

Nutzen und Vergnügen

Freitag den 23. April 1824.

Der Vogel.

Ein Vogel sitzt im stillen Hain
 Und trillert in die Welt hinein;
 Ihn freut das Leben, freut das Licht,
 Er achtet Form und Regel nicht,
 Und schmucklos, was er fühlt und weiß,
 Gibt er den blauen Lüften Preis!
 Wohl mancher fühlet sich bewegt
 Wenn im Gebüsch der Vogel schlägt,
 Es stimmt sein fröhlicher Gesang
 So gut in seines Herzens Klang,
 Er steht erfreut, und horcht von fern:
 Für diesen singt der Vogel gern!
 Doch mancher schreitet stolz daher,
 Und rümpft die Nase gar so sehr:
 Er schwatzt von Kunst und Theorie,
 Von Satz, von Tact, und Harmonie,
 Er lobt sich nur den Klageschall
 Der liebeseichen Nachtigall,
 Den Simpel schwarz und roth gestreift,
 Der hübsch nach seiner Orgel pfeift;
 Des Vogels Lied ist ihm zu schlicht:
 Für diesen singt der Vogel nicht!

Deconomische Nachrichten.

I. (Beschluß.)

Von der Weinlese des Jahres 1823 wollte der Verfasser allen Most in geschlossenen Fässern gähren lassen, um zu erproben, ob dadurch der erstickende Dunst, das kohlensaure Gas, im Keller unschädlich gemacht werden könne, welches erst der größte Nutzen dieser Vor-

richtung seyn würde. Zugleich wollte er erfahren, ob hölzerne oder blecherne Röhren dabey vorzüglicher seyen. Drey Fässer, von 52, 54 und 150 Eimern, sind mit hölzernen Röhren, und drey Fässer von 47, 52 und 54 Eimern, mit drey blechernen, verschieden gebogenen Vorrichtungen geschlossen, die fünf ziemlich gleichhaltigen Fässer, jedes mit 20 Maß, der 150 Eimer aber mit 30 Maß frischem Brunnenwasser theilhaft worden. Drey Schaffeln, in denen das Wasser stand, ließ man mit Deckeln versehen, welche nur zwey runde Öffnungen, jede von 1 3/4 Zoll Durchmesser, erhielten, durch deren eine die Röhren eingeleitet wurden, durch die zweyte aber, davon möglichst entfernt, das lose Gas entweichen konnte, nachdem es das Wasser durchwaten hatte.

Nachdem diese sechs Fässer, im Gesamtgehalte von 409 Eimern, auf die gewöhnliche Art mit frischem Moste gefüllt und geschlossen waren, vergingen ein Paar Tage, bevor neuer Most eingeschlaucht wurde. Der eingekellerte Most gährte indessen vernehmbar; dennoch war der Dunst im Keller so mäßig, daß man sich ohne Beschwerde darin aufhalten konnte. Der Wind blies stark aus Osten. Schon hoffte man den Kellerdunst unschädlich gemacht zu haben; als sich über Nacht der Wind legte, ein Nebel einfiel, und am Morgen darauf kein Licht mehr im Keller brannte. Es konnte nicht daran gedacht werden, die Fässer zu schließen, die von jetzt an mit Most gefüllt wurden, indem man das Umschlauchen nur noch mit Gefahr bewerkstelligen mußte.

Sobald die heftige Gährung nachließ, wurde auch in dem Jahre 1823 das Wasser, von jedem Faß ab-

gesondert, destillirt, und davon im Ganzen erhalten 5 $\frac{3}{4}$ Maß Branntwein, welcher, bey dem nochmaligen Läutern, $\frac{1}{2}$ Maß 22grädigen brennbaren, $\frac{1}{2}$ Maß 17grädigen, und $\frac{1}{2}$ Maß 14grädigen Branntwein ergeben hat.

Um über den verschiedenen Geistgehalt des neuen Weines urtheilen zu können, ließ man auch im Jahre 1823 aus einem der geschlossen gewesenen Fässer 5 Maß heurigen Wein destilliren; man erhielt davon $\frac{1}{2}$ Maß 20grädigen Branntwein. Aus einem offen vergährten Fasse wurden ebenfalls 5 Maß Wein gebraunt: sie gaben zwar eben so viel, jedoch nur 19grädigen Branntwein. Das Zudecken der Wasserschapel, die blechernen Röhren und ihre verschieden Form hatten keinen deutlichen Unterschied bewirkt: man kann demnach mit gleichem Erfolge sich der hölzernen Röhren bedienen.

Der Weingeist, welcher durch die Röhren hindurch das Wasser erreicht hat, geht nicht mehr in das Faß zurück: er sucht mit den übrigen Dünsten die Atmosphäre zu erreichen, und läßt davon im Wasser nur so viel zurück, als ihm dieses im schnellen Durchgange entreißen kann. Die Vermehrung des Geistes im Fasse kommt demnach bloß auf Rechnung des verengerten Spundloches mittelst der Röhren. Das Einleiten der Röhren in das Wasser aber gibt zur Ausbeute ein geistiges Wasser, aus welchem entweder Branntwein destillirt oder Essig erzeugt werden kann.

Wenn durch eine Röhre, die nur bey 2 $\frac{1}{8}$ Zoll geöffnet ist, so viel Geist aus dem Fasse verloren geht, so kann daraus Jedermann leicht einsehen, wie groß der Verlust aus einer Bodung seyn müsse, welche nachlässig verwahrt ist, wie dieß in Oesterreich bey rothen Weinen, und in mehreren andern Ländern auch bey weißen Weinen sehr allgemein geschieht. Jene, welche dennoch den Most in Rufen wollen gähren lassen, sollen zu ihrem eigenen Nutzen wenigstens die größeren Fehler dieses Verfahrens zu verbessern streben: deswegen die Bodungen mit einem gut passenden Deckel schließen, in welchem nur, wie bey den Fässern das Spundloch, eine zureichende Öffnung bleibt, die man sehen, auch wie bey den Fässern das Spundloch, verengen oder mit Wasser schließen kann.

Aber auch die Gährung in den Fässern kann ohne Kosten verbessert werden. Die Weingährung bedarf des

freyen Verkehrs mit der Atmosphäre nicht. In Flaschen und kleinen starken Fäßchen kann der eingefüllte Most gleich vollkommen geschlossen werden; er wird darin dennoch, obgleich langsamer abgähren, und geistreichere Weine geben, weil aller Alkohol darin zusammengehalten ist. In größeren Geschirren aber wird die Gährung zu heftig: sie zersprengt die Fässer, wenn die ausgetriebenen Stoffe nirgends ausweichen können. Nur also um die Fässer vor dem Zersprengen zu schützen, und die Gährungs-Periode abzukürzen, ist es nothwendig, der gährenden Masse einen Weg offen zu lassen, auf welchem sie austreiben kann, was darin nicht Platz hat. Dieser Weg ist jetzt das offene Spundloch; es kann dieses aber nützlich noch verengt werden.

Das Spundloch wird bey zwey Bolle, an größern Fässern auch bey vier Bolle weit gemacht. Die Schlauchröhren, und die Röhre des großen Trichters, mittelst welchem die Fässer gefüllt werden, sollen bequem eingehen, und neben sich noch Raum lassen, damit die von der eingehenden Flüssigkeit verdrängte Luft herausweichen könne. Die Gährung aber bedarf einer so weiten Öffnung nicht. Voriges Jahr hat bey dem Verfasser ein 15oeimeriges Faß vollkommen vergähret, dessen Spundloch mit einer hölzernen Röhre von 2 $\frac{1}{4}$ Zoll Durchmesser verengt, und noch dazu mit 30 Maß Wasser geschlossen gewesen ist.

Der Most wird Meilen weit verführt. Obgleich die Bewegung des Fahrens die Gährung und die Absonderung des Gases vermehret, so ist dennoch das Weisloch, unschädlich, mit der Moströhre verkleinert, deren Öffnung nur fingerweit ist. Die ruhige Gährung im Keller, durch welche das Gas nach und nach entwickelt wird, bedarf nur eines sehr engen Ausweges; je enger, desto weniger Verlust an Geist. Die Landwirthe können daher während der heftigen Weingährung die Spundlöcher ihrer Fässer mit hölzernen Röhren verengen. Wollen sie den Weingeist benützen, den das Wasser auffangen kann, so mögen sie die Röhren in ein Wassergefäß einleiten, wie der Verfasser es beschrieben hat. Ist ihnen aber an dieser Ausbeute nichts gelegen, so können sie auf die gährenden Fässer Röhren aufstecken, welche 1 bis 2 Schube lang nur $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{3}$ so weit als das Spundloch geöffnet, und am oberen Ende gegen abwärts gekrümmt sind; damit der schwere Dunst

gleich in die Niedere geleitet werde, und man auf den Fässern mit minderer Beschwerlichkeit nachsehen könne. Sobald die heftige Gährung nachläßt, werden die Röhren abgenommen, und die raube Fülle, wie gewöhnlich, gegeben. Solche Moströhren kann sich jeder Bauer selbst machen. Dazu auch ein Stück abgeschälte und ausgehöhlte, gut ausgelüftete Hohlstaube (gemeiner Hohlunder) verwenden. Mit einer so einfachen Vorrichtung werden die Weine geistreicher, haltbarer, somit verbessert und preiswürdiger, und theure Apparate entbehrlich gemacht werden, zu deren Anschaffung den Landleuten oft die Mittel fehlen, und welcher bey einer künstlichern äußern Form in der Wesenheit auf gleiche Art wirken.

II.

Untrügliche Probe edler Weine.

Sie ist zwar bekannt; dennoch zeigen wir sie hier an, und zwar mit einem bemerkenswerthen Vorfall. Ein angesehenener Mann in Nord-Deutschland erzählt: „Mein Weibchen litt im Frühjahr 1821 an Nervenschwäche mit einigem Fieber verbunden. Unser Hausarzt, ein heller Kopf, stellte sie wieder her, und gestattete ihr, nachdem das Fieber gehoben war, und die Kräfte sich wieder zu sammeln anfangen, täglich ein Glas süßen Wein zu trinken. Dieß geschah, und der Wein that später, unterstützt mit Franzensbad-Wasser (bey Eger in Böhmen), welches einen Monat gebraucht wurde, die besten Dienste. Das edle Brunnlein, woraus der Wein gezogen wurde, war klein und bald erschöpft; deßhalb mußte anderer Wein aus einem sonst soliden Hause verschrieben werden. Die Lieferung langte gerade im Sommer an, wo sich süße Weine nicht gut verfahren, und siehe da, der Wein war von solcher Beschaffenheit, daß ihn der Arzt zu trinken nicht gestattete. Farbe und Geschmack (es sollte Lünel, ein feuriger französischer Wein aus der Gegend von Montpellier, seyn) schienen dem Arzte verdächtig, und er sagte mir, wie man seine Echtheit untersuchen könne. Das Fäßchen wurde indessen auf Rechnung des Weinhandlers bey Seite gelegt, ohne den Wein die Probe passiren zu lassen. Der Reisende aus einer andern alten, lange bestehenden Weinhandlung erspion zu eben der Zeit bey mir, als die Unbrauchbarkeit des einge-

gangenen Weins zu dem bestimmten Zweck vom Doctor anerkannt wurde, und der Reisende suchte, da ich ihm den Wein zeigte, die Achseln, sagte indessen nichts weiter, als: in so fern ichs haben wollte, sey er erdöchtig, mir gewiß reinen Lünel zu schicken. Der Vorschlag ward angenommen, und bald erschien auch dieser Wein. Die Farbe desselben war die eines gewöhnlichen Rheinweins. Der Geschmack zwar rein und lieblich, kam mir aber erkünstelt vor. Ich hatte bald darauf ein geschäftsfreyes Stündchen und wendete die Probe an beyden süßen Weinen an. Diese Probe besteht darin: Man nimmt ein Medizinglas mit engem Halse, füllt dieses mit dem zur Probe bestimmten Wein ganz voll, hält dieses Glas mit dem Finger fest zu und verkehrt in ein gewöhnliches Trinkglas, welches mit reinem Wasser angefüllt ist, und zieht hierauf den Finger vom Glase. Ist der süße Wein, gleichviel, wessen Land ihn auch hervorgebracht haben soll, reiner Nebensaft, so bleibt der Wein für sich im Medizinglase, und mischt sich nicht mit dem Wasser; sind seine Bestandtheile aber, was bey süßen Weinen nicht selten ist, Rosinen- oder Apfelbrühe mit gebranntem oder aufgelösten Zucker, Muscaten u. s. w. veretzt, so strömen, weil der Zucker schwerer als das Wasser ist, die süßen, künstlich erzeugten Theile unter schönen Experimenten ins helle Wasser. Die Brühe aber bleibt im Medizinglase zurück. Meine beyden Sorten Lünel hielten diese Probe nicht aus: der braune war, wie die Rückbleibsel im Glase an ihrem Geschmack deutlich zu erkennen gaben, in Wasser abgekochte Rosinenbrühe, mit etwas Wein veretzt. Das Pfyegma des weißen aber schmeckte ganz genau so, als wenn man Vorstorferäpfel in Wasser kocht und die Brühe davon trinkt. Unter mehreren Sorten süßer Weine, die ich hierauf probirte, hielt nur eine einzige die Probe aus; alle waren aus Bestandtheilen zusammengesetzt.

III.

Kartoffelsuppenrieß.

Herr Lernaux, zu St. Ouen in Frankreich, verarbeitet jetzt die Kartoffeln zu einem wohlfeilen Suppengrieß. Da er in seinen weitläufigen Manufacturen gewöhnlich 5 bis 6000 Menschen beschäftigte, so fühlte

re die Nothwendigkeit eines Brotersatzmittels für die ärmeren Volksklassen, und glaubte, daß Kartoffeln in Vermischung mit Getreide sich am besten dazu eigneten. Die Kartoffeln werden dazu geschält, in Dampf gekocht, dann, gleich den Nudeln, durch einen feinen Durchschlag getrieben, und im Ofen oder auf eine andere Art getrocknet, wodurch sie $\frac{2}{3}$ an Gewicht verlieren. Aus diesen Fadennudeln wird nun auch die gewöhnliche Grütze gemacht. Setzt man diese mit etwas Wasser auf's Feuer, so erhält man, nachdem sie einige Augenblicke gekocht hat, ein schmack- und nahrhaftes Gericht. Herr Ternaur suchte diese Grütze dadurch noch nahrhafter zu machen, indem er sie mit Knochengallerte vermischt. Die Gallerte wird aus gestoßenen Knochen gekocht; 1 Pfund gibt so viel Brühe, als 6 Pfund Fleisch. Diese aus Kartoffelgries und Knochengallerte zusammengesetzte Substanz nennt Ternaur nach sich und seinem Wohnorte Ter. Ouen. Das Pfund gibt 8 Portionen nahrhafter Suppe und kostet ihm 72 Centimen (4 $\frac{1}{2}$ Groschen); ein Pfund Grütze ohne Gallerte kostet nur halb so viel. In Paris ist diese Grütze fast in allen Materialhandlungen zu bekommen. — Einen andern Suppengries bereitet Herr Schönherr in Dresden aus 300 Pfund gekochten und dann getrockneten Kartoffeln, 220 Pfund geschrotenen Erbsen, 100 Pf. Gerstenmalzmehl, 45 Pf. Kochsalz, 2 $\frac{1}{2}$ Pf. Kümmel, 1 $\frac{3}{4}$ Pf. gestoßenem Ingber, $\frac{3}{4}$ Pf. gestoßenem Pfeffer und 145 Pf. flüssiger Gallerte von Kalberfüßen und andern Thierknochen. Dieser Gries hält sich Jahre lang; das Pfund kostet höchstens 2 Groschen, und ist so gut und so nahrhaft, als 4 Pfund Brot. Man darf ihn nur mit kochendem Wasser anbrühen, um sogleich eine kräftige und schmackhafte Suppe zu erhalten.

IV.

Düngung mit Knochenmehl.

In England wird die Düngung mit Knochenmehl immer allgemeiner. Um London sind zum Mahlen derselben mehr als ein Duzend Mühlen, deren jede täglich 20 Tonnen Knochen (jede zu 2000 Pfund)

mahlt. 1822 wurden über 33000 Tonnen Knochen, besonders von Schlachtfeldern des letzten Krieges, aus Deutschland in London eingeführt, und noch immer gehen ganze Schiffsladungen von Deutschland dahin. Die Knochen werden erst ausgekocht und zur Seife benützt, dann geröstet und gemahlen. Wie wirksam das Knochenmehl ist, erhellt daraus, daß ein Ackerstück, das vorher 30 Thaler kostete, nun mit 400 Thalern bezahlt wird. Die Knochenmühlen entstanden zuerst in Deutschland, und Fr. Kroy, Steiger bey dem Bleybergwerk in Solingen, ist Erfinder derselben, im Jahre 1820. Im Bergischen sind mehrere Knochenmühlen. In der Nürnberger Gegend werden seit langer Zeit Wollensumpen und Hornspäne (welche vorzüglich als Knochen sind), zur Düngung angewandt, und theuer bezahlt.

Der Telegraph.

Bekanntlich hat dieses schnell wirksame Correspondenz-Mittel im letzten französischen Kriege mit Spanien abermahls viel zu thun gehabt. Zwey Menschen sind hinreichend für einen Telegraph, wenn er arbeitet. Der eine bewegt den Telegraph, indem er in einem Zimmer unter demselben einen kleinen Telegraph, der vermittelst mehrerer Seile durch die Decke mit dem großen, hoch in freyer Luft stehenden, verbunden ist, und selbigen storchschnabelähnlich zu gleicher Bewegung nöthigt, und die bedeutenden Zeichen machen läßt. Der andere Arbeiter beobachtet durch ein Fernrohr entweder, ob der nächste Telegraph die gegebenen Zeichen richtig nachahmt, oder aber er gibt Acht, wenn etwa jener Telegraph eine neue Nachricht gibt, die weiter gefördert werden soll, und trägt die Zeichen in ein Buch ein, damit denn der gegenwärtige Telegraph sie nachmahls nach andern Seiten hin weiter fördern könne. Ehe ein Telegraph seine Arbeit anfängt, gibt er ein besonderes Zeichen, welches „Achtung!“ heißt, und ist er mit seiner Nachricht zu Ende, so gibt er wieder ein Zeichen, „welches Ruhe!“ heißt. Die Zeichenschrift der Telegraphen ist nur der obersten Behörde der Landschaft