

N o t i z e n.

Die Anpflanzung der Baumwollenstaude gehört zu den Versuchen, denen jetzt in Ungarn ein sehr lebhaftes Augenmerk gewidmet wird. Frühere Versuche mißglückten zwar, dahingegen wurden sie auch nicht mit erforderlicher Sorgfalt betrieben. In Temeswar, Berscheß, Pankowa und an andern Orten erblickt man schon recht gedeihlich werdende Pflanzungen dieser Art. Den Betrieb derselben hat man vorzüglich zu verdanken dem Eifer des, im Temeswarer Bannate kommandirenden Feldmarschall-Leutnants von Duka, der, unterstützt von dem Major von Kengyel und dem Oberstleutnant von Hordiusky, Baumwollenpflanzungen in seinem Garten zu Temeswar, wie auch zu Pankowa und Jarkovaz anlegen ließ. Dieser thätige Beförderer der Industrie rufte sich echten Samen aus der Levante und aus Macedonien, und zugleich auch den Unterricht zu verschaffen, wie man denselben pflanzen müsse, und was für Pflege und Behandlung das Gewächs bedürfe. Aufgemuntert durch günstige Erfolge und belehrt durch eigne Wahrnehmungen und Erfahrungen, wird der Oberstl. von Hordiusky im nächsten Jahre bedeutendere Versuche in der Gegend von Dollova unternehmen, deren Gelingen sich hoffen läßt.

Vom 5ten Juli 1804 bis den 5ten Juli 1805 wurden in London gebraut: 939,900 Barrels Porter, und 162,663 Barrels Tafelbier, zu 36 Gallons das Barrel. In der bekannten Brauerei von Whitbread werden allein jährlich an 200,000 Barrels gebraut. Außer einer steinernen Eiskerne, die 3600 Barrels hält, sind daselbst

über 50 große eichene Fässer, wovon einige 3500 Barrels einschließen; davon ist eins 27 Fuß hoch und 22 Fuß im Durchmesser; ferner 5 Braufsannen, wovon jede ungefähr 5000 Barrels zu fassen vermag. Eine Dampfmaschine pumpt Wasser, Vorlauf und Bier, malt, rührt die Mäschkufen, windet die Fässer aus den Kellern herauf u. s. w. Malz wird durch Maschinerie bis zum Gipfel des Gebäudes hinaufgeschoben. Kühlbehälter befinden sich ganz oben, wo der Porter gemeinlich in sechs Stunden sich seiner Hitze entledigt. Ueber 20,000 gewöhnliche Fässer; mehr als 200 Arbeiter; 80 Pferde, mit dazu gehörigem Fuhrwerk, zum Fortschaffen des Bieres. In den Mäschkufen wird das Malz durch eine rund gehende Klopsmaschine aufgerührt. Ueberhaupt sind die Gebäude, Maschinerie, Geräthe u. s. w. auf mehr als eine halbe Million Pfund Sterling zu schätzen. —

Man rechnet den Werth des in Großbritannien und Ireland jährlich consumirten Bieres auf 4 Millionen Pf. Sterl. Außerdem gehen große Quantitäten ins Ausland. In London allein, wo man an 5000 öffentliche Häuser zählt, sollen in denselben beinahe für 3½ Millionen Pf. Sterl. Bier und Branntwein jährlich verzehrt werden.

Der neue König von Neapel hat befohlen, die Sümpfe und Moräste von Castel Volturno, welche die Luft umher vergiften, austrocknen zu lassen. Nicht können in Rechnung gebracht werden die bedeutenden Schwierigkeiten dieses Unternehmens gegen die Vortheile, die daraus hervorgehen.