

# Leipziger Tageblatt

und  
Anzeiger.

Amtsblatt des Königl. Bezirksgerichts und des Rathes der Stadt Leipzig.

No 9.

Dienstag den 9. Januar.

1866.

## Öffentliche Sitzung der Leipziger polytechnischen Gesellschaft

am 5. Januar 1866.

Nach Eröffnung der Sitzung theilte der Director Herr Professor Hirzel zunächst mit, daß eine größere Anzahl periodischer Schriften tauschweise gegen die von der Gesellschaft herausgegebenen „Blätter für Gewerbe &c.“ zugesandt worden seien, darunter die Leopoldina, die Zeitschrift des statistischen Bureau's im kgl. sächs. Ministerium des Innern, Jahresberichte der Handels- und Gewerbetkammern zu Dresden und Chemnitz, das Gewerbeblatt des Großherzogthums Hessen u. a.

Im Fragelasten befanden sich folgende Fragen: 1) Woraus wird der jetzt im Handel erscheinende neue Leuchtstoff Pig-ko-Ine fabricirt und wie verhält er sich im Bezug auf Leuchtbarkeit und Feuergefährlichkeit? — 2) Warum dehnt sich bei Kälte das Wasser aus — bildet Eis —, während Metall, insbesondere Eisen, sich zusammenzieht? — 3) Wie bereitet man einen Kitt, der eine Hitze auszuhalten hat, welche der gleichkommt, die z. B. die eingesetzten Büchsen an calorischen Maschinen auszuhalten haben? Rücksichtlich der ersten Frage erinnerte Herr Prof. Hirzel daran, daß der Gegenstand bereits in der Gesellschaft besprochen worden; das Pigroin sei Petroleumbenzin, ein an sich sehr leicht entzündlicher und daher feuergefährlicher Körper, das Brennen dieses Körpers auf den dafür construirten Lampen dagegen sei gefahrlos, nur beim Füllen sei Vorsicht anzuwenden. Derselbe versprach auch Auskunft über die zweite Frage, die Beantwortung der dritten sagte Herr Civilingenieur Schwarze zu.

Hierauf hielt Herr Dr. W. Hamn einen längeren Vortrag über „die commercielle Bedeutung des Fleisches auf Grund des neueren chemischen und technischen Verfahrens seiner Aufbewahrung und Concentration.“ Nachdem der Redner zunächst auf die Wichtigkeit der Fleischnahrung im Allgemeinen hingewiesen, führte er an, daß zwar das frische Fleisch sich am besten zur Nahrung eigne, daß aber die leichte Zerfällbarkeit desselben unter dem Einflusse von Wärme, Luft und Feuchtigkeit dazu nöthige, dasselbe in eine haltbarere Form überzuführen. Als erstes Conservationsmittel führte derselbe die Kälte an, welche beispielsweise in den Eiswästen Sibiriens seit undenklichen Zeiten Mammuth vollständig conservirt hat; die künstliche Anwendung der Kälte als Conservationsmittel des Fleisches ist indessen nur eine beschränkte. Eine zweite Methode ist die von Appert herrührende, nach welcher man die aufzubewahrenden Nahrungsmittel in gläserne Flaschen bringt und diese luftdicht verschließt, nachdem vorher durch Erhitzen sorgfältig alle Luft ausgetrieben worden. Die auf diese Weise präparirten Nahrungsmittel bilden einen äußerst wichtigen Handelsartikel; Südfrankreich liefert besonders Gemüse, England wie auch Norwegen und Schweden dagegen Fleisch. Eine einzige Fabrik in London liefert jährlich 3 Millionen Büchsen mit eingelegtem Rindfleisch und Norwegen und Schweden versenden gegen 120,000 Büchsen mit Renntierzungen. In neuerer Zeit hat sich auch eine Gesellschaft gebildet, die ihren Sitz in Nowo Icherlast hat, und welche beabsichtigt, das Fleisch des sibirischen Steppenviehes in der angegebenen Weise in den Handel zu bringen. Ein drittes Mittel besteht im Trocknen des Fleisches. Von den nordamerikanischen Indianern und Trappers ist diese Methode von jeher angewandt worden und die zahlreichen Herden von Störchen, Moschusochsen u. s. w., welche die Prairien dieses Erdtheils bevölkern, werden in großen Massen zu dem bekannten Pemmican verarbeitet. Auf ganz ähnliche Weise bereitet man auch in Südamerika getrocknetes Fleisch (Charke oder auch Tassajo genannt), namentlich in den Laplatastaaten, nicht minder auch in Südafrika, wo der Biltongue für die am Cap landenden Schiffe ein gesuchter Proviant ist. Auch Fische werden in großen Massen getrocknet; ein Paar neue Producte, welche hier erwähnt werden müssen, sind das Fischmehl und das Fischbrot, welche auf

der letzten Bergener Ausstellung von Fischereiprodukten ausgestellt waren. Ein viertes Mittel ist das Einpökeln und Räuchern. Namentlich ist es der Westen von Nordamerika, welcher ungeheure Massen Pökelfleisch in den Handel bringt. In Cincinnati, von seinem Schweinehandel auch Portopolis genannt, werden jährlich gegen 1 1/2 Million Schweine geschlachtet; unter den Schinken, die von dort versandt werden, befinden sich immer einige Procent hölzerne. Durch das Einpökeln geht leider ein großer Theil des Nahrungswerthes des Fleisches verloren. — In einzelnen Fällen wendet man auch Del und Fett an, um Fleisch zu conserviren; auf solche Art bewahrt man z. B. in Amerika das Fleisch der Wandertauben auf.

Endlich kam der Redner noch ausführlicher auf das neuere chemisch-technische Verfahren zur Conservation, nicht des Fleisches selbst, sondern nur des Nahrungstoffes, auf die Bereitung des Liebig'schen Fleischextractes zu sprechen. In der Nähe von Buenos-Ayres wird jetzt von einem Deutschen solches Fleischextract in großem Maßstabe bereitet. Eine Probe dieses Extractes wurde vorgezeigt und die daraus bereitete Bouillon von einer großen Anzahl der Anwesenden gekostet und ganz schmackhaft gefunden. Einen noch lieblicheren Geschmack hatte allerdings eine andere Bouillon, welche aus der concentrirten Fleischbrühe von Trommer in Eldena bereitet war; auch die Trommer'schen Milch-extracte, welche vorgezeigt und gekostet wurden, waren sehr wohl-schmeckend.

Zuletzt wurden noch 40 neue Mitglieder in die Gesellschaft aufgenommen. H. G.—I.

## Die „Gesellschaft der Armenfreunde“

feierte am Sonntag Abend im Saale der ersten Bürgerschule ihr sehr zahlreich besuchtes Jahresfest. Nach einem einleitenden Gesänge hielt Herr Consistorialrath Prof. Dr. Luthardt die Festrede.

Anknüpfend an das Wort Jesu (Joh. 16, 33): „Seid getroßt, ich habe die Welt überwunden!“ und an das Tags zuvor gefeierte Fest der Erscheinung als das Gedächtnisfest der Siege des Herrn, entwickelte der Redner, wie seitdem die Geschichte des Reiches Gottes die thatsächliche Verwirklichung der Verheißung des Epiphaniensfestes sei. Was Jesus begonnen, müsse von seiner Gemeinde fortgesetzt werden. Der Geist der selbstverläugnenden Liebe, durch welchen die Gemeinde die Welt erobern soll, sei am stärksten gewesen in den ersten christlichen Jahrhunderten, in den sogenannten apologetischen Zeiten. Damals habe ein gewaltiges Ringen zwischen dem alten Heidenthum und dem jungen Christenthum stattgefunden, aber das letztere habe den Sieg davongetragen durch den Geist vom Kreuze. Nicht bloß durch ihren Glauben und ihre Lehre, sondern hauptsächlich durch ihr Leben hätten die Christen den Segnern Nahrung abgezwungen, und darin liege die schönste Rechtfertigung und Bewährung des Christenthums vor der Welt.

Nicht bloß einzelne Gegensätze hätten Christenthum und Heidenthum geschieden, sondern die Grundlagen, auf welchen sie beruht, seien durchaus verschieden gewesen. Das Heidenthum habe auf Selbstsucht, das Christenthum auf uneigennütziger Liebe beruht. Das öffentliche und sittliche Leben des Heidenthums erscheine uns häufig mit unverdientem Glanze umgeben, aber in Wirklichkeit sei es schlecht genug damit bestellt gewesen. Es habe selbst bei den classischen Völkern keine Freiheit für Alle gegeben, die Frauen hätten eine unwürdige Stellung gehabt, die Ehe sei ohne sittlichen Werth, das Verhältnis zwischen Aeltern und Kindern rechtlich ein barbarisches, die bei uns als Basis des ganzen socialen Baues geachtete Arbeit verachtet, Armuth eine Schande, Sklaverei ein wichtiges und beliebtes staatliches Institut gewesen, und Alles habe auf Egoismus und Herzlosigkeit beruht. Erst der Geist des Christenthums habe die Welt durch die Liebe überwunden.

An der von Jesus nicht bloß gelehrt, sondern auch bethätigten Liebe entzündeten wir auch die unsere. Habe das Christenthum den Egoismus nicht vollständig zerstreuen können, so habe es doch den