



Allgemeine
Handlungszeitschrift
 von und für Ungarn.

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

Achter

Pesth, Sonnabend, den 3. Oktober.

Jahrgang.

**Brotbereitung aus Kartoffelstärkmehl
 und aus Kartoffeln selbst.**

Aus dem Recueil Industriel. Januar, Februar,
 März 1855.

Der Getreidebau ist unstreitig eine jener Erfindungen, die der Menschheit den größten Nutzen gebracht haben; und doch bringt er bei den außerordentlichen Vorteilen die er gewährt, auch einige Mängel mit sich, die sich vorzüglich in Frankreich beurkunden. Er erfordert nämlich ausgebehnte Strecken Ackerlandes; seine zu häufige Wiederholung steht mit einer guten Bewirthschaftung des Bodens im Widerspruch, er hindert, daß man nicht genug Boden auf Viehzucht verwenden kann, und bewirkt, daß man nicht genug Dünger zu erzeugen im Stande ist. Bei der unermesslichen Strecke Landes, die jährlich mit Getreide bebaut wird, genießt die ärmere Klasse und selbst das Militär in vielen Gegenden noch fortwährend ein Brod, welches so schlecht ist, daß es nur als eine schlechte und ungesunde Nahrung gelten kann. Endlich ist das Getreide auch noch so vielen atmosphärischen Einflüssen ausgesetzt, daß seine Ernte durchaus keine Sicherheit gewährt, und daß man bald großem Ueberflusse, bald hartem Mangel dabei ausgesetzt ist.

Der Kartoffelbau, der in England eine so hohe Stufe erreicht hat, hat zwar auch in Frankreich bereits eine solche Ausdehnung erlangt, daß er mehreren der eben berührten Mängel steuert; allein viel ist noch zu thun übrig, wenn er, wie dies unsere Ansicht nach nicht so schwer ist, sie sämmtlich beseitigen soll.

Ein mit Kartoffeln bestelltes Stück Land gibt in einem mittleren Jahrgange 7 Mal mehr Nahrungskstoff, als ein gleich großes Feld, welches mit Getreide besät worden ist. Die Kartoffeln gedeihen keinahe überall, und ihr Bau verträgt sich mit allen möglichen Verbesserungen in der Bewirthschaftung des Bodens. Sie geben eine vortreffliche und gesunde Nahrung; allein sie lassen sich in rohem Zustande nicht ein Jahr lang aufbewahren. Wechsel in der Temperatur richtet sie mehr oder minder schnell zu Grunde; und eine sehr bedeutende Summe würde sich ergeben, wenn man berechnen wollte, wie viele Kartoffel jährlich nur die Fröste allein verwüsten. Man kann daher keine Kartoffelvorräthe für Zeiten der Noth anlegen. Das größte Hinderniß für den Kartoffelbau ist und bleibt jedoch das, daß die große Masse ein Mal gewohnt ist, einen großen Theil ihrer Nahrung im Brode zu suchen, wenn dasselbe auch von schlechter Beschaffenheit ist.

Man hat daher auch schon manigfache Versuche gemacht, um aus den Kartoffeln oder aus dem Haupt-

produkte derselben, dem Stärkmehle, Brod zu bereiten; und von diesen wollen wir die vorzüglicheren hier kurz beleuchten. In vielen Gegenden vermengt man die gekochten und zerquetschten Kartoffeln mit dem zur Brodbereitung bestimmten Mehle, und das auf diese Weise erzeugte Mehl ist auch ganz gut, so lange die beigemengten Kartoffeln nur den vierten Theil betragen. So wie man aber den Zusatz bis auf die Hälfte erhöht, — und dies ist bei dem großen Wassergehalte dieser Knollen doch nicht viel, — so wird das Brod fest, schwer, unangenehm und schwer verdaulich. So mangelhaft jedoch dieses Verfahren ist, so leistete es doch in den Jahren der Noth, die auf das Jahr 1815 folgten, vortreffliche Dienste. Im Jahr 1816 mengten mehrere Bäcker zu Paris frisches Kartoffelsazmehl unter das Mehl, und erhielten durch Anwendung mechanischer Mittel auch ein ziemlich vollkommenes Gemisch. Die Regierung duldete dies stillschweigend, und die Konsumenten klagten nicht im Geringsten. Hr. Labiche, einer der gewandtesten Administrativbeamten, versicherte uns, daß er Paris damals auf diese Weise vor einer Hungersnoth bewahrte. In den Jahren vor 1832, wo der Preis des Mehles der großen Einfuhr ungeachtet auch sehr hoch stand, nahmen die Bäcker gleichfalls wieder ihre Zuflucht zu dem Kartoffelstärkmehle; sie versetzten das Mehl nur mit 5 bis 10 Proz. trockenen Sazmehles und Niemand klagte darüber. Sobald die Müller dies erfuhren, mengten nun diese so viel Sazmehl als ihnen möglich unter das Mehl, und nun erhoben die Bäcker, die nicht mehr genug Gewinn dabei fanden, lebhaft Klagen. Nach diesem einfachen Verfahren konnte man jedoch nicht mehr als 20 Proz. Sazmehl unter das Mehl mengen, und selbst diese Quantität setzt sich öfter wegen seiner größeren Schwere und wegen seiner Unauflöslichkeit im Wasser in Klumpen zusammen. Der letzten gesegneten Ernten ungeachtet kam nun die Brodbereitung aus Kartoffeln in letzter Zeit neuerdings in Anregung; und da auch wir uns längere Zeit mit diesem Gegenstande beschäftigten, und dabei einige wie uns scheint bisher noch unbekannt Wahrnehmungen machten, so erlauben wir uns der königl. Akademie Folgendes als das Resultat unserer Arbeit vorzulegen.

Hr. G a n n a l vervollkommnete den einfachen Vermengungsprozeß; er inkorporirte dem Mehle 50 Proz. Sazmehl, und erhielt durch Zusatz von Zucker und Hefen ein Brod, welches gehörig gegangen war. Allein bei aller Sorgfalt war es ihm unmöglich die Bildung von Sazmehlkümpchen in seinem Brode zu vermeiden; auch gab der Zusatz von Zucker und Hefen dem Brod einen

Geschmak, der sein Unangenehmes hatte. Die H. P e r s o z und P a y e n benutzten die von Hrn. D u b r u n s a u t gemachte Entdeckung Sazmehl durch gekleinete Gerste in flüssigen Zustand zu verwandeln. Letzterer so wohl, als einer von uns machte mehrere Versuche hierüber, deren Resultate in eigenen Abhandlungen niedergelegt wurden. Die H. P a y e n und P e r s o z mengten dem Mehle ein Drittheil Dextrin bei, und bewirkten dadurch eine gute Broderzeugung. Wir erlauben uns nach unserer zahlreichen Versuchen hierüber Folgendes zu bemerken.

Die Wirkung der gekleineten Gerste oder des Malzes beschränkt sich nicht auf eine Abscheidung des Dextrins von den Bälgen oder Häuten des Sazmehles; sondern sie verwandelt dieses Dextrin auch in Traubenzucker. Je nachdem der Keimungsprozeß mehr oder weniger weit fortgeschritten; je nachdem das Malz alt oder neu ist, je nach der Temperatur des Wassers, wird man entweder eine unvollkommene Scheidung des Dextrins von den Häuten oder die Verwandlung des Dextrins in Zucker erzielen. Wir waren nie im Stande uns zu vollkommenen Herren des Ganges der Operation zu machen, und nie erhält man ganz gleiche Resultate. Darf man daher hoffen eine mit so vielen Schwierigkeiten verbundene Methode allgemein anwendbar zu machen?

(Fortsetzung folgt.)

Verbesserungen im Formendrucke.

Ein Hr. James Keane von New-Jersey in den Vereinigten Staaten nahm dem Franklin Journal gemäß kürzlich folgende zwei Patente auf Verbesserungen im Formendrucke. Nach dem ersten dieser Patente soll man die Farbe in einen hölzernen Trog geben, der zwei Mal so groß ist, als die Form, mit der man druckt; die eine Hälfte dieses Troges soll ein zweiter Trog aus Zinn, Kupfer oder irgend einem anderen Metalle einnehmen, und in der Mitte des Bodens dieses letzteren soll ein Loch von $\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmesser angebracht sein. Der Farbstoff wird in jenen Raum des hölzernen Troges, der nicht von dem metallenen Troge eingenommen ist, gegossen, und fließt dann aus diesem durch ein Loch, welches sich in einer Scheidewand befindet, die den großen Trog in zwei Theile abtheilt, so daß sie unter den metallenen Trog gelangt, und durch das in dessen Mitte befindliche Loch emporsteigt. Der Boden des metallenen Troges wird mit einem anderen ähnlichen Materiale bedekt, und auf dieses dann das Metallblech, dessen man sich bei dieser Art von Druck gewöhnlich bedient, gelegt.

Die
fene
wird
Sieb
zwek
eben
mehr
Der
die d
fent
Fäde
oben
hen.
muß
und i
sprech
oder
versch
scheid
werde
Farb
drucke
ner
angeh

Dfin
fogen
den
benen
von
trage
schwa
dieses
zur
telpu
An
angel
zwei
fann
lich
gen
Mat
mühl
poore
von

Die Höhe, auf welcher der in den ersten Trog gegossene Farbstoff steht, so wie der Grad seiner Flüssigkeit u. wird die Geschwindigkeit bestimmen, mit der er an das Sieb abgegeben wird. — In dem zweiten Apparate bezweckt derselbe Patentträger eine Verbesserung an dem eben beschriebenen Apparate, in Folge deren zwei oder mehrere Farben auf einmal gedruckt werden können. Der Raum, den die horizontale Platte einnimmt, auf die der Schwamm u. gelegt wird, ist hier nämlich durch senkrechte metallene Scheidewände in zwei oder mehrere Fächer abgetheilt, und jedes dieser Fächer wird auf die oben beschriebene Weise mit einer eigenen Farbe versehen. Der Block oder die Form, womit gedruckt wird, muß so gebaut sein, daß er alle diese Fächer umfaßt, und daß die verschiedenen Theile desselben in die entsprechenden Farben eintauchen. Wenn man die Formen oder Blöcke auf den Schwamm oder auf das Sieb in den verschiedenen Zwischenräumen bringt, so werden die verschiedenen Farben den entsprechenden Stellen mitgetheilt werden, so daß man dann mit einem Male mit mehreren Farben auf Zeug, Papier oder anderen Materialien drucken kann. — Das Mechanics' Magazine gibt in seiner Nr. 620 keine weiteren Erläuterungen über diese angeblichen Erfindungen.

Mehlbereitung in Ostindien.

Die einzige Art von Mühle, deren man sich in Ostindien zum Mahlen des Getreides bedient, ist eine sogenante Handmühle. Sie besteht aus zwei kreisrunden Steinen von 15 bis 20 Zoll im Durchmesser, von denen der obere oder der Käufer in der Mitte ein Loch von 4 bis 5 Zoll im Durchmesser hat, welches zum Eintragen des Getreides dient. In diesem Loche ist ein schmales Stück Holz befestigt, und in dem Mittelpunkte dieses letzteren befindet sich eine kleine Oeffnung, die zur Aufnahme der Spitze eines hölzernen, in dem Mittelpunkte des unteren Steines befestigten Zapfens dient. An dem oberen Steine ist ein kleiner hölzerner Griff angebracht, und damit wird die Mühle von einem oder zwei weiblichen Personen in Bewegung gesetzt. Man kann dieses Geschäft in den Wohnungen der Indier täglich von 3 bis 4 Uhr Morgens unter monotonen Gesängen von den Weibern verrichten sehen, so daß man an Matthäus XXIV, erinnert wird. — Die einzige Windmühle, welche in jenen Gegenden besteht, warb zu Bayspoore an der malabarischen Küste vor 35 bis 30 Jahren von der Regierung zu Bombay für beiläufig 40,000 Pfd.

Sterling errichtet, und zwar zum Behufe des Sägens von Holz. Die Mühle ging einige Zeit gut; allein bald fand man zu spät, daß man vergessen hatte, eine Vorkehrung zu treffen, womit die Mühle angehalten oder deren Geschwindigkeit vermindert werden konnte. Sie erlitt daher Beschädigungen, und besteht dergleichen nur mehr als ein Denkmal der Weisheit der damaligen Regierung.

Miszellen.

In Württemberg werden die auf der Grenzlinie von Mergentheim bis Osterach aufgehobenen, für die Strecke des Hauptzollamts Friedrichshafen aber noch behaltene hohen Zölle auf Eisen, Stahl, Leder, Leinwand, Del u. nun nicht mehr erhoben. Eben so auf allen Grenzen die erhöhten Zölle von Glas und Glaswaaren, frischen Zichorienwurzeln, Mühls- und Schleifsteinen, Holz u.

Die Nordamerikaner hoffen, weil England die Sklaverei der Neger aufgehoben hat, besonders wenn Brasilien u. diesem Beispiele folgen sollte, bedeutend durch den Zuckerbau zu gewinnen. Die dortigen Zeitungen führen, als Beweis der Unfähigkeit der Neger als freie Menschen zu leben, St. Domingo an, während jene Insel doch Millionen Pfunde Kasse nach Europa sendet, ihren Zuckbedarf selbst baut, und ihre Regierung eine ganz geregelte ist.

In England werden schon jetzt jährlich 30,000 Ztr. des bezeichneten neuseeländischen Flachses (*Phormium tenax*) eingeführt, der mit 5 bis 8 $\frac{1}{2}$ Rthlr. preuß. per Zentr. bezahlt wird. Die damit gefertigten Anfertane sollen dauerhafter als die von Hanf oder Flachs sein. Er gibt auch sehr weißes Tischuchdrell. In Nordeuropa hat man den Anbau nur erst im Kleinen versucht. Wenn er zur rechten Zeit geschnitten wird, dauert er mehrere Jahre, übrigens ersetzt er sich schnell durch ausgefallenen Samen.

Die Hamburger Zeitungen enthalten einen Prospektus der Kompagnie zur Anlegung einer Eisenbahn von Hamburg und Altona nach Lübeck, deren Hauptzweck eine direkte und schnelle Verbindung zwischen England und allen Plätzen der Ostsee sein soll.

Die belgische Bank wird auch Billets zu 100 Fr. ausgeben. Man sagt, das Haus Rothschild werde den Bau der Eisenbahn zwischen Paris und Brüssel übernehmen.

In Rom ist der Eingangszoll von Zuckern auf 100 bis 150 Proz. gegen die frühere Abgabe erhöht worden.

Korrespondenz-Nachrichten.

London, 19. Sept. Konsol. 3 Proz. 90.

Paris, 21. Septemb. Konsol. 5 Proz. 107, 80;
3 Proz. 80, 40.Wien, 29. Septemb. Staatsschuldverschreibungen
5 Proz. $102\frac{1}{2}$; 4 Proz. $99\frac{7}{8}$; Rathschildische 100 Gul-
denloose —; Partiale —; Anlehen von 1854 $576\frac{1}{2}$; ;
Bankaktien —.

Intelligenzen.

Wettkurse der Mad. de Bach.

Sonntag, den 10. Okt. d. J. wird die Kunstrei-
tergesellschaft der Laura de Bach, im Hofraume des
Neugebäudes zu Pesth, zum Erstenmale eine außeror-
dentlich große vorwechselnden Wettreitens und
Fahrens, der Art wie sie im Monat Juni laufenden Jah-
res drei Mal in den Hofraume des k. k. Belvedere's zu
Wien stattfand, zu produziren die Ehre haben.

Programm des Wettreitens.

- 1) Großer Einzug der sämtlichen Mitglieder der
Gesellschaft, welche sich bei diesem Wettreiten pro-
duziren.
- 2) Wettritt auf zwei kleine Pferde, ausgeführt von
zwei kleinen Knaben.
- 3) Wettritt der drei englischen Jockeys.
- 3) Wettritt von zwei Damen.
- 5) Großer Wettritt ohne Sattel, stehend ausgeführt
von drei Künstlern, jeder auf zwei Pferden.
- 6) Der zwei sitzenden Jockeys.
- 7) Großer merkwürdiger Witt, stehend, auf fünf un-
gesattelten Pferden.
- 8) Zum Beschluß: Die große Wettfahrt mit den alt-
römischen Triumphwagen.

Jeder Sieger muß dreimal den Kreis zurücklegen,
mit Ausnahme der Jockeys, welche nur zweimal, wobei
der Gewinner nebst dem Prämium eine Fahne erhält.

Die Namen der mitwirkenden Künstler, Gewinnste
und Preise der Plätze wird der große Anschlagzettel be-
kannt machen.

Sollten vielleicht Kunstliebhaber wünschen, ihre
Pferde sammt Jockeys mitwirken zu lassen, oder in den

alt-römischen Triumphwagen einzuspannen, so werden sie
höflichst ersucht, es der Mad. de Bach (im Hotel zum
König von Ungarn, 2. Stok, Nr. 3) gefälligst bekannt
zu machen.

Ankündigung.

Bei der k. G. Gold- und Antimon-Handlung Ma-
gurka, im Liptauer Komitat, ist ein Quantum von bei-
läufig 1800 bis 2000 Ztr. Antimonium crudum diesjäh-
riger Erzeugung zu verkaufen, und das Antimonium
kann entweder ganz oder partienweise, entweder unmit-
telbar von Magurka oder auch in Neusohl, bei dem hie-
sigen Kön. Zeugschafferramte bezogen werden. Der Ver-
kaufspreis pr. Zentr. ist in Magurka mit 11 fl. C. M.
festgesetzt; bei dem hiesigen Zeugschafferramte dagegen ist
derselbe, mit Zuschlagung des Fuhrlohns von Magurka
bis Neusohl, mit 11 fl. 24 Kr. bestimmt.

Kauflustige haben sich sonach nach Umständen an die
bezeichneten Orte zu wenden, wo dieselben das nöthige
Quantum, gegen gleich baare Bezahlung, ausgefolgt er-
halten werden. Von der königl. Kammer-Verwaltung.
Neusohl, den 24. Sept. 1855.

Kundmachung.

Auf Anordnung einer hochl. Kön. ung. Hofkammer
wird am 5. Oktober l. J., mittelst öffentlicher Lizita-
tion die der k. Freistadt Szegedin angehörige, in der
Kokaslöer Gegend auszuübende Dachziegel-Brennerei
dem Meistbietenden auf 3 Jahre, von 1. November l. J.
angefangen, in Pacht gegeben; wozu Pachtlustige, mit
einem verhältnißmäßigen Reugelbe versehen, auf dem
Rathhaus besagter k. Freistadt, in den gewöhnlichen
Vormittags-Stunden zu erscheinen, eingeladen werden.

Pesther Getreidemarkt.

	Pesther Weizen (Am 2. Oktober.) Preise in W. W.		
	bester fl. kr.	mittlerer fl. kr.	ordinärer fl. kr.
Weizen	9. 15	8. 50	8. —
Halbfrucht	6. 15	6. —	5. 50
Roggen	4. —	5. 48	5. 56
Gerste	4. —	3. 45	3. 39
Hafer	2. 54	2. 45	2. 56
Kukuruz	3. 24	3. 18	3. 12

Herausgeber und Verleger Franz Wiesen.

Ofen, gedruckt in der königl. Universitäts-Buchdruckerei.