



Allgemeine
Handlungs-Zeitschrift
 von und für Ungarn.

(Halbjähriger Preis: 2 fl. 30 kr. C. M. Mit Postversendung: 3 fl. 30 kr. C. M.)

Dritter

Mittwoch, den 15. September.

Jahrgang

Anisban und Bereitung des Anisöls in
 Erfurt.

Nach einer Abhandlung des Hrn. Prof. Völker im Land- und Hauswirth ist der Anisban um Erfurt ungeschätzt der Mitbewerber anderer Länder immer noch bedeutend, wenn er gleich früher stärker war. Der Erfurter Anis wird wegen seiner gewürzhafter Theile geschätzt, und man versendet jährlich mehrere tausend Zentner ins Ausland.

In guten Jahren, auf passendem Boden, kann man vom Morgen oft fünf Zentner und mehr Anisamen gewinnen; dagegen geräth er oft auch schlecht, daher die Preise von 5—7 bis zu 18—20 Thaler pr. Zentner wechseln. Oft hat der Ertrag den Werrh des Grundstücks überstiegen; aber es ist bei Missernten oft bedeutender Verlust, weil besonders das Säen viele Kosten verursacht.

Ein Umstand, der dem Anishandel schon viel geschadet hat, ist die von den Anisbauern häufig unternommene Verfälschung des Anises mit Sand, oder öfterer noch mit einer bräunlichen Erde, die in ihrer Form sehr viel Ähnlichkeit mit den Aniskernen hat; diese Erde findet sich nur an einigen Orten, und wird von da zum Behuf jener Verfälschung von den Anisbauern oft ziemlich entfernter Dörfer abgeholt, daher dergleichen Erdgruben spottweise Anisgruben genannt werden. Diese Erde wird sorgfältig durch mehrere passende Siebe gerädet, um Kerne von der Größe des Anisamens zu erhalten. Inzwischen läßt sich die auf diese Weise veranstaltete Verfälschung leicht erkennen, einmal dadurch, daß man von dem zum Verkauf gebrachten Anis eine Probe zwischen den Händen

stark reibt, wodurch die Erdtheile zu Staub gerieben werden und dadurch ihre Gegenwart kenntlich machen; zweitens, wenn man eine Anisprobe in ein mit Wasser gefülltes Glas einrührt. Die dabei befindlichen Erdkerne sinken dann früher zu Boden als der Anisame, oder machen auch das Wasser, wenn sie sich zertheilen, sehr trübe und schlammicht; endlich gibt auch drittens das Mikroskop sogleich Gelegenheit zur Entdeckung einer stattgefundenen Verfälschung.

Als Material zur Bereitung des Anisöls wird zuweilen der reine Anisame selbst, gemeinlich aber bloß die sogenannte Anispreu in Anwendung gesetzt. Diese beim Ausdreschen des Anisamens erhaltene Spreu besteht ihrer Hauptmasse nach aus einem Gemenge von Fragmenten der Anisbolbenstängel und Blättchen, worin sich auch noch kleine unvollkommene Aniskerne mit vorfinden. Die Anispreu wird von den Anisbauenden dem Gemäße nach (nach Erfurter Mezen oder preuß. Scheffeln) an die Anisbrenner verkauft. Der Preis eines Scheffels schwankt gemeinlich zwischen $\frac{1}{2}$ bis $\frac{1}{4}$ Thaler, er steht aber auch zuweilen höher. Beim Ankauf kommt viel auf eine richtige Beurtheilung der Brauchbarkeit und Beschaffenheit der Anispreu an; denn diese ist nicht nur an sich nach Beschaffenheit des Bodens, der Lage, der Jahreswitterung, worin die Anispflanzen, von welchen sie herkommt, erwachsen, bald reicher, bald ärmer an wesentlichen Anisöltheilen, sondern es fällt auch häufig eine Verunreinigung oder absichtliche Verfälschung der Anispreu mit Erde oder andern fremdartigen Stoffen vor, namentlich auch mit einer durchs Alter kraftlos gewordenen Spreu. Eine Beimischung von Erdtheilen bringt bei der Anisöl-

brennerei großen Schaden, weil sich dieselben in der Blase zu Boden setzen und so leicht ein Anbrennen des Guts veranlassen, in Folge dessen das Anisöl einen brandigen Geruch und Geschmack annimmt und alsdann an die Kaufleute nicht abzusetzen ist. Inzwischen ist eine solche nachtheilige Verfälschung der Anispreu mit Erde leicht durch die oben angegebenen Mittel, wie beim Anisamen, zu entbeken; schwieriger oder gar nicht ist dies möglich, wenn unter znte Anispreu von der letzten Ernte ein Antheil von einer ältern, vorjährigen, kraftlos gewordenen, oder durch schlechte Aufbewahrung entbrannten und verdorbenen Spreu beigemischt wurde. Denn die Anispreu kann gar leicht verderben, wenn sie, ohne gehörig getrocknet zu sein, in hohen Haufen und vielleicht gar an feuchten Orten aufgeschüttet wird, sie erhitzt sich sodann, oder entbrennt, wie man sich auszudrücken pflegt, wodurch ihr Gehalt an wesentlichem Del ganz oder größtentheils zerstört wird. Auch schon wenn bei übrigens zweckmäßiger Aufbewahrung die Anispreu zu lange liegen bleibt, ehe sie destillirt wird, gehen viele Deltheile verloren. Aus diesem Grunde beilehen sich die Anisbrenner, den im Herbst aufgekauften Spreuvorrath vor Eintritt der wärmeren Jahreszeit aufzuarbeiten. Ueberdies hat man bei der Destillation des Anisöls in den kälteren Jahreszeiten noch den Vortheil, daß sich das Anisöl, weil es dann gerinnt, leichter vom Wasser scheiden läßt und auch nicht so viel durch Verdunstung verloren geht.

Der Destillirapparat, mittelst dessen man das Anisöl aus der Anispreu oder dem Samen auszieht, unterscheidet sich nur wenig von einem gewöhnlichen Branntweinbrennerapparate. Er besteht nämlich aus einer kupfernen Blase mit Helm und Kühlrohr; statt eines Schlangengeröhrs bedienen sich die meisten Anisbrenner lieber eines geraden Kühlrohrs, und zwar aus dem Grunde, weil die Anispreu, besonders beim Anfang der Destillation, zum Ueberschieseln sehr geneigt ist, in welchem Falle ein Schlangengeröhr sich leicht verstopft, wodurch alsdann oft ein gefahr- und verlustbringendes Umwerfen des Helms erfolgt.

Vor der Mündung des durch ein mit Wasser gefülltes Kühlfaß laufenden Kühlrohrs befindet sich die Vorlage, worein das aus Anisöl und Wasser bestehende Destillat abfließt. Diese Vorlage besteht aus einem steinernen, unten mit einem Loche versehenen Topfe, welcher in ein etwas größeres hölzernes Gefäß hineingestellt wird. Durch diese Einrichtung beabsichtigt man eine schnellere und vollständigere Abscheidung des Dels von Wasser, denn indem sich gedachtes Destillat unmittelbar aus der Mündung des Kühlrohrs in den Topf ergießt, hat das leichtere Anisöl

Zeit, sich auf die Oberfläche des Wassers zu begeben, was gegen das Wasser, woraus das Anisöl sich abgeschieden hat, durch das unten am Topfe befindliche Loch heraus in das hölzerne Gefäß tritt und sich hier in gleiches Niveau mit der im Topfe befindlichen Flüssigkeit stellt, so daß beim Fortgange der Destillation das überflüssige Wasser fortwährend oben durch eine Oeffnung aus dem hölzernen Gefäß abläuft und in ein daneben befindliches größeres Reservoir fließt. Das hölzerne Gefäß, worin sich der obgedachte Topf befindet, wird mit einem Deckel bedeckt, um dadurch einigermaßen das Verflüchtigen des Anisöls zu verhüten; inzwischen wird der Zweck dadurch nur auf eine unvollkommene Weise erreicht, denn nicht nur in den Anisbrennereien selbst ist die Luft beständig mit stark riechenden feinem Anisdampfe erfüllt, sondern diese Werkstätte verrathen ihr Dasein bis in beträchtliche Entfernungen hin, durch die Gerüche, welche sich aus ihnen verbreiten, und welche auch mit dadurch veranlaßt werden, das, wenn die Anispreu nach Beendigung einer Destillation aus der Blase genommen wird, sie immer stark riechende Dämpfe noch ausstößt.

Was die Größe der Blase und des Destillirapparats überhaupt betrifft, so ist sie nicht in allen Anisbrennereien gleich; inzwischen haben die meisten Anisblasen eine Größe, wie die Branntweinblasen, worin das eingemischte Gut von 1 Scheffel (preuß.) Getreide auf einmal abgetrieben werden kann, und in solchen Blasen wird bei jeder Destillation 1 bis 1½ Scheffel Anispreu auf einmal in Arbeit genommen.

Waareneinfuhr in Frankreich.

Die französischen Antillen haben in diesem ersten Halbjahre eben so viel Kaffe geliefert, als früher. Die Zufuhr von Bourbon nimmt ab, weil man dort den Kaffebau zum Theil aufgegeben hat. Haiti lieferte so viel, wie früher, Havana und Nordamerika mehr, Brasilien weniger. Im Allgemeinen ist der Vorrath bedeutend. Von Baumwolle sind dieses Jahr schon 220,000 Ballen angekommen, 1829 in gleicher Zeit nur 135,000, 1828 148,000 und 1827 177,000 Ballen. Von Nordamerika wurden 50,000 Ballen mehr zugeführt, die Havre allein erhielt. Brasilien lieferte 15,000 Ballen mehr, und Marseille erhielt von Egypten bereits 31,600 Ballen; 1829 nur 11,000 Ballen in derselben Zeit. Diese Zufuhren in den Hauptplätzen, Havre und Marseille, drücken die Preise herab. Von Thee und Senegalgummi wurde mehr eingeführt,

von Orleans eben so viel wie früher, doch steht der Preis hoch, weil die Kolonisten die Bereitung nur mit Verlust noch betreiben können. Von den französischen Antillen wurde weit weniger Zucker zugeführt, nämlich bis jetzt nur 40,000 Faß von Martinik und Guadeloupe, während 1829 74,000, 1828 55 800, 1827 52,700 Faß ankamen. Ursache ist zum Theil die Verspätung der Ernten. Von Bourbon kamen dagegen 220,000 Faß, 1829 nur 120,000 an. Die Einfuhr fremder Zucker nimmt immer mehr ab, und die französischen Märkte verlieren ihre Wichtigkeit für das Ausland, wo man Antwerpen und die nördlichen Häfen vorzieht.

Fruchtbarkeit am Missouri.

Nach Duden ist der Boden in dem Bereich des Missouri-Stroms, in den westlichen Staaten Nordamerikas, ungemessen fruchtbar, doch in einer andern Bedeutung, als man mit diesem Worte in Europa verbindet. Guter bedarf während dem ersten Jahrhundert durchaus keines Düngers, und ist in den ersten Jahrzehnten selbst zu Weizen zu fett. Mittlerer Boden, oder Boden zweiter Ordnung, ist immer der Art, daß in den ersten 12 bis 20 Jahren der Dünger den Ertrag der Ernte nicht zu steigern vermag. Der dürrigste Boden ist in den näher bei den Savanen befindlichen Wäldern.

Die Savanen selbst sind meistens so fruchtbar, als die Hügel an den Thalebenen. Die schwarze Dammerde auf ihnen ist an den meisten Stellen anderthalb bis dritthalb Fuß tief und unter ihr ist eine gute Mischung von Thon, Kalk und Sand. Der Boden ist von dem seit den Urzeiten aufgehäuften Pflanzenmoder fast überall so schwarz, als wandle man auf einem Kohlenlager. Duden sah Weinstöcke, deren Stämme über einen Fuß dick, sich gegen hundert Fuß hoch frei wie Kabel emporhoben, und sich auf den Kronen der Ulmen mit ihren dicht belaubten Ranken ausbreiteten.

Sehr fruchtbare Landstriche kann man vom Staate zu $1\frac{1}{2}$ Dollar (3 fl.) den Acre (von 160 Quadratruthen), und etwas theurer, von Privatpersonen kaufen.

Missouri ist im eigentlichen Sinne des Wortes ein Land, wo Milch und Honig fließt. Selbst den Zucker zapft man dort aus Bäumen, dem Zuckerahorn, das am Mississippi sehr häufig ist. Er ist dem besten hellgelben Rohrzucker vorzuziehen, und bedarf zum häuslichen Gebrauche keiner Reinigung. Zwei Personen liefern mit aller Bequemlichkeit, falls das Wetter günstig ist, in einer Woche 200 bis 300 Pfund, ohne an den gewöhnlichen

Berichtungen für die tägliche Nahrung gehindert zu sein, er kostet 10 Cents (12 kr. das lb.). Jede Haushaltung verbraucht jährlich 100 lb und mehr. Ueberhaupt kennt man keine europäische Dürftigkeit. Ein Tagelöhner verdient dort in einem Tag so viel, als er die ganze Woche, mit der besten Eßlust, an Fleisch, Brot, Gemüse, Butter, Milch und Branntwein, verzehrt.

Das Pfund des besten Rindfleischs kostet $1\frac{1}{2}$ Cents, das Schweinefleisch 2 Cents ($2\frac{1}{2}$ Kreuzer). Es gibt einen großen Ueberfluß an Wildpret, Hirschen, Truthühnern, Feldhühnern, Tauben, Schnepfen etc., überdies ist Jagd und Fischerei in Nordamerika jedem freigegeben.

Die Hirsche, deren es im Missuristaat zwei Arten gibt (*cervus virginianus* und *canadensis*), sind gewöhnlich sehr fett. Ihr Fleisch ist wohlsmekend. Aber selten nimmt der Jäger das ganze Thier. Er begnügt sich mit der Haut und den Hinterschenkeln, und hängt den Rest an einen Baum, damit irgend ein Anderer, der Lust dazu hat, sich einen Braten holen könne. Truthühner trifft man in Heerden von 20 bis 50 Stück. Sie müssen wenigstens 15 Pfund wiegen, sonst hebt sie der Schütze nicht auf. Man zahlt für das Stück 12 Cents (15 Kreuzer). Für einen Dollar (2 fl.) bekommt man wöchentlich Kost und Wohnung in diesem glücklichen Land. Wer nur über Nacht oder einige Tage bleibt, zahlt durchaus nichts. Gastfreundschaft ist allgemein. Die Knechte und Mägde sind größtentheils Schwarze, manchmal Freie. Nach Duden ist hinsichtlich der Pflege des Leibes, des Schutzes gegen Krankheiten und des Maasses der Arbeiten, die Lage eines Sklaven im Missuristaate der des Gesindes und der Tagelöhner in Deutschland weit vorzuziehen.

Eisen, Salz, Salpeter, Steinkohlen, Kupfer etc. gibt es im Ueberflusse.

Mit einem Kapital von 6000 Thalern kann man im Innern Nordamerikas das Glück einer ganzen Familie gründen, selbst wenn sich die Reisekosten auf 800 bis 1000 Thaler belaufen sollten. Ein Einzelner kann, anständig reisend, für ungefähr 550 holländische Gulden von Holland bis zum Missouri gelangen. Die Ansiedlungskosten berechnen sich also: 80 Morgen Land, 150 bis 200 Thaler, Lichtung und Umzäunung von 5—7 Morgen 45—60 Thlr., 2 Pferde 120 Thlr., 2 Kühe 26 Thlr., 2 Mutter Schweine 12 Thlr., die Gebäude 100, Hausgeräthe 100, im Ganzen 618 Thlr. im höchsten Ansz. Wenigstens bedarf der Einwanderer noch 200 Thlr. auf seine Wohnung, so ist er bei weitem besser eingerichtet, als irgend ein wohlhabender Landmann in Deutschland es sein kann. —

M i s z e l l e n.

In England fällt die Ernte in Menge und Güte sehr gut aus.

Die Preise des Bleis dürften an den meisten Plätzen steigen, weil die Besitzer der Bleigruben zu Malaga, die bei den niedrigen Preisen die Arbeiter nur spärlich bezahlen konnten, beschlossen haben, von nun an nur in den Monaten Juni, Juli, Dezember, Januar, Februar und März arbeiten zu lassen. Dieses Jahr arbeiten sie auch während August und September nicht.

Die mittel-rheinischen Dampfschiffe versehen ihren Dienst regelmäßig und haben bedeutenden Zuwachs an Güterladungen erhalten; die nieder-rheinischen Schiffe entsprechen in einem geringern Grade den Anforderungen. Ein sonderbarer Wettstreit findet jetzt zwischen den beiden Dampfschiffen, die von Rotterdam nach London fahren, statt. Beide Schiffe, das niederländische, der Batavier, und das englische, Attwood, suchen sich in der Wohlfeilheit der Preise für die Ueberfahrt zu übertreffen, und nach manchen Ermäßigungen soll endlich der englische Kapitän gedroht haben, die Reisenden ganz unentgeltlich fahren zu wollen, wenn der Batavier noch fortführe, seine Preise herabzusetzen.

K o r r e s p o n d e n z = N a c h r i c h t e n.

Komorn, 8. Sept. Heute, 8 Uhr Abends, ist das, in der Früh von Pesth abgegangene, Dampfboot hier angekommen, und wird morgen die Reise nach Wien fortsetzen.

Frankfurt a. M., 27. Aug. Die Messgäste fangen an einzutreffen, besonders die Verkäufer aus Frankreich, der Schweiz und Sachsen, auch hat man schon mehrere Geschäfte, besonders in französischen und schweizer Waaren, gemacht.

London, 31. August. Konso! 3 Proz. 90½ auf Rechnung. — Baumwolle von dem ostindischen Verkauf ist zum Theil um ½ d Nutzen wieder abgesetzt worden. Kaffe unverändert. Piment fester. 5509 Töke Zucker von Mauritius wurden 1 s höher bezahlt. Bei einem heutigen Verkauf über 920 Kisten Havana wurde weißer eingezogen, weil die Signer sich die letzte Preiserniedrigung nicht gefallen lassen wollten; der gelbe ward, wie früher, zu 21—24 s verkauft.

Paris, 3. Septemb. Konso! 5 Proz. 102, 90; 4 Proz. 95, 50; 3 Proz. 73, 10.

Wien, 11. Sept. Staatsschuldschreibungen 5 Proz. 95½; 4 Proz. 89¾; Rothschildische 100 Guldenloose 172½; Partiale 124½; Bankaktien 1183¾.

I n t e l l i g e n z e n.

R e g a l b e n e f i z i e n = L i z i t a t i o n.

Auf Anordnung der Herrschaft in Kis-Körös, Pesther Komitat, werden daselbst die dortigen Regalbenefizien, als: das Einkehrwirthshaus, die Fleischbank, so wie das Handlungsgewölbe, mittelst öffentlich obzuhaltender Lizitation, den Meistbietenden, auf 6 naheinander folgende Jahre, das ist vom 1. Januar 1851 bis Ende Dezember 1857, in Pacht gegeben werden. Pachtlustige werden daher eingeladen, am Lizitationstage, am 26. Sept. d. J., bei dem Herrn Hofrichter v. Cassary in Kis-Körös zu erscheinen.

P e s t h e r G e t r e i d e m a r k t.

Pesther Weizen (Am 14. September.) Preise in W. W.

	bester fl. kr.	mittlerer fl. kr.	ordinärer fl. kr.
Weizen	13. —	12. —	11. —
Halbfrucht	9. —	8. 50	8. —
Roggen	7. 59	7. 30	6. 54
Gerste	6. 9	6. 6	6. —
Hafer	3. 36	3. 50	— . —
Kukuruz	8. —	7. —	6. 50

S c h i f f s = u n d M a g a z i n s p r e i s e.

Weizen 10—12; Halbfrucht 7—8½; Korn 6—7; Gerste 5¼—5½; Hafer 3½; Kukuruz 7½ fl. W. W.

Weilage: Der Spiegel, Nr. 74.

Herausgeber und Verleger Franz Wiesen.

Dfen, gedruckt in der kbn. Universitäts-Buchdruckerei. 1830.