

# B e i t r ä g e

zur

## Belehrung und Unterhaltung.

Nr. Dresden, den 29. Januar 1810.

12.

Erste Idee zur Zuckerbereitung  
in Sachsen.

Ein Wort zu seiner Zeit.

Warum ist's doch in unserm lieben Sachsenlande, seit dem Ableben der Zuckerfabrik zu Dottendorf, so gar stille geworden von der Zuckerfabrikation aus Runkelrüben? War an der Sache selbst nichts? Oder starb jene Unternehmung an einer zufälligen Krankheit? Daß aus Runkelrüben wirklich Zucker gefertigt werden kann, ist schon längst entschieden, und Herr Professor Lampadius hat vor elf Jahren einen ganzen Hut seinen weißen Zucker von seiner Fabrikation unserm Könige vorgelegt. Es muß also jene Unternehmung an einer zufälligen Krankheit gestorben seyn. Schreiber dieses ist von jenen tödtenden Umständen nicht unterrichtet; aber er glaubt, daß eine Zuckerfabrik aus Runkelrüben, wenn sie das Werk eines oder etlicher Unternehmer ist, mit fast unübersehbaren Schwierigkeiten zu kämpfen hat. Es muß eine solche Fabrik mit mehreren Landwirthen Kontrakte eingehen, und das macht die Sache schon bedenklich. Die Runkelrübe ist ein Produkt der Land-

wirtschaft, das der Landwirth nicht füglich entbehren kann, wenn sein Vieh nicht leiden, oder seine Einnahme auf einer andern Seite nicht geschmälert werden soll.

Einsender, ein Landbauer, welcher jährlich auf seinem Gute ungefähr  $\frac{1}{2}$  Acker mit Runkelrüben zur Fütterung bepflanzt, könnte davon nichts abgeben, ohne eine Störung im Systeme seiner Wirtschaft zu veranlassen, indem seinem Vieh von den verkauften Rüben nichts zu Theil würde. Sollte er neben seinem Viehfutter noch  $\frac{1}{2}$  bis einen ganzen Acker auf den Rübenbau zum Verkauf verwenden, so müßte er einen Theil seines Getreidelandes dafür eingehen lassen. Und sollte er das thun, so müßten ihm die Rüben den Ersatz für weniger erbautes Getraide geben. Wenn aber  $\frac{1}{2}$  Acker, mit 1 Dresdner Schaffer Winterroggen besät, das 8te Korn gewährt, so wird er den Ertrag des Kornlandes auf 32 Thlr. wenigstens anschlagen können. Auf einen halben Acker könnten 4320 Stück Runkelrüben gepflanzt werden. Die Bestelungskosten derselben betragen mehr als die Bestelungskosten des Kornes. Findet sich's nun bei der Ernte, daß er 70 Rüben auf einen Centner braucht, so wird der Rüben-

W

Ertrag seines halben Ackers 62 Centner geben, und den Getreide-Ertrag bei derselben Düngung nicht balanciren. Daher contractirt er höchstens einmal und dann nicht wieder, oder er erhöht den Preis, und die Zuckerfabrik, weil sie nicht in gewöhnlichen Zeiten Preis halten kann, geräth in Verlegenheit. Doch kein Wort weiter davon, was einer einzelnen Unternehmung zu unübersteigbaren Hindernissen gereicht.

Aller Schwierigkeiten ungeachtet aber glaubt und hefft Schreiber dieses doch, daß eine Zuckerfabrik aus Runkelrüben im Lande sich bilden und erhalten könnte und würde, wenn sie folgendergestalt in Gang gebracht würde.

I. Müßte ein der Sache gewachsener Mann eine populäre und kurze Beschreibung der Runkelrübzucker-Fabrikation zur Kenntniß des Publikums bringen. Dieses könnte vielleicht folgendergestalt geschehen, wenn Herr Prof. Compadius oder auch ein anderer Chemiker die Fabrikation kurz und populär, mit Weglassung alles dessen, was auf Maschinenrie Bezug hat, beschriebe, und diese Beschreibung im Dresdner Anzeiger abdrucken ließe. Wenn dann jedes Wochenblatt, deren es in den sächsischen Städten eine beträchtliche Anzahl giebt, diesen Aufsatz wieder abdrucken ließe, damit derselbe recht bald allgemein bekannt würde. So würde sich gewiß bald hier und da Jemand finden, der die Probe machte; und wäre sie erst einmal gelungen; so würde sich die Zuckerfabrikation bald verbreiten. Denn ist die Sache von der Art, daß es eine Bauerfrau wagen kann, sie für ihr Haus zu unternehmen; so

ist gewonnen Spiel. Sie wird einen Theil ihrer Runkelrüben zum Zuckerbedarf für's Haus verwenden. Die Abgänge bleiben dem Vieh; und wird ja einmal eine Partie verdorben, so daß kein Zucker erlangt werden kann; so schüttet sie die Masse ins Spüßichtsfaß, und fängt von vorne an.

2. Würde es gut seyn, wenn die Zuckerfabrikation der Landleute durch Prämien unterstützt würde. Würde Jemand beweisen können, daß er sein Haus mit selbst gefertigtem Zucker versorgt hätte, so würde diesem ersten eine ansehnliche Prämie ertheilt, und in den Zeitungen bekannt gemacht. Die folgenden Prämien könnten sich auf Weidailen einschränken.

3. Dann würden sich wohl Unternehmer finden, die den Landleuten den rohen Zucker abnähmen, und zu einer Raffinerie abliefern. Denen nun, welche rohen Zucker zum Verkauf an den Ort brächten, wo ein Aufkäufer sich befände, müßte scellich wieder Muth gemacht werden durch Preis und Prämie, bis die Sache im Gange wäre.

Mitbürger, die ihr dazu mitwirken könnt, ein Bedürfniß zu befriedigen, das nicht entbehrt werden kann, und welches uns unsre klingende Münze rauben und dem Auslande ohne Ersatz zuführen hilft; ein Bedürfniß, das wir mit Erzeugnissen unsers Bodens befriedigen können; Mitbürger! erwägt, wie sehr wir uns schon vom Auslande unabhängig machen können, wenn wir Hand ans Werk legen; erwägt, wie groß die Ersparniß dem ganzen Lande, wie vermehrt der Geldumlauf im Lande dadurch werden könnte und würde, indem immer Einer dem

Andern in die Hände arbeitete, ohne Verlust zu empfinden! Wer Ohren hat zu hören, der höre.

#### Der Meth oder Honigwein.

Der Meth oder Honigwein ist in Rußland und Polen so allgemein beliebt, daß man sich in der That wundern muß, daß in Deutschland, und namentlich in den preussischen Staaten, wo der Traubenwein selten von der Beschaffenheit ist, daß er Geist und Wohlgeschmack genug besitzt, um als Wein getrunken werden zu können, dieser Honigwein noch nicht eingeführt worden ist, zumal da man die Materialien dazu im Lande hat, und derselbe ein eben so angenehmes als wehlfeltes und gesundes Getränk darstellt. Es scheint mir daher nicht der unrechte Ort zu seyn, über die Verfertigung des Meths oder Honigweins hier dasjenige mitzutheilen, was über dessen Fabrikation bekannt ist, und solches mit einigen andern Bemerkungen zu begleiten, die auf die Veredlung dieses Weines einen bedeutenden Einfluß haben.

Schon die ältesten Völker kannten den Meth unter dem Nahmen Hydromel. In Rußland ist derselbe unter dem Nahmen Monasterü - Quaes bekannt, und wird nicht nur an vornehmen Tafeln genossen, sondern auch selbst als Handelsartikel verfahren. Die gewöhnliche Verfahrungsart, den Meth zu bereiten, besteht in Folgendem.

Man bedienet sich dazu eines reinen, guten, nicht mit zu vielen braunen Wachstheilen verbundenen Honigs. Von diesem löset man eine beliebige Quantität in ihrem acht-

fachen Umfange reines Fluß- oder Brunnenwasser auf, erhitzt die Auflösung, am besten in einem verzinneten Kessel über gelindem Feuer zum Sieden, und nimmt den sich auf der Oberfläche bildenden Schaum so oft ab, bis die Auflösung völlig klar worden ist, worauf solche im noch heißen Zustande durch ein Stück ausgespannten Flanell gegossen wird.

Die durchgegossene Honigauflösung wird nun auf ein inwendig ausgepichtes Faß gebracht, so daß selbiges bis auf  $\frac{1}{2}$  damit angefüllt wird, und nun an einen mäßig warmen Ort, dessen Temperatur jedoch nicht über 18° Reaumur seyn darf, ohne das Faß zu verspunden, hingelegt, bis die bald darauf eintretende Gährung vollendet ist, die erforderlichenfalls auch durch einen Zusatz von etwas Weißbierhefen besördert werden kann.

Ist die Gährung vollendet, und hat die gegohrte Masse sich geklärt, so wird sie auf ein anderes Faß abgezogen, das vollkommen damit angefüllt werden muß, und nun 3 bis 4 Monat, wohl verspundet, in einem kühlen Keller aufbewahrt, da denn der Meth völlig trinkbar ist.

So bereitet man den einfachen oder gewöhnlichen Meth. Noch angenehmer und haltbarer wird aber derselbe, wenn man ihm einen Zusatz von schieklichen Gewürzen giebt, als Zimmt, Nelken, Muskatblüten u. s. w. Es ist hinreichend, wenn man diese Gewürze, im verkleinerten Zustande, und in ein Säckchen von Leinwand gebunden, bloß in dem Fasse aufhängt, in welchem man die Honigflüssigkeit gähren läßt, um dem Meth

den Grundstoff jener würzhaften Materien mitzutheilen.

So schön und angenehm aber auch ein solcher Meth ist, so kann man doch den eigenthümlichen Honiggeschmack nur selten ganz darin verkennen. Will man daher auch diesen vertilgen, so ist es nothwendig, den Honig, den man dazu anwenden will, nach der, in Hermbstädts Bulletin 2. B. 1809, S. 306 beschriebenen, Methode durch Kreide und Kohlenpulver zu reinigen, um ihn im Geschmack dem Zucker näher zu bringen, d. n. eignen Honiggeruch aber vollkommen zu zerstören; und der auf solchem Wege bereitete Meth stellt hierauf einen überaus angenehmen Honigwein dar.

Der gut bereitete Meth oder Honigwein kommt in der Farbe und Klarheit dem Rheinwein gleich; er hält sich nicht nur viele Jahre lang, ohne zu verderben, wenn er, in fest verspundeten Fässern, in kühlen Kellern aufbewahrt wird, sondern er gewinnt selbst an innerer Güte und Geistig-

keit, je älter er wird, so daß er die Stelle des Weins völlig ersetzen kann.

Auch in England bereitet man einen Meth zum Getrank, indem man eben so verfährt, wie bereits angegeben worden ist, der gährenden Masse aber noch Ingber und einige kleingeschnittene Citronen beisetzt, die den Geschmack des Meths auf eine angenehme Weise erhöhen.

Ich begnüge mich, hier für diejenigen, die damit nicht bekannt sind, eine Anleitung zur Verfertigung des Meths oder Honigweins gegeben zu haben, die so einfach als wohlfeil ist. Wendet man gereinigten Honig dazu an, so erhält man stets ein sehr angenehmes Getränk, dessen Geschmack durch mannigfaltige Abweichung in den zugesetzten Gewürzen eben so mannigfaltig abgeändert werden kann; so daß man dadurch in unsern theuern Zeiten, wo guter gesunder Wein zu übermäßig hohen Preisen gestiegen ist, auch mancher unbemittelten Familie einen Wein zukommen lassen kann, der rein, wohlfeil und der Gesundheit unschädlich ist.

### N o t i z e n.

Die letzten Aufnahmen der Bevölkerung, welche dem brittischen Zepter unterworfen ist, haben folgende Resultate gegeben. — Die brittischen Besitzungen in Europa haben 16 Millionen 531,000 Einwohner. Die Colonien und Vasallenländer zählen eine Bevölkerung von 47 Millionen, auf welche man aber kaum 2 Million Europäer, oder unmittel-

bare Unterthanen der brittischen Krone rechnen kann. In diesen Aufnahmen wird die Insel Malta zu 88,000, das Cap zu 70,000, Canada zu 195,000, Neufundland zu 25,500, Neuschottland mit Neubraunschweig zu 150,000, Jamaica zu 253,000, und die Colonie von Neuholland zu 6467 Einwohnern angeschlagen.