

eine Collection, wie man sie schwerlich bei einer früheren Ausstellung reichhaltiger und übersichtlicher geordnet angetroffen hat, deshalb mag es wohl gestattet sein, bei der Berichterstattung etwas weiter auszuholen und dem Leser das ganze Gebiet etwas näher zu bringen. Wir betonen die diesmal nur die wirtschaftliche Seite der Conservenindustrie, weil dieselbe heute, nachdem die Chemie und naturwissenschaftliche Seite der Conserven längst und vielfach erörtert worden ist, die weitaus wichtigere scheint. Nur noch eine ganz allgemeine Bemerkung wollen wir machen, ehe wir die einzelnen Conserven selbst und dann die Ausstellung betrachten.

Im Allgemeinen gilt für die Conservenindustrie noch der Satz, daß die Zubereitung von Conserven mit beispielloser Reinlichkeit geschehen muß; jeder nicht dazu gehörige Bestandtheil, oder eine unsaubere Manipulation während der Zubereitung verursacht später die Gährung in den Dosen und zerstört das Product.

Was die Auswahl von Nahrungsmitteln anbelangt, die hiezu verwendet werden, so kann man sicher sein, daß das Beste und Frischeste ausgesucht wird und darum kann sich auch der Consumant mit aller Zuversicht und Lust den Genuß gönnen, da bei der Conservenbereitung allen Ansprüchen einer gefunden, reinlichen Zubereitung auf das strengste entsprochen wird.

Das Fleisch und die Fleischfabricate.

Die Fleischconserven waren in der verschiedensten Art schon früherer Zeit bekannt und sind ohne Zweifel die ältesten. In unserer Zeit haben den meisten Erfolg und die größte Verbreitung die amerikanischen und australischen Conservefabriken erreicht.

Beispielsweise schlachtet die Company Liebig in Fray Bentos täglich 500 Stück Vieh zur Fleischextract-Fabrication, wovon täglich 1000 Kilogramm Extract bereitet werden.

Den aus London entnommenen Handelsberichten von Dr. Tallermann, Importeur daselbst, ist zu entnehmen, daß 1872 aus den Colonien, Victoria, Neu-Südwesten, Neu-Seeland, Queensland und Süd-Australien 321.991 Kisten Fleisch im Werthe von 890.700 Pfd. Sterling nach London eingeführt wurden. Der Bericht bedauert, daß in England die vorzügliche Qualität australischer Fleischsorten, als Ochsen-, Hammel-, Kalbfleisch, geräucherte Zungen, Kalbschinken u. s. w., noch nicht die rechte Würdigung gefunden hat; und doch stellt sich das Fleisch frei von allen Knochen trotz der theueren Blechumhüllung und Fracht um 1½ bis 2 Francs billiger als das frische.

Zum Verbrauche für Amerika, größtentheils für die ärmere Bevölkerung und hauptsächlich für Neger, erscheint eine Sorte gefalzene Kuhfleisch aus Uruguay stammend, welches an der Luft getrocknet ohne jede weitere Behandlung auf Jahre hinaus haltbar ist.

Auch von Borstenvieh wird sehr viel exportirt. Die Pock-Pakers Association in Cincinnati schlachtet jährlich drei Millionen Schweine, wovon die Schinken ausgelöst und geräuchert, die übrigen Theile gefalzen und in Fässer gepackt bis nach Deutschland versendet werden.

Die Fleischconservirung hat heute schon als Folge der massenhaften Production von Hornvieh in Südamerika und Australien, woselbst der geringen Bevölkerung wegen der Verbrauch ganz undenkbar ist, eine außerordentliche Ausdehnung erhalten; doch so sehr unter allen Methoden die Appert'sche die beste ist, weil sie dem Fleische den meisten Nahrungswert und den natürlichsten Geschmack erhält, ganz zum Gegensatze aller übrigen, bis jetzt angewendeten Systeme, so verursacht bei einem Artikel wie gewöhnliches Rindfleisch, was unter jeder Bedingung billig sein muß, die Umhüllung mit Blech zu viele Kosten und