



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. E. M. Mit Postversendung : 3 fl. 30 kr. E. M.)



Sechster

Pesth, Mittwoch, den 23. Januar.

Jahrgang

M a d e i r a.

Die Straßen in Funchal, der Hauptstadt der Inseln Madeira, sind außerordentlich steil; denn sie ziehen sich an dem Abhange eines Hügels hin und sind mit kleinen Kieselsteinen so gepflastert, daß die Ecken vorstehen und der Weg also sehr glatt wird. Es ist deshalb äußerst beschwerlich, eine solche Straße zu Fuße hinauf zu gehen und sehr gefährlich hinunter zu reiten. Wir sahen spanische Pferde im halben Trabe hinunter gehen, und wir erwarteten daher in jedem Augenblicke, sie mit ihren Reitern kopfüber stürzen zu sehen; mit bewundernswürdiger Klugheit stellten aber diese Thiere bei einer ganz steilen gefährlichen Stelle die Hinterfüße dicht an die Vorderfüße und rutschten so oft mehrere Ellen weit auf einmal fort. Lasten werden von kleinen Stieren gezogen, die man hier überhaupt gewöhnlich zu Zugthieren braucht. Man spannt sie zu zweien vor Schleifen, auf welchen man die Weinfässer fortschafft. Ein Bauer mit einem langen, vorne mit einem Stachel versehenen, Stabe leitet diese Stiere an einem Stricke, der durch ein Loch am obern Ende der Hörner gezogen wird; ein anderer geht mit einem feuchten Lappen neben der Schleife her und läßt dieselbe von Zeit zu Zeit darüber hingleiten, um das Anzündeln der Kufen zu verhüten. Das Vieh ist klein und braun von Farbe, und der Fuhrmann treibt es durch immerwährendes Geschrei an.

Ich habe bemerkt, daß in der Luft der südlichen Klimate etwas das Bleichen sehr Begünstigendes liegt, und nie ein Kattun; oder Leinwandstück nach öfterm Waschen so schmutzig gelb gefunden, wie bei uns; das Stük-

mag noch so häufig gebraucht sein, es wird so weiß, als käme es erst aus der Fabrik.

Es war Sonnabend und Markttag. Wir strichen auf dem Marktplatze herum, um die Erzeugnisse der Insel in den zum Verkaufe aufgestellten Eschwaaren kennen zu lernen. Sie bestehen vorzüglich in Früchten, wie violette und grüne Feigen, Bananen, Äpfel, Birnen, großen rothen Zwiebeln und Pfirsichen, welche letztere steinhart waren. Die Einwohner ziehen sie in diesem unreifen Zustande vor. Auch sahen wir Weintrauben von verschiedener Menge, von großen Beeren und dunkelbrauner Farbe, wie ich sie in dem Garten der englischen Gesandtschaft zu Constantinopel gefunden; eine andere Art von kleinern Beeren, die man tinto nennt; die Traube ist bisweilen so groß, daß sie zwanzig Pfund wiegt. Besonders aber fiel mir die große Menge Kartoffeln auf, die auf der Insel sehr gut sind. Selten gerathen diese beiden Erzeugnisse des Pflanzenreichs auf einem Orte; die Wärme und Trockenheit, welche zur Reifung des einen nothwendig sind, schaden dem andern. Auf dieser fruchtbaren, glücklichen Insel aber, wo jeder kleine Strich ein anderes Klima und eine andere Bodenart hat, wachsen und gedeihen alle Vegetabilien zusammen.

Unter den Wurzeln, die ich auf dem Markte bemerkte, befand sich auch die des Arums (*caladium esculentum*), die einzige essbare Art aus dieser Familie; indessen hat auch sie noch so viel Schärfe, daß sich der Mund schält, wenn man sie roh ißt. Die scharfen Bestandtheile sind jedoch flüchtiger Natur, entweichen in der Wärme und man kocht oder röstet deshalb die War-

zel. Ich sah sie in einem Garten vor der Stadt anbauen; ein großer Platz war davon bedeckt; die Blätter waren groß und weniger spiz, als bei dem *Arum maculatum*. Man ist nicht blos die Knollen, sondern auch die Blätter dieser Pflanze, welche man indischen Kohl nennt.

In Madeira bereitet man zwei Arten Wein, den weißen und den rothen; der erste ist zu bekannt, als daß ich ihn zu beschreiben brauchte. Man erhält ihn von einer Traube, die ursprünglich von Cypern eingeführt worden sein soll und zwar zur Zeit der Entdeckung der Insel. Die Verschiedenheit des Bodens und des Klimas hat aber die Eigenschaft dieser Weinart so sehr verändert, daß er dem cyprischen nur in der Farbe gleicht. Der rothe Wein gleicht dem von Senedos im griechischen Archipel, ist stärker als der Bordeaux, aber schwächer als der Porto. Die Traube, von welcher man ihn erhält, ist die kleine dunkelbraune Frucht, welche wir auf dem Markt sehen; er flect stark Papier und jeden andern Stoff, den man mit seinem Saft trinkt — deshalb heißt er auch *tinto*. Der beste wächst auf dem feinigsten Boden der Insel. Die Weinlese findet im September statt und war eben angegangen, als wir ankamen. Man wirft die Trauben in eine Kufe, worin sie die Landleute mit den bloßen Füßen treten, die deshalb immer roth sehen. Der Wein wird erst in einem bestimmten Alter gut und man läßt ihn gewöhnlich erst eine Reise um die Welt machen, ehe er in die englischen Paläste wandert. Der negermale, der *ordetha* und der *buse* sind die berühmtesten Arten desselben. Man erhält jährlich ungefähr 50,000 Pipen.

Bald nachdem eine Kolonie auf der Insel angelegt war, brachte man auch Seidenwürmer dahin; der Versuch mißlang aber, obgleich der Maulbeerbaum daselbst einheimisch ist.

#### Der Zermalmer (Pantriteur).

Der Pantriteur ist eine sehr sinnreiche Reibmaschine, die aus mehreren Reisen von Gußeisen, die gezähnt sind und ineinander eingreifen, besteht, wovon die einen fest, die anderen aber beweglich sind. Diese letzteren, durch eine gehende und kommende Bewegung, ziehen die Körner gegen die stehenden Reisen und zerreiben sie. Das verarbeitete Mehl entflieht nach unten. Die Erfinder behaupten, daß mit einer beständigen Kraft von zwei Pferden ihre Maschine in einer Stunde 100 Kilogrammen mahle, das ist 32 Hektolitres in 24 Stun-

den; ungefähr eine vierfache Stärke eines Paares englischer Mühlsteine, die in dem nämlichen Zeitraume nur 15 bis 16 Hektolitres mahlen. Wahr ist es, daß durch englische Mahlung beim ersten Aufschütten sich beinahe alles ausmahlt, während durch den Pantriteur die Kleien wieder gemahlen werden müssen. Aber nach diesen Schätzungen wäre die Kraft des Pantriteurs immer doppelt so stark als diejenige einer Mühle nach englischer Art.

Dieses Resultat bestreiten wir nicht, wiewohl es bestreitbar wäre. Wir kennen keine Versuche, die uns in den Stand setzten, dieselben zu beurtheilen; aber in Hinsicht der Beschaffenheit der Produkte und ihrer Menge kann man behaupten, und die Erfinder gestehen selbst ein, daß sie weit entfernt sind zu glauben, die Mahlkunst verbessert zu haben, und setzen den Pantriteur nur auf den gleichen Rang der Mühlen um Paris herum.

Zu was kann denn der Pantriteur dienen?

Diese sinnreiche Reibmaschine dient vorzüglich auf den Nachhöfen, um grob zu mahlen, um die Kleinen Säle, wie man sie gewöhnlich nennt, zu mahlen; für die Militär-Versorgung, für Truppen im Kriege und auf einem Schiffe. Für solche Anwendung glauben wir, könnte er allen bisher tragbaren bekannten Mühlen vorgezogen werden; aber als verbesserte Mühle für unsere großen Städte kann der Pantriteur, wie er heute noch ist, keinen Wettkampf aufnehmen. Es bleiben hierin noch große Fortschritte zu machen übrig.

#### Die maurischen Pferde.

Ein maurisches Pferd ist oft ein sehr schönes Thier, fester auf den Beinen als der andalusische Zelter. Auch sein Gang und seine Gestalt sind von jenem verschieden; es hebt den Fuß nicht so hoch und greift weiter aus. Es schläft nicht im Stehen wie das spanische Pferd und hat einen sicherern Tritt, selbst wenn es auf sehr unebenem Boden galoppirt. Die maurischen Pferde sind vierzehn bis fünfzehn Hände hoch und man findet sie von verschiedenen Farben; die schönsten sind indeß die Braunen und die Rappen, die letztern sind aber selten. Ihre Mähne ist lang und flattert im Winde, der Schweif, der nie abgeschnitten wird, äußerst dicht. Die Mähne eines schönen Braunen hat dritthalb Fuß Länge und der Schweif streicht auf die Erde. Selten reitet man sie vor dem vierten Jahre; die Stuten reiten die Mauren gar nicht. In Marrocco darf kein solches Thier ohne spezielle Erlaubniß des Kaisers ausgeführt werden.

eines Paars englischen  
Zeitraume nur  
ist es, daß durch  
schütten sich beinahe  
Antreiber die Kleinen  
nach diesen Schär-  
rens immer doppelt  
englischer Art.

nicht, wiewohl es  
Versuche, die uns  
urtheilen; aber in  
te und ihrer Men-  
der gestehen selbst  
rauben, die Mahl-  
en Antreiber nur  
n Paris herum.

ur dienen?  
ent vorzüglich auf  
, um die Kleinen  
zu mahlen; für  
en im Kriege und  
Anwendung glauben  
bekanntes Mühlen-  
ete Mühle für un-  
teur, wie er heute  
Es bleiben hierin  
g.

erde.

sehr schönes Thier,  
sche Zelter. Auch  
jenem verschieden;  
greift weiter aus.  
wanische Pferd und  
es auf sehr un-  
Pferde sind vier-  
findet sie von ver-  
ndesß die Braunen  
her selten. Ihre  
e, der Schweif,  
. Die Mähne ei-  
Länge und der  
en reitet man sie  
reiten die Mauren  
olches Thier ohne  
hrt werden.

Es würde schwer halten, unter dieser Race ein  
herzschlätziges Pferd zu finden, indessen gibt es einige,  
welche zarte Füße haben und lahm sind wegen des plöz-  
lichen Anhaltens, das die Mauren in der Gewohnheit  
haben, selbst wenn sie in Galopp reiten.

### Insekten in Indien.

Die ganze Regenzeit über werden in Indien alle  
Häuser so von allen Arten Insekten heimgesucht, daß  
man jedes Glas, jedes Gefäß u. s. w. zubeklen muß. Das  
Wetter ist dabei so schwül und die Hitze so drückend, daß  
man genöthigt ist, alle Fenster aufzumachen, wodurch  
man aber freilich den ekelhaftesten Insekten den Eingang  
gestattet. Zu dieser Zeit zeigen sich auch die weißen  
Ameisen, welche so große Verwüstungen anrichten, häu-  
fig und in großer Menge. Man hat die Tapeten eines  
großen Zimmers in einer Nacht von ihnen zerstört,  
vernichtet gefunden. Diese Ameisen bemächtigen sich bis-  
weilen sogar der Tragebalken, welche die Dächer der  
Häuser tragen und zerstören sie in der Zeit von weni-  
gen Wochen. Nichts ist vor ihnen sicher, Zelte, Häu-  
ser, Wagen, Betten, Kleidungsstücke aller Art werden  
die Beute ihres verwüstenden Appetits.

### D h i o k a n a l.

Dieses große Werk ist jetzt vollendet und ein Schiff  
von Cleveland in 14 Tagen nach Portsmouth gefahren.  
Der Bau erforderte 7 Jahre; der Kanal ist 510 englis-  
che Meilen lang und kostete 5 Millionen Dollars.  
Der Ohio ist dadurch mit dem Erie- und Ontariosee und  
dann mit Newyork vermittelt eines Kanals von 513 Mei-  
len, der den Eriesee mit dem atlantischen Meer, durch  
den Hudsonfluß vereinigt, verbunden. Schon sind von  
Newyork ungeheure Massen Waaren nach Cincinnati und  
Louis gegangen. Die Vollendung des Kanals, der die  
gefährlichen Stellen des Ohio umgeht, wird dieses Werk  
endigen, das das größte in der Welt ist. Die Verei-  
nigten Staaten werden in einiger Zeit die außerordent-  
lichsten Verbindungswege haben; Baltimore mit seiner  
Eisenbahn, Washington mit seinem Kanal werden den  
Ohio mit der Chesapeake verbinden, der Delaware, die  
Susquehanna und der Ohio werden durch den großen  
Kanal in Pensylvanien verbunden, die Alleghaniberge  
leicht durchschnitten werden, und eine Menge kleinere  
Verbindungswege werden diese weiten Länder zu einem

großen Ganzen verbinden. Ein erhebendes Beispiel für  
alle Nationen!

### Kupfergewinnung in England.

Die brittischen Inseln erzeugen unter den europäi-  
schen Staaten das meiste Kupfer, und die Ausbeute  
ist seit Anfang dieses Jahrhunderts fortwährend im  
Steigen. 1827 betrug sie 12,088 englische Tonnen (die  
Tonne zu  $1014\frac{1}{4}$  Kilogramme.) Hievon kommen auf  
Kornwallis 9921 Tonnen, auf Devonshire 450, Staf-  
fordshire 30, Cumberland 60, Anglesea 730, andere  
Theile von Wallis 205, Irland 714. Kornwallis er-  
zeugt  $\frac{1}{4}$  von Allem und seit 1799 bis 1828 hat sich die  
Ausbeute verdoppelt in Folge der bessern Einrich-  
tungen.

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

Die Engländer sind im Begriff ihre zahlreichen  
Kolonien mit der Halbinsel Malacca zu vermehren.

Die Posten werden nach einer neuen Einrichtung  
von Paris Abends abgehen und am Morgen des zweiten  
Tages (also in 36 Stunden) in London sein. Das Lon-  
doner Felleisen legt den Weg von 24 Stunden nach Do-  
ver (wo das Felleisen nach Calais eingeschifft wird) in  
8 Stunden, und die Pariser Post die 52 Stunden nach  
Calais in 18 Stunden zurück.

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

\* Debrezin, 19. Jan. Der diesjährige Dreis-  
Königsmarkt ist nicht sonderlich gut ausgefallen. Nament-  
lich fanden Manufakturen nur geringen Absatz. Erst ge-  
gen Ende des Marktes wurden Iglauer und andere Scha-  
wollenwaaren etwas lebhafter, aber größtentheils auf  
Zeit, begehrt, da diesmal an Baarschaften Mangel  
herrschte. — Mit Landesprodukten ging es weit besser.  
Potaße, Honig und Salz wurden zu guten Preisen  
schnell vergriffen. Hasenbälge wurden überführt, so daß  
dieser Artikel im Preise ziemlich gesunken ist. Das 100  
Stück zu 32—34 fl. C. M. Potaße 8 $\frac{1}{2}$ —9; Salz 20 bis  
20 $\frac{1}{2}$ ; Honig 18—19 fl. C. M. der Zentner. Von andern  
Produkten waren wenig oder gar keine auf dem Plage. —  
Der Kleinhandel war äußerst mittelmäßig.

London, 7. Januar. Konf. 3 Proz. 87 $\frac{1}{2}$ .

Paris, 9. Januar. Konf. 5 Proz. 101, —; 3  
Proz. 72, 50.

Wien, 19. Januar. Staatsschuldverschreibungen 5 Proz. 88½; 4 Proz. 77; Rothschildische 100 Guldenloose —; Partiale —; Bankaktien 1141. — Kaiserlicher Münzdukaten 2¾ Proz.agio.

## Intelligenzen.

In der Großhandlung von C. S. Malvieux, M. Dorettea-Gasse, Nr. 11, in Pesth, werden fortan alle Gattungen

### Staats-Papiere

zu billigst festgestellten Bedingungen eingekauft und verkauft. Auch werden daselbst

Rothschild'sche 100 fl. = Loose,

wovon die Ziehung am 1. März d. Jahres stattfindet, derart affekurirt, daß gegen Bezahlung einer billigen Prämie, gegen ein mit 165 fl. gezogen werdendes Loos ein noch nicht gezogenes Loos verabfolgt wird. Ferner sind daselbst Loose auf die, am 16. März d. J. zur Ziehung kommenden Herrschaft

Schneeberg und Laas oder 250,000 fl. W. W. Ablösung,

zu haben, das Loos um 5 fl. C. M. mit Aufgabe auf 10 Loose eines sicher gewinnenden und besondere Vortheile genießenden grünen Freilooses.

### Neues wallachisches Gais-Inschlitt in Wammen,

lagert in Pesth zum Verkauf: Neue Stadt, Dreikronen-Gasse, Nr. 332.

### Neueste Karnevals Musik für das Jahr 1833.

Bei Karl Miller, Kunst- und Musikalien-Händler in Pesth, große Bruckgasse, im vormals Fesl'schen, jetzt Bargafrieder'schen Hause, Nr. 4, sind ganz neu zu haben:

(Preise in Conv. Münze.)

Der Tanz über Alles! Walzer sammt Coda für das Pianoforte allein. Von F. X. v. Granilovich. Das Titelblatt ziert die Abbildung des Künstlerpaars: Mattis sammt Frau, in dem Pas de deux: „Die Fee und der Ritter.“ 48 kr.

Herzklopfer. 6 Walzer sammt Coda für das Pianoforte allein von Joseph Werle, 30 kr.

Zwei Mignon-Galoppen für das Pianoforte von Anton Mesyoda, 18 kr.

Füredér ungarische Tänze, gespielt von dem beliebten Jancsi, für die Guitarre eingerichtet von Johann Vabovetz. Mit der Ansicht der Füredér Promenade. 30 kr. — Nebstdem:

Strauß: Alexandra-Walzer, für Pianoforte. 1 fl.

— „Mein schönster Tag in Baden“, für Pianoforte. 45 kr.

— Temperaments-Walzer, für Pianoforte. 1 fl.

Lanner: „Jüngste Kinder meiner Laune“, für Pianoforte. 36 kr.

— Olymp-Walzer, für Pianoforte. 36 kr.

— Nordklänge (Masur), für Pianoforte. 24 kr.

## Sonntag, den 27. Januar 1833

wird im k. städt. Theatergebäude zu Pesth

## die dritte Redoute

abgehalten werden. Eintrittspreise wie bei der ersten.

### Pesther Getreidemarkt.

Pesther Mezen (Am 22. Januar.) Preise in W. W.

	bester fl. kr.	mittlerer fl. kr.	ordinärer. fl. kr.
Weizen	10. —	9. 30	8. 45
Halbfrucht	7. —	6. 15	— . —
Roggen	4. 48	4. 30	4. 15
Gerste	4. 45	4. 36	— . —
Hafers	2. 54	2. 45	2. 30
Kukuruz	5. —	4. 45	4. 30

### Schiffs- und Magazinspreise.

Weizen 8½—9; Halbfrucht 6—6½ Roggen 4—5; Gerste 3½—4½; Hafers 2½—2¾; Kukuruz 4½—5 fl. W. W.

Herausgeber und Verleger Franz Wiesen.

Ofen, gedruckt in der kön. Universitäts-Buchdruckerei. 1833.