



Allgemeine  
**H a n d l u n g s = Z e i t s c h r i f t**  
 von und für Ungarn.

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



Dritter

Mittwoch, den 8. Dezember.

Jahrgang

Vorläufige Erwiederung auf die wichtige merkantilitische und staatswissenschaftliche Frage, in der Handlungszeitschrift 1830, Nr. 82.

Vom Professor Dr. Romy in Gran.

Es leidet keinen Zweifel, daß der levantinische Handel (wie der Aufsteller der Aufgabe bemerkt) für die österreichische Monarchie von höchster Wichtigkeit, und diesen, wo möglich im nahen und tiefen Orient zu erweitern, eine rühmliche Aufgabe ist. Der bekannte statistisch-staatswissenschaftliche Schriftsteller Gregor von Berzeviczy hat dies in mehreren statistisch-merkantilitischen politischen Schriften auseinander gesetzt, wohin vorzüglich seine „Ansicht des europäisch-asiatischen Welt-handels“ gehört, in der die historischen und statistischen Daten größtentheils aus einer von mir verfaßten und von ihm liberal mit dreihundert Gulden im Jahre 1808 gekrönten Preischrift (während nur 200 fl. versprochen worden waren) entlehnt sind.

Eben so richtig und beherzigungswerth ist die Erinnerung des Antragers, daß wir Bewohner der österreichischen Kaiserstaats gegenwärtig auf derselben Bahn zwei mächtige Nebenbuhler haben, die uns in nicht ferner Zeit, wenn nicht aus der Levante zu verdrängen, doch an Thätigkeit und Gewinn zu schmälern drohen, wenn wir nicht, unerschöpfliche Quellen jeglicher Thatkraft benutzend, uns mit ihnen in rühmlichen und segensreichen Weltstreit einlassen wollen. Diese Nebenbuhler sind: links, nordöstlich, eine Land- und Seemacht ersten Ranges, deren ungeheure Hilfsquellen bereits in wirksamer Bewegung

sind, nämlich Rußland; südöstlich der aus berühmten Trümmern entstandene junge Seestaat, der mit kräftigen materiellen und intellektuellen Elementen zur überraschend schnellen Entwicklung eines rastlosen Unternehmungsgeistes führen dürfte, das vom Türkenjoch frei gewordene Griechenland.

Der Aufsteller der Frage fragt nun: welche Mittel und Wege wären für uns die räthlichsten und ausführbarsten, um in jenem friedlichen und segensreichen Kampfe obzusiegen? Wäre nicht, unter andern zweckdienlichen Maßregeln, die Gründung eines passenden binnenländischen Freihafens, besonders zur Förderung des Zwischen- und Transit-Handels, wünschenswerth? Da es mir gegenwärtig an der erforderlichen Muße mangelt, um diese Fragen detail genügend zu beantworten, so erwiedere ich gegenwärtig vorläufig nur in Kürze, daß mir folgende Mittel und Wege die zweckmäßigsten scheinen:

1. Vor allem Industrie- und Kommerzfreiheit, namentlich für Ungarn und dessen Nebeländer, wo vorzüglich die Kommerzfreiheit bekanntlich weit größeren Beschränkungen, als in den deutschen Provinzen des österreichischen Kaiserstaats ausgesetzt ist. Dies hat bereits Gregor von Berzeviczy theils in seinem Werke „Ungarns Industrie und Kommerz“, theils in seinen übrigen statistisch-merkantilitisch-staatswissenschaftlichen Schriften näher erörtert und bewiesen. Daß jedem Staat Industrie- und Kommerzfreiheit erprieslich und wünschenswerth, Industriezwang und Kommerzbeschränkungen aber höchst schädlich und verderblich seien, haben seit 60 Jahren die größten staatswissenschaftlichen Schriftsteller unter den Engländern, Franzosen und Deutschen bewiesen, der

unsterbliche englische Handelsminister Huskisson hat endlich für England, nach denselben Grundsätzen, eine fast unbeschränkte Handelsfreiheit (den Kornhandel, aus Rücksicht auf die mächtigen Gutsbesitzer, ausgenommen) durchgesetzt, und auch in Frankreich ist unter dem jezigen trefflichen König Ludwig Philipp, zum Glük seines Volkes, mit Zuversicht Handelsfreiheit zu erwarten.

Uebrigens sind bekanntlich, auch nach allerhöchsten Zusicherungen auf dem letzten ungarischen Reichstage, wo auch über diesen Gegenstand verhandelt wurde, die schönsten Aussichten da, daß auch in Ungarn die Handelsfreiheit sich mehr als bisher, entwickeln wird.

2. Errichtung zahlreicher Fabriken und Manufakturen, namentlich in Ungarn, Slavonien, Kroatien, Dalmatien, Siebenbürgen, Galizien, wo wegen der Wohlfeilheit der Lebensmittel der Lohn der Arbeiter geringer ist, als in den übrigen Ländern des österreichischen Kaiserstaats und in Deutschland.

3. Beförderung des Handelsverkehrs in den Provinzen des österreichischen Kaiserstaats, vorzüglich aber in Ungarn und dessen Nebeländern, durch Anlegung mehrerer Kanäle und Chauffeen.

4. Vermehrung der österreichischen Handelschiffe auf dem Meere und auf der Donau, der Königin der Flüsse des österreichischen Kaiserstaats, durch die derselbe von der Natur zum Centrum des deutschen und levantischen Handels bestimmt ist, vorzüglich aber der Dampfschiffe auf der Donau.

(Beschluß folgt.)

## Ueber den Käsestoff und über Milch.

(Beschluß.)

Da das sonderbare Streben des Käsestoffes mit den meisten Körpern Verbindungen zu bilden, die Ursache ist, warum man die wahren Eigenschaften desselben so lang verkannte, so sollte man vielleicht vermuthen dürfen, daß der Stoff, der unter dem Namen Pflanzen-Eiweißstoff bekannt ist (*albumine végétale*, *glutine*) nichts anderes sein möchte, als der Käsestoff selbst, jedoch verfestet und unauflösbar gemacht durch die Gegenwart der erdigen Salze, die immer häufig in den durch Hitze gerinnbaren Pflanzenäften enthalten sind. So viel ist indessen gewiß, daß man den Pflanzen-Eiweißstoff im Zustande seiner Reinheit noch nicht kennt. Ich muß hier das Ge-

ständniß ablegen, daß ich, indem ich die Samen der Hülsenfrüchte untersuchte, noch ehe ich die Eigenschaften des Käsestoffes kannte, vielleicht in Irrthum gerathen sein kann, indem ich unter den Namen *Legumine* einen Grundstoff aufstellte, der mir heute zu Tage dem Käse sehr ähnlich zu sein scheint. Dieser Stoff bleibt in dem Wasser in Auflösung erhalten, dessen man sich zum Waschen des Breies (*pulpe*) der Erbsen und Bohnen bedient, und wird durch die Hitze nicht zum Gerinnen gebracht; aus dem Grunde, weil die Samen, welche denselben liefern, kein erdiges Salz enthalten, das im Stande wäre mit dem Käsestoffe eine unauflösbare Verbindung darzustellen; wenn nun aber zufällig schwefelsaurer Kalk oder irgend ein Kalkerde- oder Bittererde-salz als Bestandtheil dieser Samen in denselben vorgekommen wäre, so ist es wahrscheinlich, daß ich, durch den trügerischen Anschein des erhaltenen Coagulums getäuscht, nicht ermangelt haben würde, von demselben auf die Gegenwart des Eiweißstoffes zu schließen.

Nachdem ich nun die Haupteigenschaften des Käsestoffes dargestellt habe, bleibt mir noch übrig dieselben dadurch unmittelbar nützlich zu machen, daß ich sie auf die Milch anwende.

Verfahren, die Milch auf ein kleines Volumen zurückzuführen, damit man sie aufbewahren, und ihr zugleich einen angenehmeren Geschmack geben kann.

Abgesehen von dem Käsestoffe und von der Butter enthält die Milch noch einige andere Bestandtheile, wie essigsaures Kali, und einen dem Extraktivstoffe ähnlichen Stoff, der allerdings weit entfernt ist, die guten Eigenschaften derselben zu vermehren. Wenn man daher, ohne zur Verdampfung seine Zuflucht zu nehmen, dahin gelangen könnte, sie zu konzentriren, indem man ihr jene Bestandtheile entzöge, die dem Gaumen wenig schmeicheln, und wenn sie dadurch zu gleicher Zeit auf eine unbestimmte Zeit über gut erhalten werden könnte, so wäre auf diese Weise eine schöne Aufgabe gelöst. Ich glaubte, meine Untersuchungen auf diesen, für das gesammte Menschengeschlecht so hoch wichtigen, Punkt hin leiten zu müssen, und ich habe die Genugthuung erhalten, daß ich mit Hilfe eines höchst einfachen Mittels meinen Zweck erreichte. Es ist folgendes. Ich nahm  $2\frac{1}{2}$  Liter (1 Liter =  $\frac{1}{10}$  Wiener Maas) Milch, und setzte dieselben einer Temperatur von ungefähr  $45^\circ$  aus. Ich goß, auf verschiedene Male, und unter beständigem Umrühren, verdünnte Salzsäure zu, welche alle Butter aus derselben

abschied und zugleich den Käsestoff: beide bilden eine geronnene Masse, die ich von dem Serum (den Molken, Käsewasser) abschied. Dieses Serum wirkte nicht mehr merklich auf das Sakmuspapier, während die Milch, wie man weiß, dasselbe röthet. Hieraus folgt, daß es der Käsestoff ist, dem man den geringen Grad von Säure in der Milch zuzuschreiben hat, und nicht der freien Essig- und Milchsäure, deren Gegenwart in dieser Flüssigkeit mir nicht gehörig erwiesen zu sein scheint. Ich habe nach und nach der auf diese Weise erhaltenen geronnenen Masse ungefähr 5 Gramm (1 Gramm = 15,71 Gran österr. Apothek. Gew.; = 16 Gran bair.) basisch kohlen-saure krystallisirte Soda gepulvert zugesetzt; mittelst gelinder Wärme geschah die Auflösung sehr schnell. Sie hatte beinahe dieselbe Säure, wie frische Milch, und gab mir ungefähr ein halbes Liter einer Art Rahmes, oder vielmehr köstlicher geschlagener Milch (franchipane), die in der Haushaltung von großem Nutzen sein kann, und verständigem Gastwirthen zu einer Menge eben so köstlicher als manigfaltiger Speisen dienen mag. Ich habe die kostbarsten aromatisirten Crèmes daraus bereitet. Wenn man dieser Franchipane eben so viel Wasser zusetzt, als Molken daraus abgesondert wurden, und man gibt noch etwas gemeinen Zucker dazu, so erhält man eine Flüssigkeit von der vollkommensten Homogenität, die der Milch durchaus ähnlich ist, deren Geschmack aber noch weit angenehmer ist. Da ich aber meinem Geschmache hierüber nicht trauen wollte, und doch ein bestimmtes Urtheil zu erhalten wünschte, so wendete ich mich an eine junge Dame, deren feiner Gaumen allgemein bekannt ist, und die, nachdem sie unsere regenerirte Milch vergleichungsweise mit der natürlichen kostete, sich auf das Entschiedenste für die erstere erklärte, und in der anderen einen Geschmack nach dem Futter wahrnahm, den ich vorzüglich dem essig-sauren Kali zuschreibe.

#### Milch-Conserven.

Man hat ehevor verschiedene fruchtlose Versuche angestellt, um Milch abzutrocknen, und sie auf diese Weise getrocknet aufbewahren zu können. Vergebens würde man versuchen durch Abdampfung zu diesem Zwecke zu gelangen: man würde nichts anderes, als eine bräunliche, im Wasser unauflösbare und unbrauchbare Masse erhalten; wenn man aber die milchichte konzentrirte Flüssigkeit, von welcher wir so eben gesprochen haben, mit ungefähr eben so viel Zucker, als ihr Gewicht beträgt, erhitzt, so erhält sie eine bedeutende Flüssigkeit, und man erhält einen vor-zureichenden, vollkommen gleichförmigen Syrup. Wenn man diesen Syrup mit einer großen Menge Wassers verdünnt,

so gibt er eine weiße undurchsichtige Flüssigkeit, die der gezuckerten Milch durchaus ähnlich ist, aber einen weit köstlicheren Geschmack besitzt. Da dieser Syrup sich vollkommen gut aufbewahren läßt, so wird es begreiflich, wie fortan jeder ohne die geringste Schwierigkeit einen Vorrath von trefflicher Milch so zu sagen unter seiner Hand haben kann, ohne daß er erst nöthig hätte zu dem Milchmanne seine Zuflucht zu nehmen. Eben dieser Syrup, mit mehr oder weniger Wasser verdünnt, wird für Kranke und Rekonvaleszenten eine sehr gesunde Nahrung gewähren, welche man nach dem verschiedenen Geschmache derselben aromatisiren kann, und von welcher sie sicherlich nicht jenes Drücken im Magen empfinden werden, das man so oft, und mit Recht, der Milch zuschreibt. Dieser Syrup, unter beständigem, ununterbrochenem Umrühren eingedickt, mit der Vorsicht die Verdampfung nicht über eine gewisse Grenze hinaus zu treiben, jenseits welcher die Butter nicht ermangeln würde sich abzuschneiden, gab mir ein weiches Zukerwerk (confiture molle), welches in einem unvollkommen geschlossenen Becher beinahe ein Jahr lang sich selbst überlassen, sich ohne die mindeste Veränderung vollkommen erhielt.

In kochendem Wasser aufgelöst diente dasselbe zum Kaffe beim Frühstück: man fand den Kaffe schmackhafter, als wenn er mit der besten Milch bereitet ist. Eben diese Conserven, zu dünnen Plätzchen ausgestrichen und der Luft ausgesetzt, gab mir eine weiße, trockene, leicht zerreibliche Masse, welche sich unverändert, wie die vorige, und eben so lang aufbewahren ließ.

Ich werde nicht länger bei den Diensten verweilen, den diese Zubereitungen überall, vorzüglich aber auf der See, leisten können. Dasjenige, was ich hierüber bereits gesagt habe, mag hinreichen, um Winke hierüber zu ertheilen, und zugleich zu beweisen, daß diejenige Wissenschaft die wahre ist, die uns unsere Genüsse vervielfältigen und aus den Naturprodukten die höchsten Vortheile ziehen lehrt.

#### Ausschuß zur Untersuchung der Ursachen der Explosionen an Dampfmaschinen.

Es bildet sich jetzt am Franklin-Institute zu Philadelphia ein Ausschuss zur Untersuchung der Ursachen des Springens der Dampfessel, welcher aus sehr achtenswerthen Männern besteht. Dieser Ausschuss ladet alle diejenigen, welche über einen solchen Unfall genaue Kenntnisse besitzen, ein, demselben hierüber ausführliche Nachrichten zu ertheilen.

## M i s z e l l e n.

Der Stokfischfang der Engländer bei Neufundland hat in den letzten Jahren gelitten, da die Norweger schon englische Fische nach den spanischen Häfen verführen und bereits damit in Portugal konkurriren, auch hat in den letzten drei Jahren der Verbrauch in Italien sehr abgenommen, und die Verschiffungen nach Südamerika finden Nebenbuhler. Nach Westindien ist der Absatz noch derselbe und nach Irland und Großbritannien hat er selbst zugenommen. Der Robbenfang beschäftigt dort 1829 300 Schiffe, 5000 Menschen und liefert etwa 200,000 Robben, die man auf 200,000 Pfund Sterl. schätzen kann.

Der Handelsstand von Nancy hat der Deputirtenkammer eine Petition über die Aufhebung des Tabakmonopols, unter Abgabe transitorischer Maßregeln, eingereicht.

Die Stadt New-York zählte im Jahre 1770 8638 Einwohner; ihre dermalige Bevölkerung nimmt man auf 190,000 (?) an. Im Jahre 1865 erschienen die ersten Straßenlaternen. Die erste Briefpost nach Philadelphia wurde von einem reitenden Knaben besorgt, der die Postbeutel mit sich aufs Pferd nahm; jetzt ist zur Beförderung der Briefpost die Kraft von 4 Pferden nöthig. Die erste Postkutsche mit Reisenden nach Philadelphia ging im Jahre 1756 ab und brauchte zu dieser Reise im Sommer 3 und im Winter 5 bis 6 Tage; jetzt fährt man hin und zurück in 15 Stunden.

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

Havre, 10. Nov. Im Hafen von Rouen sind seit kurzem ungewöhnlich viele Handelsschiffe angekommen, auch im Hafen von Havre herrscht große Thätigkeit; selten sind so viele Schiffe nach allen Punkten der Welt ausgerüstet worden. Ein Schiff wird mit dem nächsten guten Winde nach China unter Segel gehen und wahrscheinlich das erste sein, das mit der dreifarbigigen Flagge dort erscheint. Mehr als 50 Fahrzeuge sollen innerhalb vierzehn Tage von Havre absegeln. Diese Expeditionen, unter denen wenige gegen Kriegsgefahren versichert sind, beweisen, welches Vertrauen die Schiffseher auf die Fortdauer des Friedens setzen.<sup>a</sup>

Genua, 6. Nov. Olivenöl geht höher, besonders feines, da die Oliven von Würmern gelitten haben,

und in Sizilien wenig geerntet wurde. Viele Ladungen wurden von Gallipoli und Puglien nach England und Holland gesandt.

Paris, 24. November. Konsol. 5 Proz. 92, 75; 3 Proz. 61, 25.

London, 22. Nov. Konsol. 3 Proz. 83½.

Wien, 4. Dezemb. Staatsschuldverschreibungen 5 Proz. 94; 4 Proz. 83; Nothschilbische 100 Guldenloose 169½; Partiale 119½; Bankaktien 1106.

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

## S c h ö n s t e s f r i s c h e s

wallachisches Geiß-Inschlitt, in Wampen, ist, bei J. G. Friedrich Liedemann in Pesth, Neue Stadt, drei Kronen-Gasse, Nr. 332, zum Verkauf angelangt.

## S c h ö n e s M a k u l a t u r p a p i e r

ist im Großen und Kleinen um billigen Preis zu haben in Pesth, Marokaner, hinteren Hof, 2. Stok, Thür Nr. 7.

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

Pesther Weizen (Am 7. Dezember.) Preise in W. W.

	bester fl. kr.	mittlerer fl. kr.	ordinärer. fl. kr.
Weizen	12. 30	11. 15	10. 50
Halbfrucht	9. —	8. 30	— . —
Roggen	7. 15	7. —	— . —
Gerste	5. 45	— . —	— . —
Hafer	3. 42	3. 36	3. 30
Kukuruz	7. 15	7. 9	7. —

## 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 9—10½; Halbfrucht 7—8; Korn 5½—6½; Gerste 5½—5¾; Hafer 3¾; Kukuruz 7¼ fl. W. W.

Beilage: Der Spiegel, Nr. 98.

Herausgeber und Verleger Franz Wiefen.

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