

Wochen=

der Churfürstlich=



Blatt

Sächsisch=

Voigtländischen

Cress=Stadt Plauen

Achter Jahrgang.

Zweites Vierteljahr.

Straßburg, den 20. März.

Man behauptet, daß vor einigen Tagen ein Engländer und ein Oesterreichischer Courier in Basel bey dem Gesandten Barthelemy angekommen seyen, mit wichtigen Depeschen, die sich auf den Frieden bezogen hätten; Barthelemy habe sogleich einen Courier nach Paris abgefertiget. Dieser Tage war General Vichegrü hier; man sagt, er werde nächstens eine Reise nach Paris machen.

Saag, den 22. März.

Gestern früh um 7 Uhr ist der verstorbene Präsident Peter Paulus, ohne alle Ceremonie beerdiget worden: — In der gestrigen Sitzung der Nat. Versammlung ist nach langen Debatten die Organisation der Versammlung zu Stande gekommen. Man hat nämlich decretirt, für die auswärtigen Angelegenheiten, die innern Angelegenheiten, die Finanzen die Saalaufsicht und die Nat. Druckerey besondere

Ausschüsse zu errichten. Die Mitglieder derselben sollen noch in dieser Woche gewählt werden, und zugleich mit dem Constitutionsausschusse den 5ten April ihre Geschäfte anfangen. Auch sind gestern die Geschäfte und die Vollmachten des Präsidenten der Versammlung, und das gegen ihn zu beobachtende Ceremoniel bestimmt worden.

Rheinstrom, den 24. März.

Bei den Franzosen bemerkt man noch keine Anstalten zu Eröffnung des Feldzugs; obschon einige Kaiserl. Regimente Ordre haben vom Oberrhein nach dem Niederrhein zu marschieren.

Elberfeld, den 23. März.

Vorgestern Nachmittags begab sich der General Lefevre mit seinem Adjutanten nach Gemarke, nahm dort verschiedenes in Augenschein, und kehrte sodann wieder hieher zurück.

)

zurück. Des Abends veranstaltete man ihm zu Ehren ein Concert und einen Ball, wozu einige der vornehmsten Bürger der Stadt eingeladen waren. Gestern reifete der General wieder nach Düsseldorf ab. —

Die Oesterreicher an der Steg verstärken sich täglich, und es scheint, daß sie ihre Position an diesem Flusse behaupten wollen, im Fall Feindseligkeiten wieder erneuert werden sollten; welches jedoch wie man sagt, von Oesterreichischer Seite nicht zuerst geschehen dürfte.

### Naturgeschichte des Zuckers.

Das Zuckerrohr wird auf Feldern gepflanzt. Es gleicht seiner Gestalt nach dem Schilfrohr, welches in unsern Gegenden wächst, hat viele knotichte Absätze oder Ringe, die gemeinlich eine Hand hoch von einander abstehen; je weiter diese Ringe von einander abstehen, destomehr Zucker enthält das Rohr, und desto besser ist der Saft. Das Mark oder der Saft, der in diesen Absätzen befindlich ist, macht den Zucker aus. Ueber diesen Ringen oder Absätzen treibt es lange grüne Blätter, die scharf sind, so daß man sich leicht daran ritzen kann.

Aus der Mitte derselben ziehet sich ein Büschel in die Höhe, der die süßfarbne Blüthe, wie ein Federbusch gestaltet, und den Saamen des Rohrs trägt. Wenn der Boden, worauf es gepflanzt werden soll, gereinigt ist, so theilt man ihn in verschiedene Vierecke ab, und zieht eine Schnur in

der ganzen Länge des Bodens, um eine gerade Furche zu bekommen, die mit einem Stocke gemacht wird, daß das Zuckerrohr in gerader Linie gepflanzt werden kann. Je besser das Erdreich, je lockerer es ist, desto weiter können die Furchen gemacht werden. Wenn das Erdreich nach der Natur abgestochen ist, so werden Neger und Negerinnen angestellt, Gruben 7 bis 8 Zoll tief zu machen. Während der Zeit, daß die ältern Neger die Furchen machen, legen die jungen Neger, die noch die schwerere Arbeit nicht verrichten können, in eine jede Furche 2, wenigstens 15 Zoll lange Schnittlinge vom Zuckerrohr. Hinter diesen kommen andere mit Hacken versehene Neger, und legen diese Enden in Ordnung, so daß sie nur 3 Zoll über die Erde herausragen, und dann werden die Gruben mit dem daraus genommenen Erdreich wieder zugestüllet. Die Schnittlinge werden meistens vom obersten Theil des Zuckerrohrs, wo die Blätter angehen, genommen. Je mehr Knospen (Augen) es hat, je mehr Triebe kann man sich versprechen, weil aus einem jeden Knoten ein Sproßling mit seiner Wurzel entsteht. Kaum sind 6 Tage nach der Pflanzung verstrichen, so sprießen die jungen Triebe hervor, und in guten Erdreichte kann man augenscheinlich die Blätter wachsen sehen. Dann wird sorgfältig das Unkraut, das um sie heraufkeimt, ausgegätet weil dieses sonst den Boden aushungern, und die nöthigen Kräfte entziehen würde. Nun bleibt es 5 bis 6 Monate zur Ruhe.

Nach 9 oder 10 Monaten, als so lange das Rohr zur völligen Reife nöthig hat, (die Reife erkennt man an seiner sehr gelben Farbe)

Farbe) werden die Sklaven längst dem Feldstück in eine gewisse Ordnung gestellt. Nun geht die Erndte an. Erst werden die Gipfel der Nebentriebe des ganzen Stammes einer nach den andern 3 bis 4 Zoll unter der Gegend, wo das letzte Blatt sitzt, ausgenommen. Dann raubt man ihnen die Kronen, und theilt jeden Rohrstamm in 2 oder 3 Theile. Mehr Zuckerrohr darf aber niemals geschnitten werden, als man in 24 Stunden davon verarbeiten kann; denn, bleibt es länger liegen, bevor es auf die Mühle gebracht wird so erhitzt es sich fängt an zu gähren, wird sauer und unbrauchbar. Während dieser Arbeit werfen die Sklaven das Rohr hinter sich in Haufen zusammen, und andere binden es wieder in Bündel. Dann trägt man die Bündel in ein kleines, um sie nach der Mühle zu fahren.

Bei allen Zuckerpflanzungen sind 10 bis 15 Fuß breite Kanäle, theils um das Wasser abzuführen, theils das Rohr desto leichter in die entfernten Mühlen zu bringen. In der Mühle nun, die gemeintlich von Elephanten, Stieren, Rossen, oder auch Sklaven getrieben wird, wird es zerquetscht, und der süße Saft daraus gepreßt. Dieser Saft muß verschiedenemal gesotten, von einem Kessel in den andern übergegossen, und mit einer Asche von Lauge oder Kalk gereinigt werden, bis er seine gehörige Dicke und Läuterung erhält, und als Zucker verschickt werden kann. Doch kommt er nicht so ganz zubereitet, wie er bey uns verkauft wird, von den Orten, wo er gepflanzt, gepreßt, und zuerst gesotten worden, nach Europa; sondern er wird noch ganz braun und brosamlich in Tonnen gefüllt, und un-

ter den Namen roher Zucker, den feineren Zuckerniederereyen oder Raffinerien zugeschickt, die ihn dann erst durch wiederholtes Abkochen und Läutern seine völlige Reinigkeit und weiße Farbe geben, und ihn in die Formen der Zuckerhüte gießen. Der weiße Zucker kommt aus Amerika; Er wird auch in Asia, Afrika, in Spanien zu Grenada, in Italien zu Neapel, und Sicilien häufig gepflanzt. Das Zuckerrohr soll zuerst auf dem Mitteländischen Meere, auf der Insel Myka, die den Spaniern gehört, gefunden worden seyn. Mit diesem Zweige der Handlung treiben die Franzosen den stärksten Verkehr. Es giebt verschiedene Arten von Zucker, die sich nach ihrer Weiße und Härte unterscheiden. Der beste ist der Kanarienzucker, von den Kanarienseln, die um Afrika liegen, der jetzt aber selten zu uns kommt. Dann folgt der Boier- oder Beierzucker, deutsch: Herrn- oder wie ihn die Franzosen nennen: Königszucker. Dann kommt der Raffinade, verfeinerte Zucker, auch fin a fin, Finat, Candisbrod genant. (Die Holländer nennen in ihrer Sprache den Zucker: Brod.) Diesem folgt der Meliszucker von der Insel Malta, und endlich der Thomas- oder der Farinzucker, weil er sehr mehlicht, braun und weich ist. Aus diesem wird durch wiederholte Läuterung und strenges Kochen der braune cristallirte Zucker, Zuckerkandl, und aus einem feinen Zucker der weiße Zuckerkandi zubereitet. Wenn der Zucker in die Formen gegossen wird, läuft aus ihm ein süßer brauner Saft, welches der Syrop ist.

*Advertissements.*

Auf dem Rathhause zu Delsniß sollen den 2ten May d. J. zwey alte eiserne Braupfannen,

Pfannen, jede ohngefähr 15 bis 16 Cent. ner schwer, gegen gleich baare Bezahlung, öffentlich an den Meistbietenden verkauft werden; Welches und daß diese Brau-Pfannen, vorhero daselbst angesehen werden können, hierdurch zu jedermanns Wis-senschaft, bekannt gemacht wird.

Einem hochgeehrtesten Publico empfiehlt Endesgenannte ihre ergebnsten Dienste, im Nähen, Waschen, Platten, Gletten und an-

bern weiblichen Beschäftigungen. Beson-ders verspricht sie die beste Arbeit in feiner und ordinärer, leinener und seidener Wäsche, in Frauens-Kleidern, Strümpfen und Et-schern, welche sie sehr schön und wie neue zu-zurichten versteht. Sie versichert die prom-teste und billigste Bedienung, und ist bey der Sergeanten Wittwe Schneidern im untern Steinweg oder in der hiesigen Buch-druckerey zu erfragen.

E. M. Watermännin.

In der Stadt sind gebohren worden:

3 Söhnchen und 6 Töchterchen, unter letztern 2 uneheliche.

Gestorben sind:

- 1) Mstr. Johann Gottfried Eichorn, E. E. Handwerks der Weisbecker Vormel-ster, 83 Jahre 2 Monate 26 Tage alt.
- 2) Fr. Johanna Rosina, weyl. Mstr. Friedrich Rüsners, Schumachers hinterlassene Wittwe, 49 Jahre alt.
- 3) Fr. Johanna Susanna, weyl. Hr. Gabriel Mays, Corporals vom löbl. Indschen Regiment hinterl. Wittwe, 64 Jahr 11 Monate alt.

Das Sonnabend- und Sonntags-Backen haben:

Mstr. Franz an der Syra, und Mstr. Hanold in der Straßbergergasse.

Das Wochenbacken:

Mstr. Martin im untern Steinweg, und Mstr. Roth vor dem Neundörferthore.

Fleisch Taxe pr. Pfund.

Schweine-Fleisch, 2. gr. 8. pf.	Kind-Fleisch, 2. gr. — pf.
Schöps-Fleisch, 1. gr. 8. pf.	Kalb-Fleisch, 1 gr. 4. pf.

Getraide Preis hiesiger Stadt:

Ao. 1796 d. 2 April	Gut.			Mittelmäßig.			Gering.		
	Thlr.	Gr.	Pf.	Thlr.	Gr.	Pf.	Thlr.	Gr.	Pf.
Weizen.	1	7	—	1	6	—	1	4	—
Korn.	—	21	—	—	20	6	—	20	—
Gerste.	—	14	6	—	13	6	—	12	6
Hafer.	—	12	—	—	10	6	—	—	—