



Allgemeine

Handlungszeitschrift

von und für Ungarn.

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

Siebenter

Pesth, Mittwoch, den 31. Mai.

Jahrgang.

Brotkonsumtion in England.

Der Gebrauch des Weizenbrodes ist in England noch nicht sehr alt, denn in der Akte über ein im Jahre 1626 von Karl I. verliehenes Monopol findet sich, daß Gerstenbrod die gewöhnliche Nahrung war. Weizen wurde indeß schon seit Heinrich VIII. gebaut, und die reichen Edelleute hatten Weizenbrod in hinreichender Menge für ihre Tafeln; das Brod für die übrigen Volksklassen wurde aus Roggen, Hafer und Gerste bereitet. Vom Anbau der Erdäpfel war damals noch keine Rede.

Im Jahre 1689 wurden in England und Wallis nur 1,700,000 Quarter Weizen erzeugt; der Anbau desselben nahm indeß nach und nach immer mehr zu, und im Jahre 1760 rechnete man, daß schon fast die Hälfte der ganzen Bevölkerung Weizenbrod genieße. Herrn Smith zufolge nährten sich von den 6 Millionen Einwohnern, welche damals England zählte, 3,750,000 von Weizen, 739,000 von Gerste, 888,000 von Roggen, und 623,000 von Hafer.

Derselbe Schriftsteller bemerkt noch, daß jedes Individuum damals im Durchschnitt 1 Quarter Weizen, 1 Quarter und 3 Scheffel Gerste, 1 Quarter und 4 Scheffel Roggen, und endlich 2 Quarter und 7 Scheffel Hafer verbrauchte. Der Weizenbau beschränkte sich zu jener Zeit fast einzig auf den Westen und Süden

des Landes, im Norden war er beinahe gänzlich unbekannt. Seit dieser Zeit hat der Ertrag des Getreidebaues sich wenigstens verdreifacht, und rechnet man hierzu noch die jezige jährliche Konsumtion von Schlachtvieh, die sich auf 1,275,000 Stück beläuft, so ergibt sich hieraus, daß die Lebensweise der Bewohner Großbritanniens sich, der Bevölkerungszunahme ungeachtet, bedeutend verbessert hat. Schottland hat, rücksichtlich des Ackerbaues, noch überraschendere Fortschritte gemacht als England.

Gegen die Mitte des vergangenen Jahrhunderts waren die englischen Vächter das, was sie in Frankreich noch jetzt sind, nämlich arm und unwissend. Von Wiesensbau wußte man nichts, und das Zuchtvieh wurde den Winter über mit Heu genährt. Ein Getreidefeld von zwölf Morgen, in der Nähe von Edinburg, wurde als ein Wunder angestaunt, und man kam zwanzig Meilen weit herbei, um es zu betrachten. Ohne Ferkelung kann man annehmen, daß seit 1780 der Weizenbau in Schottland sich zum mindesten verzehnfacht hat. Zu jener Zeit gebürte Weizenbrod unter die Seltenheiten, und man mußte oft weit reisen, bevor man an einen Ort kam, wo man welches fand. Haferkuchen, Gerstenfladen (bannocks) und Brei, waren die einzige Nahrung der Landleute.

Diese Nahrung, nebst den in jenen Zeiten des Stenbs in Schottland sehr häufigen körperlichen Lei-

den, hatten Umlaß zu dem in England sehr verbreiteten Volksglauben gegeben, daß der Genuß von Haferkrei und Grütze, Krätze verursache; heutzutage wird in Schottland fast kein anderes als Weizenbrod gebacken. Die Bauern und Tagelöhner auf den Pachtungen essen kein anderes, und in allen Dörfern findet man Bäcker. In England ist es Sitte, daß viele Familien nicht nur ihr Brod, sondern auch ihr Bier selbst bereiten; noch vor einigen Jahren gab es in Manchester keinen öffentlichen Bäcker.

Der Brodverkauf steht in England, unter mehr oder minder abgeschmackten und mehr oder minder heilsamen Verordnungen, über welche der ausgezeichnete Dekonomist Hr. M. Culloch Folgendes sagt: „Seit dem Jahre 1266, unter Heinrich III, bis auf unsere Zeiten, hat die Staatsverwaltung sich das Recht vorbehalten, den Preis zu bestimmen, nach welchem die Bäcker ihr Brod zu verkaufen haben. Man glaubte, eine solche Vermittlung zwischen Verkäufer und Käufer sei durchaus nöthig, um zu verhindern, daß die Bäcker sich nicht eine Art von Monopol anmaßten; allein es ist vielleicht unnöthig zu bemerken, wie nichtig eine solche Furcht sei. Das Bäckergerwebe ist sehr leicht zu erlernen, und erheischt kein großes Kapital; man kann daher sicher sein, daß wofern etwa die Bäcker einer Stadt sich verabredeten, hohe Preise zu erzwingen, ihre Absicht durch neue Mitbewerber augenblicklich vereitelt werden würde, und selbst wenn diese sich nicht finden sollten, bliebe ihr Zweck schon deshalb unerreicht, weil es so leicht ist, sich sein Brod selbst zu bereiten. Jene Tarife oder Verordnungen waren aber nicht bloß unnütz, sondern sie wurden auch in vielen Fällen nachtheilig. Sie waren Ursache, daß es dem Bäcker gleichgültig wurde, welchen Preis er für das Mehl bezahle, und nöthigten den, der besseres Mehl verarbeitete und besseres Brod back, zu den nämlichen Preisen zu verkaufen, als jene, welche geringere Sorten verwendeten, und mithin auch ein schlechteres Erzeugniß feil boten. Je mehr indes der Gebrauch des Weizenbrodes an Verbreitung gewann, um so mehr lernte man auch einsehen, wie unmöglich es sei, in kleinen Städten und Dörfern einen Tarif aufrecht zu halten, und obgleich die geringere Anzahl von Bäckern in solchen Orten, eine Vereinigung zu Erhöhung der Preise erleichtert hätte, so fand sich doch, daß dort das Brod wohlfeiler war, als in jenen Städten, deren Einwohner unter dem Schutze eines Tarifs standen. Von da an fingen die Tarife an, außer Gebrauch zu kommen, und im Jahre 1815 wurden sie für London und dessen Umgebung gesetzlich aufgehoben. In

einigen Orten hat die Behörde zwar noch das Recht, den Preis des Brodes zu bestimmen, allein selten nur wird es in Ausübung gebracht.“

Das Brod wird in London, wie das Fleisch nach dem Pfund verkauft; das quartern-Loaf genannte Gewicht von 4 Pfund, hält 4 Pfund $5\frac{1}{2}$ Unzen. Sein gegenwärtiger Preis ist 6, 7 und 8 Pence, je nachdem es geringer oder besser ist. Der Kunstgriff des Bäckers besteht darin, so viel Wasser als möglich mit dem Mehl zu mischen, und dies geht zuweilen so weit, daß man fast ein Fünftel des Gewichts des Brodes, an Salz in dem Wasser auflöst.

Mehl von guter Beschaffenheit erfordert mehr Wasser als brandiges Mehl; allein der höhere Preis des erstern wiegt den Gewinn des Bäckers am zweiten so ziemlich auf. Das mit Kleien vermischte oder sogenannte Hausbrod hält noch mehr Wasser als das weiße Brod, bleibt länger frisch, und quillt im Wasser oder jeder andern Flüssigkeit weniger auf. Es enthält mithin auch weniger Nährstoff als das weiße Brod, und dies ist die eigentliche Ursache, warum die Arbeitsleute diesem den Vorzug geben. Die Bäcker mischten dem Brod zuweilen Maian bei, um es dichter und weißer zu machen, ein Zusatz, der der Gesundheit nachtheilig, und deshalb streng verboten ist. Haben die Bäcker eine außergewöhnliche Lieferung von Brod herzustellen, und ist ihr Teig noch nicht gehörig aufgegangen, so pflegen sie zuweilen durch Beimischung einer kleinen Menge in der Hitze des Ofens verflüchtigen Salzes, eine künstliche Gährung zu erzeugen. Die Zellen oder Augen im Brod kommen von diesem Verfahren her.

E i s h a n d e l.

Mehrere unternehmende Amerikaner (die Herren Wm. Rogers, Fr. Tudor und Sam. Austin der jüngere, aus Boston) haben kürzlich eine Ladung Eis nach Calcutta gebracht. Das Schiff, auf welchem es sich befand, hieß die Tuscany. Man hatte ursprünglich 180 Tonnen (360,000 Pfd.) verladen; es war ganz in Loh eingepakt und zwar so, daß das geschmolzene Eis in die Wasser-Pumpe abließ, durch die es beständig herausgeschafft wurde, so daß man während der ganzen Reise den Schiffsraum ziemlich trocken zu erhalten im Stande war. Der Abgang war so gering gewesen, daß wenigstens zwei Drittheile des Eises unverehrt in Calcutta angekommen waren. Dagegen schmolz es während der

Land
Eis
so,
die
dabei
Preis
Eis
ston
tet ha
einem
so lan
es au
pakt
ter si
allem
Kosten
Regier
der W
gang
so wie
den D
m'ge,
Bright
in Cal
Eis fü
Pfund
ser G
gekem
theil
birge
unter
Eis
lage v
schinn
cutta

Me
zu Na
Paris
vorgele
suchen
richte
Zalou
änderun
sch Hr
ließ,
französi

Banbung sehr schnell. Die Unternehmer haben diesen Eishandel schon seit längerer Zeit betrieben und zwar so, daß sie bisher Südamerika und Westindien mit dieser Waare versahen. Anfangs erlitten sie dabei einen bedeutenden Verlust, da wegen des hohen Preises des Eises, wenig Nachfrage darnach war. Das Eis kommt von einigen Teichen in der Nähe von Boston, welche die Unternehmer ausdrücklich dazu gepachtet haben, wird, sobald es ausgehauen worden ist, nach einem Eishause in der Stadt gebracht und bleibt dort so lange, bis es an Bord des Schiffes geschafft wird, das es auf seinen bestimmten Markt bringen soll. Man verpackt es sorgfältig in Materialien, die keine Wärmeleiter sind, Lohe, Heu oder Fichtenholz, und das Eis vor allem Zugang der atmosphärischen Luft geschützt sei. Die Kosten der Unternehmung müssen bedeutend sein. Die Regierung von Calcutta gestattete, auf das Ansuchen der Unternehmer, das Eis nach Sonnenuntergang landen zu lassen, und zwar vollkommen zollfrei, so wie überhaupt die freie Einfuhr des Eises, von welchen Orten und unter welcher Flagge dies auch eingehten müßte, von nun an gestattet ist. In der Nähe von Brightman's Ghaut, nördlich von den Strand-Mühlen in Calcutta, ist ein Eiskeller angelegt worden, wo das Eis für 4 Annas (5 Groschen) der Sir (etwas über $\frac{1}{2}$ engl. Pfund.) verkauft wird. Die Eingebornen sind bei dieser Gelegenheit auf den (sehr natürlichen) Gedanken gekommen, daß wenn man, aus Amerika, mit Vortheil Eis einführen, Eis von dem Himalaya-Seebirge sich eben sowohl dazu benutzen lassen könne. Ein unternehmender Kopf hat demnach die Bildung einer Eis-Kompagnie vorgeschlagen, und durch die Anlage von Eisenbahnen und den Gebrauch von Dampfmaschinen möchte sich wohl ein Transport Eis nach Calcutta bringen lassen.

Mechanische Commercladen oder Jalousien.

Hr. Wolff; ehemals zu Nancy, dormalen aber zu Paris ansäßig, hat der Société d'encouragement zu Paris seine mechanischen Commercladen oder Jalousien vorgelegt, und die Gesellschaft ersucht, dieselben untersuchen zu lassen. Hr. Francoeur, der mit dem Besichte hierüber beauftragt war, erklärt nun, daß diese Jalousien nicht neu, sondern bis auf einige wenige Veränderungen ganz so gebaut sind, wie jene, auf welche sich Hr. Cochot vor 22 Jahren ein Patent ertheilen ließ, und welche man im 7ten Bande der verfallenen französischen Patente S. 68 beschrieben und auf Taf. 4

abgebildet findet. Er bemerkt nur, daß Hr. Wolff die Schnüre, welche zum Emporziehen und Herablassen der Brettchen dienen, durch endlose Baucanson'sche Ketten ersetzt; daß diese Ketten über Zahnräder, die mit einem Gesperre versehen sind, laufen; daß die Brettchen von flachen, messingenen Stäben gehalten werden, die ihrerseits selbst wieder von anderen Ketten, deren Glieder die Entfernung der Brettchen von einander bestimmen, getragen werden. Die Neigung der Brettchen gegen den Horizont wird durch zweckmäßig verbundene Schnüre hervorgebracht. — Hr. Wolff fertigt alle die Ketten, die er für seine Jalousien verwendet, mittelst Maschinen, die so wie seine ganze Werkstätte sehr gut und musterhaft eingerichtet sind. Uebrigens verdient noch bemerkt zu werden, daß die mechanischen Jalousien bei weitem den Vorzug vor den gewöhnlichen Commercladen verdienen, so daß es nicht wohl begreiflich ist, wie dieselben seit Cochot's Zeiten so sehr in Vergessenheit gerathen konnten.

Fässer oder Bottiche zu reinigen.

Butterfässer, Fässer, Bottiche und andere hölzerne Gefäße, welche durch den Gebrauch schmutzig und unrein geworden, lassen sich sehr leicht vollkommen reinigen, wenn man sie mit Wasser, welches mit Mehl oder Kleien angerührt ist, füllt und dieses Wasser so lange darin stehen läßt, bis es in Gährung geräth. Die Gefäße werden auf diese Weise nicht nur vollkommen rein, sondern sie verlieren auch allen üblen Geruch, selbst wenn sie bereits schimmelig geworden waren. Dieses Verfahren verdient dem Recueil de la Société polytechnique zu Folge um so mehr empfohlen zu werden, als sich das gebrochene Kleienwasser sehr gut als Schweinetrank verwenden läßt.

Ein neues musikalisches Instrument.

Hr. Dubois, Instrumentenmacher zu Lyon, place des Celestins, hat ein neues musikalisches Instrument, eine Art von Kontrabaß, der in der Kirche von Saint-Nizier zu Lyon die Stelle der Orgel vertritt, erfunden und dasselbe Ophicleide genannt. Das Instrument ist nicht weniger als 7 Fuß hoch, und endigt sich oben in einen 2 bis 3 Fuß hohen Pavillon. Es ist mit neun Stimmklüffeln ausgestattet, die sich ungeachtet ihrer ungeheuren Größe mit aller Leichtigkeit bewegen lassen. Die Töne dieses monströsen Instrumentes sollen, wie

man versichert, eben so phantastisch als sonderbar, und dabei nicht unangenehm sein.

Miszellen.

In Sachsen ist man fortwährend mit Verbesserung der Schafzucht beschäftigt, auch fangen mehrere Gutsbesitzer jetzt an, bairisches Bier zu brauen.

Kürzlich sprach man in Paris viel von einem Diner von Millionären, welches der Bankier Aguado seinen Kollegen in der Bank und den übrigen Herren du haute commerce — 12 an der Zahl — gab. Einer der Anwesenden berechnete während des ersten und zweiten Schüsselnshubs, daß 200 Millionen zu Tische säßen. Und es war kein Rothschild dabei!

Rotterdams Handel hat seit der Trennung Belgiens sehr zugenommen. Eine Menge der bedeutendsten Antwerpner Rheder haben sich dort niedergelassen und 30 große Schiffe, besonders nach Ostindien in Fahrt gesetzt. Der Vorrath von Gütern ist jetzt so groß, daß es an Pakhäusern und Speichern fehlt, und man sie in Delftshaven, Schiedam und anderen nahen Orten unterbringen muß. Man geht mit Erweiterung des Hafens und der Niederlagen um.

Von 1797 bis 1830 haben die Einnahmen der Stadt Paris 1,096,863,000 Franken betragen, wovon allein die Oktroi 675,178,524 Fr. eintrug, und die Spiele 92,930,382, auch sind in obiger Summe 132,276,470 Fr. Anleihen begriffen. Von dieser Summe wurden für Spitäler, Unterricht, Kultur 192,930,089 Fr., für öffentliche Arbeiten, Wasserleitungen, Bauten, Trottoirs oc. 195,977,454 Fr., diese Arbeiten, den Arbeitern für einige Zeit Beschäftigung geben und zur Erhöhung des Werthes des Grundbesitzes beitragen. Vor 34 Jahren war der Werth des Landes, den die Häuser einnehmen oder einnehmen sollten, 6 Franken die Toise, oder für die 10 Millionen Toisen also 60 Mill. Franken; jetzt zu 70 Fr. die Toise, 700 Millionen.

Korrespondenz-Nachrichten.

London, 17. Mai. Konsol. 3 Proz. 92½.

Paris, 19. Mai. Konsol. 5 Proz. 106, —; 3 Proz. 79, 80.

Wien, 27. Mai. Staatsschulverschreibungen 5 Proz. 99½; 4 Proz. —; Rothschildische 100 Guldenloose 204½; Partiale 137½; Bankaktien 1288½.

Intelligenzen.

Anstellungs-Gesuch.

Ein im Handelsfache wohl erfahrener und verlässlicher Mann, welcher auch Caution zu leisten vermag, wünscht als Kommissionair, oder als Geschäftsführer in einer bedeutenden Fabrik-Niederlage in Pesth eine Anstellung zu erhalten. Anträge bittet man in versiegelten Briefen, mit der Aufschrift C. K. im Redaktions-Bureau der Handlungs-Zeitung in Ofen gefällt zu stellen zu lassen.

Blumen zu verkaufen.

Blaue und rothe Hortensien, wie auch gefüllte Oleander und mehrere andere Blumen sind um möglichst billige Preise zu verkaufen, in der Theresienstadt, Dreipöllergasse, Nr. 858.

Joseph Gaal,
Blumengärtner.

Westher Getreidemarkt.

Westher Mezen (Am 30. Mai.) Preise in W. W.

	bester fl. kr.	mittlerer fl. kr.	ordinärer fl. kr.
Weizen	— . —	7 . 30	7 . —
Halbfrucht	6 . —	5 . 30	— . —
Roggen	4 . 45	4 . 30	4 . —
Gerste	4 . 18	4 . 12	— . —
Hafer	3 . 30	3 . 24	3 . 12
Kukuruz	4 . 30	4 . 15	— . —

Schiffs- und Magazinspreise.

Weizen 6½—7½; Halbfrucht 4½—5½; Roggen 3½—4; Gerste 3½—4½; Hafer 3½—3½; Kukuruz 4—4½ fl. W. W.

Herausgeber und Verleger Franz Wiesen.

Ofen, gedruckt in der kbnigl. Universitäts-Buchdruckerei 1834.