

B e i t r ä g e

zur

Belehrung und Unterhaltung.

Nr.

Dresden, den 14. Septbr. 1810.

103.

Anweisung zur Bereitung des Traubenzuckers.

(Fortsetzung.)

II. Zweites Verfahren, Bereitung des Sirups.

Man gießt den Most in den Kessel und erhitzt ihn mäßig. Alsdann thut man gestäubte Kreide oder geriebenen weißen Marmor hinein, worauf ein ziemlich starkes Aufbrausen erfolgt. Darauf rührt man die Flüssigkeit um, läßt das Aufbrausen aufhören und thut mehrmahl Kreide oder Marmor hinzu, bis gar keine Bewegung mehr entsteht. Alsdann läßt man die Flüssigkeit aufsieden, und einige Minuten in diesem Zustande, worauf man den nun gesättigten Most in kegelförmige Rufen gießt, in welchen man ihn vier und zwanzig Stunden stehen läßt. Man gießt ihn darauf vorsichtig in den Kessel, um den Bodensatz nicht aufzurühren. Dieser Bodensatz wird filtrirt und dann zu der übrigen Masse gethan.

Alsdann wird zu der Läuterung oder Abklärung geschritten, wozu man Eiweiß oder Ochsenblut braucht. Wenn man Eiweiß nimmt, so braucht man drei Eier auf fünf

und zwanzig Pfund Most, verdünnt das Eiweiß mit ein wenig Most und schlägt es alsdann mit dünnen Reifern oder einem Stäbchen. Man gießt alsdann diese Mischung unter den Most, während man ihn fleißig umrührt.

Braucht man aber Ochsenblut, so mischt man zwei bis drei Pfund zu hundert Pfund Most. Man verdünnt das Rindsblut mit etwas Most, und schlägt die Mischung, wie man mit dem Eiweiß verfährt.

Alsdann verstärkt man das Feuer, rührt die Flüssigkeit um, schäumt sie sorgfältig, und setzt die Abdampfung fort bis zum 26ten oder 27ten Grad der Baume'schen Wasserwaage (pèse-liqueur.)

Man gießt darauf den Most in Rufen, die an einen kühlen ruhigen Ort gestellt werden, damit sich ein Theil der, dem Zucker fremdartigen Salze, zu Boden setze. Wenn er einige Tage ruhig gestanden hat, gießt man ihn von dem Bodensatz ab, um ihn in sehr weite und wenig tiefe Kessel oder breite Becken zu schütten, wo man ihn der letzten Abdampfung unterwirft.

Bei dieser Arbeit muß man ein schnelles Feuer machen, das aber den Kessel nur unten

LIII

berühren darf, und den Sirup unausgeseht mit einem Rechen umrühren. Man hört mit der Arbeit auf, wenn man den Saft bis zum 33ten Grade der Baumé'schen Waage eingekocht hat.

Wenn die Lufttemperatur nicht auf einem, dem Eispunkte nahen, Grade steht, so kann man, wie es scheint, die Einkochung bis zum 34ten Grade fortsetzen.

Es ist bei dieser Arbeit sehr wichtig, durch ein heftiges Feuer die Einkochung des Sirups zu beschleunigen und die Flüssigkeit immer umzurühren, damit sie nicht anbrenne und der Sirup nicht schwarz werde.

Da viel darauf ankommt, den Sirup schnell erkalten zu lassen, so kann man ihn in eine durch ein Kühlfaß gehende Schlangendröhre gießen, wie es schon an mehreren Orten gewöhnlich ist. *)

III. Drittes Verfahren. Bereitung des Trauben-Rohzuckers.

Wenn der Sirup fertig ist, füllt man ihn in große Terrinen (Aesche,) die man an einen kühlen Ort stellt, der gegen Staub gesichert ist, und mit Leinentüchern zudeckt.

Nach zwanzig bis dreißig Tagen fällt ein körniger Bodensatz nieder, welcher drei Vierteltheile des Gefäßes füllt. Dieser Bodensatz bildet sich desto schneller, je kälter die Temperatur ist, daher ist es rathsam, diese Arbeit im Winter vorzunehmen.

*) Ueber die Bereitung der Traubensirupe kann man das Werkchen des, um diesen neuen Industrie-Zweia vielfach verdienten Parmentier (Traité sur l'art de fabriquer les sirops et les conserves de raisins dritte Ausg.) vergleichen, das aber, so viel ich weiß, noch nicht ins Deutsche übersetzt ist. Auch sehe man St. 47. des Jahrg. 1808. dieser Blätter.

Man kann die Bildung des Bodensatzes erleichtern und beschleunigen, wenn man in den Sirup schon fertigen Rohzucker thut, oder in die Terrinen Stücke steckt.

Wenn der Bodensatz nicht mehr anwächst, so neigt man das Gefäß, und läßt allen Sirup, der nicht gerinnen will, ablaufen. Man kann ihn noch durch ein Stück Etamin seihen, um ihn von allem Bodensatz zu befreien. Dieser, von dem Zucker abgeschiedene, Sirup kann auf verschiedene Weise in der Haushaltung gebraucht werden. Sollte er nicht hinlänglich eingedickt seyn, so kann man die Einkochung bis zum 36ten oder 37ten Grade fortsetzen, um jede weitere Gährung zu verhüten.

Wenn der Bodensatz von aller Flüssigkeit gereinigt ist, so hat man Rohzucker oder *Moscovade*.

(Die Fortsetzung folgt.)

L e s e f r ü c h t e aus Reisebeschreibungen.

25.

Wir wanderten (in Morea) durch eine öde Gegend, wo sich keine Spur von Anbau zeigte. Nur hier und da sahen wir verlassene und verfallene Wohnungen, von Gebüsch und Fruchtbäumen eingeschlossen, welche der Willkühr des Reisenden preisgegeben waren. Als wir in eine weite Ebene kamen, mit Schößlingen aller Art bedeckt, welche des Bodens Fruchtbarkeit bewiesen, nahmen

82
wi
da
ra
ge
No
we
nie
kom
rot
in
tür
nä
geh
com
psta
ten
schö
che
nuß
die
Abf
seyn
stalt
un
gen
lege
Naf
gen

Zwe
Gri
sich
sey
von
Geb
und
und
Mit

wir unsern Weg nach einem dichten Gehölze, das wir in der Ferne bemerkten. Mit Uebersetzung fanden wir in dieser einsamen Gegend eine große Menge von Zitronen- und Pomeranzenbäumen, mit Früchten beladen, welche nach der Versicherung unsrer Führer niemanden hörten. Wir pflückten die willkommenen Orangen, die klein, meistens roth und äußerst zuckerhaltig waren. Mitten in diesem Baumgarten war ein Born von türkischer Bauart, der eine reiche Quelle nährte. Um das Wasserbehältniß waren ungeheure Platanen, Pomeranzenbäume, Sycomoren und Granatbäume unregelmäßig gepflanzt, deren verschlungene Zweige sich wölben über dem Spiegel des Wassers, das mit schönen Blüten bedeckt war. Das freundliche Plätzchen reizte jeden Sinn, und im Genuß süßer Ruhe fragten wir uns, warum die Wohnung, die nicht weit von hier am Abhange eines Olivenhügels lag, unbewohnt seyn möge. Ein Grieche, von schöner Gestalt und sehr gut gekleidet, trat jetzt auf uns zu. Er grüßte uns herzlich nach morgenländischer Sitte, die Hand auf's Herz legend, breitete dann seinen Mantel auf den Rasen und setzte sich darauf mit untergeschlagenen Beinen.

Unser Dolmetscher fragte ihn über den Zweck seiner Reise. Fröhlich antwortete der Grieche, er wandre umher durch's Land, um sich und andern Vergnügen zu machen; er sey Dichter, Erzähler und Tonkünstler, ziehe von Stadt zu Stadt, Romanzen singend, Gedichte deklamirend, Märchen erzählend, und er finde bei dieser Beschäftigung Nutzen und Freude zugleich. Wir dachten an des Mittelalters Troubadours, an die Rhapsoden,

die einst Griechenland durchzogen, und zu den Tönen ihrer Leiter Homers göttliche Lieder sangen. Wir setzten uns um ihn, schweigend seinem Spiele zu horchen. Anstimmend zog er einige Accorde aus einem Instrumente, das einer Mandoline gleich, aber kleiner war und einen sehr langen Griff hatte. Er schlug die Seiten mit einem Stücke Schildkröten-Schale. Als er mehrere außerordentlich schwere Stücke gespielt hatte, sang er zum Saitenspiel mehrere Lieder verschiedener Art mit viel Geschmack und Ausdruck, bald war die Sangweise sanft, schmachend und traurig, bald munter, lebhaft, heftig. Geschmeichelt von dem Beifalle, den wir ihm reichlich zollten, erbot er sich uns eine Geschichte zu erzählen, die sich in der Gegend ereignet hatte, wo wir uns befanden. Bei unsrer Unkunde der Sprache wäre dieß Anerbieten ganz unnütz für uns gewesen, wenn nicht unser Dolmetscher es übernommen hätte, die auffallendsten Züge seiner Erzählung aufzufassen und uns in Uebersetzungen mitzutheilen. Ich glaube, die angebliche Geschichte war nichts als ein Märchen, zum angenehmen Zeitvertreibe der Bewohner von Malvosia erfunden. Als er sich erfrischt hatte, hob der Grieche seine Erzählung an, die er zuweilen unterbrach, um unserm Dolmetscher Zeit zum Uebersetzen zu lassen. Sobald wir ungefähr wußten, wovon die Rede war, konnten wir, seinen Blicken, seinen Gebärden und dem Ausdrucke seines Gesichtes folgend, fast alles verstehen, ein so guter Mimiker war er. Er mischte in seine Erzählung einige Romanzen, die er uns schriftlich mitzutheilen versprach. Als er fertig war, gaben wir ihm einige Paras. Es mögen

sich für uns „alle Quellen des Wohlergehns auf unsrer Reise öffnen,“ so sprach er wünschend beim Abschiede, und machte sich auf den Weg nach der Stadt.

A n e k d o t e n.

Der Lord Falkland war noch sehr jung, als er ins Oberhaus kam. Einige von den Gliedern widersetzten sich dieser Wahl und sagten, daß er noch nicht allen seinen wilden Hafer ausgesäet habe. „Das wird am besten im Oberhause geschehen können,“ antwortete er, „wo für den Hafer hinreichend Gänse sind.“

Der berühmte Burke war in seiner Jugend Sekretär bei dem Lord Hamilton gewesen, hat.e diesem einen wichtigen Dienst

durch seine Geschicklichkeit erzeigt und sich dafür eine jährliche Pension von 200 Pfd. erworben. Als in der Folge Hamilton mit ihm in einen Wortwechsel gerieth, erlaubte sich jener des erniedrigenden Ausdrucks: „Vergessen Sie nicht, daß ich Sie von einem Bodenstübchen herab holte.“ Burke erwiderte: „daraus folgt, daß ich mich herabließ, Ihre Bekanntschaft zu machen.“ Auf der Stelle gab er seine Pension auf.

F r e u n d s c h a f t u n d L i e b e.

(In ein Stammbuch.)

Liebe schmückt den Lenz der Jahre,
Freundschaft ist des Alters Stab;
Jene führt uns zum Altare,
Diese aber bis an's Grab!

H — dt.

N o t i z e n.

In der Gegend von Rennes, im vormaligen Bretagne, kehrte eine Bäuerin mit 21 Thlr. gelösten Geldes vom Markte zurück. Auf dem Wege wurde sie bei einem sehr tiefen mit Wasser angefüllten Steinbruche von einem Menschen angefallen, der ihr das Geld abnahm. Da das geschehen war, sagte der Räuber zu ihr: Jetzt muß ich dich ersäufen, darum entkleide dich. Die Bäuerin, obgleich mehr todt als lebendig, hatte doch noch Geistesgegenwart genug, den Räuber zu bitten, daß er sich umkehren möchte, damit sie nicht nackt für ihn erscheinen dürfte. Da dieß der Räuber that, so stürzte sich die Frau plötzlich von hinten auf ihn, und warf ihn glücklich in den Steinbruch, wo er ertrank.

Die Bäuerin, die sich freiwillig vor Gericht stellte, ward einstimmig frei gesprochen.

In Dänemark hat ein Officier Raketen erfunden, die bei den kürzlich damit angestellten Versuchen von noch größerer Wirkung befunden worden seyn sollen, als die Congrevischen.

Um schön Rankin zu färben, nimmt man eine Partie verrostetes Eisen, alte Nägel u. s. w. Dieß läßt man 24 Tage in gewöhnlichem guten Essig liegen. Alsdann taucht man eine Bürste in diesen Essig und bürstet den zu färbenden Stoff damit. Man erhält dadurch die echte Rankinfarbe, die sich hält, und nach jeder Wäsche noch schöner wird.