

N^o. 33. Beuthen^o $\frac{1}{2}$ den 13. August 1852.

Intelligenz - Blatt

für Beuthen.

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

Ueber die Zubereitung des Fleisches zum Nahrungsmittel. (Fortsetzung).

Wenn man sich erinnert, das das Albumin des Fleisches schon bei einer Temperatur von 52^o C. zu gerinnen anfängt, daß es bei 56,5^o (Berzelius, vollkommen geronnen ist, so sollte man voraussetzen, daß es nicht nöthig wäre, das Fleisch bei seiner Zubereitung einer höheren Temperatur auszusetzen. Aber bei dieser Temperatur gerinnt der Farbstoff des Blutes noch nicht, das Fleisch ist genießbar, aber das blutbaltige Fleisch erhält unter diesen Umständen eine sogenannte blutige Beschaffenheit, die es erst dann verliert, wenn es durch seine ganze Masse hindurch eine Temperatur von 65 bis 70^o angenommen hat.

In dem Innern eines sehr großen Fleischstückes, welches gekocht oder gebraten worden ist, kann man an der Farbe, die das Fleisch zeigt, mit Sicherheit die Temperatur der verschiedenen Stellen beurtheilen. An den blutigen Stellen war die Temperatur niedriger als 62^o. Beim Kochen oder Braten von Vögeln, deren Fleisch weiß ist und wenig Blut enthält, übersteigt die Temperatur des Innern bei einer guten Zubereitung selten 54 bis 60^o, sie werden, wie man sagt, rascher gar, wie blutreiches Fleisch.

Durch das Umwickeln kleiner Fleischstücke mit Speck, wird das Austreten der schmeckenden Bestandtheile in die Fleischflüssigkeit und das Verdunsten des Wassers, welches ein Festerwerden zur Folge hat, gehindert und die Oberfläche abwärts in der Beschaffenheit erhalten, welche sonst nur das Innere größere Fleischstücke besitzt.

Das Einbringen des Fleischstückes in siedendes Wasser ist das für die Zubereitung des Fleisches das beste, aber für die Qualität der Fleischbrühe ungünstigste Verfahren. Wird im Gegensatz das Fleischstück in kaltes Wasser gethan und dieses ganz allmählich zum Sieden gebracht, so tritt vom ersten Augenblicke an ein Austausch der in dem Fleischstück enthaltenen Fleischflüssigkeit und des außerhalb befindlichen Wassers ein. Die löslichen und schmeckenden Bestandtheile des Fleisches treten an das Wasser; das letztere gelangt in das Innere des Fleischstückes und laugt dieses mehr oder weniger stark aus. Das Fleisch verliert, die Brühe gewinnt an schmecken Bestandtheilen, durch das Austreten von Albumin, welches gewöhnlich abgeschäumt wird, verliert vorzüglich die Oberfläche des Fleischstückes ihre kurze Beschaffenheit, sie wird zähe und hart. Je dünner das Fleischstück ist, desto mehr tritt diese letztere Beschaffenheit ein, und wenn es in diesem Zustande ohne die Brühe genossen wird, verliert es nicht bloß an seiner Ernährungsfähigkeit, sondern auch an seiner Verdaulichkeit insofern die Fleischflüssigkeit selbst, deren Bestandtheile,

sich in der Fleischbrühe befanden, an der Magenverdauung keinen Antheil mehr nehmen kann. Die Fleischbrühe enthält nämlich zwei Hauptbestandtheile des Magensaftes.

Man hat sich lange Zeit hindurch gefallen, der beim Kochen des Fleisches sich lösenden Leimsubstantz, welche der concentrirten Fleischbrühe die Eigenschaft des Gelatinirens ertheilt, die Haupteigenschaften oder Eigenthümlichkeiten der Fleischbrühe zuzuschreiben, allein es kann keinen größeren Irrthum geben. Die einfachsten Versuche beweisen, daß die Quantität der gelösten Leimsubstantz in einer gut bereiteten Fleischbrühe so klein ist daß sie gar nicht in Rechnung genommen werden darf, um ihre Eigenschaften zu erklären; die Leimsubstantz ist an und für sich ganz geschmacklos, und von ihr kann der Geschmack der Fleischbrühe nicht herrühren.

Um die Menge der unter den günstigsten Verhältnissen sich durch Kochen des Fleisches lösende Leimsubstantz zu bestimmen, wurde feingebacktes Fleisch mit kaltem Wasser ausgelaugt, ausgepreßt und der Rückstand (Fleischfaser und Membranen) mit der zehnfachen Wassermenge fünf Stunden lang im Sieden erhalten, die Flüssigkeit abgepreßt und im Wasserbade zur Trockene gebracht. Die erhaltenen Brühen waren vom Kalb und Ochsen geschmacklos, oder vielmehr von sadem, den Meisten ekelhaftem Geschmack. Die vom Kalbfleisch gelatinirte, als sie bis auf die Hälfte, die vom Ochsenfleisch, als sie bis auf $\frac{1}{16}$ abgedampft worden war.

3000 Grm. ausgelaugtes Kalbfleisch (6 Pfund) gaben unter diesen Umständen 47,5 Grm. nach fünfständigem Sieden an das Wasser ab.

1000 Grm. Ochsenfleisch (2 Pfund) gaben durch gleiche Behandlung 6 Grm. Leimsubstantz.

Es geht hieraus hervor, daß die Fleischfaser und Membranen vom Kalb und Ochsen in dem Zustande, wo sie der auflösenden Kraft des Wassers die größte Oberfläche darbieten, nach fünfständigem Kochen, die

erstere nur 1,576 pC., die andere etwas mehr wie $\frac{1}{2}$ pC. an das Wasser abgeben, von welchem die Leimsubstantz sicher nicht die Hälfte im Gewichte ausmacht, da ein Theil oder Bestandtheil des Fibrins unter diesen Umständen ebenfalls in Lösung übergeht.

Das Hühnerfleisch enthält bei gleichem Gewichte mehr an in kaltem und heißem Wasser löslichen Bestandtheilen, als das Ochsenfleisch.

(Fortsetzung folgt).

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. Steindruck.

Theater in Beuthen.

Heute Freitag den 13. August. Die Teufelsmühle im Wienerwalde. Destr: Volksmärchen in 3 Akten.

Sonntag den 15. Perivonto oder die Wünsche. Zauberposse in 4 Abtheilungen.

Montag den 16. Der lebendig todte Chemann. Komisches Quodlibet in 2 Akten.

Schwiegerling.

Anzeige.

Die Liedertafel beginnt ihre gewöhnlichen Versammlungen wieder künftigen Sonnabend den 14. dieses Monats Abends 7 Uhr im Locale der Frau Heilborn und werden die Herren Mitglieder hiermit dazu so wie zu einer Berathung eingeladen.

Beuthen den 12. August 1852.

Der Vorstand der Liedertafel.

Bekantmachung *)

Es heisst Auseinandersetzung nach den verstorbenen Mastalski mehrere Erben werden nachstehende Gebäulichkeiten Grundstelle und Wiesen aus freier Hand in Peiskretscham verkauft

als 1. Ein hölzernes Haus mit 4 Stuben Keller nebst Stall und Obst Garten,

2, ein Haustheil massiv theils vom Holzgebaud mit 3 Stuben ein Keller und Obst Garten,

3, 6 Morgen sauberes Feld und eine Wiese worauf eine hölzerne Scheuer erbaut ist, die Wiese bringt 80 Centr. Heu jährlich,

4, eine Wiese bringt 300 Centr. Heu jährlich worauf eine hölzerne Scheuer erbaut ist,

5, eine Hasenstück, (Wiese) von 30 Centr. Heu jährlich,

6, ein Gartenstück von ein Morgen.

7, ein Stück guten Acker von 2 Morgen.

Dieser Realitäten werden entweder einzeln oder in ganzen verkauft und können solche alle Tage in Augenschein genommen werden. Kaufslüftige werden hiervon in Kenntnißgesetzt und geben sich beim Tuchmachermeister Albin Mierzowski in Peiskretscham zumelden der diese Realitäten Zeigen wird. Die Zeit des verkaufs zum 1. October c. bestimmt.

*) Mit dem Original ganz gleichlautend.

Die Redaction.

Ein Knabe, Sohn gesitteter Eltern welcher Lust hat die Handlung zu erlernen, kann sofort angenommen werden. Wo? sagt die Redaction dieses Blattes.

Nothwendiger Verkauf.

Kreis Gericht zu Beuthen^d 16.

Das der Fettel verehlichte Dschinsky gehörige Haus Nr. 13 der Krakauer Vorstadt hierorts abgeschätzt auf 3156 Rth. 8 Sgr. 9 Pfg. zufolge der, nebst Hypothekenschein und Bedingungen in der Registratur einzusehende Taxe, soll am

11 October d. J. Vormittags
11 Uhr

an ordentlicher Gerichtsstelle subhastirt werden.

Die unbekanntten Real-Prätendenten werden aufgefordert, sich zur Vermeidung der Präklusion spätestens in diesem Termine zu melden.

Beuthen D. S. den 18. Juni 1852.

Königliches Kreis Gericht.

Erste Abtheilung.

Ein mit guten Zeugnissen versehener Handlungs Commi's findet sofort, oder auch vom 1. October ein Engagement bei Beuthen den 10. August 1852.

M. Bloch.

Die Lokalien in meiner Restauratin im Kaufmann M. F. Gsellchen Hause, habe ich renoviren und das Billard neu überziehen lassen. Indem ich Ein hochgeehrtes Publikum darauf aufmerksam mache, empfehle ich gleichzeitig mein Lager von diversen Weinen, Baisersch, Weiß- und einfaches Bier. Ebenso sind auch zu jeder Zeit warme und kalte Getränke, sowie dergleichen Speisen zubekommen.

Die prompteste und reellste Bedienung wird versichert.

Beuthen D. S. im August 1852.

A. Pniower.

Ergebene Anzeige.

Wir erlauben uns einem geehrten Publikum Beuthens und Umgegend bekannt zu machen; daß wir unter Leitung des Herrn **Musikdirigent Rosenbaum**, eine **Musikgesellschaft für Beuthen und Umgegend** begründet haben, da wir unter der bisherigen Führung des Herrn Kolley die Existenz des Musikchors nicht für die Dauer garantirt fanden. Wir hoffen umso mehr auf rege Theilnahme des geehrten Publikums rechnen zu dürfen, als unser Bestreben nur das ist: „**Beuthen eine gute Musik zu erhalten**“. Alle musikalischen Bestellungen werden von Herrn Rosenbaum entgegen genommen.

Beuthen den 1. August 1852.

Die Beuthner Musikgesellschaft.

In Bezug auf obige Anzeige gebe ich mir die Ehre, mich als Dirigent der neu organisirten Cappelle bestens zu empfehlen. Auf den Kunstsinne des geehrten Publikums vertrauend; glaube ich Beuthen für die Dauer eine gute Musik erhalten zu können. Alle musikalischen Bestellungen als: **Concerte, Hochzeiten, Bälle** u. s. w. werde ich in meiner Wohnung Krakauer Straße beim Kaufmann Herrn Gerstel, entgegen nehmen und hoffe, die Zufriedenheit des geehrten Publikums durch gute und prompte Ausführung zu erwerben.

Beuthen den 1. August 1852.

W. Rosenbaum,

Dirigent der Beuthner Musikgesellschaft.

Etablissement-Anzeige.

Einem hochgeehrten Publikum mache ich hiermit die ergebenste Anzeige, daß ich mich hierorts als Damenschneider etablirt habe, und bitte deshalb mich mit gutigen 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. Bagelt,

wohnhast in Ramerschen Hause vis a vis der evangelischen Kirche.

Eine Stube mit oder ohne Möbel für ein oder auch zwei Herren ist zu vermieten und sofort zu beziehen. Bei wem? sagt die Redaktion dieses Blattes.

Unterzeichneter giebt sich die Ehre, einem hohen Adel und verehrungswürdigem Publikum bekannt zu machen, daß er in dem Hause des verstorbenen Kaufmann und Kammerer Herrn Gsell ein Speccerei Mehl Schnupf und Rauchtack, Zigarren Kurze und Eisenwaaren Handlung etablirt. Er empfiehlt sich zur geneigten Beachtung, mit dem Versprechen billig und reell zu bedienen.

Beuthen im August 1852.

F. Sobczyk.

Feinen Zucker das Pfund 5 Sgr. im Ganzen billiger. Fruchtestig das Quart 2 Sgr. 6 Pfg. offerirt das Etablissement des

A. S. Polko,

Krakauerstraße Nr. 122.