

Allergnädigst privilegiertes

# Leipziger Tageblatt.

N<sup>o</sup> 129. Sonnabend, den 9. Mai 1829.

Verhandlungen der Leipziger ökonomischen Societät.

Sechste und letzte Sitzung des Winterhalbjahres am 1. April 1829.

Nach gewohnter Eröffnung der Versammlung durch Verlesen des letzten Protokolls gab der Herr Direktor von der mit dem Schallstabe vorläufig in Schönfeld angestellten Probe Nachricht, und bemerkt noch, daß der Mechanikus Eberbach jedem Stabe einen beliebigen Ton geben könne, es also möglich wäre, zu einem vollständigen Geläute im Accord gestimmte Schallstäbe zu wählen.

Hierauf theilte Herr Professor Pohl Bemerkungen über die Benutzung der Erbsen mit, deren Saamen jetzt, wo das Stroh der Pflanze als zweckmäßiges Winterfutter für die Schaafe dient, verhältnißmäßig nur wenig benutzt werden. Dieß veranlaßte Herrn Prof. Pohl, seit einigen Jahren Versuche anzustellen und die Erbsen zu Gries und Gräupchen mahlen zu lassen, was auf einer Mühle zu Jena geschah, die jetzt zu andern Zwecken dient. Der Erbsengries übertrifft den aus Heibelorn und Weizen bereiteten an Feinheit des Geschmacks. Die Erbsengräupchen kochen sich weniger schnell und sind auch von minder gutem Geschmacke. Proben von beiden wurden vorgelegt. Eine dritte, seit längerer Zeit in England gebräuchliche Art,

die Erbsen zuzubereiten, wird für besonders zweckmäßig erklärt. Die Hülsen der Saamkerne (Saamenhäute) haben nämlich für sich einen höchst widrigen Geschmack, und die gänzliche Trennung derselben von den Kernen machen das Erbsengericht vorzüglich schmackhaft. Nach Herrn Prof. Pohl's Versuchen bemerkte man diese Trennung im Kleinen dadurch, daß man die Erbsen nur einmal aufwallen läßt, sie sodann auf eine Tafel bringt und durch Walzen von der Saamenschale befreit, wobei der Kern sich in zwei Hälften (die Saamenlappen) trennt. Hr. Mechanikus Stegner ist vom Herrn Prof. Pohl aufgefordert worden, die Kleesaamen-Dreschmaschine zu diesem Zwecke einzurichten, und ein junger Mann in Zwenkau wird sich mit dieser Zubereitung der Erbsen im Großen beschäftigen. Schließlich werden die, auch hier verkäuflichen, grünen Erbsen besonders empfohlen. Sie enthalten einen grünen Kern, der eben so wohlschmeckend ist, wie die jungen grünen Erbsen, und diese vollkommen ersetzt. Proben von enthülsten Erbsen beider Sorten wurden der Gesellschaft vorgezeigt.

(Beschluß folgt.)

Das unglückliche England.

Vor einigen Jahren nahm ein Engländer auf der Rückreise aus Persien eine arabische