

B e i t r ä g e

z u r

B e l e h r u n g u n d U n t e r h a l t u n g .

47^{tes} Stück, den 20. Juny 1808.

Ueber die Bereitung und den Gebrauch des Traubenzuckers.

Man verdankt dem französischen Chimiker Proust die schätzbare Entdeckung, aus Trauben Zucker zu bereiten. Er machte dieselbe im Jahr 1806 in den Annales de Chimie bekannt. Es wird den Weinbergbesitzern, welche in diesem Herbst Versuche mit der Fabrikation *) dieses Zuckers machen wollen, angenehm seyn, wenn wir sie mit den einfachen Vorrichtungen bekannt machen, und ihnen die Vortheile aufzählen, welche die Anwendung dieses Zuckers zu ökonomischem Gebrauche darbietet.

Vollkommene Reife der Traube ist die er-

ste Bedingung zur Gewinnung einer reichlichen Menge Zuckers. Der Weinbergbesitzer muß die ersten schönen Herbsttage benutzen, um die Trauben, die er während der kurzen Zeit der Weinlese nicht auf einmal in den Kessel bringen kann, an einem trockenen und wo möglich warmen Orte zu verwahren. Diese Gefäße werden am besten so eingerichtet, daß sie doppelt so breit als tief sind.

Wenn die Traube abgebeert, zerquetscht und ausgepreßt ist, gießt man den Most in den Kessel, und sobald er von dem gelinden Feuer erwärmt wird, wirft man, bei beständigem Umrühren mit einem langen Stocke, nach und nach, jedesmal eine kleine Hand voll, Holzasche (Beuchasche) **) hinein,

*) Es würde dem Uebersetzer dieser, aus einem der neuesten Stücke des Pariser Moniteur entlehnten, von Anton Vallee verfaßten, Abhandlung sehr angenehm seyn, wenn auch unsere sächsischen Weinbauer zu solchen Versuchen veranlaßt würden, und von dem Erfolge derselben künftig in diesen Blättern Nachricht mittheilen wollten.

**) Die gesiebte und von allen fremdartigen Theilen gereinigte Asche muß vorher eingeweicht und mehrmals gewaschen werden. In dem Wasser setzen sich die Salztheile ab, wovon die Hausmütter bei der Wäsche noch Gebrauch machen können. Man wird wohl thun, das Auswaschen der Asche während des Sommers vorzunehmen. Die gereinigte Asche läßt man an der Sonne trocknen, und bewahret sie sorgfältig und reinlich zum Gebrauche.

so daß auf 105 Pinten (Hectolitre) Most etwa 10 Litres *) Asche kommen. Diese Mischung wird so lange umgerührt, bis das leichte Aufschäumen, das die hinzugekommene Asche hervorbringt, aufhört; ein Zeichen, daß alle Säure der Traube entbunden ist. Um völlig sicher zu seyn, ob die Traubensäure ganz verschwunden sey, muß man den Saft kosten. Hat derselbe einen saden Geschmack und durchaus nichts von der säuerlichen Schärfe, welche die Traube so angenehm macht, so darf man darauf rechnen, daß die Sättigung der Flüssigkeit vollkommen sey, und daß jeder fernere Zusatz des absorbirenden Mittels überflüssig seyn würde. In den Gegenden, welche Ueberfluß an weißen Kalkerden haben, kann man statt der Asche diejenigen Kreidenarten gepulvert brauchen, die ihre absorbirende Eigenschaft dadurch verrathen, daß sie an der Zunge kleben, wenn sie trocken sind. Diese Substanzen gewähren auch den Vortheil, durch Niederschlag die vollkommene Abklärung des Weinmostes zu bewirken, und zu gleicher Zeit die weinige Gährung aufzuhalten.

Um diese Abklärung zu bewirken, ist es, wenn man ein wenig im Großen arbeitet, hinlänglich, den durch Asche oder absorbirende Erden gesättigten Most zum Erkalten in Gefäße zu schütten, welche einen Hahn oder bloß ein, mit Korkstöpseln verschlossenes, Loch zwei Finger breit über dem Boden haben. Die Flüssigkeit läßt binnen einer Nacht Verdunstung fallen. Hat man sie darauf von dem Saft abgezogen, so setzt man den klaren

Saft, den man erhält, zum Verdunsten auf Feuer, und seihet das Uebrige durch ein Seihetuch von Beuteltuch, Flanell oder feinem Baumwollenzeuge, um alles, was man von heller Flüssigkeit noch gewinnt, wieder in den Kessel zu schütten.

In kleinen Wirthschaften kann man zur Abklärung Rindsblut oder Eiweiß brauchen, ehe man den Most filtrirt. Zu diesem Behufe schlägt man das Rindsblut oder das Eiweiß mit einigen Pinten Most, die man nachher zu dem Uebrigen in den Kessel schüttet. Darauf wird die ganze Mischung erwärmt, abgeschäumt und durchgeseiht. Um den geklärten Most zur gehörigen Consistenz zu bringen, darf man die Verdampfung nicht durch zu starkes Feuer beschleunigen. Es würde sehr zweckmäßig seyn, wenn man die, zur Verdickung des Mostes bestimmten, Kessel auf besonders dazu eingerichtete Ofenstellte, deren Heerd so gebaut wäre, daß man so viel als möglich an Brennmaterialien ersparte. Nur da, wo man sich auf Versuche im Kleinen beschränken will, und wo das Holz sehr wohlfeil ist, sollte man die Kessel bei offenem Feuer auf Dreifüße setzen.

Beobachtet man die oben angegebene Vorsicht, die zur Zuckerfabrikation bestimmten Trauben gehörig aufzubewahren, oder wenn man will, der Sonne auszusetzen, um die überflüssigen wässerigen Theile desto mehr zu vermindern, so kann der Weinbergsbesitzer seine Operationen mehrere Wochen über die Zeit der Weinlese hinaus verlängern und die Quantität Most, die er jeden Tag ab-

*) Ein französisches Maas, das 30 Cubikzoll faßt. Ein Litre ist ungefähr gleich 1 Pinte, oder $\frac{1}{2}$ Kanne.

klären und verdicken will, nach der Größe seiner Gefäße einrichten. Da nun ausgemacht ist, daß die Trauben desto mehr Zuckertheile liefern, je reifer sie sind, so wird man durch sorgfältige Aufbewahrung derselben an trocknen Orten, wo sie überreif werden, und gegen Insekten und Feuchtigkeit geschützt sind, sowohl ein besseres Gelingen des Versuches bewirken, als Zeit und Hülfsmittel ersparen.

Bis zu welchem Punkte, fragt es sich, muß die Verdampfung des Mostes gebracht werden, um einen Zucker oder Sirup zu gewinnen, der sich aufbewahren läßt? Aus Proust's Beobachtungen ergibt sich, daß zu sehr eingedickter Traubensirup oder Moscovade später sich cristallisirt, oder richtiger zu reden, gerinnt, als weniger verdickter. Der Sirup ist alsdann hinlänglich verdickt, wenn er ein Drittheil mehr wiegt, als eine gleiche Quantität reinen Wassers; so daß also ein Gefäß, welches z. B. zwei Hectogrammen *) Trinkwasser faßt, drei Hectogrammen Traubensirup enthalten muß.

Man könnte, mit dem französischen Chémiker, die Industrie auffodern, den Traubenzucker dem geläuterten Rohrzucker ähnlicher zu machen, obgleich es ausgemacht ist, daß jener nie ganz zu der Consistenz des letztern gebracht werden kann; aber man darf auch nicht behaupten, daß es für den wirthschaftlichen Gebrauch und für die Bedürfnisse der meisten Verzehrter durchaus vortheilhaft sey, ihnen diesen Zucker in einer mehr geläuterten und festern Gestalt zu geben. Es genüge an der Bemerkung, daß hundert Theile

dieser Traubenmoscovade 75 kristallisirbare Theile enthalten, obgleich man dieselben bis jetzt nur in zerreiblichen trocknen Körnern gewonnen hat, da sie nicht in so regelmäßig gebildeten Kristallen anschießen, als es bei dem Rohrzucker geschieht; daß ferner 25 Theile stets flüssig und sirupartig bleiben, die indeß eben so viel und vielleicht noch mehr Zuckergehalt haben, als die 75 festern Theile, welche dagegen um ein Viertel oder vielleicht bloß um ein Fünftheil minder zuckershaltig sind, als der Rohrzucker-Sirup, aber einen gleich würzigen und gesunden Zusatz zu den Nahrungsmitteln abgeben können. Das Einzige, was man diesem Zucker zum Vorwurfe machen könnte, ist die bräunliche Farbe selbst des hellsten Sirups, und die fahle der Moscovade. Aber er ist dem Auge, wenn er ihm auch nicht angenehm ist, doch nicht widrig, und Geruch und Geschmack, welchen er sich durch seine Würze empfiehlt, werden uns desto leichter mit ihm versöhnen, da er sich sehr gut zur Versüßung des Kaffees mit Milch, des Backwerks, der Obstmäser und überhaupt aller Conditorewaaren brauchen läßt, wozu man den Farinzucker anwendet. Wer ihn selbst zu eigenem Gebrauche bereiten läßt und daher von der Reinlichkeit der Bereitung überzeugt seyn kann, wird sich nicht an eine Farbe stoßen, die bloß Folge der verdickenden Einkochung ist, und denjenigen, die dieses Produkt zu einem Gegenstande von Handels speculationen machen wollen, wird es durch wiederholte Versuche vielleicht gelingen, demselben ein anlockenderes Aeußeres zu geben.

*) Ein Hectogramm ist 2 Unzen und ungefähr 2 Quentchen.

Wir dürfen nicht mit Stillschweigen übergehen, daß es vortheilhaft seyn würde, durch eine allmähliche Beimischung von diesem Zucker die herben Weine zu verbessern, welche aus Trauben gekeltert sind, die in einem regnierten kühlen Sommer reiften. Man weiß, wie unangenehm solche Weine der Zunge der Weinkoster sind, wie schädlich für eine schwache Brust und für einen nicht festen Magen. Bei der Verwandtschaft des Traubenzuckers mit dem Weine, der nur eine Modification desselben ist, läßt sich nicht zweifeln, daß eine genaue und gehörig berechnete Mischung beider den herbesten Wein schnell verbessern, und die edlen Bestandtheile, welche die ungünstige Jahreszeit ihm versagt hat, ihm mittheilen müsse. Um aber den Erfolg dieses Versuches zu sichern, müßte man bei der Bereitung des Weines selbst die Vorsicht gebraucht haben, dem weißen Weine, so wie er von der Presse abfließt in die Kufe, einige Handvoll — bis zu ein Paar Decalitre *) — Asche oder einige Litres Kreide oder auch ungelöschten Kalk beizumischen, und eine Viertelstunde in dem Moste umzurühren, bevor man denselben auf die Fässer füllt. Wenn der überflüssige Weinstein (die Hauptursache der Weinsäure) durch diese Sättigung frei geworden ist, so kann man die Trauben-Moscovade mit dem jungen Weine vermischen, und sicher seyn, sich in kühlen Jahren mit wenigen Kosten einen Wein zu verschaffen, welcher mit dem 81er

und 84er sich dreist vergleichen darf. Auf gleiche Weise kann man den rothen Wein, wenn er in der Kufe zur Gährung steht, durch Asche, Kreide oder Kalk **) von der Weinsäure befreien, aber wir müssen diejenigen, welche diesen Versuch machen wollen, erinnern, daß es sie nicht beunruhigen dürfe, wenn diese Sättigung dem Weine anfangs eine zweideutige matte Farbe mittheilt. Es wird sich in dem Weine, wenn er von der Kufe abgezogen ist, so wie die Gährung im Fasse fortschreitet, allmählig eine andere Säure (die Essigsäure) entwickeln, welche demselben seine lebhafteste rothe Farbe wiedergeben wird.

Auf seine zahlreichen Erfahrungen hat Proust Berechnungen über die verhältnißmäßige Menge von Zuckerstoff in den verschiedenen Traubensorten, womit er Versuche gemacht, gegründet. Da er aber seine Erfahrungen in Madrid sammelte, unter einem begünstigten Breitengrade, wo die Traube immer zur vollkommnen Reife gelangt, so würde es eine eitle Hoffnung seyn, wenn man erwarten wollte, mit Trauben, die unter einem minder warmen Himmel erzeugt werden, zu gleichen Resultaten zu kommen. So viel aber glaubt der Verfasser des Aufsatzes, woraus wir das Vorstehende ausgezogen haben, nach eigenen Erfahrungen festsetzen zu können, daß man selbst in den am wenigsten begünstigten Gegenden von Frankreich darauf rechnen dürfe, aus hundert Theilen

*) Ein Decalitre ist 10 Litres.

**) Proust zieht die Asche vor, weil man dabei nicht so ängstlich, wie bei dem Kalk, die Dosis bestimmen muß, und ein übermäßiger Zusatz keine der nachtheiligen Folgen haben wird, die von zu reichlich beigemischtem Kalk zu fürchten sind.

Most, 20 bis 25 Theile Zucker zu gewinnen. Erwägt man nun, daß der Saft des Zuckerrohres, der eine weit längere und kostspieligere Bearbeitung verlangt, in Ansehung des Ertrages an Rohzucker bei weitem nicht gleiche Resultate gibt, so muß man sich gereizt fühlen, Eifer und Muth zu verdoppeln, um sich eine Quelle angenehmer Genüsse zu sichern, die desto köstlicher ist, da sie dazu beitragen könnte, den Zoll, den wir dem Auslande bezahlen, bedeutend zu verringern, da sie im Vaterlande selbst entspringt, und da die gemeinste Industrie sie ohne lästigen Aufwand für das Bedürfniß unseres Wohlfeyns und für die unschuldigen Launen unserer Sinnlichkeit benutzen kann.

Uebersicht der inländischen Wochenblätter.
(Beschluß.)

Seit 1805 erscheinen:

17. **Torgauische gemeinnützige Blätter.** Sonnabends wird ein halber Bogen in 4. bei dem Buchdrucker Kurz ausgegeben. Er enthält vermischte Aufsätze und Intelligenz-Nachrichten, Marktpreise, Geburts- und Sterbelisten.

18. **Ueberall.** Ein unterhaltendes Flugblatt — wovon seit 1807 wöchentlich ein halber Oktavbogen in Friedrich Richters Verlage zu Leipzig erscheint. Dies Blatt, welches, so wenig als das folgende, keine Intelligenz-Nachrichten enthält, soll neben dem Angenehmen zugleich nützliche Kenntnisse darbieten. Jedes Heft von 12 Numera, dem ein illuminiertes Kupfer beigelegt wird, kostet 6 Gr. Vier Hefte machen einen Band.

19. **Kleine Neuigkeiten: Stafette aus der Unterwelt, oder Gespräche im Reiche der Todten über die neuesten Ereignisse der Zeit.** Ein Blatt für Jersdermann. Wandsbeck (Leipzig, bey Friedr. Richter.) Der Herausgeber dieses und des vorhergehenden Blattes verbirgt sich unter dem Namen Gabriel Fasmann. Alle Sonnabend erscheint (seit 1807) ein Bogen in 8.

20. **Voigtländischer Anzeiger** (fünfter Jahrgang) oder des Intelligenzblattes der Königl. Sächsl. voigtländischen Kreisstadt Plauen neunzehnter Jahrgang. Jeden Sonnabend wird bei dem Buchdrucker Wieprecht in Plauen gewöhnlich ein halber Bogen nebst einer Beilage ausgegeben. Das Hauptblatt gibt Aufsätze vermischten Inhalts; die Beilage enthält (politische) Neuigkeiten, Intelligenznachrichten und Marktpreise. Ein Aufsatz im 23ten Stücke unter der Ueberschrift: Was soll werden? spricht von der mißlichen Lage, worein der Krieg die voigtländische Baumwollen-Manufaktur bringt, und erweckt bekümmernde Besorgnisse für die Zukunft. „Zwei Drittheile von Plauen haben sich bisher von der Manufaktur genährt, und davon ist jetzt gewiß schon wenigstens ein Drittheil außer Verdienst gesetzt.“

21. **Wahrheit und Dichtung.** Dieses Blatt, von welchem wöchentlich ein halber Oktavbogen erscheint, hat sich durch sorgfältige Rücksicht auf sein Publikum, seit 1788 erhalten. Es gibt Erzählungen, moralische, naturgeschichtliche, ökonomische, historische, geographische Aufsätze, Gedichte, Räthsel, Charaden. Preis des Jahrganges 16 Gr.

22. Neues Wittenbergisches Wochenblatt, bestimmt für lokale und provinzielle Verhältnisse, und für Oekonomie Industrie und Literatur überhaupt. Dieses Blatt, vom Professor Pölich zweckmäßig redigirt, erfüllt die Bestimmung, welche der Titel ihm anweist. Es enthält ökonomische und statistische Aufsätze; Universitäts-Chronik, Beurtheilungen von gemeinnützigen oder vaterländischen Schriften; Lokalnachrichten und Bekanntmachungen; Getreide- und Lebensmittel-Preise. Jeden Sonnabend erscheint ein halber Bogen in 4. Preis des Jahrg. 1 Thlr. 14 Gr.

23. Zittauische wöchentliche Nachrichten. Sonnabends erscheint ein Bogen in 8., der zuerst eine kurze Uebersicht der neuesten politischen Begebenheiten liefert, dann unter der Ueberschrift: Vermischte Nachrichten, allerlei Notizen, Anekdoten und dergl. nach erzählt, und endlich unter den einheimischen Nachrichten: Geburten und Todesfälle, Wetterbeobachtungen, Bekanntmachungen, Getreide-Preise.

24. Zwickauer Wochenblatt. Mittwochs erscheint ein halber Bogen in 4., der Aufsätze vermischten Inhalts — die größtentheils zur Unterhaltung bestimmt sind — Lokal-Nachrichten, Marktpreise und Bekanntmachungen enthält. Am Ende Charaden oder Räthsel.

25. Amphion oder der verwandelte Merkur. Ein unterhalten-

des Blatt. Leipzig, bei Joh. Fr. Fischer. Wöchentlich erscheint ein Oktavbogen. Voran geht eine Erzählung; dann unter der Unterschrift: Vermischte Sachen, allerlei historische und politische Notizen, Anekdoten etc. Zuletzt das Verzeichniß der von Woche zu Woche in Leipzig Getauften und Beerdigten *).

26. Orpheolyra, eine angenehme Unterhaltung beim Frühstück. Merseburg, in der Böhmischen Buchhandlung. Seit dem Februar 1808. erscheint Mittwochs und Sonnabends ein halber Quartbogen von diesem Blatte, welches eine Fortsetzung der 1807. herausgekommenen großen Kinderklapper ist. Preis des Jahrgangs 3 Thaler. Der Inhalt ist, wie der Titel vermuthen läßt, mannigfaltig; Erzählungen, Biographien, naturhistorische, geographische, historische Merkwürdigkeiten, Sittengeschichte, Gedichte, Anekdoten u. s. w. Es sollen auch Bücher und Musikalien angekündigt werden.

27. Gemeinnütziger Erzgebirgischer Anzeiger zur angenehmen und nützlichen Unterhaltung für alle Stände. Sechster Jahrgang. Wöchentlich erscheint ein Bogen in 4. zu Schneeberg in der neuen Verlagsbuchhandlung. Preis des Jahrgangs 1 Thlr. 2 Gr. Plan: gemeinnützige Aufsätze verschiedenen (anthropologischen, moralischen, diätetischen) Inhalts — Beiträge zur Geschichte der Sitt-

*) Wir sehen daraus, daß im vorigen Jahre die Zahl der Geborenen in Leipzig 1255 (648 Knaben und 607 Mädchen) war, wornach die im 41. St. S. 244 mitgetheilte Angabe zu verbessern ist. Zu der Zahl der Getrauten sind 29 Soldaten vom Kaiserl. französischen Regiment Isenburg hinzuzufügen.

ten — pädagogische Abhandlungen — Geschichte, besonders vaterländische — gemeinnützige Anstalten — Haus- und Landwirthschaft — unterhaltende Erzählungen u. s. w. Am Ende obrigkeitliche und Privatbekanntmachungen. Von solchen Aufsätzen, als nach dem Plane dieser Uebersicht hier genannt werden können, ist in den vor mir liegenden Blättern nur zu bemerken: St. 21 und folg. Etwas über den, dem sonst so holzreichen Erzgebirge drohenden Holzmangel, nebst Vorschlägen, denselben zu verhüten.

So hätten wir also fast eben so viele Nummern zusammen gebracht als unser Vorgänger im Intelligenzblatte der Leipz. Lit. Zeitung, ohne noch 8 bis 9 in seinem Verzeichnisse enthaltene Blätter mitzuzählen, von welchen wir nicht bei jedem von der fortdauernden Existenz Nachricht haben *). Mit Recht klagte jener, daß sich von mehreren Erzeugnissen dieser Art so wenig Lobliches sagen lasse, und auch jetzt läßt sich das Geständniß nicht unterdrücken, es sey bei vielen sehr viel zu wünschen übrig. Auf einzelne Beurtheilungen uns einzulassen, liegt nicht in unserm Plane; was gehaltreich ist, hat sich in dieser Uebersicht ohnehin ausgezeichnet. Der Wunsch, welchen wir bei einem Blatte (Nr. 6.) ausdrückten, wird bei mehreren laut; sie lassen das in ihrem

Kreise Merkwürdige und Interessante oft unbeachtet liegen, und begnügen sich zum Theile von andern bekannten Blättern (auch das unsrige muß es sich häufig, selbst von solchen, die etwas auf Reputation zu halten scheinen, gefallen lassen) erzwungene Anleihen zu machen, ohne ihre Wohlthäter zu nennen. Die Herausgeber dürfen nicht fürchten, ihrem nächsten Publikum uninteressant zu werden, wenn sie von ihren eigenen Umgebungen, von provinziellen Angelegenheiten reden; wie mancher kennt am wenigsten was ihm am nächsten liegt. Dabei mögen sie immer die Leser ihres Ortes durch anziehenden Stoff allgemeineren Inhalts zu fesseln suchen, nur vergessen sie nicht, daß sie für Auswärtige, oder für den Bearbeiter der Staatskunde nur dadurch Interesse gewinnen, wenn sie keine Erscheinung, die den Geist der Zeit in ihrem Kreise charakterisirt, vermissen lassen, wenn sie genaue statistische Notizen mittheilen, und von allem wirklich Merkwürdigen, was die Stadt oder die Provinz angeht, für welche sie zunächst bestimmt sind, sorgfältig Bericht erstatten. Was könnten z. B. nicht Nr. 3, 7, 13, 20, 27, aus den interessanten Gegenden, wo sie erscheinen, uns mittheilen! — Mit Recht wünschte der oft gedachte Vorgänger, daß ein Blatt alle, in der großen Anzahl von inländischen Wochenschriften zerstreute Notizen, welche Züge zur vaterländi-

*) Alle in dieser Uebersicht angeführte Wochenblätter sind im Adress-Comptoir zum Lesen zu haben, und es wird von demselben Bestellung darauf angenommen. Auch ist schon Veranstellung getroffen, nicht nur die noch fehlenden inländischen Blätter dieser Art, sondern auch mehrere geschätzte ausländische Wochenschriften, (deren einige, z. B. das hannoversche Magazin, schon da sind) herbeizuschaffen.

schen Kulturgeschichte und Beiträge zur Landeskunde enthalten, vereinigen möge. Es

liegt in dem Plane unsers Blattes, diesen Wunsch zu realisiren.

E.

N o t i z e n.

Es ist schon im vorigen Jahre die Rede gewesen von dem geschickten Uhrmacher Degen in Wien, der glückliche Versuche in der Kunst zu fliegen gemacht hat. Seitdem hat er die dazu erfundene Vorrichtung verbessert, und vor kurzem in der Reitbahn zu Wien neue Proben von seiner Kunst gegeben. An seinem Leibe sind zwei künstliche Flügel befestigt, aus kleinen Papiersstückchen bestehend, die mit sehr feiner Seide an einander geheftet sind. Durch Hülfe dieser Flügel hob er sich 54 Fuß hoch, bald in lothrechter, bald in schiefer Richtung empor. Beim schiefen Flug braucht er zuweilen ein Gegengewicht, das man auf 40 Pfund schätzt.

Carlo Castelli, Canonicus und Professor der Physik in Mailand, hat einen Ventilator erfunden, der zur Löschung von Feuerbrünsten bestimmt ist. Er hat vor ähnlichen Maschinen den großen Vorzug, daß man ihn, wegen seines geringern Umfangs, überall wo es nöthig ist, hinschaffen kann. Der Verfertiger trachtet dahin, das Wasser zu einer ansehnlichen Höhe zu heben durch einfachere und wirksamere Mittel, als man bisher angewendet hat.

Die von den Engländern Hobson und Schesfeld gemachte Beobachtung, daß sich der Zink

bei einem gewissen Grade der Wärme hämmern, und selbst zu Draht ziehen läßt, führte zu dem Versuche, dieß Metall zu Blättern zu verarbeiten, wie das Kupfer. Ein gewisser J. Randall ging darauf weiter, und bedeckte ein Dach mit solchen Zinkplatten. Seit zwei Jahren hat die Witterung noch nicht den mindesten nachtheiligen Einfluß auf die Bedeckung gehabt; selbst nicht einmal Unebenheiten sind merkbar, wie man sie oft bei dünnen Blei- oder Kupferdächern findet. Der Quadratsfuß dieser Bedeckung kam bei dem ersten Versuche etwa auf 10 Gulden, die Baukosten mit eingerechnet. Diese Bedeckungsart hat noch den Nebenvortheil, daß wegen der Leichtigkeit der Platten, das Holz nicht so stark zu seyn braucht, als bei Bleidächern.

In einer kleinen Stadt zu Isle (in Vaucluse-Departement, dem ehemaligen Avignon) hat ein gewisser Bataglini in diesem Jahre erst eine Indigo-Pflanzung angelegt, (den Saamen erhielt er von der Insel Frankreich) die so vortreflich gedeiht, daß man hoffen darf, diese köstliche Pflanze werde sich in jenen Gegenden naturalisiren lassen und einst einen Hauptreichthum derselben ausmachen.

Im letzten St. S. 269 I. Sp. 3. 5. lese man den 6. Juli 1804.

