



Allgemeine  
**Handlungszeitschrift**  
 von und für Ungarn.

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

Achter

Heft, Mittwoch, den 5. August.

Jahrgang.

Anleitung zum Tapeziren.

(Beschluß.)

7) Vom Tapeziren der Decken. Dies geschieht ganz auf vorstehende Art, nur muß man die Decken vorher nach der Länge und Breite, wie auch kreuzweise abschneiden, so auch angeben, wie weit die Bordüren reichen, damit man die Plafond-Tapeten gehörig geordnet, hinauf bringt. Man kann solche Decken selbst ohne Gerüste schnell tapeziren, wenn man es mit Hilfe eines sogenannten Haarbesens thut, auf welchen man den Anfang der gekleisterten Bahnen legt, während ein Gehilfe das andere Ende leitet und hält; mit diesem Haarbesen kann man dann die Tapete auch gleich fest ankleben.

Tapezirte Decken sind wohlfeiler als geweißte, sie halten wärmer, nehmen keinen Schmutz und Schwanden an und halten 8—10 Jahre selbst beim täglichen Gebrauch der Zimmer.

8) Leimwasser. a) auf Lehm- oder Haarge- wanden:  $\frac{1}{2}$  Pfd. Fischlerleim wird in 7 Pfund kaltem Wasser 3 Stunden eingeweicht, dann über Feuer aufgelöst, darauf wird  $\frac{1}{2}$  Pfd. Farinzucker,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Alaun in  $\frac{1}{4}$  Pfd. Wasser aufgelöst, hinzugegossen, alles gerührt und heiß auf die Wand getragen; dieses Quantum reicht gewöhnlich für ein Zimmer aus. b) Leimwasser

auf alle Wände, auf Oelfarbenanstrich, und besonders auf nasse Mauern wie (3) beschrieben, erfordert den Zusatz von diesem Serpentin. Wenn das obige fertige Leimwasser kochend heiß gemacht ist, so werden in die angegebene Menge noch 4 Loth Serpentin eingerührt und alles durch Kochen und Rühren vereinigt, und heiß angewendet. Ueberhaupt ist Serpentin das beste Mittel auf Oelfarbenanstriche das Tapeziren haltbar zu machen.

9) Alaun-Wasser.  $\frac{1}{4}$  Pfund Alaun löst man in 6 Pfund heißen Wassers auf und wendet diese Auflösung heiß an.

10) Gips-Brei. 1 Pfund Fischlerleim wird in 12 Pfd. kaltem Wasser 3 Stunden eingeweicht dann über Feuer aufgelöst; diese warme Auflösung wird mit gemahlenem Gips zu einem Brei angerührt, und dann schnell verarbeitet. Man muß nie viel davon anmachen, da er schnell trocknet.

11) Kleister zum Aufziehen der Tapeten. 1 Pfd. Stärke. 2 Pfd. Weizenmehl werden zusammen mit 18 Pfd. kaltem Wasser nach und nach angerührt, dann auf Feuer gesetzt und bis zum Aufkochen tüchtig gerührt. Darauf setzt man  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zuckermehl und  $\frac{1}{4}$  Pfd. Alaun in Pulver dazu, und läßt es unter Rühren noch 5 bis 6 Minuten sieden.

Bei alten, auch bei den unter 3 beschriebenen Wänden, so wie auch bei Plafonds ist es nöthig, daß man diesem Kleister noch  $\frac{1}{2}$  Pfd. Serpentin zusetzt und ihn damit tüchtig unterrührt, — man berücksichtige auch hier, was bei 8 b wegen Serpentin gesagt ist.

#### Ueber die Schifffahrt auf der Elbe, Moldau und Donau.

Böhmens Handel ist gegenwärtig auf dem Wege, einen immer höhern Flor zu erreichen. Die in den letzten Decennien, unter Kaiser Franz I., begonnenen und vollführten Unternehmungen zur Erweiterung und Belebung des Verkehrs, durch den Bau zahlreicher Kunststraßen, Verbesserung des Postwesens und Erleichterung der Kommunikationen über Flußthäler und Gebirgsjochs haben der Gegenwart bereits heilsame Früchte getragen, und ihre Wichtigkeit wird ungemein erhöht durch die jüngst erweiterten Maßregeln zur Regulirung der Schifffahrt auf der Elbe, Moldau und Donau, wodurch eine Fahrstraße begründet wird, die die Nord- und Ostsee mit dem schwarzen und adriatischen Meere verbindet. Von der höchsten Bedeutung für den europäischen Mittelkontinent — weil, bei der Leichtigkeit, welche der Wasser- und Eisenbahntransport bei geringerem Aufwande an Zeit, Kräften und Geld darbietet, diese den Norden und den Süden in der möglichsten Kürze eng verbindende Fahrstraße die Frachten des Welthandels tragen würde — müssen, besonders für den Ueberfluß der zahlreichen, landwirthschaftlichen und industriellen Produkte Böhmens, nicht nur neue Absatzwege sich eröffnen, sondern dasselbe würde hiedurch auch zum Mittelpunkte eines Transit- und Expeditions Handels erwachsen.

Die in der Moldaustrecke von Budweis bis Prag bestehenden 32 Wehren hemmen, nach vorgenommener zweckmäßiger Vorrichtung der Durchlässe in tieferer Legung der Schwellen, weder die Abfahrt, noch den Rückzug.

Die tiefere Legung der Schwellen und die Abtragung der, ohne ordnungsmäßige gesetzliche Bewilligung, erhöhten Wassergebäude und Wehrauffätze, dann die Eröffnung der Wehrbrücke, da wo solches nach den eingeleiteten Erhebungen als nothwendig sich darstellt, ist durch die k. k. Landesregierung ebenfalls bereits eingeleitet worden, weil nur dann, wenn die Herstellungen an den Durchlässen und die tiefere Legung der Schwellen erzielt ist, und endlich die nothwendigsten Haffschläge hergestellt sind, die gegenwärtig nur im Kleinen und

mit Gefahr versuchte Rückfahrt auf der Moldau von Prag bis Budweis mit beladenen Schiffen eröffnet werden kann.

Nebst der Abstellung ähnlicher Schifffahrt Hindernisse auf der Stromstrecke von Prag bis Niedergund, wurde auch die Ausmittlung eines schicklichen Landungsplatzes bei Tetschen eingeleitet.

Und so dürfte bei dem Bestande der bereits häufig benützten, die Moldau mit der Donau verbindenden Budweiser Eisenbahn, durch die oben bezeichneten Wasserbauten eine Unterstützung der, durch die natürliche Begünstigung bereits vorgezeichneten Wasserstraßen erfolgen, die mit einem ungleich geringern Kostenbetrage diejenigen vortheilhaften Folgen herbeiführen würden, welche durch die projektierte Verbindung der Donau mit dem Rheine, in dem veranschlagten Kostenaufwande von 8,540.000 fl. rhein. erzielt werden wollen.

(Beschluß folgt.)

#### Dextrinsyrup als Bienensutter angewendet.

Nach einer Notiz des Hrn. Malherbe im Journal des connaissances usuelles. April 1835, S. 199 ist das beste Bienensutter ein Dextrinsyrup, den man zum Behufe der Verdünnung mit etwas rothem Weine erwärmt. Man soll denselben so zubereitet kalt in kleine Schälchen gießen, und damit sich die Bienen nicht verkleistern, etwas Getreidespelzen darauf streuen, die seiner Erfahrung nach weit besser sind, als das Darübereiten von Kanevas. Ein Pfund Dextrinsyrup, welches man sich für 2 Sous bereiten kann, soll beinahe in ein Pfund guten Honig verwandelt werden. Die Fütterung soll in den Monaten September und Oktober, März und April geschehen, und die Syrupschälchen sollen bei dem oberen Theile des Bienenstokes, den man abhebt, eingetragen werden. Die Zugen sind mit einem breiten Tuch- oder Bandstreifen zu verschließen. Die Bienen steigen täglich empor, suchen die ihnen dargebotene Nahrung auf, und setzen den daraus erzeugten Honig in die Zellen ab: selbst wenn die Stöcke bereits über 100 Pfund Honig enthielten. Hr. Malherbe will sich hievon durch tägliches Wiegen seiner Bienenstöcke während der Fütterung mit Dextrinsyrup überzeugen haben; auch versichert er, daß ihm manche seiner Stöcke jährlich 60 und 80 Pf. Honig geben.

### Ueber den Bau der Zwiebeln und anderer Laucharten.

Das Journal des connaissances usuelles gibt in seinem Märzhefte den Küchengärtnern den Rath, den Zwiebelsamen auf stark gewalzte Betten auszusäen, und dann nur eine dünne Schichte Erde, die nicht frisch gedüngt sein darf, darauf zu streuen. Die Zwiebeln werden bei diesem längst bekannten Verfahren nicht in den Boden einbringen, sondern sich oben auf demselben ausbreiten, und dabei nicht nur größer werden, sondern auch früher reifen. — In einem anderen Artikel macht dasselbe Journal aber auf den großen Gewinn und Vortheil aufmerksam, mit welchem der Ort La Franche seine Sanddünen zum Bane von Zwiebeln, Knoblauch, Schalotten &c. benutzt, und der wirklich so bedeutend ist, daß dieser Ort einen einträglichen Handel mit diesen Produkten treibt. Die Zwiebeln gedeihen auf das Vortrefflichste in dem scheinbar ganz unfruchtbaren Sande, auf den man zur Beförderung ihres Wachstums jährlich von den Substanzen streut, die das Meer auswirft. Viele andere Dünenhügel ließen sich wahrscheinlich auf ähnliche Weise mit gutem Erfolge bebauen, und vielleicht dürften auch andere Zwiebelgewächse, wie Tulpen und Hyacinthen mit Leichtigkeit und Vortheil in großer Menge daselbst vermehrt und zum Verkaufe gebracht werden.

### Neue bewegliche Eisenbahn.

Auf den Straßen von Kennington und Clapham, schreibt der Globe, konnte man in neuester Zeit eine Maschine sehen, die man mit dem Namen einer beweglichen oder tragbaren Eisenbahn belegte. Dieselbe besteht nämlich aus einem Wagenrade, welches eine Art von Eisenbahn vor sich her führt, auf der der Wagen selbst dann mit großer Leichtigkeit und Geschwindigkeit dahinrollt. Die Eisenbahn selbst besteht aus einem gegliederten Vierecke, welches mit vier Rollen, welche den Boden nicht berühren, und mit Füßen, die abwechselnd auf den Boden gelangen, versehen ist.

### Mancherlei.

**Johannisbeerwein.** Dieser ist ohne Zweifel ein sehr angenehmes Getränk, das ohne Schwierigkeiten bereitet werden kann; es kann leicht zur Zeit der Reife der rothen Johannisbeeren (Ribisel) bereitet werden; man nimmt nämlich die Frucht, zerquetscht sie, ohne sie anzukernern zwischen den Händen über eine Terrine,

bringt sie darauf in Leinwand, drückt stark und mehrere Male und bringt sie auf die Presse, wenn man ein solches Instrument besitzt.

Man nimmt nun von diesem Saft . . . . 6 Pfund  
Fügt Weingeist von gutem Geschmack hinzu 3 —  
Schönen Farinzucker . . . . . 1½ —  
Wasser . . . . . 6 —

Das Ganze bringt man auf einen steinernen Krug, der hermetisch verschlossen ist, schüttelt es von Zeit zu Zeit herum, bis der Zucker gelöst ist, welches nach 7 bis 8 Tagen geschieht; ist dies geschehen, so filtrirt man die Flüssigkeit durch Papier, oder hat man kein Filtrirpapier noch Trichter, so läßt man sie 8 Tage ohne zu schütteln stehen, worauf man sie sanft abschöpft. Man verwahrt sie in gut verkopften Flaschen und wird während des Winters ein angenehmes Getränk haben, welches dem Konstantinwein ähnlich ist.

**Filtrirmaschine.** Man nehme einen großen Blumentopf und lege entweder ein Stück Schwamm, oder etwas vom gewaschenen Moos über das Loch des Bodens. Man fülle  $\frac{1}{2}$  des Topfes mit reinem Sand und Holzkohle in Stücken von der Größe einer Erbse. Hierauf lege man ein Stück leinenes oder wollenes Zeug, das groß genug ist, um über die Seiten des Topfes zu hängen; das zu filtrirende Wasser gieße man in den Bassin, welchen das Zeug bildet, und es wird durch den Schwamm am Boden rein herauskommen. Das Zeug muß häufig herausgenommen und gewaschen werden, desgleichen der Sand, die Kohlen und das Stück Schwamm oder Moos an dem Boden. Je größer der Topf ist, desto vollkommener wird die Filtrirung sein. Holzkohle kann man sich leicht dadurch verschaffen, daß man ein Paar Stücke Holz in einem langsamen Feuer verbrennt.

**Neue Art von Brillen.** Herr Curtis hat der Königl. Gesellschaft eine neue Art von Draht-Gaze-Brillen nach eigener Erfindung vorgelegt; der Zweck derselben ist, Schutz gegen Wind, Staub, Sonne u. s. w. zu gewähren. Sie sind periskopisch, wie die von Wollaston erfundenen, wohlfeil und dem Auge zuträglicher als Glas. Manche Personen erhalten Kopfschmerzen, wenn sie einige Stunden durch Glasbrillen, ja selbst Glasfenster gesehen haben.

### Korrespondenz-Nachrichten.

London, 22. Juli. Konsol. 3 Proz. 90½.

Paris, 24. Juli. Konsol. 5 Proz. 109, 25;  
5 Proz. 79, 20.

Wien, 1. August. Staatsschulverschreibungen 5 Pr. —; 4 Proz. 98 $\frac{7}{8}$ ; Rothschildische 100 Guldenloose —; Partiale —; Anlehen von 1854 573 $\frac{7}{8}$ ; Bankaktien 1520 $\frac{7}{8}$ .

## Intelligenzen

### Restaurations-Eröffnungs-Anzeige.

Da mir ergebenst Befertigten von Seite einer verehrlichen National-Casino Direktion, die Leitung der Restauration anvertraut wurde, so habe ich die Ehre anzuzeigen, daß ich dies Geschäft bereits am 1. August l. J. in dem neu dekorirten eleganten Lokale des Handlungsgebäudes eröffnete. Mit allen Anforderungen des Zeitgeschmacks bekannt, wird es mein eifrigstes Bestreben sein, mich in jeder Hinsicht auszuzeichnen, um mich eines zahlreichen Zuspruches erfreuen zu können.

Lloys Gritti,  
Restaurateur des Pesther National-Casino.

Vollkommen getroffenes  
allegorisches Porträt  
des Grafen

### Stephan Szechenyi.

Der Unterfertigte schmeichelt sich, durch dieses vorzügliche Blatt nicht nur den Wünschen des verehrten Publikums zuvorgekommen, sondern auch jeder Erwartung vollkommen entsprochen zu haben. Die artistische Analyse dieses Bildes bleibt einem andern Orte vorbehalten, und man begnügt sich hier nur zu erwähnen, daß es nach dem meisterhaften Delgemälde von H. Einsle, den sinnigen Allegorien von Professor J. Schindler, das Ganze aber von J. B. Clarot lithographirt und in meiner Kunsthandlung zu Pesth, wie auch in allen Buch- und Kunsthandlungen für den Preis von 3 fl. C.M. auf französischem Royal-Velin zu bekommen ist.

Jenen Herren Abnehmern, die vielleicht schon im Besitze eines in großem Formate gemalten und lithographirten Porträts des Grafen Szechenyi wären, und sich durch selbes nicht befriediget hielten, bietet der Ge-

fertigte den Vortheil, daß bei Abnahme obigen Prachtblattes, welches jeder Wohnung zur Zierde dienen kann, er das erwähnte Porträt in Zahlung statt für 1 fl. C.M. annimmt.

Ferdinand Somala,  
Inhaber des Magazins für Kunst, Geographie und Musik, und einer k. k. priv. lithographischen Anstalt in Pesth.

### Verbesserte Sparheerde.

Bei dem unterzeichneten Erfinder dieser Sparheerde, sind solche zu jeder beliebigen Größe, nach Bedarf der Haushaltungen, großer Restaurations- und Herrschaftsküchen oc. zu haben. Das Ersparniß an Holz gegen die gewöhnlichen bis jetzt bestehenden Sparheerde beträgt bei dieser neuen Invention ein Drittheil oder wohl gar die Hälfte. Der wesentliche Vortheil liegt in der regulirten Feuerung, so daß das Holz nicht nach Willkür des Heizers unnütz verbrannt werden und die überflüssige Hitze zum Schornstein hinaus entweichen kann. Bei diesen verbesserten Heerden ist der Heizler auf ein gewisses Quantum Holz beschränkt, das nie das nöthige Maas zum Kochen, Braten und Backen überschreitet. Der Gefertigte stellt dergleichen Heerde auf das Billigste in jeder Lokalität her. Ein Muster derselben ist auch zu Ofen im Hause des Hrn. Franz Wiesen, „zum Panorama“ genannt, außerhalb des Wasserthors, zu sehen.

Anton Weber,  
bürgerl. Spenglermeister, Kleine-Brülengasse, im Abelsbergerischen Hause, in Pesth.

### Pesther Getreidemarkt.

	Pesther Weizen (Am 4. August.) Preise in W. W.		
	bester fl. kr.	mittlerer fl. kr.	ordinärer fl. kr.
Weizen	9. 15	8. 45	8. —
Halbfrucht	7. 30	6. 30	6. —
Roggen	4. 45	4. 30	4. 15
Gerste	3. 45	3. 30	3. —
Hafer	5. —	2. 45	2. 30
Runkelrutz	6. 15	5. —	5. 30

Herausgeber und Verleger Franz Wiesen.

Ofen, gedruckt in der k. k. Universitäts-Buchdruckerei.