

Allgemeiner Oberschlesischer Anzeiger.

Intermittisch

herausgegeben von J. Hollaender.

18ter Jahrgang.

— N^o 79. —

3tes Quartal.

Ratibor den 30. September 1840.

Die auswärtigen resp. Abonnenten des Oberschl. Anzeigers werden ergebenst ersucht die Pränumeration für das nächste Quartal noch vor Ablauf des gegenwärtigen bei den resp. Königl. Postämtern, gefälligst zu bewirken.

Ratibor den 25. September 1840.

d. Red.

An die Herren Fleischer-Meister.

Nachstehender, von sehr achtbarer Hand uns eingesandter Aufsatz, betreffend eine in England neu erfundene und durch Autorität als bewährt verbürgte Methode Schlachtvieh zu tödten, verdient mit Recht alle Aufmerksamkeit des betreffenden Gewerbes sowohl als des Publicums, und die Herren Fleischer-Meister werden gewiß um so weniger anstehen, den einfachen, unten näher beschriebenen Vorschlägen, und wenn vorläufig auch nur versuchsweise, williges Gehör zu schenken, als nicht nur das Publicum sondern wie im Verfolg gezeigt wird, auch sie selbst ersprießlichen Nutzen davon zu erwarten haben, indem sie nebenbei noch den schönsten Beweis liefern würden, daß sie für nützliche Verbesserungen nicht unempfänglich sind, und dies selbst dann nicht, wo es darauf ankommt, alte angeerbte Gewohnheit, einer nützlichen Neuerung zum Opfer zu bringen.

d. Red.

Das in England patentirte Verfahren, Schlachtvieh zu tödten, und das danach genannte Patentfleisch! —

Der Zweck dieses Verfahrens ist, ein recht saftiges kräftiges Fleisch zu erhalten, und dies wird erzielt, dadurch, daß das Thier so getödtet wird, daß das Blut aus den kleinern und kleinsten Blutadern während des Sterbens in die großen Aeste und Stämme der Blutadern zu strömen verhindert wird. Auf solche Weise bleibt das Blut und die Säfte in den kleinsten Gefäßen, welche sich in dem Fleisch, und dem Zellgewebe und allen Theilen befinden.

Es haben aber Versuche gelehrt, daß je kräftiger, anhaltender und vollständiger die Ausdehnung und Zusammenziehung der Lungen also das Athmen dauert, desto mehr das Blut aus den feinsten Nestchen und Würzeln in die großen Blutgefäße einströmt. In den Fällen, wo der Tod bei einem Säugethiere so erfolgte, daß nach dem Tode die Lungen voll und ausgedehnt sich zeigen, findet sich fast die ganze Blutmasse welche doch bekanntlich der Quell aller Ernährung und Fleischerzeugung ist, in den großen Blutadern zusammengelagert, während in den Fällen, wo der Tod in der Art statt fand, daß die Lungen zusammengefallen oder zusammengedrückt waren, dies in bedeutend geringerem Grade geschieht.

Bei dem neuen patentirten Tödtungsverfahren wird das Thier nicht auf die gewöhnliche Weise geschlachtet, sondern es wird der äußern Luft ein Eingang in die Brusthöhle verschafft, so daß die Lungen dadurch vollkommen zusammengedrückt, also ihre Anfüllung und Aufschwellung verhindert wird.

Das Verfahren hierbei ist folgendes:

An einen luftdichten Sack oder eine starke Rindsblase, die wenigstens 3 Cubikfuß Luft aufnehmen können müssen, wird eine einfache wenig Zoll lange und wenige Linien im Durchmesser haltende knöcherne oder hörnerne Röhre so genau befestigt, daß an der Seite keine Luft entweichen kann, vorn ist das Röhren offen. Es hat etwa in der Mitte seiner äußern Fläche einen erhabnen, nach vorn

etwas ausgehöhlten Knopf oder Rand, um zu bezeichnen wie weit das Röhren eingesteckt werden soll. Nun wird mittels eines Blasbalgs der luftdichte Sack oder die Rindsblase mit Luft gefüllt und dicht unter dem Röhren zugebunden.

Hierauf macht der Fleischer an dem vorhergestellten Thiere zwischen der 5. und 6. Rippe, und um zwei drittel des Raumes zwischen Brustbein und Rückenwirbelsäule von dieser letzteren entfernt, mit einem kleinen Messer einen nicht über zwei Zoll langen aber bis in den Lungensack eindringenden Schnitt. So wie dies auf beiden Seiten des Thieres geschehen ist, dringt augenblicklich die äußere Luft ein, die Lungen fallen zusammen und das Thier sinkt. Da aber die Denung nur gering ist, so könnte leicht die Communication mit der äußern Luft unterbrochen werden; um dies zu verhüten und den Tod zu beschleunigen, wird in jede Oefnung das Röhren des Luftsackes hineingedrückt, das um den Hals dieser Blase geschnürte Bändchen gelöst und die Luft in die Brusthöhle des Thieres hineingepreßt. Ein gänzlich Zusammen sinken der Lungen ist die Folge und 1 bis 4 Minuten nachher ist das Thier vollkommen tod.

Zum Schluß fährt der geehrte Einsender fort:

„Bei den hohen Preisen und der precären Güte des Fleisches, wie es in Rathbor zum Kauf geboten wird, dürfte eine Methode des Schlachtens wie die erwähnte um so größern Anklang finden, als dieselbe bequemer und gefahrloser ist, als die bisher

im Gebrauch stehende, und außerdem folgende nicht undedeutende Vortheile verspricht.

- 1) Das Fleisch wiegt 7 bis 10 Procent mehr.
- 2) Dasselbe hält sich weit länger.
- 3) Das so erlangte Fleisch ist viel ökonomischer, d. h. man gebraucht gegen 20% weniger um sich in gewohnter Weise zu sättigen.
- 4) Das Fleisch alter Thiere wird dabei fast eben so schmackhaft wie das der jüngern nämlich vollsäftig, zart und angenehm duftend.
- 5) Das Fleisch jüngerer Thiere wird fester und nährender als wenn sie auf die gewöhnliche Weise geschlachtet werden.
- 6) Kalbfleisch und Lammfleisch sehen allerdings nicht so bleich aus, es wird aber mit seiner Röthe kräftiger.
- 7) Das neue Tödtungsverfahren ist sicherer und weniger schmerzhaft, als der Schnitt durch den Hals, der Hieb mit der Art, oder der in manchen Gegenden übliche Strich in die Brust.

Beiträge zur Kochkunst.

Die Leipziger allgemeine Rodenzeitung theilt einige neu entdeckte Recepte zum Nutzen und Frommen jeder guten Küche mit, die wir hiermit allgemeiner bekannt zu machen uns keeilen.

a. Saure Gurken nach neuer Art.

Eine saure Gurke muß, um vollkommen zu sein, wohlischmeckend, fest, und schön grün sein. Man nehme also frische Gurken von mittler Größe, reibe sie ab, bringe Weinessig, Salz, Pfeffer und andere Gewürze in ein kufernes Gefäß und lasse den Inhalt kochen. Während des Kochens wirft man die Gurken hinein und rührt sie über ganz gelindem Feuer um. Dann nimmt man das Gefäß herunter und rührt die Gurken in dem Weinessig um, bis er fast nicht mehr warm ist. Während dieser Zeit werden die Gurken gelb, aber sie erhalten ihre grüne Farbe fast unmittelbar darauf wieder. Zuletzt bewahrt man sie in Gläsern oder steinernen Töpfen auf.

MUSIK - AUFFÜHRUNG.

Den 10. October 1840 wird unter gütiger Mitwirkung hochverehrter Dilettanten in dem Saale des Gastwirths Herrn Jaschke eine Aufführung der ansprechendsten Parthien aus den

Jahreszeiten von J. Haydn stattfinden, wozu hierdurch ganz ergebenst einladet.

Kelch.

Steinwig den 25. September 1840.

Kunst = Anzeige.

Einem hohen Adel und hochzuverehrenden Publikum wird hiermit ergebenst angezeigt: daß der Magisch-Physikalische Künstler, Schüler des berühmten Bosco, und Königl. Griechischer Hoffkünstler Wilhelm Frikel nebst Frau, bei seiner Durchreise von Wien nach Petersburg nächstens einige Vorstellungen geben wird. Das Nähere besagen die Zettel.

Garten = Veräußerung.

Die in der Nähe der hiesigen Königl. Salzniederlage belegnen, ehemaligen Stadtmühlen-Realitäten, bestehend aus einer Scheuer, 3 Morg. 67 [] Ruthen Ackerland, 91 [] R. trocken gelegten Mühlgraben u. 86 [] R. Weidenwerder resp. Uferdeckung, welche sich ihrer Lage nach sowohl zur Anlage von Magazinen, als eines Schanzes und öffentlichen Gartens eignen, sollen aus freier Hand am 28. October Vormittag 10 Uhr im Sessionszimmer unterzeichneter Kammer gegen Meistgebot entweder verkauft oder in Erbpacht gegeben werden, je nachdem die Gebote auf das Eine oder Andere annehmbarer ausfallen. Kauflustige werden dazu mit dem Bemerkten eingeladen, daß die Bedingungen im Termine vorgelegt werden sollen und der Zuschlag unterzeichneter Kammer vorbehalten bleibt.

Schloß Ratibor am 27. August 1840.

Herzogliche Ratiborer Kammer.

Kirmess, Sonntag den 4. October im Schießhause. Für gute Kuchen wird bestens gesorgt, wozu ich ergebenst einlade.

Woche.

In meinem Hause auf der langen Gasse Nr. 70. sind in der ersten und zweiten Etage 6 Wohnstuben nebst zwei Küchen, zwei Bodenkammern, zwei Kellern, zwei Holzschoppen und einem Pferdestall alles in der besten Ordnung von Neujahr 1841 zu vermietthen und das Nähere bei mir zuersuchen.

Franz Prassol.

Zum 1. October als künftigen Donnerstag wird der Unterzeichnete, wiederum gute Fleisch-Waaren zum Markte in seiner Bude verkaufen, nämlich bestehend in verschiedenen Arten guter Würst nebst geräucherten Schinken. Um gefällige gütige Abnahme bittet ergebenst

der Gastwirth
Peuckert.

Bauerwitz den 28. September 1840.

Ich werde künftigen Freitag den 2. October Morgens 8 Uhr an, meine noch übrigen Glaswaaren, so wie einige Meubles und einen Bleizug gegen baare Zahlung an den Meistbietenden in meiner Behausung veräußern.

Berv. Thiehl auf der Langen-Gasse.

Der in Nr. 76. dieses Blattes als verloren gegangen von mir annoncirte Staats-Schuld-Schein Lita. H Nr. 91597 de Rth. 100 ist wieder zum Vorschein gekommen, weshalb die frühere Anzeige hierdurch annullirt wird.

Wilhelm Traube.

Ratibor den 29. September 1840.