



Allgemeine
Handlungszeitschrift
 von und für Ungarn.

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

XIter Pesth, Mittwoch, den 14. Oktober. Jahrgang.

Brotbereitung aus Kartoffelstärkmehl
 und aus Kartoffeln selbst.

(Beschluß.)

Wir erinnern hier am Schlusse noch an die Bemerkungen, welche Proust im Jahre 1816 über die Unannehmlichkeiten der Brotbereitung aus Kartoffeln machte, und in denen er hauptsächlich auf die Schwierigkeiten, mit denen die nach einander empfohlenen Methoden für den Landmann verbunden waren, aufmerksam machte. Wir müssen gestehen, daß die Zeit, die man beim Reiben der Kartoffeln mit kleinen Reibeisen vergebete, sehr schlecht angewendet war; allein seither wurden auch die Apparate so wesentlich verbessert, daß wir ohne alle Uebertreibung behaupten zu können glauben, man könne gegenwärtig die 100 Kilogr. Sazmehl bei bestimmtem Abfaze für 10 Kr. liefern. Proust sagte ferner, und dies ist richtig, daß, wenn man das Weizenmehl mit 50 Proz. Kartoffelsazmehl vermischt, man ein eben so schweres als unangenehmes Brod erhält. Dagegen müssen wir aber erinnern, daß das Brod so leicht wird, als man es nur wünschen kann, wenn man die Masse auf die Mühle bringt. Eine mäßige Röstung benimmt dem Sazmehle den unangenehmen Geschmack, den es dem Brode mittheilt; und dieses Rösten kann sehr leicht in Backöfen geschehen, nachdem das Brod darin ge-

backen worden. Man kann gleiche Theile Weizenmehl und geröstetes Sazmehl vermengen; und läßt man dieses Gemenge auf der Mühle mahlen, so erhält man ein Mehl, welches bei der gewöhnlichen Behandlung ein sehr gutes Brod gibt. Diese letztere Methode scheint uns Güte des Produktes und Leichtigkeit und Sicherheit der Fabrikation in sich zu vereinigen.

U n t e r r i c h t

Notiz über die Anwendung des Käsestoffes bei der Brotbereitung aus Kartoffeln aus Sazmehl und anderen an Kleber armen Mehlen, so wie auch bei der Bereitung von Schiffszwiebel. Von Hrn. d'Arcet. *)

Die interessante Abhandlung des Hrn. Braconnot hat mich nicht nur in meinen Ansichten über den Nutzen, den man noch aus dem Käsestoffe ziehen könnte, bestärkt, sondern sie bestimmte mich auch zur Bekannt-

*) Diese Notiz ward im Jahre 1830, unmittelbar nach der Bekanntmachung der Abhandlung des Hrn. Braconnot niedergeschrieben; ich behielt sie jedoch in meinem Portefeuille zurück, was ich nun bedauere, indem sie den H. Douchardat und de Luyneß bei ihrer merkwürdigen, im Jahre 1833 bekannt gemachten Arbeit von Nutzen hätte sein können.

machung einer Arbeit, die ich im Jahre 1828 in dieser Hinsicht unternahm. Folgende Notiz soll Einiges in der Arbeit des Hrn. Brac onnot ergänzen, und wie ich hoffe, Einiges zu der Veränderung in der Ernährungsweise der Menschen, die durch die Anwendung des Käsestoffes bedingt sein dürfte, beitragen.

Der Käsestoff ist bekanntlich eine jener thierischen Substanzen, die am reichsten an Stickstoff sind, und eben so bekannt ist, daß das Brod, welches in Frankreich wenigstens die Basis der Nahrung der arbeitenden Klasse bildet, größten Theils mit einem Mehle bereitet wird, in welchem nur wenig Kleber und folglich wenig Nahrungstoff enthalten ist. Seit langer Zeit ist man daher auch darüber einig, daß es sehr vortheilhaft wäre, wenn man die Kartoffeln oder das aus denselben gewonnene Sazmehl in eben so hohem Grade animalisiren könnte, als dies bei dem Weizenmehle der Fall ist. Diese Betrachtungen riefen in mir die Idee der Anwendung des Käsestoffes zur Brodbereitung hervor, und diese Idee suchte ich auf folgende Weise ins Leben zu bringen.

Ich habe ermittelt, daß man um 100 Theile Käsestoff, so wie man ihn gewöhnlich als weißen Käse oder Topfen trifft, in flüssigen Zustand zu verwandeln, nach alkalimetrischen Graden 6 Grade 810 kohlensaures Natron, oder 1 Grad 710 reines Natron, oder 0 Grad 872 reines Kali bedürfe. *)

Ich fand außerdem, daß der Käsestoff bloß ausgepreßt, und so wie man ihn auf dem Markte verkauft, in 100 Theilen 29 Käsestoff und 71 Wasser enthält.

Die Schwierigkeit den Käsestoff gehörig mit den Kartoffeln oder mit dem Mehle zu vermengen, und andererseits die Nothwendigkeit so wenig Alkali als möglich in das Brod zu bringen, veranlaßten mich, statt der kohlen-sauren Alkalien lieber Natrium zur Auflösung des Käsestoffes, womit die Kartoffeln animalisirt werden sollten, anzuwenden.

Das Mehl, welches in Paris von den Bäckern verbacken wird, enthält bekanntlich im mittleren Durchschnitt per Zentner 10 Kleber, worin 1,479 Stickstoff enthalten sind. Um nun bei der Erzeugung des Klebers durch Käsestoff eine gleiche Menge Stickstoff zu erhalten, muß man 6,92 getrockneten Käsestoff anwenden, der bei-

*) Unter einem alkalimetrischen Grade eines Alkali versteht man eine solche Quantität Alkali als nöthig ist, um ein gleiches Gewicht Schwefelsäure von 66° nach Beaumé's Aräometer oder von 1,844 spezifischem Gewichte zu sättigen.

läufig 24 nassem Käsestoffes entspricht. Ueberdies enthält das Mehl bekanntlich wenigstens 4 Prozent Zuckerkstoff. Hiernach ergaben sich folgende Verhältnisse.

Zu einem Brode, welches aus Kartoffelmehl, Sazmehl oder einem anderen an Kleber und Sazmehl armen Mehle bereitet wird, soll man nehmen:

Mehl oder Sazmehl	90
Frischen feuchten Käsestoff	24
Zuckerkstoff, wie Kassonade, Stärkmehl oder Traubenzucker	4
Natrium	0°, 21 *)

Man löst den Käsestoff auf, indem man ihn mit der Natriumauflösung abreibt; dann setzt man den Zuckerkstoff zu, den man mit so viel Wasser verdünnt hat, als zum Kneten des Gemenges erforderlich ist. Das übrige Verfahren ist ganz dasselbe, welches die Bäcker zu befolgen pflegen.

Wollte man aus den Kartoffeln direkt Brod bereiten, so wäre folgendes Gemenge zu versuchen:

In Wasser oder besser in Dampf gekochte und abgeschälte Kartoffeln	300
Frischer feuchter Käsestoff	24
Natrium	0°, 21
Zuckerkstoff	4

Die gekochten Kartoffeln müssen heiß geschält und zermalmt werden, worauf man ihnen den Zuckerkstoff und den mit dem Natrium verflüssigten Käsestoff beizusetzen hätte. Dann müßte man das Ganze durch Zusatz von einer gehörigen Quantität Mehl in einen guten Teig verwandeln, und hiemit nach dem gewöhnlichen Verfahren der Bäcker verfahren. Wollte man zur Verdickung der Masse statt des Mehles auch noch Kartoffelmehl oder Sazmehl anwenden, so müßte dieses vorher auf die eben angegebene Weise animalisirt worden sein.

Nach diesem Verfahren wird man nicht bloß aus Kartoffeln, sondern auch aus Roggen-, Gersten-, Hafer-, Mais-, Reis- und anderen Mehlarthen nahrhaftes Brod zu bereiten im Stande sein. Die zahlreichen Versuche, die ich hierüber anstellte, haben mich zwar noch nicht an das Ziel meiner Wünsche geführt; allein sie gaben mir doch wenigstens so genügende Resultate, daß

*) Wäre man über die Abschätzung dieser Quantität Alkali in Verlegenheit, so könnte man dies Geschäft auch von einem Apotheker vollbringen lassen. Uebrigens könnte man sich auch damit begnügen, daß man nach und nach so viel Natriumauflösung zusetzte, als nöthig ist, um den Käsestoff mit der möglich geringsten Menge Alkali gehörig zu verflüssigen.

ich mich veranlaßt fühle, andere, die besser als ich im Stande sind, sie ans endliche Ziel zu führen, darauf aufmerksam zu machen. Ich bemerke nur noch, daß die dieser Notiz zum Grunde liegende Idee das Kriegsministerium veranlaßte, für die Armee in Algier 400,000 animalisirte Zwiebale bereiten zu lassen; und daß dieser im Großen angestellte Versuch gewiß nicht verloren gehen wird.

Größe der Vereinigten Staaten.

Das Gebiet, welches die Vereinigten Staaten gegenwärtig einnehmen, beträgt ungefähr den zwanzigsten Theil der bewohnten Erde. Wenn die Bevölkerung sich noch ein Jahrhundert hindurch alle 22 Jahre verdoppelt, wie sie es seit zwei Jahrhunderten gethan hat, so wird man in 20 Jahren 24 Mill., im Jahre 1874 aber 48 Mill. und im Jahre 1896 sogar 96 Millionen Amerikaner zählen. Der anbaufähige Boden kann diese Zahl von Einwohnern leicht unterhalten, da noch immer nur 762 Personen auf die Quadratkilometer kommen würden, und auf eine solche kommen jetzt in Frankreich im Durchschnitt 1063, in England 1458, und in der Schweiz trotz den Seen und Bergen 783 Einwohner. 57 schiffbare Flüsse ergießen ihre Gewässer in den Mississippi, der auf seinem Laufe 2000 Lienes bewässert. Das Mississippithal, welches zwischen den Felsen- und Alleghanybergen eingeschlossen ist, begreift 228,845 Quadratkilometer, einen Raum, der ungefähr sechsmal so groß ist, als der östliche Abhang der Alleghanyberge, wohin sich die ersten Auswanderer richteten. Dieser Grund treibt mit den übrigen die amerikanische Bevölkerung kräftig nach dem Westen. Man hat berechnet, daß sie jedes Jahr in dieser Richtung ungefähr 7 Lienes vorrückt. Vor 40 Jahren befand sich der größte Theil der Bürger der Union an den Küsten des atlantischen Meeres, in der Gegend, wo sich gegenwärtig Washington erhebt; jetzt ist sie tiefer in das Innere und nach Norden zu gerückt. Man kann kaum zweifeln, daß sie in 20 Jahren auf der andern Seite der Alleghanyberge sein wird. In 30 oder 40 Jahren wird die Bevölkerung des Mississippithales, mit der der alten Staaten verglichen, sich wie 40 zu 1 verhalten. Europa hat 410 Einwohner auf der Quadratkilometer: mit dieser Zahl könnte Nordamerika 450 Mill. Menschen haben.

Klima Westindiens.

Von den westindischen Inseln kann man sagen, daß es dort fast keine Jahreszeit gibt, denn eine warme

und beständige Temperatur, die nur zwischen zwanzig und dreißig Grad nach Reaumur abweicht, herrscht daselbst das ganze Jahr hindurch bei Tag und bei Nacht. Aber selbst diese kleinen Temperaturunterschiede haben auffallende Wirkungen. Die Menschen haben bei der warmen und feuchten Luft eine sehr schwächliche Konstitution, die durch die immerwährend starke Ausdünstung noch mehr entkräftet wird. Daher ist die mindeste Veränderung in der Temperatur daselbst außerordentlich empfindlich, und man muß, um sich vor den Gefahren der leichten Zurücktreibung und der Verminderung des Schweißes zu sichern, sorgfältig Flanel auf der bloßen Haut tragen.

Gleiche Ursachen vermochten die englische Regierung für ihre Truppen in Indien das Tragen flanelleener Westen auf der bloßen Haut einzuführen, und seitdem haben sich Krankheiten und Sterbefälle dort um vieles vermindert. Es gibt wenig Länder, wo Schnupfen, Katharr, Brustübel &c. so häufig wären. Creolen, die um Mitternacht ungekleidet hinausgingen, oder nur das Fenster öffneten, sind oft plötzlich todt niedergesürzt wegen der schnellen Verminderung des Schweißes.

Auch die Hausthiere sind in Westindien mehr als in jedem anderen Lande den durch Erkältung entspringenden Krankheiten ausgesetzt, die der Mehrzahl tödtlich oder sehr gefährlich werden; daher man viele Vorsicht anwendet, sie davor zu schützen.

Artesische Brunnen als Triebkraft angewendet.

Die Benutzung der artesischen Brunnen zur Erzeugung von Triebkräften, welche schon mehreremale in Vorschlag gebracht wurde, ist bereits an verschiedenen Orten ins Leben getreten. So erzählt Hr. Arago, daß in Fontes bei Aite die Wässer, welche 10 artesische Brunnen liefern, nicht nur eine große Mühle, sondern auch das Gebläse und den Hammer einer Nagelschmiede treiben. In Tours gießt ein artesischer Brunnen von 450 Fuß Tiefe in jeder Stunde 225 Gallons in die Tröge eines Rades von 21 Fuß im Durchmesser, welches die Triebkraft einer großen Seidenzeugfabrik bildet. — Von welcher Wichtigkeit dies für Orte werden muß, die bei einer günstigen Lage an Wassermangel leiden, erhellt von selbst.

M i s z e l l e n.

Die in Konstantinopel ansässigen englischen Kaufleute wollen eine Vorstellung an ihre Regierung eingeben; wegen der Bedrückungen, die sich, bestehenden Handelsverträgen zuwider, die türkische Regierung seit 14 Jahren gegen den brittischen Handel erlaubt hat. Folgendes sind die Hauptgründe der Beschwerde: 1) Die Erhebung von Extrazöllen auf türkische Produkte, welche den Tarifregulirungen entgegenlaufe. 2) Die willkürliche Verhinderung der Ausfuhr solcher Produkte. 3) Die Gewohnheit, begünstigten Personen das ausschließliche Vorrecht zu deren Ankauf zu bewilligen. 4) Die Einführung besonderer Monopole. 5) Die Extrabesteuerung englischer Waaren nach ihrem Verkaufe an eingeborne Kaufleute. Anlaß zu dieser Denkschrift gab die Ernennung eines Gesandten der Pforte zu einer besondern Sendung nach London, welche die Revidirung des mit dem vorigen Jahre erloschenen Tarifs zum Zwecke haben soll.

Die Kontinental-Gasbeleuchtungs-Kompagnie in London übernimmt nun die Beleuchtung Warschaws.

In Schweden wird nächstes Jahr ein neuer Zolltarif eingeführt.

Bis zum 19. August sind von Vetersburg erst 25,000 Faß Salz nach England verschifft worden, während voriges Jahr um diese Zeit schon 48,000 versandt waren. Man hält daher dort auf höhere Preise.

K o r r e s p o n d e n z - N a c h r i c h t e n.

London, 28. Sept. Kaffe: In einer Auktion über 4911 Säcke brasil., meistens ord. gemischten Kaffe, ist ein großer Theil zu 59 s verkauft worden. 238 Ballen Moka bedangen so ziemlich die vorherigen Preise, aber es ging träge mit ihrem Verkauf. Gewürze: In einer heutigen Auktion über 751 Säcke Malabar Pfeffer wurden volle Preise bezahlt, $4\frac{7}{8}$ — $5\frac{1}{8}$ s für leichte Waare. Reis: Steifer im Preise. Rum: Der Regierungskauf von 75,000 Gallon ist gestern gemacht worden, außerdem hat aber kein Umsatz stattgefunden. Wolle: Seit den Auktionen ist es stille damit gewesen. Zucker: Der heutige Umsatz in Moskovaden beschränkt sich auf 200 Drh. und Tiercen, Auch in raffinirter Waare ist heute gar nichts vorgefallen. In fremden Zukern ist ein Geschäft in schönen gelben Havanna zu 40 s gemacht worden und sehr feiner soll 52 s bedungen haben.

London, 30. Sept. Konsol. 3 Proz. 90 $\frac{1}{2}$.

Paris, 2. Oktober. Konsol. 5 Proz. 108, —; 3 Proz. 81, 50.

Wien, 10. Oktober. Staatsschuldverschreibungen 5 Proz. 102 $\frac{7}{8}$; 4 Proz. 99 $\frac{9}{16}$; Rothschildische 100 Guldenloose —; Partiale —; Anlehen von 1854 580; Bankaktien 1344 $\frac{1}{2}$.

I n t e l l i g e n z e n.

A n k ü n d i g u n g.

Bei der k. O. 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. Zeugschafferamte bezogen werden. Der Verkaufspreis pr. Zentr. ist in Magurka mit 11 fl. C. M. festgesetzt; bei dem hiesigen Zeugschafferamte 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. B.

	bester	mittlerer	ordinärer
	fl. kr.	fl. kr.	fl. kr.
Weizen	9. —	8. 30	8. —
Halbfrucht	6. 15	6. —	5. 30
Roggen	4. 12	4. —	3. 48
Gerste	3. 45	3. 39	3. 30
Hafer	2. 42	2. 36	2. 30
Kukuruz	3. 24	3. 15	3. 9

Herausgeber und Verleger Franz Wiesen.

Ofen, gedruckt in der königl. Universitäts-Buchdruckerei.