

Beiträge

zur

Belehrung und Unterhaltung.

Nr. Dresden, den 19. Septbr. 1810. 105.

Anweisung zur Bereitung des
Traubenzuckers.

(Beschluß.)

VI. Bemerkungen über den Traubenzucker.

Obgleich der Traubenzucker ein überall ausreichendes Ersatzmittel des Rohrzuckers ist, so sind doch beide nicht völlig gleich in ihrer Wirkung.

Der Traubenzucker versüßt weniger als der Rohrzucker; man braucht fast doppelt so viel davon, um eine gleiche Wirkung zu erhalten. Er löset sich nicht so leicht auf in kaltem Wasser, aber er schmilzt bei einer sehr geringen Hitze. Anfangs fällt der Traubenzucker weniger auf die Zunge, aber sobald er im Munde geschmolzen ist, läßt er einen

eben so reinen Geschmack zurück als der Rohrzucker.

Bei der Bereitung des Traubenzuckers bleibt eine große Menge Sirup übrig, und man könnte glauben, daß davon mehr in den Handel kommen möchte, als sich Absatz erwarten ließe. Allein diese Melasse, *) welche sehr wohlfeil seyn wird, kann in einigen Fällen den Zucker ersetzen, und es ist zu erwarten, daß man sich derselben bei der Weinbereitung bedienen würde, um schwachen Weinen mehr Geist zu geben, oder um herben Most in kalten Gegenden, so wie in allen Fällen, wo die Trauben nicht zu völliger Reife gelangen, zu verbessern. Diese Menge von Sirup wird ein Mittel darbieten, sich in den schlechtesten Weinländern auf eine wohlfeile Art eben so geistige Weine zu verschaffen, als man in südlichen Gegenden

*) Melasse nennt man die Art von Sirup, welcher bei der Bereitung des Rohrzuckers, als nicht gerinnbare Flüssigkeit, abfließt. Man brauchte ihn gewöhnlich zu einer geringern Art von Zuckerbranntwein, Tassia genannt. Auch machte man eine Art groben Rohrzuckers daraus. Im Jahr 1783 wurde in Paris die Kunst erfunden, auch aus der Melasse einen guten Zucker zu gewinnen, und in den französischen Kolonien wirklich ausgeübt. — Der eigentliche Zucker-Sirup ist bekanntlich der nicht gerinnende Saft, welcher bei der Raffinirung des Zuckers aus den Formen abträufelt.

Der Uebers.

N n n n

gewinnt. Er wird dazu beitragen, in allen Ländern haltbare Weine zu machen, welche auf dem Lager immer besser werden, ohne sich zu verändern oder unzulänglich zu werden.

Man kann sich einen Begriff von den Vortheilen machen, welche die Bereitung des Traubenzuckers darbietet, wenn man den Ertrag der Trauben in verschiedenen Gegenden in einer Mittelzahl angiebt. Fünfhundert Pfund Trauben geben 400 Pfund Most. Aus vierhundert Pfund Most erhält man 100 Pfund Sirup. Hundert Pfund Sirup geben 70 Pfund Rohzucker, (moscovade) aus welchen man 30 bis 35 Pfund schönen Farinzucker (cassonade) erhält. Aus 500 Pfund Trauben kann man also 70 Pfund Sirup und 30 Pfund Farinzucker gewinnen.

Der Aufwand wird desto geringer seyn, je mehr man im Großen arbeitet. Paroche in Bergerac, *) der im Jahre 1809. an 2500 Zentner Traubensirup gewann, wurde durch die Erfahrung belehrt, daß eine genau berechnete Verfahrensart, die einen Ertrag von 2766 Pfund Sirup und 614 Pfund Zucker verschaffte, ihm einen Aufwand von 217 Livres 10 Sous, (etwas über 54 Thaler) kostete. Nämlich: kohlenfaure Kalkerde (bei der Bereitung des Sirups) 2 Liv. 10 Sous. Eier 25 Liv. Brennholz 106 Liv. Tagelohn 60 Liv. Tagelohn für die Bearbeitung des Farinzuckers 24 Livres.

Jene 3380 Pfund Sirup und Zucker wa-

*) Stadt im Depart. der Dordogne, in deren Gegend viel Wein wächst.

**) Wenn man daher das Pfund Traubensirup auch nur zu 2 gl. und das Pfund Traubenzucker zu 3 gl. rechnet, so würde aus dem Sirup 230 Thlr. 12 gl., aus dem Zucker 204 Thlr. 16 gl. gelöst werden, und reiner Gewinn 81 Thlr. 4 gl. gewesen seyn. Der Ueb.

ren aus 10 Faß Most gewonnen, welche Paroche zu 1200 Livres (300 Thlr.) anschlug. Der Gesamtbetrag der Kosten war daher 1417 Liv. 10 Sous. **) Es giebt aber Gegenden in Frankreich, wo der Erfolg noch vortheilhafter seyn wird, denn in der Gegend von Avignon gab, wie Erfahrungen beweisen, der Most ein Drittheil Sirup.

Nüße einer sehr tadelhaften Grab- schrift.

Wenn man einem Verstorbenen bei seinem Grabe ein Denkmal mit einer Inschrift versehen, sehen will, so hat man doch wohl die Absicht ihn damit zu ehren, und sein Andenken, so gut als möglich, aufrecht zu erhalten. Hierzu bedarf es eben so wenig des Marmors als der Kunst eines Praxiteles oder Canova. Aber mit Recht verlangen wir, daß unser Gefühl bei der Betrachtung eines solchen Denkmals nicht beleidiget wird, noch weniger die ersten wissenschaftlichen Grundsätze, die in unsern Zeiten jeder nur etwas gebildete, und sich nur einigermaßen aus der niedrigsten Rohheit herausgearbeitete Mensch besitzt, außer Acht gelassen werden, was eine eben so große Gleichgültigkeit gegen das Publikum, als gegen den Verstorbenen, der dadurch geehrt werden soll, zu erkennen geben würde.

Wie soll man nun von der Inschrift urtheilen, die ganz neuerlich auf den Kirchhof zu . . . gesetzt worden ist, und die mit di-

plomatischer Genauigkeit abgeschrieben, wie jeder der die undankbare Mühe der Vergleichen über sich nehmen will, finden wird, buchstäblich folgendergestalt lautet:

„ Bis zum Fröhlichen Erwachen schlummert
 „ unter dießem grabes Siegel Hern Johan
 „ Andres
 „ u Rathsverwader zu Er erblickte
 „ das licht der Welt alhier Ano 1731 den 27
 „ August verheirathete sich Ano 1761 Mit
 „ Frau Johanne Rosfine Johan Friederich
 „ sey fertz bürger u zu hin-
 „ terlassene witwe mit der er zwar in einer
 „ Kinderlosen aber Jedoch gelücklichen Ee bis
 „ an sein Ente erlebte starb den 19 Septem-
 „ ber 1807 zu mittage 12½ uhr sein Alter
 „ hat er gebracht auf 76 Jahr 3 Wochen und
 „ 2 Tage

„ leichen Text Kap. 17. v. 1.

„ Mein Odem ist schmach und meine Tage
 „ sind abgekürz daß Grab ist da.“

~ Schwerlich wird man etwas Erbärmli-
 cheres in dieser Art aufzeigen können. Es
 ist eine Beleidigung für jeden gebildeten Le-
 ser, ihm zuzumuthen, daß er sich durch sol-
 ches Zeug durcharbeiten soll, ehe er das, was
 damit gemeint ist, erfahren kann, und soll er
 es nicht lesen, für was steht sie denn da? —
 Der ungebildete, der rohe und der Schrift-
 züge unkundige Mensch kann sie nicht lesen,
 und der Verfasser derselben wird sie doch nicht
 für sich zu seiner eigenen Erbauung hingeseht
 haben? Fast jedes Wort enthält einen Schül-
 schnitzer, nicht einmal die biblische Stelle ist
 richtig allegirt und abgeschrieben, und das
 Ganze zeigt von der tiefsten Ignoranz, des-
 ren sich jeder Schulknabe, der nur einige
 Zeit in die Schreibstunden gegangen, schä-

men würde, und ist der Critik gar nicht ein-
 mal werth. Wenn der Verfasser dieser zum
 öffentlichen Anschauen und Durchlesen hin-
 gestellten Inschrift solche nicht richtig selbst
 abzufassen gelernt hatte, so hätte er, einge-
 dent der Regel des Sirachs: Was deines
 Amtes nicht ist u. sich nicht damit befassen
 sollen, und besitzt er so viel Selbstvertrauen,
 daß er in deren Abfassung nicht zu irren
 wähnte, so verdient er in beiden Fällen die
 nachdrücklichste Zurechtweisung.

Mannichsaltigkeiten.

Ein armer polnischer Bauer kam zu etz-
 nem Juden und bat ihn, bis zur Erndte ihm
 2 polnische Gulden (8 Groschen) zu leihen.
 Der Jude war dazu bereit, aber unter der
 Bedingung, daß der Bauer ihm ein Pfand
 lassen, wöchentlich 6 Pfennige Zinsen geben,
 und diese Zinsen vorausbezahlen solle. Der
 Bauer war damit zufrieden. Da noch 13
 Wochen bis zur Erndte waren, so betrug
 die Interessen 9 Groschen; da diese voraus-
 bezahlt werden sollten, und das geliehene
 Kapital nur in 8 Groschen bestand, so mußte
 der Bauer noch einen Groschen zuschießen,
 und überdieß seinen Pelz als Pfand zurück-
 lassen. Auf dem Heimwege sagte der Bauer
 für sich: So ein närrischer Handel ist mir
 doch noch nie vorgekommen; ich habe kein
 Geld und keinen Pelz, habe einen Groschen
 bezahlt und bin 8 Groschen schuldig, und
 doch hat der Mann ganz richtig gerechnet.

Die Kaufleute und nachherigen Grafen
 Fugger in Augsburg, machten unter Be-
 günstigung Kaiser Karls V. zu Anfange des
 sechzehnten Jahrhunderts mit Spanien,

wo sie auch den Quecksilberbau gepachtet hatten, und mit Amerika so bedeutende Geschäfte, und waren auch dort ihres Reichthums wegen so berühmt, daß man von einem sehr reichen Manne noch heut zu Tag in Spanien sprüchwörtlich sagt: Er ist so reich wie

ein Fugger. Der in einigen Gegenden von Oberdeutschland übliche Ausdruck „fuggern“ für handeln, besonders mit verbotener Waare, scheint seinen Ursprung auch von diesem berühmten deutschen Handelshause zu haben.

N o t i z e n.

Die zehnjährige Tochter eines in Ostindien wohnenden Engländers, litt seit einigen Monaten an krampfhaften Zuckungen auf der einen Seite des Leibes. Hand und Fuß waren in steter unwillkürlicher Bewegung, die Hand ganz unbrauchbar, das Kind konnte damit keine Nahrung zum Munde bringen, und die unwillkürliche Bewegung nicht hemmen, als wenn sie die franke Hand mit der andern festhielt. In der letzten Zeit bemerkte man auch krampfhafte Zuckungen an der einen Wange, welche den Mund gegen das Ohr hinzogen. Man brauchte den Galvanismus vom Anfang des Oktobers an, und fuhr damit zweimal täglich 4 Wochen lang fort. In den ersten fünf Tagen ward die Kraft einer galvanischen Batterie von 40 bis 50 Paar Metallplatten längs beider Arme hinabgeleitet. Nachher wurde die Wirkung von der Hand auf den Fuß der leidenden Seite hingeleitet. Jedemal dauert die Operation 10 bis 12 Minuten, mit einigen Pausen von 2 oder 3 Minuten. Nach vier Wochen war das Kind völlig genesen, und gesünder als vorher.

Zu Paris erschien für die Gastronomen ein Cours gastronomique, dem unter andern auch eine sehr artige Karte von Frankreich beigegeben ist, worauf man bei jeder Stadt die vorzüglichsten Gerichte sieht, welche sie liefert. So findet

man zu Amiens Pasteten; zu Aix Flaschen schäumenden Weins; zu Angoulême Valantines; Schöpffleisch zu Ardennes; Schinken zu Bayonne; zu Besançon Forellen; Wein und Liqueur zu Bordeaux; Sardellen und Butter zu Bretagne; zu Cancale Austern; Konfituren und Käse zu Clermont; Brantwein zu Cognac; zu Dieppe Seefasanen; Trauben zu Fontaineblau; Eider zu Isigny; Feigen und Anchoven zu Marseille; zu Lyon Fleischwürste; zu Melun Aale; Kirichen zu Montmorency; Honig zu Narbonne; Käse zu Neuschâtel; zu Orleans Alfen und Zucker; Trüffel in Perigord; Mandelluchen zu Pithiviers; Kalbfleisch zu Pontoise; rothe Rebhühner in Quercy; Enten und Aepfelgefrorenes zu Rouen; Bohnen zu Soissons; Schweinesüße zu Set. Menehould; Karpfen und feiste Lebern zu Strasburg; zu Troyes wilde Schweinsköpfe; Spargel zu Vendomes; Zuckerkörner zu Verdun; zu Vierzion Bricken &c. Als Speiseregeln giebt dieser gastronomische Kurs unter andern folgende: „Zwischen jeder Mahlzeit zähle man 4 Stunden.“ — „Im Speisesaal muß die Luft beständig erneuert und weder zu warm noch zu kalt seyn.“ — „Setze dich nie deinem Feinde gegenüber oder neben deine Beliebte zur Tafel; denn die Bewegungen der Liebe, wie des Hasses schaden der Arbeit des Meisters Bauch.“ — „Erlaube deinen Gästen weder Kontroversen noch grobe Späße.“

B

N

I.

d

D

im

im

de,

ne

Stin

kläre

ne

Den

sie

die

Wo

gemü

Rech

des

wan

lich

zuwe

der

tung

Anst

theil

eing