



Allgemeine Handlungs-Zeitschrift

von und für Ungarn.

(Halbjähriger Preis: 2 fl. 30 kr. E. W. Mit Postverendung: 3 fl. 30 kr. E. W.)



Sechster

Pesth, Sonnabend, den 5. Oktober.

Jahrgang.

Vegetation in Amerika.

Wenn die Reise von der atlantischen Küste nach dem Innern lange Zeit größtentheils durch Wälder führt, welche eine wellenförmige, gebirgige oder hügelige Oberfläche, in anmuthigen Abwechselungen mit kleinern oder größern Flußthälern, bedecken, so gelangt man wenige Meilen vor dem Wabash in das Gebiet der Savannen, der natürlichen Wiesen, die sich durch die weite Ebene von Illinois bis zum Mississippi erstrecken. Man nimmt an, daß zwei Drittheile dieses zu 2500 deutschen Quadratmeilen geschätzten Staates Wiesen seien. Die Wiesen in Indiana, wie in Illinois, sind von zweierlei Art, niedrige und hohe; letztere liegen 30 bis 100 Fuß höher als erstere. Die niedrigen, minder zahlreichen, sind größtentheils naß und ganz von Holz entblößt, die Hochlandwiesen hingegen mit Wäldern umkränzt und einzelne Baumgruppen ragen hin und wieder mitten aus den Grasebenen wie Inseln hervor. Der Boden ist im Ganzen sehr fruchtbar. Bei Vincennes hat man die vegetabilische Erde 22 Fuß tief gefunden; dort kann man sich überzeugen, wie lange für diese fette Dammerde aller Dünger überflüssig ist. Die Acker jener Stadt sind jetzt beinahe hundert Jahre in Kultur und doch zeigen sich keine Spuren von Erschöpfung.

Es ist zu bemerken, daß der Ausdruck „fruchtbarer Boden“ in diesen Gegenden etwas anderes besagen will, als in Deutschland. Guter Boden, oder Boden erster Ordnung, bedarf im ersten Jahrhunderte des Düngers gar nicht, und ist in den ersten Jahrzehnten selbst für Weizen zu fest. Hierher gehören die Thalebener, beson-

ders die des Missouri. Mittlerer Boden, oder Boden zweiter Ordnung, ist immerhin von der Art, daß in den ersten 12 bis 20 Jahren der Dünger den Ertrag der Ernte nicht zu steigern vermag. Die Dauer des natürlichen Düngers hängt jedoch sehr von dem Grade der Abkühligkeit der, den großen Flüssen zunächst gelegenen, Hügel (bluffs) ab, und dem Abspülen derselben durch Regengüsse. Am dürftigsten ist der Boden in den näher bei den Savannen befindlichen Wäldern. Die Savannen selbst aber wieder sind größtentheils so fruchtbar, als die Hügel an den Thalebener. Nirgends bemerkt man Steine, außer in den Einschnitten der Gewässer und an einzelnen Bergkluppen. Nichts ist verkehrter, als unter den Savannen Steppen oder gar Sandwüsten zu verstehen. Die schwarze Dammerde ist an den meisten Stellen $1\frac{1}{2}$ bis $2\frac{1}{2}$ Fuß hoch, und unter ihr ist eine gute Mischung von Thon, Kalk und Sand.

Die Bäume der Wälder sind: Eichen in mehr als 15 Arten (Deutschland hat deren nur drei), wovon eine Art (bur-oak, quercus macrocarpus) Eichel hat, so dick als Hühnerrei; über 8 Arten Wallnussbäume, wovon unter der Vaccaw-Nußbaum (juglans oliviformis), dessen von einer dünnen Schale umschlossene Frucht sehr angenehm schmeckt. Ferner gibt es Eschen, Cassastrasbäume (laurus sassafras), Eisenholzbäume, Ulmen, besonders die rothe Ulme, deren Bast ohne alle Bereitung genießbar ist und sich beim Kaun ganz in Schleim verwandelt. Platanen, hier gewöhnlich Sykomoren genannt, gedeihen zu ungeheuerem Umfange. Ich habe mehrere von acht bis zehn Fuß im Durchmesser gesehen, und man sagt, es gebe deren im Missourithale von mehr

als 20 Fuß im Durchmesser. Hunderte von Meilen lassen sich hier durchwandern, ohne daß ein Sonnenstrahl die dichten Schatten der gigantischen Bäume durchbricht und dem Wanderer den Scheitel berührt. Der Boden ist von dem seit Urzeiten angehäuften Pflanzenmoder schwarz wie ein Kohlenlager. Die Natur schafft so gewaltig, daß man Weinstöcke sieht, deren Stämme, über einen Fuß dick, sich gegen Hundert-Fuß hoch, frei wie Kabel, emporheben und sich dann auf den Kronen von Ulmen mit ihren dichtbelaubten Ranken ausbreiten. Nicht selten erliegt die mächtige Stütze unter der vom Winde in Schwingungen gebrachten Last und wird dem Boden ent wurzelt, was dem absterbenden Baume besonders leicht begegnet. Manche Hügel sind von Reben so bedeckt, daß sich in kurzer Zeit Wagen voll Trauben sammeln lassen. Die Beeren an einigen Orten sind süß und wohl schmeckend, aber sie liefern wenig Saft. In den Flußthälern sind sie meist sauer; ich zweifle übrigens nicht, daß die Kultur eine erwünschte Verebelung bewirken würde. — Unter den Fruchtbäumen darf ich den Persimonbaum (*diospiros persimon*) nicht vergessen. Man trifft ihn nicht sehr häufig. Die Frucht hat im Aeußern viel Aehnlichkeit mit einer gelben Pflaume, indeß enthält sie nicht bloß einen Stein, sondern mehrere Nüsse, wie die Nispeln. Auch ist der Blütenkelch bleibend. Bei völliger Reife übertrifft ihr lieblicher Geschnack unsere meisten Pflaumenarten. Am auffallendsten aber unter allen Früchten war mir die des Pappabaums (*anona triloba*). Der Baum selbst wird nicht höher als etwa zwanzig Fuß, und selten einen halben Fuß dick. Die Blüte ist eine schöne dunkelrothe Glocke. Die Frucht möchte ich der Form nach vergleichen mit einer kurzen Wurst von drei Zoll Länge und einem bis zwei Zoll Dike. Die grüne glatte Haut, welche das Fleisch umgibt, nimmt beim Reifen eine weißlich gelbe Färbung an. Im Innern sind mehrere, kleinere Kastanien ähnliche Kerne, die, genossen, Erbrechen erregen. Das diese Kerne umhüllende Fleisch, welches bei weitem den größten Theil der Frucht ausmacht, ist an Farbe und Geschmack von einem gut bereiteten Cierrahm schwer zu unterscheiden, weshalb die Kinder sehr darauf erpicht sind. Uebrigens ist der Baum sowohl in den Thälern als auf den Hügeln ein sicheres Merkmal von fettem Boden. Auch wohlschmeckende Pflaumen finden sich in den Wäldern.

Die Leuchttürme in Frankreich.

Leuchttürme, um den Schiffen zur Leitung zu dienen, hatten schon die Alten, wie die von Alexan-

den und die von Ravenna und Puzzoli bewiesen. Sie waren meistens sehr hoch, weil aber Holz gebrannt wurde, war das Feuer nicht weit sichtbar.

Die neuesten Verbesserungen bestehen in der Anwendung von Lampen und parabolischen Metallspiegeln, und die beste Art ist die von Augustin Fresnel, der Glaslinsen zur Refraktion des Lichtes nimmt.

Die erste Einrichtung nach dieser Art wurde an der Mündung der Gironde auf dem Thurme Corduan 1823 getroffen und übertraf jede Erwartung.

Gegenwärtig werden Apparate dieser Art für den Leuchtturm der Insel Drog, bei Christiansund in Norwegen, in Frankreich gefertigt.

Frankreich hat noch nicht die gehörige Menge Leuchttürme; man zählt gegenwärtig 74 (wovon 23 Phares (Leuchttürme) und 51 Fanaur), hiervon sind 35 am Kanal, 27 am Dzean, 12 am Mittelmeer, 61 haben ein festes und 13 ein drehendes Feuer, und nur 21 sind bereits nach Fresnels System eingerichtet. Es sind noch 25—30 Leuchttürme zu errichten. 1831 wurden 9 Leuchttürme in den Häfen Barfleur, Granville, Port-Breton, Vertuis-Breton und Cette errichtet.

Bei Fresnels Systems erspart man fast die Hälfte des Brennstoffes, so kostet der Leuchtturm zu Corduan früher jährlich 20,000 Fr., jetzt nur 11,000, also sind seit 10 Jahren 90,000 Fr. erspart worden. Die Annahme dieses Systems wird der Regierung eine jährliche Ersparung von 500,000 Fr. bewirken.

Zu den wichtigen Verbesserungen, die Frankreich noch annehmen muß, gehören die schwimmenden Leuchterfeuer auf Schiffen, bei gefährlichen Stellen. Solche Feuer zählt man bereits über zwanzig in England und zehn in den vereinigten nordamerikanischen Staaten.

Vorschriften zur Bereitung von Rosenwasser, Rosensyrup u. dgl.

Dr. Celnart gibt im Journal des connaissances usuelles, Junius 1833, S. 363, folgende Vorschriften zur Bereitung verschiedener Präparate aus den Rosenblättern, die wir hier, da sie wenig bekannt sind, gleichfalls mittheilen wollen. Man fülle einen gläsernen Topf mit frisch gepflückten Rosenblättern und gieße eine sehr geringe Menge Wasser darauf, welches man durch Zusatz von etwas Schwefelsäure ganz schwach säuerlich gemacht hat. Damit lasse man die Rosenblätter 24 Stunden lang maceriren, um sie hierauf durch ein Tuch zu filtriren, ohne sie jedoch dabei auszudrücken. Man erhält

auf diese Weise eine schöne rosenrothe Flüssigkeit, welche vollkommen klar und äußerst aromatisch ist, die aber, wie sich von selbst versteht, weder zum Küchen- noch zum Arzneigebrauche verwendet werden kann. Zum Küchengebrauche kann man sich auf folgende Weise einen guten Rosensyrup bereiten. Man fülle einen kleinen Becher oder eine Flasche mit weitem Halse abwechselnd mit Schichten von gepulvertem Zucker und von frischen Rosenblättern, indem man auf einen Gewichtstheil Rosenblätter heiläufig drei Theile Zucker nimmt. Dann verschließe man die Flasche mit einem gut passenden Korke, über welchen man überdies noch eine beschnittene Schweinsblase oder ein Stück Pergament bindet, und stelle das Ganze drei Tage lang in die Sonne. Nach Ablauf dieser Zeit wird der Zucker zerfloßen sein, und wäre dies nicht der Fall, so müßte man noch einige Zeit zuwarten, bis der zerfloßene Zucker gehörig mit den Rosenblättern macerirt hat. Ist dies der Fall, so schütte man die Masse auf ein feines Sieb, auf welchem man den Syrup ablaufen läßt, ohne die Rosenblätter auszudrücken. Der gesammelte Syrup muß in einem gut verschlossenen Gefäße aufbewahrt werden. Das Gefäß, dessen man sich zu dessen Bereitung bedient, muß etwas stark sein, damit es der durch die Wärme bedingten Ausdehnung und der zuweilen eintretenden Gährung gehörig Widerstand zu leisten im Stande ist. — Tabaksnupfer können, wenn sie es wünschen, auf folgende Weise dem Tabake den Rosengeruch mittheilen. Man stampfe in eine Halbmaßflasche aus sehr dickem Glase so viel frische Rosenblätter, als hineingehen, verschließe diese Flasche dann nach Art der Champagnerflaschen, und stelle sie einen Monat lang oder darüber in die Sonne. Nach dieser Zeit werden die Rosenblätter durch die Gährung vollkommen zersezt, und in eine schwärzliche Masse verwandelt worden sein, von der man, da sie einen sehr starken Rosengeruch besitzt, nur eine sehr geringe Menge unter den Schnupftabak zu mischen braucht, um auch diesem den Rosengeruch mitzutheilen.

M i s z e l l e n.

Belgien legt sich nun auf die Verarbeitung der Seide und man zählt bereits über 20 Fabriken. Die Seidenwebfabrik von Hrn. Aubert zu Uccle bei Brüssel beschäftigt 150 Arbeiter. Andere Seidenfabriken sind die von Cassé Banregemortel, Met de Penningen in Antwerpen, Duyster und Guillot in Lierre, van Haelen in Brüssel, de Gandz in Brüssel. Sie arbeiten auch fürs Ausland.

Zwischen London und Paris geht jetzt täglich eine Briefpost.

Auf Pondichery hat man gelungene Versuche mit dem Seidenbau gemacht. Die Seidenraupen verwandeln sich dort in 21 Tagen in Cocons und erzeugen in 35 Tagen wieder junge Raupen. Die Seide war vorzüglich und die Maulbeerbäume geben jährlich 6 gute Ernten.

Die bis jetzt bekannte Anzahl von Schiffen, die an der englischen Küste gescheitert sind, beläuft sich auf 86; bei 63 wurde die Mannschaft gerettet, bei 6 zum Theil und 17 sind mit derselben untergegangen. Außerdem sind noch 38 Schiffe stark beschädigt. Die Unglücksfälle an der schottischen Küste sind hierunter nicht mit begriffen.

Die Niederlassungen auf Neusüdwales mit der Hauptstadt Sibney machen große Fortschritte. 1828 wurden für 574,000 Pfd. St. ein-, und für 70,000 Pfd. St. ausgeführt; 1832 aber für 508,000 Pfd. St. ein- und für 380,000 Pfd. Sterl. ausgeführt. Die Kapitalien ertragen auf den Ackerbau verwandt gewöhnlich 20 und oft bis 100 Prozent. Der Wollschafang wird immer mehr betrieben und lieferte im letzten Jahre 3000 Tonnen Thran. Die Schafzucht breitet sich aus; 1832 wurden 15,000 Jtn. Wolle ausgeführt, die zwar nicht der besten deutschen gleichkommt, aber die mittlern Qualitäten sind vortrefflich und werden doppelt so theuer, als englische Wolle bezahlt. Diese Kolonie besteht nun 45 Jahre.

Die Messe zu Frankfurt a. M. ist ziemlich gut ausgefallen, besonders gingen Wollen- und französische Modeartikel, nebst dem sächsischen Fabrikate gut ab.

Eines der achtungswerthesten Häuser Londons, das von Bischoff und Komp. von Bucklersbury, hat seine Zahlungen eingestellt. Das Defizit soll 130,000 Pfd. Sterling betragen. Es hatte auch Etablissements in Cadix, Gibraltar, Mexiko und andern Städten und machte viel in Wollen. Uebrigens werden alle deutschen Wechsel für Wollen auf dieses Haus geschützt werden, und die Etablissements in Spanien ihre Geschäfte fortsetzen.

Vom 15. Sept. bis 10. Okt. ist die Schifffahrt auf dem Kanal der Rhone und des Rheins, von Straßburg nach Mülhausen und Hünningen geschlossen, da er ausgebessert werden muß.

Die Hoffnungen auf eine gute Weinlese vermindern sich in Frankreich, da die regnige Witterung den Trauben schadet.

Korrespondenz-Nachrichten.

Strasburg, 15. Sept. Bewahren wir den Frieden, so dürfen wir hoffen, daß Handel und Gewerbefleiß bei uns immer mehr in Aufschwung kommen werden. Zu den Kanälen und Eisenbahnen gesellt sich nun ein neues, ungemein schnelles, Verkehrsmittel in der Errichtung der neuen Telegraphen, die dem Handel und überhaupt allen Privatverhältnissen gewidmet sind. An der Spitze des Unternehmens steht Hr. Ferrier, der hierüber von der Regierung selbst ein Erfindungsdiplom erhalten hat. Sie bewegen sich nach einer besondern Methode und haben vor den bisherigen den Vorzug, daß sie auch in der Nacht gebraucht werden können. Die geschickte Einrichtung der Signale macht, daß eine Nachricht in Zeit von einer Minute 9 bis 12 Stunden Weg machen kann. Bekanntlich wollte die Regierung und besonders die Postverwaltung sich der Errichtung dieser Telegraphen, als einen Eingriff in das Monopolrecht derselben, widersetzen, allein die berühmtesten Advokaten Frankreichs haben in einer gedruckten Konsultation das Unstatthafte und Gefegwidrige einer solchen Maßregel mit so siegreichen Gründen dargethan, daß die Regierung auf allen Widerstand verzichtet haben soll. Die Privat-Telegraphen werden nun errichtet; Paris wird der Mittelpunkt dieser Korrespondenz sein, von wo die Radien sich vorerst nach Havre, Calais, Lille, Strasburg, Marseille, Toulouse, Bordeaux und Nantes ausbreiten werden. Die telegraphische Linie von Paris bis Strasburg soll über Chalons, Verdun, Metz und Nancy gehen, man will sie mit Deutschland in Verbindung bringen.

London, 21. Septemb. Kons. 3 Proz. 88½.

Paris, 23. Sept. Konsol. 5 Proz. 102, 25; 3 Proz. 75, 10.

Wien, 1. Oktober. Staatsschulverschreibungen 5 Proz. 93½; 4 Proz. 83¾; Rothschildische 100 Guldenlose 198½; Partiale 131¾; Bankaktien —.

Intelligenzen.

Unterricht

in der ungarischen und französischen Sprache zu 20 Kr. C. M. die Lektion, wird angeboten. Auskunft erhält man im Dner Kommissionsamt, Festungsauffahrt, links.

Kundmachung.

Auf Anordnung einer hochl. kön. ung. Hofkammer wird kund gemacht, daß nachstehende, zur Diosgyörer Kronherrschaft gehörige Wassermahlmühlen, als zu Miskolcz, die obere und untere, zu Mezökerefates gleichfalls die obere und untere, dann die Esabaer, Diosgyörer und Felső-Györer Mahlmühle, somit zusammen sieben Wassermahlmühlen zur Nutzung auf sechs nacheinander folgende Jahre, vom 1. November l. J., gerechnet, mittelst einer am 14. Oktober l. J. früh 9 Uhr im Miskolczger Kammeral-Präsektorats-Gebäude abzuhaltenen Versteigerung, Solden, die des Mühlwesens kundig sind, mit Ausschließung der Israeliten und Unterpächter, der Art in Nacht gegeben werden; daß die künftigen Pächter verpflichtet sein werden, die nöthigen Mühlsteine auf eigene Kosten sich anzuschaffen, und sowohl diese, als auch das aus den herrschaftlichen Waldungen, zur Ausbesserung der Mühlen, wie bishero zu verabsfolgende Bauholz-Quantum auf eigene Kosten zur Mühle zu verführen oder verführen zu lassen; überdies auch die an Pachtshilling zu bedingenden Früchte im Kern in das Miskolczger herrschaftliche Granarium ebenfalls auf eigene Kosten zu verfrachten, und dort dem betreffenden herrschaftlichen Beamten zu übergeben. Pachtlustige werden daher zu dieser Pachtversteigerung vorgeladen.

Dfen, den 23. Sept. 1833.

Westher Getreidemarkt.

Westher Mezen (Am 4 Oktob.) Preise in W. W.

	bester fl. kr.	mittlerer fl. kr.	ordinärer fl. kr.
Weizen	9. —	8. —	7. 30
Halbfrucht	6. 30	6. —	5. 45
Roggen	4. 24	4. 15	4. —
Gerste	5. 45	3. 50	3. 50
Hafer	5. —	2. 51	2. 45
Kukuruz neuer	5. —	2. 54	2. 48

Schiffs- und Magazinspreise.

Weizen 7—8½; Halbfrucht 5—6 Roggen 3¼—4; Gerste 3—3½; Hafer 2½—2¾; Kukuruz 2¼—2¾ fl. W. W.

Herausgeber und Verleger Franz Wiesen.

Dfen, gedruckt in der königl. Universitäts-Buchdruckerei 1833.