



Allerilches Blatt.

Nr. 11.

Samstag

den 18. März

1837.

Spielerglück.

Der ehemalige Schauspieler Czestisky zu Prag verstand nicht bloß das Spiel auf der Bühne, wo Gunst und Beifall zu gewinnen steht, sondern noch weit besser manches andere, das gerade noch bares Geld zum Gegenstand hat. Im Billardspiel übertraf ihn Niemand; wo er auf einem Kaffeehause sich zeigte, wurde er als furchtbarer Meister zitternd verehrt; wagte irgend ein Verwegener ihm die Spitze zu bieten, so war dessen Strafe gewiß.

Anfangs hatte mancher Ehrgeizige ihn bekämpfen wollen, aber ihm nur Gelegenheit gewährt, den Ertrag hoher Wetten einzustreichen, zu welchen er seine Gegner aufreizte, indem er Bedingungen einging, die unmöglich schienen, und die er dann siegreich löste. Er gewann große Summen, fand bald nirgends mehr eine Parthie, und es ging sogar die Rede, ihm sey das Billardspielen um Geld von Seiten der Polizei verboten worden. Desto eifriger wandte er sich nunmehr auf das Kartenspiel, welches er nicht weniger geschickt und mit noch größerem Glück handhabte. Der Boden von Berlin war nicht ergiebig genug, er suchte durch die Messen von Leipzig, an besuchten Badeorten und sonstigen Plätzen größern Verkehr, den Kreis seiner glänzenden Erwerbungen zu erweitern. Glück und Geschicklichkeit blieben ihm treu, er gewann fast immer; Reichthümer häuften sich um ihn an. Er machte den größten Aufwand, schwelgte in Genüssen und gief sich in ausgesuchten Prahlereien, durch welche er zweifeln, fürstliche Pracht und Glanz absichtlich überbot und verdunkelte.

Dabei mochte er der Bühne nicht ganz entsagen. Er blieb Schauspieler; aber freilich in sehr ungebundener Weise; er spielte nur, wann und was er gerade wollte, und warf seine Rolle dem Publikum, das ihn nur um so mehr anstaunte und beklatschte, wie eine Gunstbezeugung hin!

Einst besaß er die volle Summe von Hunderttausend Friedrichsd'or, eine halbe Million Thaler in wirklichen Goldstücken. Er hatte oftmals den Ausdruck gehört: „Sich im Golde wälzen;“ er dachte, das müsse eine besondere Wollust seyn, und beschloß, die bildliche Lebensart buchstäblich wahr zu machen. Er belegte den Fußboden eines großen Zimmers in seiner prächtigen Wohnung (Leipziger Straße Nr. 1,) mit seinem ausgebreiteten Schage, zog sich nackt aus, und wälzte sich auf dem harten Gepräge hin und her! Einige vertraute Zeugen mußten das Wunder mit ansehen und nachher im Publikum weiter verbreiten.

Mehrere namhafte Männer haben diese Thatsache durch ihr Wort verbürgt. Wenn aber er selbst in seiner späteren Lebenszeit jenes Wälzen im Golde mit prahlenden Behagen erzählt hatte, dann pflegte er eine Pause zu machen, während deren seine Gesichtszüge sich verfinsterten, seine Augen den verachtungsvollsten Grimm ausdrückten; dann faßte er plöglich seinen Hörer, halb mit Heftigkeit, halb fliehend, und rief ungestüm ihm drohend: „Haben Sie mich verstanden? Im Golde gewälzt hab' ich mich, wie Sie mich hier sehen! Aber jetzt — ich bitte Sie, thun Sie mir den einzigen Gefallen, spucken Sie mir in's Gesicht!“ Und wenn man vor der unerwarteten Zumuthung zurückschröckte, so fuhr er gebiethend fort: „Spucken Sie

mir in's Gesicht, sag' ich! Sie müssen! Ich verdiene es nicht anders! — Denn, hören Sie und spucken Sie mich an — ich habe von all dem Gelde nichts mehr! Ich hab' alles wieder verloren!“ Diese letzten Worte sagte er mit hinsinkendem weichem Tone. Auch bei dem wirklichsten Unglück noch Schauspieler, der davon wenigstens den Vortheil retten will, mit mächtiger Wirkung zu überraschen und zu rühren! — In der That war ihm sein Glanz und Reichthum nach wenigen Jahren auf demselben Wege wieder entschwunden, auf dem er gekommen war.

Die Gewinnung des Zuckers aus Runkelrüben. (B o s c h e s.)

V.

Klärung (clarification).

1) Der abgedampfte Saft enthält noch sehr viele fremdbartige Beimischungen, als: Pflanzeneiweiß, Schleim (gummige Substanz) Extractiv und Faserstoff, Kali, Kalk &c., von welchen er gereinigt werden muß.

2) Diejenige Operation, welche die Reinigung des Saftes von den eben angeführten Beimischungen zum Zweck hat, wird Klärung genannt.

3) Die Mittel, die man bei der Klärung anwendet, sind:

- a. Eiweiß und käsehaltige Körper, als: das Weiße von Eiern, Blut (Rinds) und Milch; und
- b. das Beinschwarz.

4) a. Bei der Klärung mit den ersten Mitteln verfährt man auf folgende Art: Der Syrup wird in einen Kessel gebracht und erwärmt. Hat er eine Temperatur von 40 — 50° R. erlangt, so werden demselben die eiweiß oder käsehaltigen Klärmittel in der Art zugesetzt, daß auf 100 Maß, oder 300 — 320 Pfd. Syrup das Weiße von 7 — 8 Eiern (das vorher im Wasser zu Schaum geschlagen und mit etwas Syrup verdünnt wurde), 1 Maß Blut, oder 2 — 2 1/2 Maß sauer zu beginnende Milch entfallen.

Nachdem der Zusatz erfolgt ist, wird der Syrup gerührt, der sich bildende, feste und dunkle Schaum*)

*) Der feste, dunkle Schaum ist ein Zeichen einer gelungenen Klärung. Bildet sich aber statt seiner eine Haut, die bei Wegnahme mit dem Schaumlöffel durch denselben durchgeht, so ist dieß ein Zeichen, daß man entweder mit einem schlechten Saft zu thun hat, oder daß bei den früheren Operationen ein Fehler unterlaufen sey.

In einem solchen Falle muß die Klärung wie-

mit einem Schaumlöffel abgenommen, und, wenn der Syrup klar von dem Schaumlöffel fließt, die Klärung unterbrochen.

5) b. Wird mit Beinschwarz geklärt, dann müssen nach Beschaffenheit des Saftes und der Zeit der Verarbeitung 5 — 10 pCt. angewendet werden. Um aber so viel Beinschwarz in eine vollkommene Berührung mit dem zu klärenden Saft zu bringen zu können, muß aus demselben ein Filter construirt, und der Saft durch dasselbe filtrirt werden.

6) Die Construction eines solchen Filters, welches nach seinem Erfinder, Dumont, das Dumont'sche Filter genannt wird, besteht in Folgendem: Man nimmt einen bei 3' hohen und 2 1/2' breiten Bottich; in diesen wird ein mit kleinen Löchern versehener Boden, 4 — 5" von dem wahren Boden entfernt, auf 3 — 4 Stützen, die auf den Dauben des Bottichs befestigt sind, gelegt. Ist dieß geschehen, dann wird auf den falschen Boden, nachdem er mit etwas Stroh und grober Leinwand bedeckt ist, das körnige oder das feine, mit feinem Kieffelsande gleichförmig gemengte und in beiden Fällen angefeuchtete Beinschwarz gebracht und etwas fest getreten.

Damit aber bei der Filtration das Beinschwarz nicht aufgewühlt werde, legt man auf dasselbe noch einen durchlöchernten Boden, der in grobe Leinwand eingeschlagen wird.

7) Beim Gebrauche der Dumont'schen Filter muß man folgende Vorrichtungen beobachten:

- a) daß der Saft auf dieselben successiv aufgetragen, etwa 3 — 4 Maß alle Stunden;
- b) daß der zuerst, so wie der zuletzt durch das Filter durchgegangene Saft entweder zur Verdünnung des über 25° B. abgedampften verwendet oder dem noch abzubampfenden Saft zugesetzt, und
- c) daß jedes Filter in einem Orte aufgestellt werde, dessen Temperatur 20 — 25° R. beträgt.

8) Auf einem Filter von der angegebenen Größe werden in 24 Stunden bei 240 — 250 Pfund, oder 80 — 85 Maß Syrup von 24 — 25° B. filtrirt. Da man aber aus 100 Centner Runkelrüben 360 — 540 Maß Syrup von der eben angegebenen Dichte erhält; so werden 4 — 6 derlei Filter erfordert, um den von 100 Centner Runkelrüben erhaltenen Syrup in 24 Stunden filtriren zu können.

9) Da jedoch eine so schnelle Filtrirung einer-

derhohlt werden. Die weiteren Mittel, die in einem solchen Falle anzuwenden sind, werden in der bereits angekündigten Brochure näher angegeben werden.

seits nicht nothwendig ist, und da andererseits die Filter ihre Wirksamkeit 4 — 5 Tage beibehalten, so reicht man mit 6 — 8 derlei Filter vollkommen aus, wenn täglich 100 Centner Runkelrüben verarbeitet werden, und in der Manipulation keine Unterbrechung statt finden soll*).

VI.

Einkochung (cuite).

1) Der geklärte Syrup wird auf flache Aufziehkessel gebracht und hier bis zum Crystallisations-Puncte eingekocht (eingedickt).

2) Die vorzüglichsten Mittel, die man anwendet, um den Zeitpunkt zu erkennen, wann das Einkochen unterbrochen werden soll, oder wann die Crystallbildung (Körnung) eingetreten ist, sind folgende:

- a. die Faden, und
- b. die Blasenprobe.

3) a. Bei der Fadenprobe verfährt man auf folgende Art: Man bringt einen Tropfen Syrup zwischen den Daumen und den Zeigefinger und entfernt dieselben. Zieht sich der Syrup zu einem Faden, welcher bei einer Entfernung der Finger von 2" der Art abreißt, daß sich seine Enden gegen die Finger zurückziehen, dann ist der Syrup hinreichend eingedickt.

4) b. Die Blasenprobe wird dadurch bewerkstelligt, daß man den in der Klärfel befindlichen Schaumlöffel herausnimmt, auf die Seite schleudert und dann auf denselben langsam bläst. Geht bei diesem Verfahren durch alle Löcher des Schaumlöffels feisenartige Blasen durch, dann muß das Einkochen unterbrochen werden.

VII.

Füllung der Zuckerformen.

1) Bevor die Zuckerformen gefüllt werden, bringt man den Syrup von mehreren Einkochungen in einen einzigen Kessel, um die Differenzen, welche in Betreff des Grades der Eindickung obwalten, zu beseitigen, und daher einen Zucker von gleicher Qualität zu erhalten.

2) Aus diesem (Sammel-) Kessel wird der Syrup bei einer Temperatur von 68 — 74° R. in die Zuckerformen, deren Abschlußlöcher verstopft sind, gebracht.

3) Bemerkt man, daß sich an den Wänden der Zuckerformen Crystalle gebildet haben, so wird der

*) In Böhmen wird seit einigen Jahren die sogenannte doppelte Klärung mit dem besten Erfolge angewendet. Ihr Wesen besteht darin, daß der filtrirte Syrup beim Einkochen mit Kalkmilch behandelt wird. Auf 200 Pfund Syrup wird 1/2 Pfund Kalkmilch, in welche das Weiße von einem Ei eingeschlagen ist, angewendet.

Inhalt derselben mit einem messerartig geformten Holze der Art gerührt, daß alle Puncte der Wände mit seiner Schneide berührt werden. Letzteres Erforderniß ist aus dem Grunde nothwendig, um den Zucker aus den Formen leichter herausnehmen zu können.

4) Hat der Syrup in den Formen die Consistenz eines festen Teiges erlangt — oder sind die Spitzen der Formen erkaltet —, dann werden die Ausflußlöcher derselben geöffnet, damit der nicht krystallisirte Antheil (Melasse genannt) des Syrops von dem krystallisirten abfließen könne.

5) Nach 2 — 3 Wochen ist die Melasse abgeflossen und der Rückstand zu einer mehr oder weniger braunen, festen Masse geworden, welche der verlangte Rohzucker ist.

VIII.

Reinigung des Zuckers.

1) Wünscht man statt Rohzucker sogleich weißen Zucker (farine) zu erhalten, so müssen die Zuckerformen mit einem nicht zu fetten und nicht zu magern Thon*), der zu einer breiartigen Masse umgewandelt wurde, gedeckt werden.

2) Das Verfahren, welches man dabei zu beobachten hat, ist folgendes:

Man macht die Oberfläche des in den Formen befindlichen Zuckers glatt und gießt mit einem Schöpfer so viel Brei darauf, daß er die Höhe von 1 bis 1 1/2" erlangt. Ist der Brei zu einem ziemlich festen Teig geworden, und hat er sich von den Wänden der Formen etwas gelöst, so wird er von Neuem mit der Hand angefeuchtet und erweitert. Nach 3 — 4 Tagen wird der Brei zu einem festen Kuchen, welcher weggenommen und durch einen zweiten Aufguß von Brei ersetzt wird, mit dem man eben so verfährt, wie mit dem ersten. Zwei bis drei solche Auslagen reichen hin, um den Zucker bis auf die Spitzen weiß zu machen.

3) Um jedoch einen Zucker von gleicher Farbe zu erhalten, müssen die Hüte auf ihre Basis gestürzt werden, damit sich der in den Spitzen zurückgebliebene Syrup durch die ganze Masse gleichförmig vertheilen könne. Ist dies geschehen, dann nimmt man die Zuckerformen weg und bringt die Brode auf einen Ort — gewöhnlich Zuckerboden genannt — dessen Temperatur 18 — 20° R. beträgt.

4) Die Melasse wird gesammelt, eingekocht und weiter so behandelt wie das erste Product, nur mit

*) Einen zu diesem Zwecke sehr brauchbaren Thon findet man bei Billiggrätz, Dobrova, Gabriels und Voog unweit Kroisbach.

dem Unterschiede, daß das Füllen nicht in kleine (Mellis-) sondern in große (Wasser-) Formen erfolgen, und das Mühren oder Stören bei einer etwas niedrigeren Temperatur (bei 66 — 68° R.) Statt finden soll.

5) Der aus der ersten Melasse erhaltene Zucker ist das zweite Product der Zuckersabrication.

6) Die Melasse, welche man bei dem zweiten Producte erlangt, wird in, mit Umsicht betriebenen, Fabriken auf dieselbe Weise behandelt, wie die erste, oder man erzeugt noch ein drittes und manchmal auch noch ein viertes Product. —

Zusammenstellung der Producte, die man bei der Zuckersabrication aus 100 Centner Runkelrüben erhält:

- A. An rohem Saft erhält man 2000 — 3000 Maß, oder 5000 — 7600 Pfd.; — B. an geläutertem Saft 1800 — 2700 Maß, oder 4387 — 6580 Pfd.; — C. an abgedampftem Saft von 25 — 30° B. 360 bis 540 Maß, oder 1080 — 1620 Pfd.; — D. an eingedicktem Saft von 25 — 30° B. 215 — 322 Maß, oder 752 — 1127 Pfd.; — E. an Zucker, und zwar:
- | | | |
|------------------------|-----------|----------------|
| a) vom ersten Producte | . . . | 312 — 500 Pfd. |
| b) vom zweiten | „ . . | 130 — 200 „ |
| c) vom dritten | „ . . | 58 — 100 „ |
| d) zusammen | | 500 — 800 Pfd. |
- F. An Melasse 75 — 98 Maß, oder 252 — 327 Pfd., — und G. an Rübenmark 500 — 3000 Pfd.

Deutschthümelnnde Deutlichkeit.

Der Correspondent von Nürnberg enthält unter seinen nichtpolitischen Nachrichten folgenden Artikel: Ein Deutschthümeler schlug vor, folgende in der Musik gebräuchliche Namen also abzuändern: Concert, Klangmachwerkerei. Componist, Tonsagwerker. Symphonie, Zusammenklangwerk. Harmoniesag, Klangmachsag. Concert, Tonsreitwerk. Arie, Luftgesang. Terzett, Dreigesang. Finale, Endgesang. Violoncello, Tiefgeige. Flöte, Hochholz. Fagott, Tiefholz. Sopran, Höchstfang. Tenor, Dünnsang. Fuge, Tonfluchtswerk. Duett, Zweifang. Chor, Vollsang. Violine, Hochgeige. Bass, Grundgeige. Clarinette, Hellholz. Trompete, Schmettermessing. Alto, Hochsang. Bass, Grundfang. Capellmeister, Obertonmeister. Musikdirector, Tonwerkordner. Kantor, Sangwerker. Dar- aus ließe sich nachfolgender Concertzettel formiren:

Große Gesang- und Klangmacherwerkerei.

1. Theil. Zusammenklangwerk von einem unbekannten Tonsagwerker. Luftfang für Höchstgesang mit Vollsang mit obligatem Hellholz, gesungen von N. N. Tonsreitwerk für die Hochgeige vom Tonsreitwerker Spehr. Zweifang mit Dreifang für Höchstfang, Dünnsang und Grundfang aus Silvana vom Obertonmeister Weber. 2. Theil. Klangmachsag für Hellholz, Tiefholz, Tiefgeige und Grundgeige. Tonfluchtswerk von Carti, achtsimmig. Endfang und Vollsang von Tonwerkordner Bierer. Die nächste Tonsreitwerk-Versammlung ist in acht Tagen. In derselben wird sich die berühmte Höchstfangwerkerin N. N. hören lassen; auch verspricht Herr N. aus Dresden dem Publikum einen hohen Genuß, indem sein künstlicher Schmettermessingwerker auf dem Schmettermessing Stückchen blasen soll.

Notiz für Pferdeliebhaber.

Ein in Brüssel wohnender Engländer hat seinem Pferde, weil er es für kurzichtig hält, eine elegante Brille machen lassen, und so kann man ihn nun täglich auf seinem bebrillten Pferde spazieren reiten sehen.

Miscellen.

Neulich wurde ein Irländer angeklagt, eine Spate, fünf Schilling werth, gestohlen zu haben. Der entwendete Gegenstand lag vor, die Sache war klar, das Urtheil konnte unmöglich günstig lauten. Auf einmal aber erhebt sich einer der Geschworenen, und erklärt, das gestohlene Gut sei keine Spate, sondern eine Schaufel; da er Eisenmanufacturist sey, müsse er die Sache genau verstehen. Diese Rede ward in Betracht gezogen und — der Gefangene freigegeben.

Ein Freund schreibt vom Lande als Neuigkeit: „Auch bei uns liegen jetzt sehr Viele an der Krippe.“

Wortnetz.

3. 4. Ein garstig Ding, das gerne ruht;
2. 3. 4. 5. Des schönsten Teppich's Rand;
1. 3. 4. Die Schutzwehr gegen MeeresRuth;
2. 3. 1. Ein Trank aus fremdem Land.
1. 3. 4. 5. Die Waff' in Mörderhänden sucht:
Geweihtes Blut entsteht;
1. 2. 3. 4. 5. In diesem Land, war dieß gedruckt,
Doch Jeder nicht, der's liest.

J. G. Seidl.