

Der Polizei ist es hauptsächlich nur um Besserung ihrer Sträflinge zu thun. Es kann daher eine Strafanstalt, welche diesen Zweck hat, mehr ein Besserungs- oder Correctionshaus genannt werden und der furchtbare Name Zuchthaus kann verschwinden. In einem solchen Gebäude sind auch keine eigentlichen Gefängnisse erforderlich, wohl aber mehrere Arbeitszimmer, um die Eingezogenen nicht allein durch Beraubung ihrer Freiheit zu bestrafen, sondern sie auch zugleich nützlich zu beschäftigen. Denn der Müßiggang ist aller Laster Anfang. Nur muß die Anlage und Einrichtung eines solchen Gebäudes so getroffen werden, daß die Gemeinschaft und der Umgang beider Geschlechter sorgfältig vermieden wird.

Ueber die Zuchthäuser der andern Art sehe man den Art. Gefangenhäus.

Bei den Römern gab es schon eine Art Zuchthäuser, welche *Lapidicinae* genannt wurden und zwar weil die Züchtlinge in den Steinbrüchen arbeiten mußten. Zu Amsterdam wurde das erste Zuchthaus für Mannspersonen 1595, aber auch 1596 eins für Weibspersonen angelegt. Hamburg hatte ein Zuchthaus seit 1609, Bremen seit 1617; bald hatten auch Lübeck, Frankfurt und Nürnberg dergleichen. Unter den Fürsten legte Ernst der Fromme 1666 das erste auf der Wachsenburg bei Gotha an, worauf 1670 zu Wien, 1676 zu Lüneburg, 1687 zu München, Spandau und Magdeburg dergleichen Anstalten ebenfalls errichtet wurden. In Deutschland gibt es jetzt mehr als sechzig Zuchthäuser.

Zuckersiederei, eine Anstalt, worin der Zucker zubereitet wird. Sie enthält die Zuckermühle, die Siederei, die Läuterung und Trockenstube.

Die Zuckermühle besteht aus drei verticalen Cylindern oder Walzen von Gußeisen, die in einer geraden Linie liegen und wovon die mittlere durch einen Drehbaum in Bewegung gesetzt wird.

Diese Walze theilt den beiden übrigen vermittelst eines Getriebs ihre Bewegung mit und die ganze Maschinerie wird gebraucht, das zwischen die Walzen gebrachte Zuckerrohr zu zerquetschen. Der ausgepreßte Zuckersaft wird sodann in Behältern gesammelt und nach der Siederei geschafft, wo ihn einige eingemauerte Kessel aufnehmen, in welchen er gesotten wird.

In diesen Kesseln wird er successiv bis zur Dicke eines Syrups abgedampft und erfährt dabei zugleich die erforderliche Läuterung und Befreiung von allen fremdartigen Beimischungen. Hat nun der Syrup die erforderliche Klarheit und Zähigkeit erlangt, so wird er in der Kühlpfanne abgekühlt, wodurch er eine größere Consistenz erlangt, um in thönerne Formen von konischer Gestalt eingefüllt zu