



Allgemeine  
**Handlungs-Zeitschrift**  
 von und für Ungarn.

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

Viertes

Pesth, Mittwoch, den 30. März.

Jahrgang

Ueber die Vortheile des Maisbaues.

Der Mais (türkischer Weizen, Kukuruz) ist eine echt amerikanische Getreideart und scheint bereits vor Ankunft der Spanier unter den Uramerikanern gebraucht worden zu sein, da man in den alten Huacas oder Gräbern bei Lima große Quantitäten desselben gefunden hat. Auf einem Pachtthofe, Namens Vinto, wurde vor einiger Zeit eine große Niederlage desselben in einer Art unterirdischen Gewölben aus an der Sonne gebrannten Backsteinen entdeckt, der wenigstens 400 Jahre alt sein mußte. Er ging nicht mehr auf, konnte aber noch zur Nahrung dienen. Auch haute man vor der Eroberung in Chili eine Art Roggen, Mageo genannt, und eine Art Gerste (Tuca) und Bohnen.

Unter den Uramerikanern und den armen Bewohnern der Küste vertritt der Mais die Stelle des Brotes, er wird nämlich blos in Wasser gekocht und heißt dann Mote. Auch Klöße werden aus Mais gemacht. Man sucht dabei die Schalen wegzubringen, indem man den Mais mit einer Menge Holzasche in kochendem Wasser aufquellen läßt, und dann in fließendem Wasser abspült, wodurch sich die Schalen ablösen. Die Körner werden dann aufs neue gekocht, und auf einem Steine mit einer Vertiefung in der Mitte, zu einem Teige gequetscht. Man thut Salz und eine Menge spanischen Pfeffer, so wie etwas Speck dazu, zertheilt ihn in kleinere Stücke, wickelt diese nebst etwas Fleisch in ein Pflanzblatt, und läßt es einige Stunden kochen. Diese Art Puding heißt Tamal. Die grünen Körner geben gequetscht und mit Zucker und Gewürz gekocht oder gebacken, eine wohl- schme-

kende Speise. Der Sango ist ein dicker Brei aus Maismehl mit Wasser, der hauptsächlich als Nahrungsmittel der Sklaven dient. Die in Lima sehr beliebte Masamorra, welche den Einwohnern dieser Stadt den Spottnamen Masamorreos zugezogen hat, ist ein Brei aus Maismehl und Wasser, den man in saure Gährung hat übergeben lassen worauf man ihn kocht und mit Zucker versüßt.

Außerdem wird aus Mais auch ein beliebtes geistiges Getränk, die Chicha (Tschitscha) bereitet. Man malzt zuvörderst die Körner, indem man sie keimen läßt; kocht das Malz dann mit Wasser und läßt es gähren, ohne jedoch noch etwas zuzusetzen. In einigen Gegenden von Peru sind die Eingebornen der Meinung, daß die Gährung nicht vor sich gehen könne, wenn die gemalzten Körner nicht vorher gekaut worden sind. Daher versammeln sich, wenn Chicha gemacht werden soll, eine Menge alter Männer und Weiber, um das Geschäft des Kauens zu verrichten. Sobald eine hinlängliche Menge Malz gekaut ist, wird sie in kleinen Klumpen, so viel als jeder im Munde gehabt hat, zum Trocknen hingestellt, und dann mit einiger frisch gemachter Chicha, so lange diese noch warm ist, vermischt. Der Claro ist ein schwächeres Getränk, das aus dem Wasser, worin das Malz eingeweicht worden, bereitet wird, etwa unserm Dünnhier vergleichbar; die eigentliche Chicha heißt im Gegensatz des vorigen Mesto. Der Bodensatz in den Gläsern, worin die Masse gegoren hat, wird zum Säuern des entweder aus Mais oder aus Weizenmehl zu bereitenenden Brotes verwendet. Die Chicha war schon den alten Peruanern vor Ankunft der Spanier bekannt. Stevenson hatte in Batavilca und Caganiarica Gelegenheit, Chicha aus Gläsern zu trin-

ten, die man in uralten Begräbnisplätzen gefunden hatte, und die also an 300 Jahre alt sein mußten. Sowohl die Peruaner als die Mexikaner machen aus den grünen Maisstengeln Zucker, und verkaufen denselben. Schon Cortez, in einem seiner Schreiben an Kaiser Karl V., spricht davon. — Stevenson sah in Quieto oft die Uramerikaner an solchen Maisstengeln saugen, wie die Neger am Zuckerohr thun.

Von eben so großen Nutzen ist der Maisbau für Nordamerika. Er liefert nämlich viel feineres Mehl, als unser Weizen, wodurch die Amerikaner den Vorzug vor allen übrigen mit Korn und Mehl handelnden Nationen erhalten haben. Bei Mißwachs und Kriegszeiten wird fast ganz Spanien, Portugal, Großbritannien, ja selbst Norwegen mit diesem äußerst feinen Mehl von ihnen versorgt, obgleich dies von Deutschland viel näher und wohlfeiler geschehen könnte. Mais liefert in Nordamerika gewöhnlich zwanzigfältigen Ertrag, oft noch bedeutend darüber, besonders in erst urbar gemachtem Lande; er wird so stark gebaut, als bei uns die Kartoffeln, deren Mangel, da sie in Nordamerika nicht stark gebaut werden, indem ihr Geschmak bei weitem nicht den der bei uns gebauten gleichkommt, sondern vielmehr unsrer sogenannten großen Schwein-Kartoffel ähnelt, er völlig ersetzt.

In Südamerika, dem eigentlichen Vaterland der Kartoffel, wird sie noch weniger genossen. Die Verpflanzung nach Europa hat demnach, durch Schwächung ihrer eigenthümlichen giftigen, geschmakgebenden Theile, diese Pflanze veredelt. Der Anbau des Mais erfordert die wenigste Mühe und Arbeit. Keine andere Frucht kommt ihm als Futter für das Vieh, das ihn allen übrigen Früchten weit vorzieht, und davon schnell fett wird, gleich. Das Fleisch der mit Mais gemästeten Thiere ist weit wohlschmekender, als das mit andern Vegetabilien gemästete. Sogar die Eier der mit Mais gefütterten Hühner unterscheiden sich merklich durch Wohlgeschmak. Den damit zu mästenden Schweinen schüttet man die Maiskörner ungeschrotet in den Trog und gießt dann Wasser darüber. Wird er geschrotet, und nicht nasch mit Häf sel vermengt, so ist er ein gutes Pferdefutter. Seine Blätter geben das schönste Heu für Pferde und Schafe, die es dem besten Kleeheu vorziehen, auch geben die Röhre davon mehr und bessere Milch. Das Maismehl gibt, mit der Hälfte Roggenmehl vermengt, recht gutes Brot. Aus Mosh oder Grütze von Mais machen die Amerikaner einen Brei, der vortreflich schmeckt und ein nahrhaftes Essen ist. — Die eingefahrenen und enthülsten

Maishalmen werden in ein dazu besonders eingerichtetes wenige Fuß breites Gebäude geschüttet, worin sie völlig austrocknen. Die offenen Wände und der Boden eines solchen Gebäudes sind mit ungefähr  $1\frac{1}{2}$  Zoll von einander entfernten Brettern beschlagen und stets den Luftzuge ausgesetzt. Will man die noch nicht enthülsten Maiskörner ausdreschen, so werden diese auf der Tenne im einem Kreise 1—2 Fuß hoch aufeinander geschüttet und dann durch Pferde ausgetreten. In der Mitte der Tenne steht der Knecht mit der Schaufel, um die abgeprellten Kolben wieder unter die Pferde zu werfen, damit sie diese austreten können. Fast sämtliches Getreide wird häufig auf diese Art ausgedroschen. Es läßt sich aber auch sehr leicht mit dem Flegel ausdreschen, weil es leichter aus dem Stroh geht, als das unstrige und fast nicht den dritten Theil so viel Mühe kostet, als hier. Die sämtliche Spreu wird auf die Straße geschüttet und nicht benutzt.

Da man die unreifen Maiskörner und Stengel gut benutzen kann, so verdiente der Anbau desselben bei uns, wo er nicht immer reift, versucht zu werden.

#### Bervollkommnung und erweiterter Absatz der Steingut-Geschirrfabrik zu Iglo in der Zipser.

Die vor ungefähr 20 Jahren in meiner Vaterstadt Iglo, einer Zipser Sechzehn-Kron- und Bergstadt, errichtete Steingut-Geschirrfabrik hat es in den letzten Jahren in ihrer Bervollkommnung so weit gebracht, daß sie gegenwärtig unstreitig die vorzüglichste im Königreiche Ungarn ist und weit stärkeren Absatz hat, als jene zu Holitsch, Kaschau, Sperljes, Rosenau, Kremnis, Komorn, Papa (welche übrigens immer mehr aufblüht), Warasdin. Einige Notizen über dieselbe dürften daher in der Handlungszeitung für Ungarn ganz an ihrer Stelle sein.

Die Steingut-Geschirrfabrik zu Iglo wurde von einem Verein junger, wohlhabender, betriebamer Bürger, an deren Spitze mein Freund und Anverwandter, Hr. Joseph von Traugous, ein talentvoller vielbeschäftigter Advokat und zugleich ein rationeller Dekonom, und Hr. Ludwig von Cornides, ein emsiger Dekonom und Produktenhändler und zugleich ein ausgezeichnete Dilettant in der Malerkunst (der insbesondere auf durch eine eigene Behandlung transparent gemachtem Horn Jagdstücke u. s. w. malt, die sich bei Kerzenlicht herrlich ausnehmen und zu hohen Preisen ge-

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

Kauf werden) standen, die noch jetzt das Ganze leiten, gegründet. Das Fabrikgebäude wurde in einer Waldung neber dem Igloer Bergwerk Johannisstollen zweckmäßig und bequem aufgeführt, und erhält um einen sehr billigen Preis, laut Kontrakt, das nöthige Brennholz aus der städtischen Waldung. Aus Deutschland wurde ein geschickter Werkmeister verschrieben, der vor einigen Jahren ein Igloer Mädchen heirathete und so für immer für die Fabrik gewonnen wurde.

Die Igloer Steingut-Geschirrfabrik begann frühe mit der blühenden Fabrik zu Kaschau (angelegt von den Kaufleuten Joseph Romy und Mohl) zu rivalisiren und erzeugte im kurzen eben so gutes Geschirr. Um aber in der Vollkommenheit fortzuschreiten und der Kaschauer Fabrik den Vorsprung abzugewinnen, wandte sich Herr Joseph von Trangous an den rühmlichst bekannten bairischen Technologen, Dr. Dingler, und erbat sich dessen Rath, den dieser auch bereitwillig erteilte. Das Igloer Steingutgeschirr vervollkommnete sich fortwährend und wird immer mehr gesucht.

Im J. 1829 wurde von dem Verein an dieser Fabrik mein Neffe Samuel Romy (in Kaschau zum Handelsstand gebildet, und dann Kommiss in Pesth, Preßburg, Kronstadt und zuletzt in Kaschau) als Verschleiß-Direktor angestellt, durch dessen Thätigkeit sich der Absatz in ganz Ungarn vermehrte, zu dessen Beförderung er auch, mit Genehmigung des Vereins, Niederlagen des Igloer Steingutgeschirrs in Pesth, Szegedin, Theresiopel, Neusatz und Debreszin gründete. Die Niederlage zu Pesth befindet sich in der Dorothea-Gasse. Als ich diese Niederlage in Jahre 1829 zuerst sah, bewunderte ich die jezige Güte des Igloer Steingutgeschirrs, indem ich mich erinnerte, wie unvollkommen es noch im J. 1816 war, als ich mich in Iglo befand. Auch die jezigen verschiedenen Dessins des Geschirrs sind viel geschmackvoller, und die Preise sehr billig, ja man kann sagen, gering. Leider starb der Verschleiß-Direktor, Samuel Romy, am 2. März d. J., in dem Blüthenalter von 29. Jahren. Hoffentlich wird der Verein wieder einen so thätigen Verschleiß-Direktor anstellen.

Möge es den Eigenthümern und Vorstehern der Igloer Steingut-Geschirrfabrik nicht an starkem, ihre Kosten und Mühe lohnenden Absatz fehlen, und möge man in Ungarn schon aus Patriotismus dieses inländische Steingutgeschirr jedem ausländischen österreichischen und böhmischen, dem es nicht nachsteht, vorziehen,

Dr. Romy.

Nachrichten aus Autwerpen vom 2. März zufolge, gewinnt der dortige Handel neues Leben und es fehlt an Schiffen, um die nach Hamburg und England bereitliegenden Waaren zu verladen.

Drei Kaufleute und Fabrikanten aus Gent haben sich an den König von Holland um Erlaubniß gewandt, ihre Anstalten nach einer altniederländischen Stadt zu verlegen.

Im ganzen hannöverschen Lande hat sich eine Gesellschaft gebildet und ist übereinkommen, in Briefen und Aufschriften die Titel Edel-, Hochedel-, Wohl-, Hochwohl- und Hochgeboren etc. abzuschaffen und sich darin ganz nach den Engländern und Franzosen zu richten. In Norddeutschland ist leider dieses Unwesen noch sehr im Schwunge, in Süddeutschland weniger.

In dem neuen Verfassungsentwurfe des Kantons Zürich ist die Freiheit des Handels und der Gewerbe ausdrücklich anerkannt, unter Vorbehalt derjenigen Beschränkungen, welche das öffentliche Wohl und das vereinte Interesse der Gesamtbürgerchaft und des Handwerksstandes erfordern, nicht aber solcher, welche den Charakter von Privilegien für einzelne Personen oder Klassen tragen.

Die Leinwandfabriken zu Waldburg in Schlessen haben fortwährend bedeutenden Absatz. Die Flachsmaschinenspinnerei der Gebrüder Alberti daselbst ist in der letzten Zeit sehr erweitert worden und beschäftigt allein direkte 500 Menschen.

Kürzlich kam vor den Kanzleigerichtshof in London ein Prozeß, der aus den Geschäften der brittischen Eisenkompagnie entstanden war, über ein Bergwerk, das man für 550,000 Pfund Sterl. kaufte, das aber nur 150,000 werth sein soll. Die Akten füllen bereits 17 Ries Papier (32,640 Folio Seiten); das Zeugenverhör kostete 1500 Pfd. St., und die amtliche Abschrift der Aussagen 2000 Pfund Sterling.

Im Großherzogthum Hessen wird nach einem neuen Beschluß die Aufhebung aller Zünfte zur Zeit noch nicht erfolgen, wenn aber eine Zunft ihre Aufhebung selbst wünscht, soll diesem Wunsche nichts entgegen stehen. Die Zünfte, welche fortbauern wollen, müssen ihre Zunftbriefe erneuern lassen.

**Korrespondenz-Nachrichten.**

**Trieft**, 3. März. *Kostnen*, *Emirnische*, sind diese Woche von  $6\frac{1}{4}$ — $7\frac{1}{2}$  auf  $6\frac{1}{2}$ — $7\frac{3}{4}$ , *Cisme* von 7 auf  $7\frac{1}{4}$  höher gegangen. *Wachs* ist 1 fl. gestiegen.

**Antwerpen**, 1. März. Seit dem 2. Januar sind hier 11 belgische, 2 französische, 2 dänische, 2 hannoversche, 1 preussisches, 4 amerikanische und 8 englische Schiffe eingelaufen; sie kamen meistens von Brasilien und den Vereinigten Staaten mit reichen Ladungen, besonders von Kasse und Zucker, welche in Folge des Brandes in der Niederlage, großen Gewinn gaben.

**Trieft**, 10. März. Kasse ist begehrt und, da die Vorräthe gering sind, diese Woche um 1 fl. gestiegen: *Domingo* auf  $19\frac{1}{2}$ — $20\frac{1}{2}$ , *Rio* 20—22, *Portoriko* 22—26, *Bahia* 19—24, *Havana*  $21\frac{1}{2}$ —26, *Jago* 21—27, *Triage* 16—17. *Zucker* ist noch auf den frühern Preisen, aber ebenfalls wenig Vorrath. *Kassia lignea* ging von 40—42 auf 41—43, *Mandeln*, neue *Puglische* von  $24\frac{1}{2}$ —25 auf 25, *sizilische* auf  $24\frac{1}{2}$ —27, französische auf 24 fl., *Rosinen*, *cisme* von  $7\frac{1}{4}$  auf  $7\frac{1}{2}$ , *Weinbeeren*, *sizilische* von 7 auf  $7\frac{1}{4}$ . Die übrigen Artikel sind unverändert.

**London**, 15. März. *Konsol.* 3 Proz.  $76\frac{1}{4}$ .

**Paris**, 18. März. *Kons.* 5 Proz. 82, 50; 4 Proz. 69; 5 Proz. 52, 50.

**Wien**, 26. März. *Staatsschuldverschreibungen* 5 Proz.  $83\frac{1}{10}$ ; 4 Proz.  $69\frac{3}{4}$ ; *Nothschildische* 100 Gulden-loose  $154\frac{1}{10}$ ; *Partiale* 114; *Banlaktien*  $96\frac{3}{4}$ .

**Intelligenzen.****Kundmachung.**

Es ist eine Tuch- und Schnitt-Waaren-Handlung in Pesth samt Stellagen und Requisiten aus freier Hand täglich zu verkaufen. Die Bedingungen sind im Graf Secefenyischen Hause, in der Seminarium-Gasse, Nr. 366, im ersten Stof, linker Hand, einzuholen.

**Anstellungs-Gesuch.**

Ein Mann von 35 Jahren, der auf dem Lande als Buchhalter diente, die Philosophie absolvirt, deutsch,

ungarisch, lateinisch und etwas slavisch spricht, wünscht bei jungen Herren als Präfekt, Erzieher, oder bei einer Grundherrschaft als Buchhalter oder Rechnungsführer angestellt zu werden. Auskunft erhält man im Kommissions-Bureau dieser Zeitschrift (Dorotheergasse, Nr. 20 in Pesth).

**Kapitalien auszuleihen.**

Mehrere Kapitalien von 2000, 4000, 6000 oder 10000 fl. C. M. sind gegen hinlängliche Sicherheit zu vergeben. Auskunft erhält man im Kommissionsbureau dieser Zeitschrift (Dorotheergasse, Nr. 20 in Pesth).

**Gesuch wird**

ein junger Mann mit circa 2000 fl. W. W. Kapital in einem sehr gangbaren Geschäft, entweder als Kompagnon auf einen Antheil, oder als Geschäftsführer gegen annehmbare Bedingungen. Auskunft erhält man im Kommissionsbureau dieser Zeitschrift (Dorotheergasse, Nr. 20 in Pesth.)

**Pesther Getreidemarkt.**

Pesther Mezen (Am 29. März.) Preise in W. W.

	besten	mittleren	ordinären.
	fl. kr.	fl. kr.	fl. kr.
Weizen	12. 18	11. 45	— . —
Halbfrucht	9. 15	9. —	— . —
Roggen	8. 15	8. —	— . —
Gerste	6. 18	6. —	— . —
Hafser	4. 15	4. 9	— . —
Kukuruz	8. 15	8. —	— . —

**Schiffs- und Magazinspreise.**

Weizen 11—12; Halbfrucht  $8\frac{1}{2}$ —9; Roggen  $6\frac{3}{4}$ — $7\frac{3}{4}$ ; Gerste  $5\frac{1}{2}$ —6; Hafser  $4\frac{1}{2}$ — $4\frac{3}{4}$ ; Kukuruz  $7\frac{3}{4}$ —8 fl. W. W.

Beilage: Der Spiegel, Nr. 26.

Herausgeber und Verleger Franz Wiesen.

Ofen, gedruckt in der kbn. Universitäts-Buchdruckerei. 1831.