

Leipziger Tageblatt und Anzeiger.

Organ für Politik, Localgeschichte, Handels- und Geschäftsverkehr.

№ 472.

Sonnabend den 15. September 1894.

88. Jahrgang

Bezugs-Preis... Redaction und Expedition: Johannstraße 6.

Anzeigen-Preis... Extra-Beilagen (gratis), nur mit der Morgen-Ausgabe.

Bur gefälligen Beachtung. Unsere Expedition ist morgen Sonntag, den 16. September, Vormittags nur bis 1/9 Uhr geöffnet.

Amtliche Bekanntmachungen.

Bekanntmachung, die hiesige Einkommensteuer betreffend. Der zweite Termin der hiesigen Einkommensteuer ist am 15. September dieses Jahres.

Bekanntmachung, die persönliche Anlage für die evangelisch-lutherischen Kirchen in Leipzig betreffend.

Table with 2 columns: Item description and percentage. Includes items like 'in der Kirchengemeinde St. Nikolai' and 'in der Kirchengemeinde St. Pauli'.

Ausbreitung des Fleckens in Leipzig. Die Fleckepidemie hat sich in Leipzig seit dem 1. September ausbreiten können.

Der Fleck in Leipzig. Die Fleckepidemie hat sich in Leipzig seit dem 1. September ausbreiten können.

Die Osmarckfahrt der Posener Deutschen. Tausende von Deutschen des Landes Polen rufen sich, um in ihrer Verbannung den großen Vertreter des deutschen Volkes, den Fürsten Bismarck, zu hören.

Bekanntmachung. Die Abwanderung von Boden auf dem Heiligen Wiesen am Rosen-Graben...

Bekanntmachung. Wir beehren Sie durch das allgemeine Kennzeichen, das auf dem Wiesen rechts der Wiese, also im Süd-Osten, heute in den nächsten Wochen...

Bekanntmachung. Wegen Veräußerung der Gutsbesitzerin Marie von Wittenberg, den 17. dieses Monats...

Bekanntmachung. Wegen Veräußerung der Gutsbesitzerin Marie von Wittenberg, den 17. dieses Monats...

Der hiesige Lagerhof in Leipzig. Lagerort Waaren aller Art zu billigen Tarifen.

Kgl. Baugewerkschule zu Leipzig. Der Unterricht in bautechnischen Sachen beginnt Mittwoch, den 3. October.

Die Osmarckfahrt der Posener Deutschen. Tausende von Deutschen des Landes Polen rufen sich, um in ihrer Verbannung den großen Vertreter des deutschen Volkes, den Fürsten Bismarck, zu hören.

Die Osmarckfahrt der Posener Deutschen. Tausende von Deutschen des Landes Polen rufen sich, um in ihrer Verbannung den großen Vertreter des deutschen Volkes, den Fürsten Bismarck, zu hören.

der Posener Hader jurid. Befugnis um den Gang der Dinge im Nationalstaat hatte mehr als einer Qualifikation den Inhalt gegeben; wenn die Posener nach Vargin wollten, so betrafte sie das Gleiche und noch mehr.

Die Osmarckfahrt der Posener Deutschen. Tausende von Deutschen des Landes Polen rufen sich, um in ihrer Verbannung den großen Vertreter des deutschen Volkes, den Fürsten Bismarck, zu hören.

Die Osmarckfahrt der Posener Deutschen. Tausende von Deutschen des Landes Polen rufen sich, um in ihrer Verbannung den großen Vertreter des deutschen Volkes, den Fürsten Bismarck, zu hören.

Die Osmarckfahrt der Posener Deutschen. Tausende von Deutschen des Landes Polen rufen sich, um in ihrer Verbannung den großen Vertreter des deutschen Volkes, den Fürsten Bismarck, zu hören.

Die Osmarckfahrt der Posener Deutschen. Tausende von Deutschen des Landes Polen rufen sich, um in ihrer Verbannung den großen Vertreter des deutschen Volkes, den Fürsten Bismarck, zu hören.

Position der Deutschen in dankenswerther Weise verbessert. Aber die kaiserliche Willigung reicht nicht aus, wenn die Beamten der deutschen Erhaltungsbefehlungen Raubritter oder Abneigung zeigen.

Deutsches Reich.

88. Berlin, 14. September. Wenn in einem hiesigen Wochenblatt gemeldet worden war, daß der Anhalt der vom Kaiser in Königsberg gehaltenen Rede...

11. Berlin, 14. September. Wie aus der Anknüpfung über die für das nächste Jahr geplante Verfassung...

Feuilleton.

Heber das Einmachen und Aufbewahren von Früchten.

Wieder ist die Natur mit ihrem Leben und Schaffen auf der Höhe angekommen und erweist in uns das Gefühl, mit dem wir sonst den Herbst begrüßen. Schon Herbst wie im Herbstmonat. Also ist in der Nacht vom letzten August zum ersten September die Schwermasse zwischen Sommer und Herbst? Rimmermehr! Für die Vorgänge in der Natur ist der Kalender nicht gebend. Wie üblich in uns das Rollen des Herbstes, ohne zu wissen, wenn er kommt, und wenn der Sommer geht. Der Sommer ist sich allmählich auf im Herbst, eine scharfe Grenze gibt es nicht. Alles in der Natur trägt jetzt hin nach einer großen Ruhepause. Der große Prozess der Auflösung oder wie die Dürre neuen Lebens, auf einer untergeordneten Pflanzengeneration erhebt sich eine andere; die herunterfallenden Blätter, die sähen den Baum, auf dem sie wuchsen. Die Natur mit ihrem wohlthätigen Wechsel der Jahreszeiten Arbeit herein ins Herbstmonat, schreibt dem Menschen Regeln seines Lebens vor, beschließt seine Thätigkeit in Haus und Hof. Die Hausfrau klebt das ganze Jahr hindurch in Verbindung mit den Lebensvorgängen in der Natur. Sie muß in ihrem Rhythmen immer mit dem rechnen, was die Natur in ihrem mehrfachen Gemache gerade bietet, um Anpassung in die Natur zu bringen und die Speisen möglichst schmackhaft zu gestalten. Deshalb ist, wie die Natur die Welt nicht gerade jetzt auf den Werten in Ruhe und Stille. Die herrlichen Gaben Sommers, die bräunliche Blätter...

des Apfelbaums, die gelben Blätter am Birnbaum, die fallenden Blätter, Baumknospen, die verschiedenen Beerenarten, alle bieten angenehme Erfrischungen in dieser oder jener Form. Kann man das Hausfrau den Fruchtreichthum zu bewahren. Was liegt näher, als einen Teil davon vor dem Herbst zu bewahren und hindurchzubringen bis zur nächsten Ernte, durch geschickte Zubereitung und Verpackung haltbar zu machen, wenigstens auf ein Jahr, damit man auch in der frostigen Zeit nicht ganz der lebenden Früchte entbehre? In keiner Jahreszeit ist der Hausfrau in seinem Laboratorium so thätig als im Herbst. In jeder Hinsicht Thätigkeit des Einmachens und Aufbewahrens von Früchten mögen die folgenden Seiten wenige Erläuterungen und Winke geben. Alle organischen Wesen erleiden nach dem Tode eine Veränderung und verschwinden allmählich von der Oberfläche. Von dem härtesten Baum, der gefällt werden ist, und so bis 40 Jahre der Knochensphäre ausgelegt war, bleibt schließlich nichts weiter übrig als die Rinde. In viel kürzerer Zeit verschwinden junge Zweige und Blätter. Eine sehr wirksame Ursache liegt sich auf der Schimmelpilz braun, und damit beginnt eine Veränderung. Wein in offenen Flaschen wird sauer. Wenn wir frisches Obst oder frisches Holz in ein Gefäß mit Luft bringen, ändern sich bald die Eigenschaften der Luft. Ein hineingebrachtes Holz verfault, es ist Kohlenstoff entstanden; dasselbe würde eingetrocknet sein, hätten wir das Holz mit einem Span verbrannt. Baumrinde und Wein sind aus dem Holz und durch die Zersetzung mit organischen Substanzen gesättigt, man klebt sie vor ihrer Verwendung. Die Wirkung des Sonnenlichts, der Knochensphäre und das Vergehen mit Wasser lassen den Fruchtsaft verschwinden. Deutet man die Rinde ab, so lange aus, so verlieren schließlich die Rinde selbst. Was ist der Grund solcher unwillkürlichen Veränderungen? Die nächste Ursache dieser Vorgänge ist die Einwirkung des Sauerstoffs. Die organischen Substanzen oxydiren, verbrennen allmählich, genau so wie weiche Metalle an feuchter Luft einer langsamen Verbrennung unterliegen. Die zusammengesetzten Körper zerfallen durch die Oxydation in einfache. Dieser Zerfall tritt nicht ein durch mechanisches Zerbrechen. Wir können eine Zerkleinerung nach so sehr kleinteil, den Zucker noch so sehr zerfeinern, er verändert sich nicht. Es handelt sich bei obigen Zerlegungsvorgängen nicht um eine innere Bewegung, um eine Veränderung der kleinsten Theile. In der That ist es eine Bewegung, die einen Theil organischer Substanz, der im Zustande der Ruhe sich befindet, durch die Nacharbeit an und erzeugt in ihnen chemischen Prozess. Ein zweiter Faktor solcher Zerlegungsvorgänge sind einjährige, pflanzliche Wesen, Pilze und ihre Sporen; so kommt zu dem chemischen Grunde ein pflanzenphysiologischer. Bei der Zerkleinerung der Gährungsorganismen sind die Geseherten im ändernden Wein und Bier mikroskopische organisierte Wesen, unter deren Wirkung der Zucker glatt zerfällt in Alkohol und Kohlenstoff. Nach Herbst ist es ein gewisser Zustand der in den Oxydation befindlichen Stoffhaltigen Substanzen, der die Zerkleinerung bedingt. In dieser kurzen Darstellung über die Veränderung organischer Körper sind auch schon die Fingerzeige für das Conserviren derselben gegeben. Bei Säure und Zerkleinerung können jene mehreren pflanzlichen Organismen nicht überleben, die die Gährung erzeugen; die Zerlegung hört auf. Wenn kommt der Prozess zum Stillstand, wenn Luft und Feuchtigkeit als die wichtigsten Lebensbedingungen der Organismen entzogen werden. So kommt es, daß man beim Einmachen und Aufbewahren der Früchte Säure und Siedehitz, Luftabschluss und Wasserentziehung erfolgreich anwendet; auf diese vier Momente hat die verschiedenen Conservirungsmethoden zurückzuführen.

Das Obst liegt in seinem lockeren Gewebe Zucker, etwas Gummi, organische Säuren, wie Äpfelsäure, Citronensäure oder auch Weinsäure, die theils frei, theils an Kali oder Natrium gebunden sind, und außerdem enthält es sehr viel Wasser. Auch geringe Mengen aromatischer Bestandtheile, Nebenbestandtheile organischer Säuren sind vorhanden. Die glückliche Mischung aller dieser Bestandtheile bedingt die Erfrischung, die man beim Genuß der meisten Früchte empfindet. Der hohe Wassergehalt ist der Grund für das leichte Kaumen der Früchte. Das Einmachen solcher saftreicher Früchte erfordert die größte Aufmerksamkeit und sorgfältigste Arbeit, jede kleine Nachlässigkeit rächt sich. Als erstes Haupterforderniß für das Conserviren von Gemüse gilt, daß man vollständig gesunde und nicht überreife Früchte verwendet. Obst mit laugen Stellen ist nicht zu gebrauchen, weil der beigemessene Zerlegungsvorgang in den Flaschen und Gläsern weiter fortwähret; daher sind die Beeren sauber anzuhäuten und in einem Sieb mit kaltem Wasser abzuspülen, ist das Spülwasser abgeseigt, kann man mit dem Einmachen beginnen. Äpfel, Birnen u. dgl. sind man sorgfältig, namentlich mit liberem Wasser, damit nicht Keimlinge das Kauchen beinträchtigen, dann entfernt man das Kernhaus und scheidet die Frucht je nach der Größe in zwei oder mehrere Theile, kleine Birnen und Äpfel kann man auch ganz verwenden. Stachelbeeren werden im unreifen Zustande geerntet. Blätter und Stiele werden vor dem Einmachen entfernt. Beim Reiben nimmt der Aufguss zu und der Gehalt an organischer Säure ab. Reife Stachelbeeren haben ihre Säure verloren und würden, die eingemacht, einen sauren Geschmack zeigen. Auch bildet sich während des Zerlegens in der Beere eine Gärung, die beim Einmachen die Früchte leicht zu Fäulnis werden ließe. Die Johannisbeeren legt man erst am Saft reif werden, sie haben dann noch Säure genug. Pflanzen, Äpfel u. a. werden sauber abgewaschen oder...