft, da es alle seine guten Bestandtheile behalten hat, jedoch weit unverdaulicher als frisches Fleisch, weil seine Fasern hart und trocken geworden sind.

Nahrhaftigkeit und Verdaulichkeit des Fleisches. Der Nahrungswertb des Fleisches ist doch nicht so groß, als man der Menge seiner ernährenden Bestandtheile nach meinen sollte und zwar deshalb, weil der größte Theil derselben in den Fasern enthalten ist, die immer nur theilweise verdaut werden. Was sonach die Fleischfasern löslicher macht, erhöht die Nahrhaftigkeit des Fleisches (s. oben); sonach die Maceration in Essig, das Aushängen an die frische Luft, sowie das längere Liegen in höchst verdünnter Natronlauge (1 Th. in 8500 Th. Wasser); auch das Zerschneiden des Fleisches in sehr kleine Stücken beim Essen und das vollkommene Zerkauen, derselben unterstützt die Löslichkeit der Fasern innerhalb des Magens. Sodann wird aber auch diejenige Zubereitungsweise, durch welche der wenigste Fleischsaft verloren geht und die Fasern lockerer in ihrer Verbindung werden, dem Fleische seine Nahrhaftigkeit am Besten erhalten können; deshalb ist das Braten und Dämpfen dem Kochen vorzuziehen und letzteres sollte nur so geschehen, daß das Fleisch sogleich in kochendes Wasser und starkes Feuer, aber nicht lange, gebracht wird. — Was die Verdaulichkeit des Fleisches betrifft, so hängt diese, wie schon gesagt wurde, ebenfalls von der Beschaffenheit und Zubereitung desselben ab. Gebratenes, gedämpftes und gut gekochtes Fleisch ist verdaulicher, als rohes, eingepökelt, und geräuchertes. Das Fleisch junger Thiere wird schneller verdaut, als das älterer; Wildpret ist verdaulicher als das Fleisch der Hausthiere. Mit zu viel Fett durchdrungenes Fleisch ist weniger verdaulich, als mageres, weil durch das Fett das Eindringen des Magensaftes zwischen und in die Fasern erschwert wird. Was die Fleischarten betrifft, so folgen dieselben in Bezug auf Verdaulichkeit so aufeinander: Fleisch der Vögel, Säugethiere, Fische, Amphibien, Krebse und Auster. Auch die Art des Schlachtens der Thiere ist auf die Beschaffenheit des Fleisches nicht ohne Einfluß; je mehr Blut dabei im Fleische bleibt und je lockerer die Fasern dadurch werden, desto nahrhafter und verdaulicher ist das Fleisch, wie sich beim Abstechen, Schlagen, Zagen u. s. w. deutlich zeigt.

NB. Daß civilisirte Menschen das Fleisch der Pferde, Kaninchen, Hasen, Hunde, Ratten u. s. w. so wenig zu ihrer Nahrung anwenden, und zwar nur eines anerzogenen Efels wegen, und dafür lieber bei Kartoffeln langsam verhungern, zeigt von seiner großen Civilisation.

(V. o. f.)

Mannichfaltiges aus technischem und wissenschaftlichem Gebiete.

• Renatus Högger's in St. Gallen Aufsehen erregende Fixationsversuche. Als Högger seine Entdeckung gemacht, reiste er nach München und bot der Akademie an, die zahlreichen Cartons von Cornelius und Kaulbach so zu fixiren, daß sie so dauerhaft würden, wie Kupferstiche. Die Akademie gab ihm als Probe, Stück einen Schafskopf und Högger fixirte ihn, daß die nassen Schwämme und Säuren der Akademiker eher das Papier, als die Zeichnung zu alteriren vermochten. Die Probe war gelungen, und Högger erhielt eine Reihe der köstlichsten Cartons zum Fixiren.

Sein Geheimniß besteht darin, daß er die auf glatter Fläche in Pulverform ausgebreiteten kleinen Körperchen unter sich und mit der tragenden Fläche fest verbindet. Bei der Fixirung der Cartons wurden die Kreidetheilchen mit dem Papier verbunden; allein der Künstler ging weiter und zeigte uns eine Reihe Versuche, bei denen es ihm gelungen, diese Körperchen als zusammenhängende Kruste von der tragenden Fläche abzulösen. Blaset den feinsten Kohlenstaub über eine Porzellanfläche, daß sie davon wie von einem matten, schwarz gefärbten Hauch überzogen erscheint; Högger wird auch diesen fixiren und von der Porzellanfläche als ein Häutchen ablösen, so zart, daß es schon unter der pulsirenden Bewegung eurer Finger unruhig hin und her zittert, und in dieses Häutchen hinein rißt er noch mit feckem Uebermuth eine transparente Landschaftsskizze. Selbst den durch die Kraft des Magnets borstenartig aufgerichteten Eisenfeilspähnen gebot seine Erfindung, in ihrer Stellung das Innere einer Muschelschale abzutapezieren. „Aber welchen Nutzen gewährt denn dies Alles?“ fragte mein Begleiter. — „D, über euch praktische Menschen, die ihr bei jeder Entdeckung fragt: wie viel trägt sie ein? Ist denn das Interesse, das die Entdeckung gewährt, nicht Lohn genug? — Wenn ihr aber durchaus etwas Praktisches haben wollt, so schaut her!“ Der Künstler holte eine Schachtel mit einer Schneiterlings-Sammlung hervor und fuhr mit einem Schwamme über die Flügel; sie blieben unverfehrt, selbst der Schiller behielt seinen flimmernden Glanz. Der zarte Flügelstaub war fixirt und widerstand, auch wenn die Flügel zwischen den Fingern gerieben wurden. „Ihr seid wie meine Mitbürger,“ fuhr der Künstler fort, „denen man auch von Zeit zu Zeit etwas erfinden muß, wenn man bei ihnen in Credit bleiben will. Ich habe daher versucht, unsern Sticker- und Mouffelinfabrikanten zu beweisen, daß mein Fixiren auch eine speziell St. Gallische Seite hat.“ Es war der Versuch, auf zarter Mouffeline Blumen und Arabesken aus Goldstaub zu fixiren. Es fehlte der Fixirung zwar noch der blendende Glanz, aber der Künstler hoffte seine Entdeckung so zu vervollkommen, daß sie Goldstickerei ersetzen soll. — Einer der interessantesten Versuche ist die Fixirung der Eisblumen, die der Frost auf den Fensterscheiben bildet. Aus dem vollwirkenden Sonnenschein holte er eine Glas tafel hervor und ließ sie beschauen und befühlen. Es waren die strahlenförmig anschießenden Eiskristalle mit ihren grotesken Figuren; es war für die Finger die raue Kruste, die das Eis auf dem Glase bildet.

Es ist Eis sagten unsere Sinne; allein wie kann es bleiben unter den Strahlen der Sommersonne? fragte der Verstand. „Man soll euch praktischen Menschen nicht Alles erklären,“ bemerkte der Künstler, der die Frage in unseren Mienen gelesen hatte, und stellte die Glaskugel wieder auf die Seite. — Das Merkwürdige bei diesen Entdeckungen ist, daß Högger keine eigentlichen chemischen Kenntnisse besitzt.

* Die englische Regierung wird demnächst neue Postmarken ausgeben, die sich von den bisherigen dadurch unterscheiden, daß sie durchlöchert und mit einem besseren Gummi-Präparate bestrichen sind. Dieses und die Durchlöcherung soll das Springen und Abfallen der Marken, das namentlich in jenen Felleisen, die nach heißen Zonen befördert werden, öfter vorkam, verhindern. Drei Dampfmaschinen sind mit der Fabrication dieser neuen Marken beschäftigt.

* Berlin droht stellenweise unterzugehen. Die Bewohner einer Anzahl größtentheils prächtig gebauter neuer Häuser in einer der elegantesten Stadtgegenden wurden vor einigen Wochen durch die erschreckende Wahrnehmung, daß der frühere Moorboden, in welchem die Fundamente dieser Häuser ruhen, im Nachgeben sei und deshalb die Häuser mit Einsturz bedrohe, obdachlos. Die unersätlichen polizeilichen Vorkehrungen machten ein Räumen der Wohnungen nothwendig. Die Häuser liegen in dem erst vor 10—12 Jahren neu angelegten Theile der Charlottenstraße, einer Gegend, welche der Baupespekulation so große Erfolge versprach, daß die Baustellen einen Verkaufspreis von 19,000 Rthl. pro Morgen hatten. Jener Moorboden besteht nach den Untersuchungen des Professor Ehrenberg aus Myriaden nur durch das Vergrößerungsglas wahrnehmbarer Infusionsthierchen, die theilweise in Leben und fortwährender Bewegung sind und durch ihre ungeheure Menge eine derbe Masse bilden.

Inserate.

Jüdische Gemeinde.

Am Gedenkgebungs-Feste, Freitag den 2. Juni, Vormittags 9 1/2 Uhr, Predigt. Sonnabend: Todtenfeier, Predigt. 631) Der Vorstand.

Öffentliche Sitzung der Stadtverordneten-Versammlung Freitag den 2. Juni Morgens 8 Uhr.

630) Bekanntmachung.

Sämmtliche Abgaben für den Monat Juni er. sind in nachstehender Art von den Steuerpflichtigen des I. Bezirks Donnerstag den 1. Juni, des II. Bez. Freitag den 2., des III. Bezirks Sonnabend den 3., des IV. Bez. Mittwoch den 7., des V. Bez. Donnerstag den 8., des VI. Bez. Freitag den 9., des VII. Bez. Sonnabend den 10., des VIII. Bez. Montag den 12., des IX. Bez. Dienstag den 13., des X. Bez. Mittwoch den 14., des XI. Bez. Donnerstag den 15., des XII. Bez. Freitag den 16. Juni zu entrichten.

Nothwendiger Verkauf.

Zur Subhastation des der Maria Elisabeth Noack geb. Brülke gehörigen, sub Nr. 29. zu Lößnitz belegenen Mühlengrundstücks, gerichtlich abgeschätzt auf 598 Rthl. 28 Sgr. 8 Pf., steht ein Bietungstermin auf den 19. September c, Vormittags 11 Uhr

im hiesigen Landhause an. Die Taxe und der neueste Hypothekenschein sind im Bureau II. einzusehen. Die Erben des Ausgebirger Gottfried Brödner zu Lößnitz werden hiermit öffentlich vorgeladen. 638 Grünberg, den 12. April 1854.

Königl. Kreis-Gericht 1. Abth.

635) Ausverkauf.

Bei Aufgabe meines Geschäfts bin ich Willens, meine Vorräthe von Cigarren, Rauch- und Schnupf-Tabaken zu bedeutend herabgesetzten Preisen zu verkaufen. 632 Grünberg, den 28. Mai 1854.

Johanna Laskau.

 Lumpen, Knochen, altes Eisen und alle alten Metalle kauft 633 B. Bauckwitz, Silberberg 23.

 Soeben empfangen ich eine Sendung der neuesten Sonnenschirme und empfehle solche zu den billigsten Preisen. 646

M. Jasse's sel. Wwe.

Zum bevorstehenden Jahrmärkte empfehle ich dem geehrten Publikum in und um Grünberg, meine Vorräthe an modernen Hauben u. Hüten im Gasthof „zu den drei Bergen“ zu möglichst billigen Preisen. 645

Mathilde Haupt.

Eine anständige junge Wittwe sucht als Wirthschafterin ein baldiges Unterkommen oder auch zu Johanni. Nähere Auskunft ertheilt Friedr. Albrecht, 635) Silberberg Nr. 23.

Heute, Donnerstag den 1. Juni werde ich meine 634 Schwimm- u. Bade-Anstalt wieder eröffnen. Um recht zahlreichen Zuspruch bittet Wittwe Krant.

Herrenhüte

in Seide u. Filz, neuester Façon, empfiehlt in großer Auswahl 647

M. Jasse's sel. Wwe.

Verpachtung.

Zur Verpachtung des neuen Schießhauses, bestehend aus einem Saale, 5 Zimmern, Küche, Keller- und anderem Gelass, auf 3 hintereinander folgende Jahre, vom 1sten Juli d. J. ab, ist ein Termin auf

den 16. Juni, Vormittags 11 Uhr,

im Rathhaussaale anberaumt, wozu Pachtlustige eingeladen werden.

Alles Andere wird im Termine bekannt gemacht.

Freistadt, den 23. Mai 1854

Der Schützen-Vorstand.

637

F. W. Reichenbach,

Haupt-Bonbon-, Confituren-, Honig-, Zucker- kuchen- und Chocoladen-Fabrik aus Berlin.

 Zuerst meinen herzlichsten Gruss der geehrten Einwohnerschaft in Grünberg nebst Umgegend! 
Auch dieses Mal auf das Wohlwollen meiner achtungswerthen Consumenten rechnend, empfehle
ich zu diesem Markt wieder mein bekanntes Lager von obigen Süßigkeiten in wohlgeschmeckender
reeller Waare. — Als etwas Neues:

Englische Maikäfer, feinschmeckend,
alle Sorten Bonbons, gebrannte Mandeln, Makronen, Pommeranzenschalen,
Morsellen, verschiedene Confecte,
**Pariser Pflasterstein und Berliner Steinpflaster, Chocolate
und Chocoladen-Pulver.**

Der Stand meiner Bude ist bekannt, mit obiger Firma versehen.

636)

Hochachtungsvoll empfiehlt sich ergebenst

F. W. Reichenbach aus Berlin.

**Fertige Commerröcke,
Beinkleider und Westen,**
eben so auch **Commerstoffe** sind wie-
der in größter Auswahl vorhanden und
empfiehlt sich damit bestens (648)

Eduard Seidel.

53r Wein in Qu. à 2 Sgr. 8 pf bei
A. Gutschke, i. d. neuen Mautschgasse.

1852r Wein à Qu. 5 Sgr. verkauft
639) **F. Körner, erste Walke.**

52r Wein à Quart 4 Sgr. verkauft
640) **Gräß, Berlinerstraße.**

Wein à Quart 3 Sgr. verkauft
641) **Lochner, h. grünen Baum.**

52r Wein à Quart 5 Sgr. verkauft
642) **Müller Leutloff.**

53r Wein verkauft in Quart
Maurer Weichert, h. d. Burg.

Kirchliche Nachrichten

Geborene

Den 3. Mai. Werkführer Friedr. Wllh.
Anton Nölle eine Tochter, Maria Albertine
Agnes. — Den 14. Bürg. u. Tuchappretur
Gust. Ed. Hoppe eine Tochter, Hulda Gertrud.
Den 16. Einw. Christian Irmler in Kühnau
eine Tochter, Joh. Aug. — Den 17. Tuchbe-
reiterges. Friedr. Ab. Quose eine Tochter, Herz

mine Pauline. — Den 19. Bürg. und Zeug-
beschlager Christian Adam Häpfer ein Sohn,
Ed. Ad. Rutschner Joh. Gottfr. Schred in
Krampe eine Tochter, Hanna Christ. — Den
21. Bürg. u. Tuchfabrik Wllh. Gust. Hoff-
mann eine Tochter, Henr. Bertha. Bürg. v.
Tuchfabrik Aug. Ad. Dedder eine Tochter, Pau-
line Emma Ida — Den 22. Rutschner Joh.
Gottfried Haupt in Heinersdorf eine Tochter,
Joh. Helene Bertha Einw. Johann Gottlieb
Seiffert in Krampe eine Tochter, Joh. Aug.
Den 25. Bürg. u. Tuchfabrik Benjam. Ad.
Witz ein Sohn, Friedr. Ewald. Bürg. u.
Chirurgus Reinh. Ferd. König eine Tochter,
Maria Aug. Hulda.

Getranke.

Den 24. Mai. Bürg. Kaufm. u. Destil-
laterer Carl Wllh. Reinh. Greshmann, mit Jgfr.

Ernest Juliane Dorothea Forger. Bürg. u.
Handelsmann Carl Gottlieb Zimmerling, mit
Jgfr. Juliane Ernest Heller. Tischlerges. Ernst
Ed. Moritz Unger, mit Jgfr. Ernest Amalie
Hendse. — Den 31. Bürger und Tuchfabrik.
Bernh. Julius Schirmer, mit Jgfr. Auguste
Carol. Emilie Richter Bürg. u. Tuchfabrik.
Carl Aug. Redtch, mit Jgfr. Christ. Beate
Hirschfelder.

Gottesdienst in der evangelischen Kirche.
(Am heiligen Pfingstfeiertage.)

Vormittagspredigt Herr Pastor Barth.
Nachmittagspredigt Herr Kreis-Vicar Böhm.

(Am 2. Pfingstfeiertage.)
Vormittagspred.: Herr Superintendent. u. Pastor
prim. Wolff.

Nachmittagspredigt Hr. Candidat Massalleu.

Marktpreise.

Nach Preuss. Maass und Gewicht pro Scheffel.	Grünberg, d. 29. Mai.			Schwiebus, d. 20. Mai.			Görlitz, d. 24. Mai.		
	höchster Pr. thl. sg. pf.	Niedr. Preis thl. sg. pf.		höchster Pr. thl. sg. pf.	Niedr. Preis thl. sg. pf.		höchster Pr. thl. sg. pf.	Niedr. Preis thl. sg. pf.	
Weizen	3 21 —	3 16 —		3 17 —	3 15 —		3 25 —	3 20 —	
Roggen	2 25 —	2 22 —		2 16 —	2 14 —		2 27 6	2 20 —	
Gerste große . .	2 20 —	2 18 —		—	—		2 17 6	2 12 6	
kleine	2 11 —	2 9 —		1 24 —	1 23 —		—	—	
Hafer	1 20 —	1 17 —		1 15 —	1 13 —		1 15 —	1 7 6	
Erbsen	2 26 —	2 24 —		—	—		3 —	2 20 —	
Hirse	2 7 6	2 2 6		—	—		—	—	
Kartoffeln	— 26 —	— 20 —		— 22 —	— 20 —		1 —	— 24 —	
Heu d. Gr. . . .	— 20 6	— 16 6		—	—		—	—	
Stroh d. Sch. . . .	6 — —	5 — —		—	—		—	—	

Der Feiertage wegen erscheint die nächste Nummer d. Bl. schon Sonna-
abend Nachmittag 4 Uhr, und werden deshalb Inserate hierzu bis spätestens
Sonabend Mittag 12 Uhr erbeten.

Die Expedition.