

Unterhaltungs-Blatt.

Beilage

zur Preßburger Zeitung No. 27.

Freitag, den 8. April 1825.

Ueber das

Branntweinbrennen aus Kartoffeln.

(Von einem vaterländischen Oekonomen.)

Wer kein Patron der Kartoffeln war, der lese diese Zeilen und rufe mit mir aus: wahrlich dieses Wurzelgewächs ist für Alle von der größten Wichtigkeit!

Die Kartoffel, deren es unendlich viele Varietäten giebt, ist zu Allem nütze; sie kömmt unter hundert Gestalten auf die Tafel aller Volksklassen und ist beliebt, — sie dient dem Vieh' zum nahrhaften Futter; der Oeconom und Fabrikant zieht aus derselben hundertfachen Vortheil; er macht sich Essig und Zucker, Stärke und Mehl u. s. w., besonders aber durch die Gährung guten Branntwein aus derselben, und deckt auf diese Art sehr viele Bedürfnisse, wo das Klima den Weinbau nicht gestattet.

Die Branntweinbrennerei ist es also, welche den höchsten Ertrag aus Kartoffeln liefert. Um dieß zu beweisen und zu meinem Zwecke zu gelangen, will ich die Art und Weise beschreiben, wie man aus Kartoffeln Branntwein brennt, und schließlich hinzufügen, welch' enormen Profit dieses Geschäft leiste.

Ich machte eine Reise durch Zay-Ugrocz. im

Trentschiner Komitat, wo eine große Branntweinbrennerei des Freiherrn Emmerich von Zay existirt. Mein Erstes war, dieselbe anzusehn, um daselbst meine wenigen Kenntnisse vom Branntweinbrennen zu bereichern. Man war hier eben in Begriff, die durch Dampfgahr gekochten Kartoffeln zu zerquetschen. Ich war und blieb daher bei der ganzen Operation.

Die zuerst rein abgewaschenen Kartoffeln, die in einem Bottich, der 18 Centner faßt, im Dampfe gahr gekocht waren, brachte man auf die Quetschmühle. Diese besteht aus zwei Cylindern, die sich durchs Drehen von beiden Seiten aneinander reiben und dadurch die Kartoffeln in einen Verschlag, gut zerquetscht, hineinfallen machen. Ist der Verschlag, der 6 Centner dieser Kartoffeln aufnimmt, voll, so wird die Masse alsogleich in 2 Gährbottiche überfüllt und augenblicklich eingeteigt. Zum Einteigen giebt man 85 Halbe Wasser auf 3 Centner von eben der Temperatur, welche die Kartoffeln besitzen; hier fand sich, daß dieselben 65 Gr. R. hatten. Nach dem Einteigen folgte alsogleich das Einmeischen, welches aber nicht mit siedendem Wasser statt fand, sondern mit einer Temperatur von 75 Gr. R., indem die Kartoffeln nicht denselben Grad von Hitze ertragen, weichen das Getreide erhalten muß. Zu dieser Operation kamen 100 Halbe Wasser. Jetzt kam zum eingemeichten Gut ein halber Megen schon früher, in einem dazu geeigneten Bottiche, eingeteigten und eingemeichten Gerstenmalzes, um dadurch die Weingährung zu erleichtern und zu befördern. Warum dieß geschah? ist schon oben gesagt worden, indem zum einteigen des Getreides ein 40 Gr. R. Was-

fer, und zum Einmeischen ein siedendes, ober 80 Gr. R. genommen werden muß, welches folglich mit der Operation der Kartoffelmeische nicht homogen wäre. Nun wurde gleich abgekühlt, indem unterdessen ununterbrochen die übrigen Kartoffeln zerquetscht, in die übrigen Bottiche vertheilt und zweckmäßig behandelt wurden. Das abgekühlte Gut wurde jetzt sehr schnell durch ein von starkem, eisernen Drath geflochtenes Gitter gerieben, um alle noch etwa zusammenhängenden Theile der Kartoffeln auseinander zu bringen, weil aus dieser, mittelst der Gährung, kein Alkohol entstehen würde. Zur Kühlung wurden 400 H. Wasser genommen. Nun kamen 5 Halbe Bierhefen dazu, nachdem sich's mittelst des Thermometers zeigte, daß das Gut bereits bis auf 20 Gr. R. abgekühlt sei. In einigen Stunden bildete sich ein weißer, schäumender Rand auf der Oberfläche der Meische. Die Gährung ist, wie man mir sagte, in 40 Stunden vollendet und wird destillirt. — Ich sah hier den Schmidtschen Apparat, der mit großem Vortheile gebraucht wird, nur entspricht er seinen eigentlichem Zwecke nicht, indem man den Lutter auf eine andere Blase wieder destilliren muß, um Branntwein zu gewinnen. Ich kostete den Branntwein: er war vortreflich, ohne alle Rohheit, von allem brenzlichen und fuselartigen Geschmacke befreit, daher er den besten Abgang hat. Man brennt hier, wie man mir sagte, jährlich über 1000 Centner an Kartoffeln aus. Die Meische brennt nie an, weil sie zweckmäßig dünn ist. Die Schlempe gewährt ein vortrefliches Futter für vieles Horn- und

Schafvieh, auch Schweine und Pferde werden damit getränkt.

Jetzt entsteht die Frage, ob sich auch diese Mühe mit Vortheil rentiere? Ja! — ich werde dieß in Kürze beweisen.

Ein Acker von 10 Preßburg. Megen Ausfaat, wirft hier über 1000 Cent. an Kartoffeln ab; der Centner giebt, nebst dem guten Futter der Schlempe, 10 Halbe an 10 Gr. B. Branntwein, á 7 fr. gerechnet, beträgt

1166 fl. 40 fr.

Eben derselbe Acker vermag in dem fruchtbarsten Jahre, hier zu Land, höchstens 80 Preßb. Megen an Korn zu leisten; der Megen giebt an Branntwein von eben derselben Stärke, 30 Halbe, á 7 fr. macht

280 fl.

das Stroh ist jetzt werth

60 fl.

ab 340 fl. — fr

Wer sollte das glauben, daß die Kartoffeln auf diese Art dem Güterbesitzer einen größeren Profit leisten, von

826 fl. 40 fr.

Die Bearbeitung der Kartoffeln kostet nicht so viel, als man vielleicht vermuthet, indem sie hier gedrißt, mittelst des Cultivators behandelt und dann ausgesäet werden.

Die Arbeit im Brennhaufe ist zwar mühsamer und dauert länger als die, beim Getreide; doch fällt sie bei einer Meierei nie dem Besitzer zur Last, weil in den Wintermonaten, das übrige Gesinde bequem mitwirken kann.

Das Einzige, daß mehr Holz und Zeit erfordert wird, um eine ähnliche Quantität des Brannntweins zu gewinnen, als aus dem Getreide, spricht zu wenig gegen den ungeheuern Nutzen.

Anzahl der Häuser in Preßburg in 3 verschiedenen Zeiträumen.

Im Jahre 1382 war, nach dem Ausweis eines gleichzeitigen authentischen Registers, so über den für sämtliche Häuser in der Stadt Preßburg einzuscassirten Königszins, abgefaßt wurde, folgende Zahl der Häuser:

1) In der innern, d. i. mit Mauern eingeschlossenen Stadt	129
2) In den Vorstädten, und zwar:	
in der Gaißgasse	4
in der Michaelis = heutigen Biereimergasse	17
in der Schöndorfergasse	30
in Lunaw = Neusiedel	30
in der Wödrizergasse	34
in der Slutergasse	11
auf der Hochstraße	42
in Spital = Neusiedel	28
in der Neustadt	24

Summa 349

Im Jahre 1720, im July, wurde die Anzahl der Häuser folgendermaassen angegeben:

1) Im ersten Viertel der innern Stadt	76
2) Im zweiten Viertel derselben	93
3) In den Vorstädten, und zwar:	
in der Gaißgasse	14
in der Michaelis = heutigen Biereimergasse	41

Transport	224
auf der Nonnenbahn	36
auf der Hochstraße	47
in der Schöndorfergasse	70
in der Spitalgasse	61
in der Donaugasse	51
auf der Neugasse, Neustadt, Donaustift	64
in der Wödrizergasse	55
	<hr/>
	608

Dazu an öffentlichen Gebäuden und Klöstern 27

Summa 635

Im Jahre 1825 befinden sich:

1) In der innern Stadt	223
2) In den weitläufigen innern u. äußern Vorstädten	1163

Summa 1386

Die außer den Stadt-Linien, als im Steinbruch, im Wödrizer Thal, im Weingebirge, in den Waldungen und Auen zerstreuten 53 Gebäude, sind in dieser Zahl nicht mit begriffen.

Wenn man nun diese drei Zeiträume gegeneinander hält, so ergibt sich folgendes Resultat: Vom Jahre 1382 bis 1720 während 338 Jahren, wurde die Zahl der Häuser in Preßburg um 286 vermehrt; vom Jahre 1720 bis 1824, das ist binnen 124 Jahren, stieg die vermehrte Zahl der Häuser um 731, wodurch nicht bloß neue Gassen in den innern Vorstädten, sondern auch die weitläufige äußere Vorstadt, *Blumenthal* genannt, entstanden.

Georg v. Gjurikowits.

Anzahl der Katholiken in England.

Nach den vor ungefähr 35 Jahren dem Parlament überreichten Berichten, belief sich die Anzahl der Katholiken in England auf 69,376. Sie wird jetzt auf mehr als eine halbe Million angeschlagen. Im Jahre 1781 gab es in England nur 3 katholische Schulen, jetzt sind deren mehr als 50 vorhanden. Der größte Theil der katholischen Kirchen, von denen man über 900 zählt, ist in den letzten dreißig Jahren erbaut worden. Die katholische Universität zu Stonehurst hat 500 Zöglinge. Vor der Ankunft der Jesuiten gab es in der Umgebung von Stonehurst nur 10 oder 12 katholische Familien; man berechnet ihre Menge jetzt auf tausend. Man hat neuerdings zwei schöne Kirchen erbaut, wovon jede 2000 Personen in sich aufnehmen kann. Zu Manchester, Liverpool und Preston haben im Jahre 1823 mehr als 3000 katholische Kinder die Firmelung erhalten.

M i s c e l l e n.

Eine Tigerin, die sich mit einem Löwen gepaart, (ein bisher für unmöglich gehaltenes Ereigniß) hat, in Atkin's Menagerie zu Windsor, am 28. October, 3 Junge zur Welt gebracht, die ihr mehr oder weniger ähnlich sahen.

Ein Hahn, welcher in einem leeren Keller in Arbroath eingesperrt worden war, in welchen es durchaus nichts für ihn zu essen gab, hatte sich, als man ihn nach 43 Tagen aus seinem Kerker erlöste, sämtliche Federn ausgerupft, und die fleischigen Enden derselben

abgenagt. Das Thier taumelte wie betrunken, hatte sich aber erholt und Speise zu sich genommen.

Zu Alfort wurde im vorigen Jahre in der Veterinärſchule beobachtet, daß eine durch den Biß eines tollen Hundes wüthend gewordene Ziege, große Quantitäten von rohem Fleisch faute und verschlang. Es verdient dieß in so fern mehr Aufmerksamkeit, als die Hunde in demselben krankhaften Zustande, gleichfalls von ihrer natürlichen Nahrung durchaus verschiedene Substanzen, als Erde, Stroh, Holz u. s. w. gierig verschlingen.

Wer in Nordamerika — sagt Talleyrand — aus einer Hauptstadt in das Innere reist, der geht nach und nach alle Grade der Civilisation vom höchsten bis zum niedrigsten durch. Eine solche Reise ist als eine Art praktischen Kursus des gesellschaftlichen Zustandes, in allen seinen Gestalten anzusehen. Man steigt von dem vollkommensten, künstlichsten und zusammengeſetzten Vereine, zu dem rohesten, einfachsten und ärmlichsten hinab. So erblickt man, in umgekehrten Verhältnissen, im Raume, was der Zeit angehört. Eine solche historische Reise geht rückwärts durch alle Formen der gesellschaftlichen Entwicklung.

Auflösung des Räthfels in No. 25.

Das Lehrgeld der Erfahrung.

Auflösung der Charade in No. 26.

A r g l i ſ t.
