

7. Sekundärliteratur

Jahrbuch der alten Lateiner : Schola Latina.

Halle (Saale)

Für Feinschmecker

Nutzungsbedingungen

Die Digitalisate des Francke-Portals sind urheberrechtlich geschützt. Sie dürfen für wissenschaftliche und private Zwecke heruntergeladen und ausgedruckt werden. Vorhandene Herkunftsbezeichnungen dürfen dabei nicht entfernt werden.

Eine kommerzielle oder institutionelle Nutzung oder Veröffentlichung dieser Inhalte ist ohne vorheriges schriftliches Einverständnis des Studienzentrums August Hermann Francke der Franckeschen Stiftungen nicht gestattet, das ggf. auf weitere Institutionen als Rechteinhaber verweist. Für die Veröffentlichung der Digitalisate können gemäß der Gebührenordnung der Franckeschen Stiftungen Entgelte erhoben werden.

Zur Erteilung einer Veröffentlichungsgenehmigung wenden Sie sich bitte an die Leiterin des Studienzentrums, Frau Dr. Britta Klosterberg, Franckeplatz 1, Haus 22-24, 06110 Halle (studienzentrum@francke-halle.de)

Terms of use

All digital documents of the Francke-Portal are protected by copyright. They may be downloaded and printed only for non-commercial educational, research and private purposes. Attached provenance marks may not be removed.

Commercial or institutional use or publication of these digital documents in printed or digital form is not allowed without obtaining prior written permission by the Study Center August Hermann Francke of the Francke Foundations which can refer to other institutions as right holders. If digital documents are published, the Study Center is entitled to charge a fee in accordance with the scale of charges of the Francke Foundations.

For reproduction requests and permissions, please contact the head of the Study Center, Frau Dr. Britta Klosterberg, Franckeplatz 1, Haus 22-24, 06110 Halle (studienzentrum@francke-halle.de)

Zum 50. Geburtstage unseres Abiturienten-Examens Juni 1943 in Halle

von Joh. Schweingel (1884—1893)

Vorüber — ist ein freundlich Wort,
Wenn es trug uns're Sorgen fort,
Die, nur ein zartes Wölkchen klein,
Doch hüllten uns're Sonne ein.

Vorüber — eine schwere Not,
Wenn unser Lebensglück bedroht,
Wenn in der menschenvollen Welt
Sich Einsamkeit uns zugesellt.

Vorüber — das ist wohl der Klang,
Der festlich uns zusammenzwang.
Doch über manchem dunklen Schimmer
Schwebt köstliche Erinnerung immer.

Der Jugend Lust, ihr bunter Schein,
Das soll uns neu gewonnen sein.
Und manches schier vergess'ne Bild
Steigt leuchtend auf, in Farben mild.

So manches Jahr schwand schon dahin,
Und mit ihm Freude, leichter Sinn,
Doch hier soll stiller Hafen sein,
Wo alle Stürme schlafen ein.

Bald trägt der flücht'ge Strom der Zeit
Uns fort in viele Fernen weit.
Und ob auch rasten möcht' der Fuß,
Noch ruft die Pflicht, das ernste Muß.

Aus sel'ger Stunden Sonnenschein
Zieht Wärme in das Herz hinein.
Sie nehmen wir von hier zurück:
Die Freundschaft bleibt als Lebensglück.

Joh. Schweingel, 1884—1893

Für Feinschmecker

In der Fachliteratur wird Peter Biegler, ein ehem. Schüler der Franckeschen Stiftungen in Halle/S., die Entwicklung der vollkonservierten Heringsfilets zugeschrieben. Bis 1930 gab es lediglich Heringsfilets in Tomatensoße. Als Feinschmecker und Soßenkoch stellte er seine Fähig-

keiten unter Beweis. Er schuf die verschiedensten Tunken, wie Bier-, Sahne-, Wein-, Speck-, Buttertunke usw. Es kam dabei nicht nur darauf an, geschmacklich etwas Hochwertiges zu schaffen, sondern gleichzeitig einen Weg zu finden, die Soßen so aufeinander abzustimmen, daß qualitativ und in chemischer Hinsicht alle Voraussetzungen für eine wirkliche Vollkonserve geschaffen wurde. Die Heringsfilets in Biertunke nannte Peter Biegler übrigens im Gedenken an seinen Vater „Heringsfilets in Bavaria-Tunke auf Brauherrenart“. Diese Art der Heringskonserve fand einen reichen Absatz. Weiter überraschte er die Konsumenten mit einer Heringskonserve, auf deren Etikett Kühe abgebildet waren. Es war ihm gelungen, eine sterilisierfähige Sahnentunke zu bereiten.

In Zusammenarbeit mit den verschiedensten Maschinenfabriken regte er den Bau vieler Maschinen und Apparaturen an, die heute aus der Fischindustrie nicht mehr wegzudenken sind. Als Wissenschaftler entdeckte er „so ganz nebenbei“ zwei Bakterien, welche die Lagerfähigkeit von Marinaden gefährdeten (*Bacillus pebeatus* und das Bakterium *stagnatum*). Er fand selbstverständlich auch einen Weg, durch besondere Pflege oder Lagerung eine Gefährdung der Ware durch diese Mikroorganismen zu verhindern.

Neben seiner vielseitigen Labortätigkeit hat Peter Biegler immer noch Zeit gefunden, sich eingehend mit der Betriebspraxis der Fischindustrie zu beschäftigen und in bedeutenden Betrieben beratend tätig zu sein.

Auf vielen Auslandsreisen, die ihn unter anderem nach Norwegen, Schweden, Dänemark, England, Frankreich, Jugoslawien, Italien und Holland führten, besuchte er Betriebe der Fischindustrie. Durch Vergleiche konnte er sein Wissen erheblich erweitern und fand manche Anregung. Kalifornien und Japan sind seine nächsten Reiseziele.

Ringkampf mit Homer

Von Dr. Kurt Ermisch (1917–1923)

Es war im Jahre 1923. Ich war stolzer Oberprimaner in der Latina. Herr Studienrat Faltin hatte eine Ideal-Büste von Homer in die Klasse bringen lassen. Sie stand auf dem Klassenschrank. Die Pause war schon beendet. Wir erwarteten jeden Augenblick den Lehrer. Aus irgend welchen Gründen kam es zwischen mir und einem Klassenkameraden zu einem Ringkampf. Dabei fielen wir gegen den Klassenschrank. Der alte Homer, der sich das mit angesehen hatte, fing durch den plötzlichen Stoß an zu wackeln. Die Klasse beobachtete den Vorfall mit atemloser Spannung. Nach einigem Hin und Her schlug dann schließlich die Büste mit dem Kopf gegen die Wand und trennte sich in zwei Teile. Ein homerisches Gelächter der Klasse war das Ergebnis. Ich stürzte mich sofort auf die beiden Teile und konnte sie unter meiner Bank noch rechtzeitig in Sicherheit bringen.