



Allgemeine
Handlungszeitschrift
 von und für Ungarn.

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

Siebenter Pests, Mittwoch, den 9. Juli. Jahrgang.

Ueber die Bereitung des Cheddarkäses in England. Von Hrn. James W. * * *

(Fortsetzung.)

Hierauf setzt man den Lab und den Färbestoff in den oben angegebenen Verhältnissen zu, rührt Alles gut um, und setzt den Deckel auf die Bütte, über den man endlich noch ein reines Tuch breitet. Die zum Gerinnen nöthige Zeit beträgt $1\frac{1}{2}$ Stunde, und während dieser Zeit beobachtet man die Operation öfter. Wenn sich, wie dies öfter geschieht, der Rahm auf die Oberfläche begeben sollte, ehe die Milch noch zum Gerinnen kommt, so muß man die ganze Masse umrühren, damit der Rahm innig mit der Milch vereinigt werde; und diese Operation muß so oft wiederholt werden, als der Rahm vor dem Beginnen des Gerinnens emporsteigt. Sollte das Gerinnen zu lange Zeit nicht eintreten, so läßt sich dasselbe dadurch beschleunigen, daß man mit einem Stöcke stark auf verschiedene Seiten der Bütte schlägt. Wenn das Milchweib glaubt, daß die Milch zu kalt in das Gefäß gebracht worden sei, und diese Kälte das Gerinnen hindere, so gießt sie warmes Wasser oder warme Milch zu, oder taucht einen mit heißem Wasser gefüllten Kessel zum Theil in die Milch unter. Alles dies muß jedoch vor dem Beginne des Gerinnens geschehen; denn so wie die Milch auch nur unvollkommen zu gerinnen anfängt, so würde ein großer

Theil des Rahmes in Wolken übergehen, wodurch ein großer Verlust entstände. Ebenso muß noch vor dem Gerinnen neuer Lab zugesetzt werden, wenn man finden sollte, daß dessen Menge nicht hinreiche. Wurde die Milch hingegen zu warm in das Gefäß gebracht, so muß man mit derselben Vorsicht zu entgegengesetzten Mitteln schreiten. Gewöhnlich läßt man die Operation so gut als möglich gehen, bis die erste Portion Wolken abgenommen worden; diese Portion läßt man dann abkühlen, und gießt sie hierauf wieder in das Gefäß zurück, um auch die Milch dadurch abzukühlen. Bildet sich der Käsestoff zu schnell, sei es weil die Milch zu heiß oder der Lab zu stark war, so entsteht weniger und härtere geronnene Milch, als wenn die Milch zu spät in das Gefäß gebracht, und zu wenig Lab angewendet wurde. In diesem letzteren Falle ist die geronnene Milch sehr weich; um jedoch diesem Fehler abzuhelfen, nimmt man einen Theil der gebildeten Wolken, und gießt sie, nachdem man sie erwärmt, wieder in das Gefäß zurück. In $1\frac{1}{2}$ Stunde wird, wenn Alles gut geht, das Gerinnen geschehen. Man bestimmt den gehörigen Punkt des Gerinnens, indem man mit dem Rücken der Hand sanft auf die Oberfläche der Milch drückt.

Von der Behandlung der geronnenen Milch.

Wenn die Milch sehr heiß in das Gefäß gebracht worden, so wird die geronnene Milch sehr fest sein; in

diesem Falle nimmt man nun ein gewöhnliches Messer, und macht damit in Entfernungen von einem Zoll von einander Einschnitte von der Tiefe der Klinge in das Gerinnsel, worauf man gegen diese Einschnitte noch andere ähnliche Einschnitte führt, die sich mit denselben in rechten Winkeln kreuzen. Die Molken, welche in diesen Einschnitten emporsteigen, haben eine schöne blaugrüne Farbe. Die Käsemacherin und zwei Gehilfen brechen nun dies Gerinnsel, indem sie die Hände mehrere Male in das Gefäß eintauchen, und dabei alle Stücke, die ihnen in den Weg kommen, zerreiben. Nach dieser Operation, welche ungefähr eine halbe Stunde lang dauert, wird das Gerinnsel eben so lang mit einem Tuche zugedeckt, damit sich dasselbe seze. Wenn die Milch zu kalt zum Gerinnen gebracht wurde, so wird das Gerinnsel weich sein, und die Molken werden nicht grünlich, sondern milchig aussehen; in diesem Falle bedient sich nun die Käsebereiterin nicht des oben erwähnten Messers, sondern sie taucht so lange ein erwärmtes Gefäß 1 — 2 Zoll tief in das Gerinnsel unter, bis sämtliche Theile mit dem Gefäße in Berührung kamen. Ist dies geschehen, so wird das Gerinnsel auf die beschriebene Weise, jedoch mit größerer Vorsicht gebrochen; das kalte Gerinnsel braucht nämlich mehr Zeit zum Zerbrechen, als das warme; nach vollendetem Brechen kehrt man die Masse um, und läßt sie sich sezen. Wenn die Masse eine halbe Stunde lang ruhig gestanden, so nimmt man die Molken ab und bringt sie in Kessel, während man das Gerinnsel zurückläßt. Dann trennt man den Boden der Bütte mittelst einer halbkreisförmigen Scheidewand, die nicht sehr genau paßt, in zwei Theile, bringt alles Gerinnsel auf die eine Seite, und legt dann ein Brett darauf, welches man mit einem Gewicht von 50 Pfd. belastet, damit durch diesen Druck die Molken ausgetrieben werden, und am Boden der Bütte abfließen, um hierauf in die Kessel gebracht zu werden. Wenn durch die Gewalt des Druckes auch einige Stücke Gerinnsel ausgetrieben werden, so sammelt man diese mit einem Messer, und bringt sie neuerdings unter das Gewicht. Diese Operation wird noch zwei Mal wiederholt, wobei man das Serum oder die Molken jedes Mal in dem Maße, als sie aus dem Gerinnsel abtropfen, in die Kessel bringt. Dann wird die ganze Käsemasse über und über gekehrt, auf die andere Seite der in der Bütte angebrachten Scheidewand gewendet, und noch ein Mal neuerdings zerschnitten und ausgepreßt. Hierauf nimmt man das Gewicht und das Brett ab, und zerschneidet die Masse in mehrere Stücke von 8 bis 9

Zoll im Gewichte, welche man auf einander aufschichtet, und dann mit einem Brette und Gewichten besetzt. Dieses Zerschneiden und Aufschichten wird noch ein Mal wiederholt, bis keine Molken mehr abfließen. Es braucht wohl nicht bemerkt zu werden, daß, wenn diese Operationen sorgfältig geschehen, die Molken gänzlich aus dem Käse abfließen werden, und daß die Güte des Käses um so größer sein wird, je weniger Molken darin zurückbleiben.

Nach dieser vorläufigen Operation bringt man den Käse oder das Gerinnsel in einen Kessel und schneidet es in drei beinahe gleiche Theile. Einen dieser Theile bringt man in einen Kessel, in welchem ihn zwei Weiber mittelst der Hände so sorgfältig als möglich zerbröckeln. Ist die Masse grob zermalmt, so setzt man ihr eine gute Handvoll Salz zu, welches bei dem Zermalmen gehörig mit der Masse vermenget wird, und dann bringt man das erste Drittel, wenn es hinreichend zermalmt worden, in eine Käsehürde, welche man auf die Bütte stellt, und mit einem groben Tuche auskleidet. Der zweite und dritte Theil des Käses oder des Gerinnsels werden auf gleiche Weise behandelt, und ebenfalls in Käsehürden gebracht. Das Zermalmen dauert mehr oder weniger lang, je nachdem die Milch wärmer oder kälter zum Gerinnen gebracht wurde; nie braucht man jedoch über eine halbe Stunde dazu.

(Beschluß folgt.)

Notiz für Kohlenbrenner.

Das Journal des connaissances usuelles, März 1834, S. 154, enthält einen Artikel über ein sogenanntes sehr einfaches Verfahren, welches die Kohlenbrenner in Baiern und Hessen zur Gewinnung des Holzessigs befolgen. Wir wissen zwar, daß ein Theil dieses Verfahrens von manchen unserer Kohlenbrenner befolgt wird; allein wir wissen auch, daß sie die Produkte, die sie hierbei erhalten, zum Theil gar nicht kennen, zum Theil nicht zu benutzen wissen. Aus diesem Grunde nehmen wir daher auch keinen Anstand, aus erwähntem Artikel folgenden Auszug mitzutheilen. — Man bedeckt die Kohlenmeiler, die nach der gewöhnlichen Methode aufgebaut sind, mit Kohlenpulver, und überzieht sie dann außen mit einer Schichte kalkhaltigen Thones oder Mergels, oder in Ermangelung dessen mit Thon, der mit 5 bis 6 Prozent Kreide angerührt worden. Der Holzessig, der sich nach dem Entzünden des Holzes entwickelt, reinigt sich bei dem

Durchgang durch die Kohlenschichte, und verbindet sich mit der Mergeteile, aus der das Salz dann, gleichwie man Salpeter und andere Salze auslaugt, ausgezogen werden kann. Der essigsaure Kalk, den man durch das Auslaugen gewinnt, ist beinahe rein, und kann leicht noch mehr gereinigt werden, worauf man dann die Essigsäure auf gewöhnliche Weise durch Schwefelsäure daraus abscheidet. — Man gewinnt bei diesem Verfahren zwar bei weitem nicht so viel Holzessig, als man bei der trocknen Destillation des Holzes in verschlossenen Gefäßen gewinnt; allein man bedarf hier keiner kostspieligen Vorrichtungen, die den gemeinen Mann und kleineren Fabrikanten so oft abschrecken. Uebrigens findet der essigsaure Kalk selbst in den Färbereien eine sehr vortheilhafte Anwendung, so daß die beschriebene Methode denselben zu gewinnen allgemein bekannt zu werden verdient.

Miszellen.

Durch die Widerseztlichkeit der Schneidergesellen in London sollen an 2000 deutsche Schneider dort Arbeit gefunden haben.

Die Bank der Vereinigten Staaten war am 1. Mai dieses Jahres mit Inbegriff der umlaufenden Notizen 61,938,566 Dollars schuldig, hatte aber dagegen an Geldern, Bonds, europäischen Fonds, Anleihen ac. 72,887,826 Dollars.

Die Ansiedler auf Bandiemenland ziehen jetzt in Menge nach Neuseeland, welches große Vortheile besitzt. In Bandiemenland wird Opium von besonderer Güte gewonnen. — England führte 1835 nach Neuseeland und Bandiemenland über 800,000 Pf. St. Waaren, und diese Ausfuhr nimmt jährlich um mehr als 100,000 Pf. St. zu.

Vom Emden sind am 6. Juni 16 Buisen auf den Haringfang gesetzt.

Auf der Insel Mauritius hat im Februar ein Sturm große Verheerungen angerichtet, und viele Schiffe beschädigt.

In Folge der hohen Zölle auf Pelzwerke kaufen nun die Engländer die in Prag zubereiteten nicht in Leipzig mehr ein, sondern lassen sie von dort direkt nach England gehen. Auch die Kutschwagen von Leitmeritz kommen nicht mehr auf die Messe. Der Hauptfabrikant daselbst sendet die einzelnen Theile, welche niedriger besteuert sind, in großen Massen nach Sachsen, wo sie zusammengesetzt werden.

Korrespondenz-Nachrichten.

* Berlin, 28. Juni. Es wurden circa 36,000 Ztr. Wolle, also um 14 bis 15,000 Ztr. mehr wie im vergangenen Jahre zu Markte gebracht. Am 17. und 18. Juni wurde fast nichts gemacht, da die Verkäufer circa 20 Thaler per Ztr. zu viel forderten; — in den folgenden Tagen wurde rasch gekauft, und die Wollen in erster Hand, fast sämtlich geräumt. Wollen von 80 bis 100 Thaler hatten die vorjährigen Preise, einige Thaler mehr oder weniger, je nachdem sie gewaschen und beschafte waren. Keine Wollen von 100—140 Thalern wurden um 10—15 Thaler billiger verkauft, und auch Wollen von 60—80 Thaler gingen einige Thaler, unter den vorjährigem Preise ab. Ueber 130 Thaler hat wohl Niemand bekommen. Die berühmte Haersche Schäferei Mäglin, die im vorjährigem Markte 150 Thaler hatte, ging zu 132 Thaler ab. Alle Wollen, besonders polnische, von welcher circa 5000 Ztr. hier liegen, waren unverkäuflich. In den Händen der Kontrahenten und Händler befindet sich noch ein ziemliches Quantum, obgleich auch diese ansehnlich verkauft haben. Gute Wollen werden wohl fürs erste nicht herunter gehen, wenn nicht die österreichischen Wollhändler den Markt gewaltsam werfen.

Wien, 5. Juli. Staatsschuldverschreibungen 5 Proj. 99½; 4 Proj. 90½; Rothschildische 100 Guldenloose —; Partiale 138½; Bankaktien 1259.

Intelligenzen.

Ein Wink des Glückes.

Unter den mancherlei Hoffnungen, welche so vieler Menschen dunkle Lebenspfade als freundliche Sterne erhellten, behaupten Lotterien nicht den letzten Rang. — Von dem Tage an, wo ein Unbemittelter ein Loos in der Tasche trägt, ist ihm wenigsten bis zu einem gewissen Zeitpunkte die Möglichkeit eröffnet, ein wohlhabender Mann zu werden.

Die Verwandlung eines solchen Looses in einen Haupttreffer ist unstreitig eines der schönsten Kunststücke aus dem Gebiete der natürlichen Magie, denn wie mit einem Zauberschlage ändern sich fast alle Lebensverhältnisse des Gewinners auf eine Art, von der er sich nie das Geringste hat träumen lassen.

Eine solche Gelegenheit, glücklich zu werden, nähert sich nun mit Riesenschritten, nämlich die am 15. Juli d. J. statthabende Ziehung der Lotterie des Neuling'schen Bräuhauses, wofür eine baare Ablösung von

300,000 Gulden W. W.

angeboten wird.

Diesem so bedeutenden Haupttreffer schließen sich Nebentreffer an, welche mit Inbegriff von 12,000 Gewinnloosen

400,000 Gulden W. W.

betragen, wodurch die Gesamtsumme der Gewinne dieser Lotterie sich auf

700,000 Gulden W. W.

erhebt. Uebrigens kann der Besitzer eines rothen Freilooses — was noch nie der Fall war — außerdem, daß er damit auf alle Treffer der schwarzen Loose spielt

15000 Gulden und 3000 Loose

6000 „ „ 2000 „

3000 „ „ 1500 „

2000 „ „ 1200 „

1600 „ „ 1000 „

u. s. w. gewinnen, und es bleibt dem verehrten Leser zu beurtheilen, ob es interessant sei, bei einer so reich ausgestatteten Lotterie mit 1000, 1200, 1500, 2000, oder gar 3000 Loosen zu spielen.

Loose von dieser Lotterie, sind noch zu haben in Veshy in der Schnittthandlung der F. B. Liedemann und Komp. „Zur schönen Ungarin“, wo noch zu 5 Loosen, 1 sicher gewinnendes rothes Freiloos verabsolgt wird.

Ein Lager

von Hermanstädter und Heltauer Zucker wird für die Herren Kepenpek-Schneider fortwährend unterhalten in Veshy bei F. C. Friedrich Liedemann, neue Stadt, drei Kronen-Gasse, Nr. 352.

K u n d m a c h u n g.

Auf Anordnung der hochl. kön. ung. Hofkammer wird kund gemacht, daß auf dem, im löbl. Borjober Komitat gelegenen, zur Diosgyörer Kronherrschafft gehörigen Kammeral-Präbio Muzhi, am 18. August l. J., vormittags 8 Uhr angefangen, nachstehend bezeichneten,

feinwolligen Merino-Widder, Schaffe und Kappen, gegen gleich baare Bezahlung verkauft werden, als: 108 Stük Sprung-Widder, — 240 Stük zuchtfähige, 13 Stük alte fehlerhafte, und 60 Stük zweijährige Schaffe — wie auch 250 Stük 3 und 4 jährige Kappen. Kauf-lustige werden daher vorgeladen, am obbestimmten Tag und Ort, mit hinreichendem baarem Geld versehen, zu erscheinen. Ofen, den 27. Juni 1834.

K u n d m a c h u n g.

Auf Anordnung einer hochl. kön. ung. Hofkammer wird hiemit allgemein bekannt gegeben, daß Allerhöchst Seine Majestät die in der löblichen Krassovaer Grenzspannschaft liegende Kammeral Orttschaft Balachisch Bogtschan zu einem Marktsteden zu erheben, und die Abhaltung der Märkte; und zwar: Die Wochen-Märkte auf jeden Dienstag, die Jahr-Märkte aber auf den 24. April und 25. Oktober eines jeden Jahres allergnädigst festzusetzen geruhet haben. Ofen, den 28. Juni 1834.

K u n d m a c h u n g.

Auf Anordnung einer hochl. kön. ung. Hofkammer wird von Seite der Kronherrschafft Utsofen hiemit kund gemacht, daß am 16. Juli l. J., in dem Budaeörser Keller 200 Eimer alte, dann 1500 Eimer vorjährige weiße Weine. — Am 17. desselben Monats aber in dem Szambeker Keller 900 Eimer weiße vorjährige Weine, ohne Gebind in den gewöhnlichen Vormittagsstunden, gegen gleich baare Bezahlung, lizitando hintangegeben werden. Ofen, den 27. Juni 1834.

Veshy'scher Getreidemarkt.

Veshy'scher Mezen (Am 8. Juli.) Preise in W. W.

	bester	mittlerer	ordinärer
	fl. kr.	fl. kr.	fl. kr.
Weizen	9. 30	8. 30	8. —
Halbfrucht	7. 30	7. —	6. 45
Roggen	6. 24	6. 15	6. —
Gerste	6. 45	—	—
Hafser	5. 45	5. 15	5. —
Kukuruz	7. —	6. 45	—

Herausgeber und Verleger Franz Wiesen.

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