



Elbingsche

Anzeigen

von

Handlungs- ökonomischen- historischen und litterarischen
Sachen.

VIItes Stück. Donnerstag den 24sten Januar, 1788.

Von der Spanischen und Italiänischen
Pottasche.

Das Sodasalz ist die Pottasche der Spanier und Italiäner. Sie wird aus verschiedenen Pflanzen, die man hier zu dem Ende säet und die auch wild wachsen, gezogen. Gemeinhin wird die Pflanze Soda genannt. Sie ist für die mittägigen Küsten von Spanien und Sicilien ein un- gemein wichtiges Kraut, welches in einem salzigen Boden, theils wild, theils durch

die Cultur wächst, die aber gar nicht mühsam ist. Swinburne führt 4 Sorten von der Spanischen an, die vornemlich dazu gebraucht werden, als 1) Barilla, Salsola Soda, und Kali Linn: 2) Gazul ist der Barilla sehr ähnlich, wird aber nach Beschaffenheit des Bodens alle 3 bis 5 Jahre einmal gesäet. 3) Soja. 4) Salicor. Dillon sagt, daß es in der Ebene von Alicante 8 bis 10 Arten Pflanzen gebe, die darzu gebraucht würden. Diese Pflanzen werden zu Asche gebrannt,
und

und geben dann das Sodasalz, oder die Sode, welche zum Glasmachen, Leinwandbleichen, zur Seife und zur Seidenfärbereyen unentbehrlich ist. Die Asche aller dieser Pflanzen enthält ein starkes Alkali, davon das von der Barilla das beste und reinste ist, obgleich nicht in so grosser Menge. Die Barilla giebt die tüchtigste Asche zum Glasmachen und dem Leinwandbleichen, die andern Arten aber nimt man zur Seife. Alle machen die Leinwand weiß, aber auch zugleich mürbe, und greifen sie zu sehr an, ausgenommen die Barilla. Die Barilla wird im Frühling in niedrigen Gegenden an der See, oder auch an Salzsümpfen gesäet. Sie gehet bald auf und wird 3 Monate drauf wenn sie in ihrer besten Kraft ist, abgeschnitten und wie Heu getrocknet. Als denn werden einige Bündel davon in zugemachte Löcher gesteckt, und das Loch mit Erde zugedeckt, nachdem man zuvor den Bündel angesteckt und nur so viel Luft gelassen hat, als zur Erhaltung des Feuers nöthig ist. Das Feuer verzehret die Pflanze, und die Asche verglaset sich mit der großen Quantität des aus den Pflanzen gezogenen Salzes. Man läßt es 14 Tage erkalten. Bey Eröffnung der Grube findet sich das Salz in einen festen Klumpen zusammenbacken, das man wie Stein im Steinbruch brechen und heraus schlagen muß. Ein Acker Barilla giebt ohngefehr eine Tonne Aschensalz. In Italien nennet man die großen Stücken Ballate, die kleinen Tochi oder Tochetti, und den Staub Polvere di Soda. Soda als Waare betrachtet, wird in Souदा de Barilla, und Souदा de Bourdine (von der Bourde oder wilden Sode) eingetheilet. Die erstere ist die beste, und davon sind ofte in einem Jahr aus Mi-

cant, wo die mehreste Barilla nach England, Frankreich und Holland ausgeführt wird, 4 Millionen Pfunde, und von der letztern 7 bis 800,000 Pfund ausgeführt werden. In Sicilien werden alle Jahre 80 bis 90000 Centr. oder Cantara gemacht, welche größtentheils nach Venedig und Marseille verschifft werden.

Herr Ziehbun hat die Erfahrung gemacht, daß die rothen Beeren der Schwarzwurzel *actea spicata*, so gut wie Cochenille färben. Er kochte sie mit Weinstein erhöhte sie mit Zinnsolution und sie gaben eine ächte Farbe.

Das Geheimniß eines Teutschen, der in Toskana das Leder schön grün zu färben wußte, bestehet darinn, daß das Leder so lange in gelbes Duroct von Sauerdorn (*berberis vulgaris*) eingetunkt werde, bis es ganz gelb ist. Darauf wird es getrocknet und nachher so oft in die mit Bitriolsäure gemachte Indigoauflösung getaucht, bis die Farbe angenehm grün wird.

Bier.

Der Brauer in Berlin, ziehet vom Scheffel Malz eine Tonne Bier, und die Tonne wird für 2 Rthlr. verkauft. Es ist keinem Zweifel unterworfen, daß dieser Preis bey der wirklichen Güte des Bieres nicht sehr mäßig sey. Für den ärmern Theil Menschen sorgt man noch überdem dadurch, daß man noch ein Halbbier zieht, indem man Wasser noch einmal kochen und über die Tröber darüber gießen läßt, welchen Abzug man sehr wohlfeil verkauft. Der Preis des Weizenbiers ist mit dem Gerstenbier gleich, und das starke Mannheimer Hopfenbier gilt nicht über 1 Ggr. der Stof.

Der

Der Bierschenker, der das Bier auf Boutellen schlägt und den Stof oder das Quart für 9 Pfennige verkauft, gewinnt also nur den 2ten Theil oder 3 Pfennige, und ob er schon einen Zusatz von Wasser macht, so leidet er auf der andern Seite aber auch durch das Springen der Boutellen. Dahingegen kostet in Elbing die Sonne Gerstenbier 4 Rthlr. Man zieht von 95 Scheffel 90 Tonnen. Das Bier trinken muß also hier unter die Depenset und zum Luxus gerechnet werden. Denn welcher arme Mensch der täglich ein paar Stof trinken würde, kann täglich 8 pr. Groschen dazu anwenden. Die Verschwendung erhöht sich noch um 100 Prozent, sobald man nicht Bier vom Faß, sondern auf Boutellen gezogen nimt; hiervon kosten 2 Halben oder 1 Stof 8 Groschen. und wird also hier die Tonne Bier, wobei doch etwas Wasserzusatß ist, um acht Rthlr. verkauft. Wegen des schlechten und bald in Fäulniß übergehenden Wasser, ist es gewissermassen für jeden Menschen nothwendig und für seine Gesundheit zuträglich sich ans Bier zu gewöhnen. Allein wegen der hohen Preise des Bieres, die nicht ein jeder bezahlen kann, muß mancher deshalb auf seine Gesundheit renunciren. Man muß entweder niemals die geringste Kenntniß von der Brauerey besitzen, oder niemals anders als Elbingisches Bier getrunken haben, wenn man behaupten will, daß die Güte mit dem Preise übereinstimme.

Bei einem andern Verhalten kann man versichert seyn, daß nach Verhältniß der Menschenmenge, die Consumtion sich wenigstens noch um 2 mal erhöhen müßte, und was wäre nun in Absicht des Ertrages für ein Unterschied? Von der Behandlungsart beim Brauen will ich nichts sagen; eine Gesellschaft die so alt

ist, daß sie vielleicht seit 100 Jahren nicht einen Strich von ihrem Verfahren abgewichen, muß allezeit für unentzählich angesehen werden. Mit Elbing ähnliche Einrichtungen, wo die Braugerechtigkeit auf den Häusern haftet, und die eine Braukommun ausmachen, habe ich in Schlesien, Böhmen, Sachsen und auch im Reiche gefunden. Allein hier hat die ganze Stadt nur ein oder zwey Brauhäuser, wo man durch einen angelegten Brauer, der Reiche nach brauen läßt. Denn welche Hindernisse in den Nahrungen, und welche erschreckliche Kosten-erhöhung würde das seyn, wenn die Quantität Bier welche eine dieser Städte jährlich bebürfte in 150 verschiednen Brauhäusern gebrauet werden sollte, in welchen so vielerley Geräthschaften unterhalten werden müßten. (Die Fortf. folgt.)

A n e k d o t e .

Nichts hat sich wohl mehr ausgebreitet, als der Gebrauch des Rauch und Schnupftobacks. Viele brauchten ihn als Arznei, viele aus Hofetiquette, viele als eine Nachahmung die endlich Gewohnheit wurde, viele zum Zeitvertreib, und viele, um die Unannehmlichkeit des Rauchs nicht zu ertragen, rauchten selbst mit. Der Gebrauch wurde so allgemein, daß so gar das Gesetz Verbote zu geben gendthiget war. Er fand Vertheidiger und Gegner und gab zu vielen Streitigkeiten Anlaß. Ein Großsultan Czar, ein König in Persien, verboten ihren Unterthanen den Gebrauch des Schnupftobacks, bey Verlust der Nase, und nach nochmaliger Uebertretung bey Verlust des Lebens. Pabst VIII, that durch eine Bulle die in Bann, die in der Kirche Toback schnupften. Der englische König Jacob I. schrieb ein dickes Buch wider den Toback. Die

Die medicinische Facultät zu Paris bewies öffentlich in Thesen die Schädlichkeit dieses Krautes, und dabey war das sonderbarste, daß der Doctor der den Vorsitz führte, eine Dose Toback bey sich stehen

hatte, und indem er ein wichtiges Argument das die Schädlichkeit des Tobacks bewies, hervorbrachte, allemal eine Priesse in die Nase steckte.

In hiesiger Buchhandlung ist neu zu haben:

- 1) Dieskau Vortheile der Gärtnerrey, 5 Sammlungen. 7 fl. 2) Schmalzings Nestelck der Blumen. 2 fl. 9 gr. 3) Der fluge und sorgfältige Gärtner, oder nützliches Hausbuch für Liebhaber eines wohlunterrichteten Blumen- und Lustgartens, mit K. von Krause. 8 Leipz. 1 fl. 15 gr. 4) Gabriels Küchen und Blumengarten, 8 Tüb. 2 fl. 5) Handbuch für Kaufleute, 8 Leipz. 4 fl. 15 gr. 6) Kochbuch, neues, 8 Tüb. 2 fl. 7) Kochbuch, neues, von Fastenspeisen mit Trenchirbuch, 8 Tüb. 2 fl. 8) Unterricht für ein junges Frauenzimmer, das Küche und Haushaltung selbst besorgen will, 2 und 3ter Theil, 8 Danzig. 6 fl. 9) Legion der Kochkunst, 8 Prag. 3 fl. 10) Launen und Anekdoten, ein Buch nach der Mode, 2 Bändchen, 8 Leipz. 2 fl.

Wechsel=Cours. Elbing, den 14. Januar 1788.

Amsterdam	41 Tage	1 l. vls.		309 gr.
—	71 —			307 1/2 gr.
Hamburg	3 Wochen	1 Rthlr. bco.		137 gr.
—	6 —			136 1/2 gr.
Rändige holländische Dukaten			fl.	9 16 gr.
Nurändige dito				9 3 "
Alberts=Thaler rändig				4 18 "
dito alte				4 17 "
Alte Rubeln				3 19 "
Neue dito				3 6 "
Gute dito				3 6 "
Friedr. Wilh. D'or				15 29 = 30
Louis-Carl-d'or				15 24 "

Ein auf der Höhe gelegenes Landguth, wozu vier Huben Säländ und einige Morgen Wald, sind aus freyer Hand zu verkaufen, Kauflustige belieben sich bey dem Wäckerl Hrn. Truhardt zu melden.

Diese Elbingische Anzeigen sind Montags und Donnerstags in der hiesigen Buchhandlung und auf allen Königl. Postämtern zu haben.



Elbingische

Anzeigen

von

Handlungs-ökonomischen-historischen und litterarischen
Sachen.

VIItes Stück. Donnerstag den 24sten Januar, 1788.

Von der Spanischen und Italiänischen
Pottasche.

Das Sodasalz ist die Pottasche der Spanier und Italiäner. Sie wird aus verschiedenen Pflanzen, die man hier zu dem Ende säet und die auch wild wachsen, gezogen. Gemeinhin wird die Pflanze Soda genannt. Sie ist für die mittägigen Küsten von Spanien und Sicilien ein un- gemein wichtiges Kraut, welches in einem salzigen Boden, theils wild, theils durch

die Cultur wächst, die aber gar nicht mühsam ist. Swinburne führet 4 Sorten von der Spanischen an, die vornemlich dazu gebraucht werden, als 1) Barilla, Salsola Soda, und Kali Linn: 2) Gazul ist der Barilla sehr ähnlich, wird aber nach Beschaffenheit des Bodens alle 3 bis 5 Jahre einmal gesäet. 3) Soja. 4) Salicor. Dllon sagt, daß es in der Ebene von Alicante 8 bis 10 Arten Pflanzen gebe, die darzu gebraucht würden. Diese Pflanzen werden zu Asche gebrannt, und

und geben dann das Sodasalz, oder die Sode, welche zum Glasmachen, Leinwandbleichen, zur Seife und zur Seidenfärbereyen unentbehrlich ist. Die Asche aller dieser Pflanzen enthält ein starkes Alkali, davon das von der Barilla das beste und reinste ist, obgleich nicht in so grosser Menge. Die Barilla giebt die tüchtigste Asche zum Glasmachen und dem Leinwandbleichen, die andern Arten aber nimt man zur Seife. Alle machen die Leinwand weiß, aber auch zugleich mürbe, und greifen sie zu sehr an, ausgenommen die Barilla. Die Barilla wird im Frühling in niedrigen Gegenden an der See, oder auch an Salzstümpfen gesäet. Sie gehet bald auf und wird 3 Monate drauff wann sie in ihrer besten Kraft ist, abgeschnitten und wie Heu getrocknet. Als denn werden einige Bündel davon in zugemachte Echer gesteckt, und das Loch mit Erde zugedeckt, nachdem man zuvor den Bündel angestecht und nur so viel Luft gelassen hat, als zur Erhaltung des Feuers nöthig ist. Das Feuer verzehret die Pflanze, und die Asche verglaset sich mit der großen Quantität des aus den Pflanzen gezogenen Salzes. Man läßt es 14 Tage erkalten. Bey Eröffnung der Grube findet sich das Salz in einen festen Klumpen zusammenbacken, das man wie Stein im Steinbruch brechen und heraus schlagen muß. Ein Acker Barille giebt ohngefehr eine Tonne Aschensalz. In Italien nennet man die großen Stücken Ballate, die kleinen Tocchi oder Toghetti, und den Staub Polvere di Soda. Soda als Waare betrachtet, wird in Sou-da de Barilla, und Sou-da de Bourdine (von der Bourde oder wilden Sode) eingetheilet. Die erstere ist die beste, und davon sind ofte in einem Jahr aus Ali-

cant, wo die mehreste Barilla nach England, Frankreich und Holland ausgeführt wird, 4 Millionen Pfunde, und von der letztern 7 bis 800,000 Pfund ausgeführt werden. In Sicilien werden alle Jahre 80 bis 90000 Centr. oder Cantara gemacht, welche größtentheils nach Venedig und Marseille verschifft werden.

Herr Tiefel hat die Erfahrung gemacht, daß die rothen Beeren der Schwarzwurzel *actea spicata*, so gut wie Cochenille färben. Er kochte sie mit Weinstein erhobte sie mit Zinnlösung und sie gaben eine ächte Farbe.

Das Geheimniß eines Teutschen, der in Toskana das Leder schön grün zu färben wußte, bestehet darinn, daß das Leder so lange in gelbes Decoet von Sauerdorn (*berberis vulgaris*) eingetunkt werde, bis es ganz gelb ist. Darauf wird es getrocknet und nachher so oft in die mit Vitriolsäure gemachte Indigoauflösung getaucht, bis die Farbe angenehm grün wird.

Bier.

Der Brauer in Berlin, ziehet vom Schafel Malz eine Tonne Bier, und die Tonne wird für 2 Rthlr. verkauft. Es ist keinem Zweifel unterworfen, daß dieser Preis bey der wirklichen Güte des Bieres nicht sehr mäßig sey. Für den ärmern Theil Menschen sorgt man noch überdem dadurch, daß man noch ein Halbbier zieht, indem man Wasser noch einmal kochen und über die Tröbber darüber giesen läßt, welchen Abzug man sehr wohlfeil verkauft. Der Preis des Weizenbiers ist mit dem Gerstenbier gleich, und das starke Mannheimer Hopfenbier gilt nicht über 1 Egr. der Stof.

Der

Der Bierschenker, 1 der das Bier auf Boutellen schlägt und den Stof oder das Quart für 9 Pfennige verkauft, gewinnt also nur den 2ten Theil oder 3 Pfennige, und ob er schon einen Zusatz von Wasser macht, so leidet er auf der andern Seite aber auch durch das Springen der Boutellen. Dahingegen kostet in Elbing die Tonne Gerstenbier 4 Rthlr. Man zieht von 95 Scheffel 90 Tonnen. Das Bier trinken muß also hier unter die Depensen und zum Luxus gerechnet werden. Denn welcher arme Mensch der täglich ein paar Stof trinken würde, kann täglich 8 pr. Groschen dazu anwenden. Die Verschwendung erhöht sich noch um 100 Prozent, sobald man nicht Bier vom Faß, sondern auf Boutellen gezogen nimt; hiervon kosten 2 Halben oder 1 Stof 8 Groschen. und wird also hier die Tonne Bier, wo bey doch etwas Wasserzusaß ist, um acht Rthlr. verkauft. Wegen des schlechten und bald in Fäulniß übergehenden Wasser, ist es gewissermassen für jeden Menschen nothwendig und für seine Gesundheit zuträglich sich ans Bier zu gewöhnen. Allein wegen der hohen Preise des Bieres, die nicht ein jeder bezahlen kann, muß mancher deshalb auf seine Gesundheit renunciren. Man muß entweder niemals die geringste Kenntniß von der Brauerey besitzen, oder niemals anders als Elbingsches Bier getrunken haben, wenn man behaupten will, daß die Güte mit dem Preise übereinstimme.

Hey einem andern Verhalten kann man versichert seyn, daß nach Verhältnis der Menschenmenge, die Consumtion sich wenigstens noch um 2 mal erhöhen müßte, und was wäre nun in Absicht des Ertrages für ein Unterschied? Von der Behandlungsart bey dem Brauen will ich nichts sagen; eine Gesellschaft die so alt

ist, daß sie vielleicht seit 100 Jahren nicht einen Strich von ihrem Verfahren abgewichen, muß allezeit für untrüglich angesehen werden. Mit Elbing ähnliche Einrichtungen, wo die Braugerechtigkeit auf den Häusern haftet, und die eine Braukommun ausmachen, habe ich in Schlesien, Böhmen, Sachsen und auch im Reiche gefunden. Allein hier hat die ganze Stadt nur ein oder zwey Brauhäuser, wo man durch einen angesetzten Brauer, der Reihe nach brauen läßt. Denn welche Hindernisse in den Nachrungen, und welche erschreckliche Kosten-erhöhung würde das seyn, wenn die Quantität Bier welche eine dieser Städte jährlich bedürfte in 150 verschiedenen Brauhäusern gebrauet werden sollte, in welchen so vielerley Geräthschaften unterhalten werden müßten. (Die Forts. folgt.)

A n e k d o t e .

Nichts hat sich wohl mehr ausgebreitet, als der Gebrauch des Rauch und Schnupftobacks. Viele brauchten ihn als Arzeney, viele aus Hofetiquette, viele als eine Nachahmung die endlich Gewohnheit wurde, viele zum Zeitvertreib, und viele, um die Unannehmlichkeit des Rauchs nicht zu ertragen, rauchten selbst mit. Der Gebrauch wurde so allgemein, daß so gar das Gesetz Verbote zu geben genöthiget war. Er fand Vertheidiger und Gegner und gab zu vielen Streitigkeiten Anlaß. Ein Grossultan Szaar, ein König in Persien, verboten ihren Unterthanen den Gebrauch des Schnupftobacks, bey Verlust der Nase, und nach nochmaliger Uebertretung bey Verlust des Lebens. Pabst VIII, that durch eine Bulle die in Bann, die in der Kirche Toback schnupften. Der englische König Jacob I. schrieb ein dickes Buch, wider den Toback.
Die

Die medicinische Facultät zu Paris bewies öffentlich in Ehefen die Schädlichkeit dieses Krautes, und dabei war das sonderbarste, daß der Doctor der den Vorsatz führte, eine Dose Toback bey sich stehen

hatte, und indem er ein wichtiges Argument das die Schädlichkeit des Tobacks bewies, hervorbrachte, allemal eine Priefe in die Nase steckte.

In hiesiger Buchhandlung ist neu zu haben:

- 1) Dieskau Vortheile der Gärtnerey, 5 Sammlungen. 7 fl. 2) Schmalings Nesticke der Blumen. 2 fl. 9 gr. 3) Der kluge und sorgfältige Gärtner, oder nützliches Hausbuch für Liebhaber eines wohlunterrichteten Blumen- und Lustgartens, mit K. von Krause. 8 Leipz. 1 fl. 15 gr. 4) Gabriels Küchen und Blumengarten, 8 Tüb. 2 fl. 5) Handbuch für Kaufleute, 8 Leipz. 4 fl. 15 gr. 6) Kochbuch, neues, 8 Tüb. 2 fl. 7) Kochbuch, neues, von Gastenpeisen mit Trenchirbuch, 8 Tüb. 2 fl. 8) Unterricht für ein junges Frauerzimmer, das Küche und Haushaltung selbst besorgen will, 2 und 3ter Theil, 8 Danzig. 6 fl. 9) Legion der Kochkunst, 8 Prag. 3 fl. 10) Launen und Anekdoten, ein Buch nach der Mode, 2 Bändchen, 8 Leipz. 2 fl.

Wechsel-Cours. Elbing, den 14. Januar 1788.

Amsterdam	41 Tage	1 L. vls.		309	gr.
—	71 —			307	1/2 gr.
Hamburg	3 Wochen	1 Rthlr. beo.		137	gr.
—	6 —			136	1/2 gr.
Rändige holländische Dukaten			fl.	9	16 gr.
Nurrändige dito				9	3 "
Alberts-Thaler rändig				4	18 "
dito alte				4	17 "
Alte Kubeln				3	19 "
Neue dito				3	6 "
Gute dito				3	6 "
Friedr. Wilh. D'or				15	29 = 30
Louis-Carl-d'or				215	24 "

Ein auf der Höhe gelegenes Landguth, wozu vier Huben Seland und einige Morgen Wald, sind aus freyer Hand zu verkaufen, Kauflustige belieben sich bey dem Wäcker Hrn. Truhardt zu melden.

Diese Elbingische Anzeigen sind Montags und Donnerstags in der hiesigen Buchhandlung und auf allen Königl. Postämtern zu haben.