



Allgemeine

Handlungszeitschrift

von und für Ungarn.

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

Achter

Heft, Sonnabend, den 10. Oktober.

Jahrgang.

Brotbereitung aus Kartoffelstärkmehl
und aus Kartoffeln selbst.

(Fortsetzung.)

Wir haben bei einigen unserer Versuche auch Galkerte angewendet; allein diese kommt viel zu theuer, wenn man sie ohne fremdartigen Geschmack haben will; und wenn wir uns die Auflösungen direkt mit thierischen Substanzen bereiteten, und diese dann zugleich mit dem Käsestoffe mit dem Sazmehle verkörperten, so ging das Trocknen so langsam von Statten, daß die Masse einen so unangenehmen Geruch und Geschmack annahm, daß wir diesem Verfahren zu entsagen gezwungen waren. Vortheilhaft dürfte es vielleicht sein, dem Gemenge, nachdem es getrocknet worden ist, trockene, geruchlose, zerstoßene Knochen zuzusetzen, und das Ganze endlich auf der Mühle zu mahlen; ein solcher geringer Zusatz von phosphorsaurer und kohlensaurer Kalkerde, wie er durch das Beinegen von Knochen bedingt wäre, würde die Zusammensetzung des ganzen Gemisches jener des Getreidemehles nur noch ähnlicher machen.

Das Mahlen erzeugt eine so innige Vermischung des Käsestoffes mit den Sazmehltheilchen, wie sie auf keine andere Weise zu erzielen ist. Wir haben versucht, Sazmehl welches vorher einzeln für sich gemahlen worden, mit auflöslich gemachtem Käsestoffe zu vermengen

und dann Brod daraus zu bereiten; der Teig ging jedoch schlecht, und das Brod ward speltig und unangenehm.

Wenn auch die Bereitung von Brod ohne alle Anwendung von Getreide von hohem Interesse ist, so wäre es doch von eben so großer Wichtigkeit, wenn sich ein Verfahren angeben ließe, nach welchem man bei Vermengung des Sazmehles mit dem vierten oder selbst mit dem dritten Theile Getreidemehles gutes Brod bereiten könnte; denn gegen den Getreidebau läßt sich wie gesagt nur deswegen eine Einwendung machen, weil er zu wenig ergibig ist, und zu wenig Sicherheit gewährt. In Hinsicht auf Gesandtheit unterliegt es keinem Zweifel, daß das Verhältniß des Klebergehaltes bedeutend vermindert werden kann, ohne daß für die Ernährung ein Nachtheil daraus erwüchse; es genügt als Beispiel anzuführen, daß sich die Bewohner von Morvan im Jahr 1815 beinahe ausschließlich von Erdäpfeln nährten, ohne daß deren Gesandtheit auch nur im geringsten Schaden dabei gelitten hätte.

Nachdem uns diese vorläufigen Versuche den Nutzen des Mahlens des Sazmehles auf eine unbestreitbare Weise erwiesen, war uns die Bahn, auf der wir fortzuschreiten hatten, gebrochen. Es handelte sich nur mehr darum, das Sazmehl mit dem Getreide zu vermengen, bevor dieses auf die Mühle gebracht wurde; und da die Quantität Mehl, welche eine bestimmte Menge Weizen

gibt, bekannt war, so ließ sich das Verhältniß, in welchem die Vermengung zu geschehen hatte, leicht ermitteln. Nach mehreren Versuchen, welche wir anstellten, indem wir Sazmehl, welches für sich allein gemahlen worden war, in verschiedenem Verhältnisse mit Weizenmehl vermengten, blieben wir bei dem Verhältnisse Nr. 3 stehen, nach welchem 50 Theile Weizenmehl auf 50 Theile Sazmehl kommen, und um ein Mehl dieser Art zu erlangen, vermengen wir 25 Theile Sazmehl mit 52 Theilen Weizen. Das auf diese Weise erzielte Mehl ist sehr schön, und leicht zu bearbeiten; auch gibt es ohne einer besonderen Behandlung zu bedürfen ein gutes Brod.

Mit Nr. 4 bezeichnen wir ein Gemenge aus $\frac{2}{3}$ Sazmehl und $\frac{1}{3}$ Weizenmehl, wozu wir 33 Theile Sazmehl mit 21 $\frac{2}{3}$ Theilen Weizen vermengen. Auch dieses Mehl ist schön, und wenn es gleich etwas weniger Zähigkeit besitzt, als das gewöhnliche Mehl, so läßt es sich doch leicht, und ganz auf dieselbe Weise behandeln; es gibt, ohne daß besondere Sorgfalt darauf zu wenden wäre, ein Brod von gutem Aussehen und guter Beschaffenheit.

Da man in mehreren Gegenden statt des Weizens einen sogenannten Mischling, oder ein Gemenge aus Weizen und Roggen verwendet, so bereiteten wir auch ein Mehl, welches zu $\frac{1}{2}$ aus Weizen, zu $\frac{1}{4}$ aus Roggen und zur Hälfte aus Sazmehl bestand. Wir vermengten zu diesem Behufe 25 Theile Sazmehl, 15 $\frac{1}{2}$ Weizen und 15 $\frac{1}{2}$ Roggen. Dieses Mehl ist nicht so weiß; der damit bereitete Teig ist kürzer; allein er gährt gut und gibt ein Brod von ziemlich angenehmem Geschmake.

Wir glauben demnach, daß das Vermengen des Sazmehles mit dem Getreide, bevor dasselbe gemahlen worden, allen wesentlichen Bedingungen entspricht; denn die Brodbereitung ist leicht und weicht in nichts von der gewöhnlichen Methode ab; sie ist wohlfeil, indem das Mahlen kaum auf einen Centime per Pfund zu stehen kommt; sie gibt immer ein gleiches Produkt. *) Unser

*) Obschon man in mittleren Jahren die 100 Kilogr. Kartoffelsazmehl zu 10 Fr. zu liefern im Stande ist, wenn man sichere Absatzwege dafür hat; und obschon dessen Bereitung sehr einfach ist, so bedarf man dazu doch eigener Apparate; auch geht immer eine merkliche Quantität vegetabilischen Eiweißstoffes und anderer Nahrungstoffe dabei verloren, so daß uns die Idee kam, ob es denn doch nicht vortheilhafter wäre aus den Kartoffeln direkt Brod zu bereiten. Unsere ersten Versuche versprechen uns auch in dieser Hinsicht günstige Resultate. Wir schlugen hiebei folgende Methoden ein. Erster Versuch. Wir sotten Kartoffeln in Was-

ser Verfahren beugt ferner jeder Hungersnoth vor, indem sich das Sazmehl leicht eine unbestimmt lange Zeit aufbewahren läßt, ohne eine Veränderung zu erleiden; die Einfuhr von Getreide, welche bei uns jährlich 20 Mill. Franken beträgt, wird dadurch unnöthig; dafür wird endlich der Getreidebau an Ausdehnung verlieren, und der Kartoffelbau zunehmen, woraus eine eben so vollkommene als glückliche Umwandlung des Betriebes der Landwirthschaft erfolgen wird.

Nachträgliche im Oktober 1855 angestellte Versuche.

Wenn man mit Kartoffelsazmehl eine Gallerte bereitet, so entwickelt sich ein eigenthümlicher Geruch, der durch Zusatz von Wasser, welches mit etwas Schwefelsäure gesäuert worden, noch weit stärker wird. Erhitzt man dasselbe in einer Retorte, und sammelt man das Produkt der Destillation, so erhält man ein aromatisches Wasser, dessen Geruch an jenen der Melonen erinnert. Diesem Bestandtheile scheint das mit Sazmehl bereitete Brod auch jenen eigenen Geschmake zu verdanken, der manchen Leuten unangenehm ist.

Erhitzt man das Sazmehl auf Metallplatten, so entweicht dieser Bestandtheil zugleich mit wässriger Feuchtigkeit unter Verbreitung eines merklichen Geruches. Wir ließen eine 2 Zoll dicke Schichte Sazmehl eine halbe Stunde lang auf einem Eisenbleche einer Temperatur von 150 bis 200° ausgesetzt; und dieses gab dann, nachdem es zugleich mit Weizenmehl gemahlen worden, ein Brod, an welchem nichts von dem ungewöhnlichen Geschmake bemerklich war.

fer, schälten sie, und trockneten das Mark schnell. 50 Theile dieses getrockneten Markes, welche 200 Theile Kartoffeln repräsentirten, wurden mit so viel Weizen vermengt, als zur Erzeugung von 50 Theilen Mehl erforderlich war, und das Ganze dann auf die Mühle gebracht. — Zweiter Versuch. Rohe, in Scheiben geschnittene Kartoffeln wurden getrocknet, zermahlt, mit Weizen vermengt, und wie oben gemahlen. — Dritter Versuch. Gefrorene Kartoffeln wurden wie bei dem zweiten Versuche behandelt, mit Weizen vermengt und gemahlen. Da wir bisher nur mit kleinen Quantitäten arbeiteten, so wollen wir unser Urtheil über diese Methoden bis zur nächsten Ernte verschieben, wo wir sie mit größeren Quantitäten wiederholen werden. Wir bemerken nur noch, daß, wenn man die Kartoffeln mit Dampf kocht, oder wenn man sie einige Zeit einem Dampfstrom oder einer Hitze aussetzt, welche über 100° beträgt, man sie von dem größten Theile jenes flüchtigen Oeles befreit, welches dem Brode den unangenehmen Geschmake gibt.

Wir haben die oben in einer Note zu unserer Abhandlung erwähnten Versuche neuer mit frischen Kartoffeln in größerem Maasstabe wiederholt. Das Mehl der mit Dampf gekochten Kartoffeln ist gelblich, und gibt ein ziemlich festes, gefärbtes Brod, dessen Geschmack jedoch nicht sehr unangenehm ist. Das aus rohen, getrockneten Kartoffeln bereitete Mehl ist graulich, und gibt einen Teig, der etwas besser gährt, als der mit dem vorhergehenden Mehle angemachte. Dafür hat aber das damit gebakene Brod mehr jenen eigenthümlichen Kartoffelgeschmack.

(Schluß folgt.)

Man herlei.

Chaptal's neue Methode, zu waschen. Nach dieser Methode legt man das zu waschende Weißzeug bloß 2 mal 24 Stunden, in gut verschlossenen steinernen oder irdenen gut glastren Gefäßen, in eine schwache Lauge, so daß es von derselbe gedeckt ist, nimmt es nach dieser Zeit heraus, windet es aus, zieht es noch einmal durch reines, frisches Wasser, ringt es wieder aus, und läßt es trocknen, so ist die ganze Wäsche geendigt, und das Zeug hat den höchsten Grad von Reinheit und Weiße. — Die Lauge, in welcher man das Weißzeug liegen läßt, muß klar und Wasserhell sein, und kann mit etwas gestoßener Eierschale oder Kalk geschärft werden, oder man kann sich der schon fertigen Seifensiederlauge bedienen; sonst macht man die Lauge aus Asche, Pottasche oder Soda. Die schon gebrauchte Lauge ist, weil sie allen Schmutz aus der Wäsche gezogen hat, natürlicherweise sehr unrein; sie kann aber recht gut wieder gebraucht werden, wenn man etwas frischen ungelöschten Kalk hineinwirft und die Lauge ein- oder zweimal durch Löschpapier oder dicke Leinwand filtrirt. Oder man kann auch durch Abdampfen der Lauge das Laugensalz daraus gewinnen, welches zu einer zweiten Lauge gebraucht werden kann. Die Gefäße, worin die Wäsche in der Lauge liegt, dürfen deswegen nicht von Holz oder Metall sein, weil die Lauge aus dem Holze etwas Färbendes ausziehen, und die Metalle nach und nach angreifen würde. Die Gefäße müssen ferner gut verschlossen werden, um das Entstehen der Luftblasen in der Wäsche zu verhindern, weil dadurch die Lauge abgehalten würde, die Wäsche überall gleich zu durchdringen.

Hermstädt's Methode, baumwollene und leinene Zeuge zu waschen. Man

fortirt die Gegenstände der Wäsche nach ihrer Feinheit und bringt jede Sorte für sich in ein besonderes hölzernes Gefäß, in welchem sich Wasser befindet, das auf 50 bis 55 Grade nach Reaumür erhitzt ist, und in welchem der dritte, oder vierte Theil von so viel Seife aufgelöst worden, als sonst zu einer gleichen Menge Wäsche bei gewöhnlicher Behandlungsart erforderlich ist, und setzt gleichzeitig ein wenig Potasche zu. Wenn die Wäsche in dieser Flüssigkeit wohl untergetaucht, etwa 24 bis 30 Stunden geweicht hat, nimmt man sie heraus, spült sie in kaltem Wasser ab, und windet sie leicht aus; so, daß nur wenig Feuchtigkeit darin zurück bleibt. Nun wird ein Kessel, der groß genug ist, um alle Wäsche fassen zu können, mit einer hinreichenden Menge Wassers gefüllt, solches bis auf 30 Grade nach Reaumür erhitzt, und das Uebrige der Seife, z. B. ein Dritteltheil so viel, als man sonst gebraucht haben würde, nebst etwas Potasche darin aufgelöst. In diese Flüssigkeit wird nun die Wäsche, jede Sorte für sich, zusammen eingelegt. Jetzt wird der Kessel zugedeckt die Flüssigkeit zum Sieden erhitzt, 15 bis 20 Minuten lang darin erhalten, worauf die Wäsche herausgenommen und in ein Gefäß mit warmem Wasser gebracht wird. Die nach dem ersten Sud übrig gebliebene Lauge läßt man in dem Kessel, füllt ihn mit Wasser an, bringt dann die größere Wäsche hinein, und behandelt Alles wie vorher. Jetzt wird die auf solche Weise behandelte Wäsche genau untersucht, und wenn einige Flecken darin geblieben sein sollten, welches jedoch selten der Fall zu sein pflegt, solche auf gewöhnliche Art mit der Hand ausgerieben. Auf solche Weise entfernt man alle Fett- und Schmutztheile aus der Wäsche, so wohlfeil, als man es nur immer wünschen kann. Wird die Wäsche nun bloß in reinem Wasser ohne weitere Seifenanwendung nachgewaschen, so erscheint sie vollkommen rein. Das sonstige, die Wäsche zerstörende und die Arbeiterin angreifende Reiben wird auf diese Art vermieden, zwei Dritteltheile Seife erspart, und der Zweck dennoch vollkommen erreicht; welches in ökonomisch-technischer Hinsicht einen bedeutenden Nutzen gewährt.

Mittel, Schuh- und Stiefelsohlen dauerhaft zu machen. Man tränke durch Bestreichen mittelst eines Pinsels die neuen Sohlen mit einem Firnisse aus gleichen Theilen Leinölfirnis und Serpentinöl, und trockne sie an der Sonne oder in der Nähe eines warmen Ofens. Dies wiederholt man so lange, als die Sohlen noch etwas einsaugen, gewöhnlich 5 bis 6 Mal. Die Kosten für das Bestreichen eines auf diese Weise wasserdicht zu machenden Schlangenpaares betras

gen 8 bis 10 Kr. Unverwüßlich, aber sehr hart werden die Sohlen, wenn man auf die bestrichene, noch klebrige Sohlen mittelst eines feinen Siebes Sand streut und dies 2 bis 3 Mal wiederholt. Dergleichen Sohlen dauern meist das Oberleder aus, verlieren aber alle Siegsamkeit.

M i s z e l l e n.

Am 1. Sept. hat in London die vierteljährliche Theeversteigerung begonnen; die Menge desselben beträgt 4 Millionen Pfund. Die Kompagnie bietet den Thee, wegen der, in Folge der Freiebung des Handels, erhaltenen vielen Zufuhren, um 25 Proz. wohlfeiler aus, als bei der letzten Auktion. Am ersten Tage wurden gegen 16,000 Kisten verkauft; die feinen Sorten Bohe wurden $1\frac{1}{2}$ —2 Pence höher bezahlt, als im vorigen Vierteljahr. Am Schluß der Auktion sollen noch 6000 Kisten verkauft werden, welche Privatleuten gehören, die den Handel nach China treiben.

Der Kaufmann Esolmonov hat in Petersburg acht Keller eröffnet, in denen bloß russische Weine verkauft werden, wie das bereits in Moskau der Fall ist.

Man hat entdeckt, daß die mexikanischen Piaster, die aus der Münze von Quadalajara kommen, beträchtlich schlechter von Gehalt sind.

In Folge der Untersuchung des ökonomischen Zustandes der dänisch-asiatischen Kompagnie wird wahrscheinlich im Laufe des Septembers von den Interessenten Sr. Maj. dem König ein Gesuch übergeben werden, worin um völlige Auflösung der Gesellschaft gebeten wird, deren Bestehen die gegenwärtig schon von 800 Rthlr. bis auf 75 Rthlr. gesunkenen Aktien immer tiefer zu drücken droht, und deren Aufhebung das einzige Mittel ist, den hohen Theezoll zu verringern und sowohl der Staatskassa eine erhöhte Einnahme zu Wege zu bringen, als die Konsumenten von einem lästigen Drucke zu befreien.

Korrespondenz-Nachrichten.

Hamburg, 28. Sept. Raffinirte Zucker sind um $\frac{1}{2}$ b gestiegen.

London, 26. Sept. Konsol. 5 Proz. 90 $\frac{3}{4}$.

Paris, 28. Septemb. Konsol. 5 Proz. 108, 20; 3 Proz. 80, 95.

Wien, 6. Oktober. Staatsschuldverschreibungen: 5 Proz. 102 $\frac{1}{2}$; 4 Proz. 99 $\frac{1}{2}$; Rothschildische 100 Guldenloose —; Partiale —; Anlehen von 1854 —; Bankaktien —.

Intelligenzen.

U n k ü n d i g u n g.

Bei der k. k. Gold- und Antimon-Handlung Magurka, im Liptauer Komitat, ist ein Quantum von beiläufig 1800 bis 2000 Ztr. Antimonium crudum diesjähriger Erzeugung zu verkaufen, und das Antimonium kann entweder ganz oder partienweise, entweder unmittelbar von Magurka oder auch in Neusohl, bei dem hiesigen kön. Zeugschafferramte bezogen werden. Der Verkaufspreis 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 erhalten werden. Von der königl. Kammer-Verwaltung. Neusohl, den 24. Sept. 1855.

Westher Getreidemarkt.

Westher Weizen (Am 9. Oktober.) Preise in W. W.

	bester fl. kr.	mittlerer fl. kr.	ordinärer fl. kr.
Weizen	9. —	8. 30	8. —
Halbfrucht	6. 24	6. —	— . —
Roggen	4. 12	4. —	3. 30
Gerste	3. 48	3. 39	3. 30
Hafer	2. 42	2. 36	2. 30
Kukuruz	3. 30	3. 24	3. 15

Herausgeber und Verleger Franz Wiefen.

Ofen, gedruckt in der königl. Universitäts-Buchdruckerei.