



Allgemeine

Handlungszeitschrift

von und für Ungarn.

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

Achter

Pesth, Mittwoch, den 7. Oktober.

Jahrgang.

Brotbereitung aus Kartoffelstärkmehl
und aus Kartoffeln selbst.

(Fortsetzung.)

Herr Beauharnais legte der Akademie ein lediglich aus Sazmehl bereitetes Brod vor, welches weiß und leicht war, und den Anforderungen, die man in Hinsicht auf die äußere Beschaffenheit des Brodes zu machen pflegt, vollkommen entsprach; allein es enthielt durchaus keine animalisirten Bestandtheile, und hatte daher auch einen von dem gewöhnlichen Brode so verschiedenen Geschmack, daß man sich wohl schwerlich daran gewöhnen dürfte. Die Versuche des Hrn. Magendie haben überdies die Nützlichkeit des stickstoffhaltigen Bestandtheiles in Hinsicht auf Ernährung so sehr außer allen Zweifel gesetzt, daß wir glauben, daß ein Brod ohne Stickstoffgehalt nur nach vorhergegangenen entscheidenden Versuchen ohne Gefahr für die Gesundheit verkauft werden könnte.

Indem wir die Substanzen, welche in ihrem Verhalten am meisten Ähnlichkeit mit dem Kleber haben, und die man sich in hinreichender Menge verschaffen könnte, durchmusterten, richteten wir unser Augenmerk auf den Käsestoff, dessen freiwillige Zersetzung schon nach Proust, Fourcroy und Bauguelin große Ähn-

lichkeit mit der Gährung des Klebers hat. Dies läßt sich auch sehr leicht erklären, wenn man bedenkt, daß sich unter den unmittelbaren Bestandtheilen des Klebers, als vorherrschendes Prinzip vegetabilischer Eiweißstoff oder die Glutine von Proust findet, die in innigster Beziehung zu dem Käsestoff steht. Es handelt sich daher darum, den Käsestoff rein zu erhalten und ihn mit dem Sazmehle zu verkörpern; das von Hrn. Braconnot angegebene Verfahren den Käsestoff auflöslich zu machen, wonach man auf 200 Theile unangewaschenen Topfen oder Schotten ein Theil Kalzibicarbonat zu nehmen hat, schien uns das passendste.

Wir bereiten uns nun den auflöslichen Käsestoff auf folgende Weise. Wir geben den weißen Käse oder den Topfen, so wie er uns geliefert wird, in ein Faß, in welchem wir ihn unmittelbar so lange mit siedendem Wasser auswachen, bis das Abwaschwasser geschmacklos ist. Der ausgewaschene Käse wird ausgebrüht, und in diesem Zustande schätzen wir die Quantität Käsestoff, welche dem Sazmehle zuzugesetzt werden soll. Dann lösen wir dem Gewichte nach den fünfzigsten Theil dieses ausgewaschenen Käsestoffes krystallisirtes Natronbicarbonat auf, und bereiten uns damit den auflöslichen Käsestoff von Milchrahmkonsistenz. Reicht diese Quantität des Natronbicarbonates nicht hin, so setzen wir nach und nach so viel davon zu, als nöthig ist, um der Masse den gehörigen Grad von Flüss-

figkeit zu geben; auch muß das Ganze sorgfältig vermengt werden, damit man eine vollkommen gleichmäßige Flüssigkeit erhält.

Wir bereiteten mit 20 Theilen des auf diese Weise behandelten Käsestoffes, 100 Theilen Sazmehl und einer gehörigen Quantität Hefen einen Teig; allein die Masse gährte nicht, und das daraus gebakene Brod wurde spezig und sehr schlecht. Dieser Versuch brachte uns auf die Idee, daß an dem gewöhnlichen Getreidemehle die Hälge oder Häute der Sazmehlkörner durch das Mahlen zerrissen werden, so daß das Wasser hier besser auf den auflöselichen Bestandtheil zu wirken vermag. Wir dachten daher, daß das Sazmehl unter gleiche Verhältnisse gebracht werden müsse, vermengten 20 Theile auflöselich gemachten Käsestoff mit 100 Theilen Sazmehl, und brachten das pulverförmige Gemenge, nachdem es zwei Tage lang der Sonne ausgesetzt gewesen, auf die Mühle des Hrn. Guinard, der uns bei unseren Versuchen mit größtem Eifer beistand. Das Mehl, welches wir auf diese Weise erhielten, und welches wir mit No. 1 bezeichnen wollen, war weiß, und hatte weder dem Geschnack noch dem Geruche nach etwas Ungewöhnliches oder Unangenehmes. Bei dessen Verwandlung in Teig zeigte sich dieser jedoch sehr kurz; denn es fehlte dem Mehle an jener klebrigen Substanz, jener vegetabilischen Gallerte oder Gliadine, die einen Bestandtheil des Klebers bildet, und die dem aus Getreidemehl bereiteten Teige die schätzbare Zähigkeit verleiht, welche die Brodbereitung sicher und leicht macht.

Wenn man nun mit diesem Mehle No. 1 ein gut gegangenes Brod bereiten will, so muß man etwas dicht kneten, den Teig mit Kraft abarbeiten, kein zu heißes Wasser anwenden, nur eine ziemlich geringe Menge Hefen zusetzen, das Brod in den Ofen schießen, bevor es noch vollkommen gegangen ist, und die Teigkörbchen mit reinem Weizenmehle auskleiden. Bei diesen Vorsichtsmaßregeln erhält man ein leichtes, lockeres Brod, welches zwar nicht ganz wie gewöhnliches Brod schmeckt, welches aber auch nichts Unangenehmes hat, so daß man sich leicht daran gewöhnen könnte.

Allein auch dieses Verfahren ist noch zu schwierig, und erfüllt man nicht alle die angegebenen Bedingungen, so erhält man ein schlechtes Produkt. Bei dem gegenwärtigen Zustande der Landwirthschaft, und bei dem geringen Viehstande in einigen Gegenden Frankreichs dürfte die Anwendung des Käsestoffes zur Brodbereitung nicht einmal vortheilhaft sein. Diese Einwendung dürfte jedoch wegfallen, wenn mehr Kartoffeln als Getreide gebaut würden, und wenn hiedurch ein größerer Viehstand

möglich gemacht wäre; denn dann würde leicht mehr Topen erzeugt werden, als gewöhnlich verbraucht werden kann.

(Fortsetzung folgt.)

Der französisch-belgische Handel.

Die französische Administration hat noch nicht ganz darauf Verzicht geleistet, durch einen Handelsvertrag der Vereinigung von Belgien mit dem deutschen Zollverein zuvorzukommen. Die Antworten der Fabrikanten und Handelskammern bei der letzten Enquete hatten das Ministerium erschreckt, und die Nothwendigkeit, eine Majorität in der Kammer zu behalten, war wie gewöhnlich ein siegreiches Argument gegen alle Neuerungspläne, durch welche die wahren oder vermeintlichen Interessen des Ackerbaues und der Fabriken in Gefahr kommen konnten. Aber auf der andern Seite drängt die schnelle Ausdehnung des preussischen Systems, welches droht, Frankreich auf seiner ganzen West- und Nordgrenze zu umgeben, und man hat sich daher wieder aufs Neue genähert. Man hat neue Untersuchungen über den wirklichen Zustand der Fabriken in Belgien eingezogen, und sich überzeugt, daß die Angaben der französischen Fabrikanten über die Ueberlegenheit der belgischen größtentheils sehr übertrieben waren. Man erinnert sich der energischen Protestationen der Fabrikanten von Sedan, Louviers &c. gegen die Zulassung belgischer Zücher auch bei hohem Zoll; man hätte nach ihnen glauben sollen, daß Berviers bereit sei, Frankreich mit Zuch in ungemessenen Quantitäten und zu den niedersten Preisen zu überschwemmen. Einige Worte über den Zustand der Zuchfabrikation in Belgien werden das Gegentheil beweisen. Berviers und Dijon, die Hauptfabrikorte für belgische Zücher, liefern jährlich 100,000 Stük von 30 flandrischen Ellen. Davon werden 60,000 in Belgien verbraucht, 20,000 nach Italien, 10,000 nach der Levante, 5000 nach Deutschland und ebensoviel nach Amerika ausgeführt. Auf allen diesen Märkten finden sie die lebhafteste Konkurrenz von franz. Zuch, und namentlich sind die letzten Sendungen in Amerika ganz unglücklich ausgefallen. Der belg. Fabrikant hat über den französischen durch Wolfelheit der Maschinen und des Brennmaterials einen Vortheil von 6 bis 7 Proz.; sein Arbeitslohn ist niedriger, aber dies hebt sich durch die größere Fertigkeit des franz. Arbeiters wieder auf. Man hat von ungeheuern Kapitalien gesprochen, welche der belg. Fabrikant zu 2 Proz. haben könne, aber sie sind eine Fabel; denn Kapitalien suchen immer den besten

Markt, und können in Paris nicht zu 4 Proz. stehen, während sie in Brüssel zu 2 zu haben wären. Die ganze belg. Tuchfabrikation liefert jährlich für 28—29 Mill. Franken Tücher, die französische etwa für 250 Mill., und es wäre den belg. Fabrikanten schwer ihre Produktion um 10—15,000 Stücke jährlich zu vermehren. Der Nachtheil, in welchem die franz. Fabriken durch den hohen Eingangszoll auf Wolle stehen, wäre durch einen Zoll auf Tuch von 15 Proz. völlig ersetzt, und im Ganzen wären sie durch einen Zoll von 20 bis 25 Proz. gegen alle Vortheile, welche die Belgier haben, mögen, entschädigt, während die Kontrebande eines schweren Artikels, wie Tuch, nie im Großen möglich ist. — Der zweite Hauptartikel besteht in den Steinkohlen. Es muß für jeden, der den großen persönlichen Einfluß der Wälderbesitzer in Frankreich nicht kennt, unbegreiflich sein, wie dieses erste Element von Fabrikation besteuert werden konnte; man begreift noch weit eher, wie England früher die Ausfuhr der Steinkohlen verbot, und später besteuerte. Die französischen Steinkohlenbergwerke sind nicht sehr dabei interessiert, denn das Produkt der Minen von Anzin wird von den Fabriken der nördlichen Departements konsumirt, ohne daß die belg. Konkurrenz darauf einen fühlbaren Einfluß haben könnte, die Kohlen von Saint Etienne sind ihrer geographischen Lage nach auf den Süden von Frankreich angewiesen, wohin nie eine belgische Kohle kommen kann, und ihre Ansprüche auf die Verproviantirung von Paris sind gar zu absurd. Ohnehin eröffnen sie sich gegenwärtig durch die Verlängerung der Eisenbahn bis an die Loire einen neuen Abzug, der alle ihre entbehrlichen Produkte aufnehmen wird. Paris ist dagegen von Natur auf die belg. Steinkohlen angewiesen, und ohne das gegenseitige Prohibitivsystem würde hier nie etwas Anderes gebrannt werden. Frankreich würde seine Kohleneinfuhr mit Weinausfuhr bezahlen, wenn es das belgische Zollgesetz erlaubte, das den Wein so hoch besteuert, daß überall das Bier an seine Stelle getreten ist, obgleich früher alle südlichen Provinzen nichts als französische Weine tranken.

M a n c h e r l e i .

Zenqe aus Wollenkumpen. Wie in England besteht auch in Deutschland eine solche Fabrik. Bereits im August 1835 übersandte der Fabrikant G. Schäu ffelen in Heilbronn, der Zentralstelle des württembergischen landwirthschaftlichen Vereins eine Beschreibung seiner Vorrichtung und Verfahrensweise zur

Auflösung der wolleuen Lumpen in Wolle, nebst Proben von Wollgarn, so wie von einem gestrikten Kleidungsstück und von einem Stücke Tuch, welche aus diesem Garn bereitet waren, wofür dem Einsender mit Hinzuziehung seiner mehrfachen Fortschritte in der Papierfabrikation, im September 1835, der mechanische Preis ertheilt wurde. Schäu ffelen hat sich bereits erklärt Jedem, welcher diese Fabrikation betreiben wolle, gründliche Anweisung zu ertheilen.

Neue schwedische Dintenfässer. Eine Glasfabrik in Schweden liefert jetzt die Fässer, die sich rasch verbreitet haben, und vielen Beifall finden, weil sie zwei gute Eigenschaften haben: nämlich daß die Dinte beinahe nicht verdunsten kann und daß sich kein Schimmel ansetzt. Es haben dieselbe Aehnlichkeiten mit einer umgekehrt gestellten, mit einem aufwärts gebogenen Hals versehenen Retorte. In dem kolbenförmigen Theil des Gefäßes befindet sich die Dinte, die durch den Hals durch eine Oeffnung, die so eng ist, daß nur eine Nadel durchgesteckt werden kann, in eine am Ende des Halses angebrachte Erweiterung desselben (ein niederes Becken), also sehr langsam nach Maaßgabe des Verbrauches nachfließt. Dieses Becken befindet sich ungefähr auf der Hälfte der Höhe des Kolbens, aber dennoch fließt die Dinte nicht über, da sie sich in dem geschlossenem Raum befindet, und dem Luftdrucke nicht ausgesetzt ist. Nur wenn das Gefäß der Sonnenwärme oder andere Hitze ausgesetzt bleibt, bringt so viel durch die kleine Oeffnung, daß ein Ueberfließen statt finden kann, sofern das Becken nicht weit genug ist.

Gepreßte Dachziegel. Herr Karl Kuffels in Briesau an der Elbe fabrizirt seit Kurzem gepreßte Dachziegel. Sie sind nur halb so dick und schwer als die gewöhnlichen, widerstehen der heftigsten Hitze und strengsten Kälte, belasten den Dachstuhl nicht, übertreffen an Dauerhaftigkeit die bisherigen um das Vierfache, sind viel bequemer und wohlfeiler zu transportiren und unglasirt im Preise den gemeinen Dachziegeln fast ganz gleichkommend. Solche Ziegel werden auch schon bei Söpsitz, Friedland und Reichenberg gemacht.

M i s z e l l e n .

* In Ostende und Antwerpen sind Quarantainemaßregeln gegen die aus Egypten, der Türkei und Marokko ankommenden Schiffe angeordnet worden.

In Brüssel ist eine Partie von 14,000 Kilogr. angeblich raffinirter Zucker, der zur Ausfuhr deklarirt war,

mit Beschlagnahme genommen worden, weil man fand, daß er nicht eigentlich raffinirt sei.

Die Sucht, durch Zölle begünstigt zu werden, läßt in Belgien nicht nach. 110 Grundbesitzer, Landwirthe und Bauern aus dem Distrikt Zeemonde haben eine Bittschrift um Verbot oder hohen Besteuerung des holländischen Viehes eingegeben.

Der Gewinn der Bank von Java betrug in dem sechsten Rechnungsjahre, nach dem Bericht des Präsidenten vom 7. April, 569,359 fl. oder $28\frac{4}{100}$ Proz. von dem Kapital von 2 Millionen.

Der Verbrauch einer jeden Waare gleicht einer Pyramide, deren Breite die Zahl der Konsumenten oder den Umfang der Nachfrage, und deren Höhe den Preis der Waare vorstellt. Je mehr sich dieser Preis erhöht, desto mehr nimmt die Breite, das heißt, die Nachfrage, ab. Zweitens steigt der natürliche Preis gewisser Waaren ganz über die Spitze der Pyramide hinaus, das heißt, so hoch, daß alle Nachfrage darnach aufhört. Dann werden diese Waaren gar nicht mehr hervorgebracht.

Der Apfelbaum ist jetzt von England nach Ostindien verpflanzt worden, wo er sehr gut gedeiht und vorzügliche aber kleine Früchte trägt.

In England ist das Briefporto nach Frankreich herabgesetzt worden; die über Dover gehenden Briefe zahlen nur die Hälfte gegen sonst.

Korrespondenz-Nachrichten.

Triest, 19. Sept. Baumwolle wenig begehrt und unverändert. Zucker sind diese Woche 1 fl. gestiegen, w. fernambuk 22—24½, rio 21½—23, bahia 22½—24½, Moskovade 16½—18, Santos weißer 22—22½, blonder 18—18½, engl. Raffinade, mittel 25—26½, französische 25—26½ fl.

London, 21. Sept. Baumwolle, gute Qualitäten sind zu vollen Preisen, die andern $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ b niedriger verkauft worden; mittel bis gute Bengal. 6½ bis 7½, bgl. Surate 6½—9½, mittel Madras 6½, gut schöne westind. 11½. Kaffe sehr gesucht, gemischter gelber und blasser Batavia 62—66 s, Domingo 54½ s; Zucker sehr flau; 6632 Güte Mauritius gingen über 60 s ab, Manilla zu 31 s, Bengal. ord. bis f. weiß 34½—38 s.

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

Paris, 24. Septemb. Konsol. 5 Proz. 108, —; 3 Proz. 80, 65.

Wien, 3. Oktober. Staatsschuldverschreibungen 5 Proz. —; 4 Proz. 99½; Rothschildische 100 Guldenloose 139½; Vartiale —; Anlehen von 1834 585½; Bankaktien 1349.

Intelligenzen.

Ankündigung.

Bei der k. G. Gold- und Antimon-Handlung Magurka, im Eiptauer Komitat, ist ein Quantum von bei-läufig 1800 bis 2000 Str. 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.

Westher Getreidemarkt.

Westher Mezen (Am 6. Oktober.) Preise in W. W.

	bester fl. kr.	mittlerer fl. kr.	ordinärer fl. kr.
Weizen	9. —	8. 30	8. —
Halbfrucht	6. —	5. 30	5. 15
Roggen	4. —	3. 45	3. 30
Gerste	3. 48	3. 42	3. 30
Hafers	2. 48	2. 42	2. 30
Kukuruz	3. 24	3. 15	— . —

Herausgeber und Verleger Franz Wiefen.

Ofen, gedruckt in der königl. Universitäts-Buchdruckerei.