

N^o. 31. Beuthen^o | z. den 30. Juli 1852.

Intelligenz - Blatt

für Beuthen.

Dieses Blatt erscheint in einem halben Bogen jeden Freitag. — Preis vierteljährlich 5 Egr. durch die Post bezogen 6 Egr. — Inserate werden die gespaltene Corpus Zeile oder deren Raum Abonnenten mit 6 Pfz. — Nicht Abonnenten mit 9 Pfz. berechnet.

Ueber die Zubereitung des Fleisches zum Nahrungsmittel.

Freiherr von Liebig, Prof. der Chemie in Gießen, schreibt am Schluß einer vortrefflichen Abhandlung „Chemische Untersuchung über das Fleisch und seine Zubereitung zum Nahrungsmittel, Heidelberg bei C. F. Winter“ zur Beherzigung intelligenter Hausfrauen und Kenntnißnahme rationeller Köche folgende goldene Worte.

Für eine künftige Chemie der Nahrungsmittel geht aus der Untersuchung der W^ondtheile des Fleisches hervor, daß durch Kochen des Fleisches eine wesentliche Aenderung in seiner Zusammensetzung bewirkt wird; je nach der Dauer des Kochens und der Wassermenge tritt eine mehr oder weniger vollständige Scheidung der löslichen von den unlöslichen Bestandtheilen des Fleisches ein. Die Fleischbrühe enthält lösliche Phosphate mit alkalischen Basen, milchsäure, inosinsäure Salze, phosphorsaure Bittererde und nur Spuren von phosphorsaurem Kalk; das gekochte Fleisch enthält vorzugsweise phosphorsauren Kalk und phosphorsaure Bittererde.

Es ist klar, daß wenn das als Speise genossene Fleisch in dem Leibe wieder in Fleisch übergehen,

wenn ihm die Fähigkeit bleiben soll, sich in dem ursprünglichen Zustande wieder zu erzeugen, so darf dem frischen Fleisch bei seiner Zubereitung zu einem Nahrungsmittel keiner seiner Bestandtheile entzogen werden. Wenn in irgend einer Weise seine Zusammensetzung geändert, einer der Bestandtheile, der zu seiner Constitution gehört, entzogen wird, so ändert sich in gleichem Verhältniß die Fähigkeit des Fleisches, die ursprüngliche Form und Beschaffenheit, von der seine Eigenschaften im lebendigen Körper abhängen, in dem lebenden Körper wieder anzunehmen.

Es ergibt sich hieraus, daß das gekochte Fleisch, wenn es ohne die Fleischbrühe genossen wird, zur Ernährung um so weniger sich eignet, je größer die Wassermenge war, in der es gekocht wurde, und je länger, das Kochen dauerte.

Durch Ausziehen des gehackten Fleisches mit kaltem Wasser verliert es seinen ganzen Gehalt von Albumin. Der fibrinreiche ausgewaschene Rückstand mit Wasser gekocht, ist völlig geschmacklos; es ist klar, daß alle schmeckenden und riechenden Bestandtheile des Fleisches in dem Fleische selbst sich in löslichem Zustande befinden und beim Kochen in die Fleischbrühe übergehen. Der Geruch und Geschmack des gebratenen Fleisches rührt von den löslichen Bestandtheilen der Fleischflüssigkeit her, welche durch

den Einfluß der höheren Temperatur eine schwache Veränderung erlitten haben. Fleisch, welches durch Auskochen mit Wasser geschmacklos geworden ist, erhält den Geschmack und alle Eigenthümlichkeiten des gebratenen Fleisches, wenn es mit einem bis zum Dunkelbraunwerden abgedampften kalten Wasserauszug von frischem Fleische befeuchtet und damit erwärmt wird. Alle Fleischsorten verhalten sich in dieser Hinsicht auf gleiche Weise; die riechenden und schmeckenden Bestandtheile sind in dem gebratenen Fleische in Lösung oder in löslichem Zustande vorhanden. Die Flüssigkeit, die man durch Auslaugen von verschiedenen Fleischsorten mit kaltem Wasser, und nach dem Erhitzen zum Sieden, nach dem Gerinnen des Albumins erhält, besitzt stets den allgemeinen Geschmack einer Fleischbrühe, aber jede für sich hat außerdem noch einen besonderen Geschmack, welcher an Geschmack und Geruch des gebratenen Fleisches der verschiedenen Fleischsorten erinnert, so war z. B., daß wenn dem gekochten Fleisch vom Ochsen die concentrirte Fleischflüssigkeit von Rehfleisch oder Hühnerfleisch zugesetzt wird, daß sich alsdann dieses Fleisch vom Reh- oder gebratenem Hühnerfleisch nicht unterscheiden läßt. Ein kleiner Zusatz von Milchsäure (von sehr wenig frischem Sauerkraut z. B.), oder von Chlorkalium, welches stets einen Bestandtheil aller Fleischbrühen ausmacht, erhöht das pikante des Fleischbrühgeschmacks, so wie auf der anderen Seite eine alkalische Flüssigkeit, oder der Zusatz von Blut den Fleischbrühgeschmack bis zum Faden harabringt

Aus den verschiedenen Fleischsorten erhält man durch Auslaugen mit kaltem Wasser alles darin vorhandene Albumin in gelöstem Zustande. Die Menge geronnenen Albumins, welches sich beim Erhitzen dieser Fleischflüssigkeit abscheidet, ist sehr verschieden und scheint in einer gewissen Beziehung zu dem Alter des Thieres zu stehen. Das Fleisch von alten Thieren ist verhältnißmäßig arm an Albumin, und im Gegensatz hierzu um so reicher an Fibrin, so wurde z. B. aus dem Fleisch von einem alten Pferde noch

nicht der zehnte Theil der Albuminmenge erhalten, welche ein gleiches Gewicht Ochsenfleisch lieferte.

Die Fleischfaser für sich ist überall von einer albuminhaltigen Flüssigkeit umgeben; davon durch Auslaugen befreit, ist sie von allen Thieren von gleicher Beschaffenheit. Beim Kochen mit Wasser wird die ausgelaugte Fleischfaser hart und hornartig, und dies um so mehr, je länger das Kochen dauerte. Es ist demnach klar, daß die zarte Beschaffenheit des gekochten oder gebratenen Fleisches von der Menge des zwischen der Fibrinfaser gelagerten und geronnenen Albumins herrührt; das Zusammengezogen- oder Hartwerden der Fibrinfaser wird dadurch bis zu einem gewissen Grade gehindert. Diese Beschaffenheit hängt übrigens noch ab von der Dauer des Kochens, denn auch das Albumin wird durch das Kochen fester, ohne übrigens jemals eine zähe Beschaffenheit anzunehmen.

Der Einfluß des heißen Wassers auf die Qualität des Fleisches und der Fleischbrühe bedarf hiernach kaum einer weitern Auseinandersetzung.

(Fortsetzung folgt).

Ein Kutscher, der mit guten Zeugnissen versehen ist, kann bei mir im Dienste eintreten. ^{no 16}

Beuthen den 29. Juli 1852.

S. Guttmann.

Vom Sonntag den 1. August ab werden die Droschken wieder regelmäßig um halb 8 Uhr des Morgens von hier nach Kuda abgehen, Billets werden bei Herrn Wiener ausgegeben.

Beuthen den 29. Juli 1852.

S. Guttmann.

Eine Wohnung für zwei anständige Herrn nahe am Ringe ist vom 1. August zu vermietthen, wo sagt die Redaction dieses Blattes.

Gestickte Kragen Chemisette's, Aermel Manschetten und Taschentücher verkauft im Einkaufspreise um damit zu räumen. **H. Timendorfer.**

300 Rthl. gegen Sicherung der 1. Hypothek werden zur Ausahme gesucht, von wem? sagt die Redaction dieses Blattes.

In meinem Hause Tarnowitzer Vorstadt, ist die 2. Hälfte des Hauses, bestehend aus 2 Stuben, Ktöve, eine Giebel-Stube, nebst Boden und Keller, ein Stall; entweder im ganzen oder getheilt, sofort zu vermietthen. und vom 1. October zu beziehen. **M. Foerster.**

Einem geehrten Publikum zeige ich hiermit an, daß ich fünf Abonnement Concerte geben werde. Das 1. Abonnement Concert findet Montag den 2. August, Nachmittags 5¹/₂ Uhr statt. Kassenpreis für Nicht Abonnenten 5 Sgr. pro Person, Billets zu allen 5 Concerten können auch bei mir abgeholt werden, im Fall die Liste nicht zu allen gelangte, welche an den Concerten Theil zu nehmen wünschen. Um zahlreichen Zuspruch ersucht.

Carl Kollen.

Stempel Rissen

aus chemischen Bestandtheilen zusammengesetzt welche Jahre lang dauerhaft bleiben, werden in meiner Druckerei gefertigt und empfehle solche zur geneigten Beachtung.

C. Kirsch,

Buch u. Steindrucker.

In meinem Hause auf der Krafauer Straße sind 2 Giebelstuben zu vermietthen und sofort zu beziehen.

Q. Guttmann.

Glacée Handschuh

sind wieder vorrätthig das Paar zu 8 und 9 Sgr. in der Pughandlung.

Beuthen den 29. Juli 1852.

S. Casfirer.

Feinen Zucker das Pfund 5 Sgr. im Ganzen billiger. Fruchteffig das Quart 2 Sgr. 6 Pfg. offerirt das Eta-blissement des

A. S. Polko,

Krafauerstraße Nr. 122.

Mädchen

die Puh erlernen wollen finden baldige Beschäftigung in der Pughandlung.

Beuthen den 29. Juli 1852.

S. Casfirer.

In meinem Hause Tarnowitzer Straße ist der halbe Oberstock, zu vermietthen.

M. Foerster.

Meinen geehrten Herrn Spielern zeige ich ergebenst an, daß die Ziehung der 2. Klasse am 17. August beginnt, und daß die Erneuerung der Loose bis spätestens den 14. August, bei Verlust des Unrechts geschehen muß.

Beuthen den 28. Juli 1852.

M. Foerster,

Lotterie Unter-Einnehmer.

Mit heutigen Tage übergebe ich dem Kaufmann Herrn D. Freudenthal in Beuthen eine Niederlage von den Fabrikaten aus meiner Glasblütte, um meinen dortigen Kunden eine Erleichterung in der Abnahme zu verschaffen.

Gleiwitz den 28 Juli 1852.

W. Blumreich.

Mit Bezug auf obige Anzeige empfehle ich mich einem geehrten Publikum bei Bedarf von allen Arten Glaswaaren zu Fabrikpreisen.

Beuthen den 28. Juli 1852.

D. Freudenthal.

Schlaffschuhe à 12 $\frac{1}{2}$ und 15 Sgr.
in großer Auswahl empfiehlt die Band-
waarenhandlung von

H. Timendorfer.

In meinem Hinterhause find in der 2. Etage 4 Zimmer nebst Küche mit den erforderlichen Boden und Kellerraum, im ganzen oder auch getheilt zu vermietthen und Michaeli zu beziehen.

Beuthen den 28. Juli 1852.

Moritz Sorauer.

In meinem Geschäfts-Lokal ist ein schwarzer Fischbeinstock stehen geblieben der rechtmäßige Eigenthümer kann denselben wieder in Empfang nehmen.

W. Foerster,
Buchhändler.

Verleger: Wilhelm Foerster.

Bekanntmachung.

Der Hüttenbesitzer Herr Egels aus Berlin beabsichtigt auf dem Territorio der Eintrachthütte im Beuthener Schwarzwalde die Erbauung einer Gießhütte und eines Verkoaks-Ofens, auf den versuchsweise ein Dampfkessel aufgesetzt werden soll, um die abgehenden Flammen zur Dampfwentwicklung zu benutzen.

Dem §. 29. der Gewerbe Ordnung vom 17. Januar 1845 gemäß, wird dies hierdurch mit der Aufforderung bekannt gemacht, alle etwanigen Einwendungen gegen diese neue Anlage binnen vier Wochen präklusiver Frist bei uns anzumelden, oder zu gewärtigen, daß nach Ablauf derselben die nachgesuchte Regierungs-Genehmigung eingeholt und ertheilt werden wird.

Beuthen den 26. Juli 1852.

Der Gemeinde Vorstand.

Etablisement-Anzeige.

Einem hochgeehrten Publikum mache ich hiermit die ergebenste Anzeige, daß ich mich hierorts als Damenschneider etablirt habe, und bitte deshalb mich mit gütigen Aufträgen beehren zu wollen; es wird mein eifrigstes Bestreben sein durch prompte und saubere Arbeit mir das Vertrauen meiner geehrten Kunden zu erhalten.

Beuthen den 26. Juli 1852.

J. Babelt,

wohnhaft in Kramerschen Hause vis a vis der evangelischen Kirche.

Druck von G. K. Kirsch in Beuthen.