



ihre Freiheit zu fassen. Sie glaubten, daß Unsitte und rohes Betragen Zeichen der Freiheit seien. Je schamloser man war, um so höher, emancipirter hielt man sich.

Es waren, sittengeschichtlich interessante Neuerung Peter's des Großen betraf die Aufhebung des Ehezwanges. Die Eltern allein hatten bisher über das Schicksal ihrer Kinder zu entscheiden gehabt. War die Tochter erwachsen, so kamen die Eltern derselben zu einem Zugewissen und boten ihm oder wem er mit seinem Vermögen nicht gleich herausziehen wollte — seinen Eltern das Mädchen an und machten nach Art der Marktchreiter eine vortheilhafte Beschreibung des Brautjohannes. Waren nun die Eltern miteinander einig geworden, so wurde die Hochzeit sofort vollzogen, ohne daß sich das Brautpaar jemals gesehen hatte. Nach vollzogener Trauung brachte der Priester dem jungen Paare ein geräumiges Glas mit Champagner dar, das er, nachdem die Neuwermählten ihm daraus dreimal ordentlichen Beiseid gethan, auf die Erde warf, worauf es von der Braut zertritten wurde, mit dem Bismarck. Allen wünschte ich gleiche Verschämterung, welche zurüben Mann und Frau Verheiratung und Bismarck hervor-zurufen sich unterziehen werden. Nunmehr trat der Vater der Braut hinzu, zeigte ihr eine Birnenrupe, gab ihr damit einige Streiche und sagte: „Siehe, meine liebe Tochter, das sind die letzten Schläge, die du von meiner Hand bekommst. Ich entlasse dich aus der väterlichen Gewalt und übergebe dich der beneideten Gehorsam, so möge er dich an meiner Statt durch die gültigen Rufe an deine Schuldigkeit erinnern.“ Mit diesen Worten übergab der Vater der Tochter das Zweiglein, das bei der altväterlichen Frauen gleiches Ansehen genos wie der Trauring. Nach dieser schönen Einleitung der Ehe wurde die Braut in das Haus des Brautgastes geführt.

Wie konnten so geschlossene Bindnisse gelöst werden? Nicht genug, daß keine Liebe zwischen den Ehegatten erwachsen konnte, war das Weib dem Manne so unterthan, daß es den Herrn befehlen mußte. Für die schlechte Behandlung rieth es sich, wo es konnte, mit hellem Innuere. Dafür wieder trachte der Mann die Frau mit schweren Mißhandlungen, ja oft mit dem Trachte die Aufhebung des Ehezwanges als großen Schritt dazu. Er befohl, daß seine Ehe ohne freie Einwilligung des jungen Paares geschlossen werde und daß die Verlobten sich wenigstens sechs Wochen vor der Hochzeit sollten leben dürfen. Das waren die Anfänge der russischen Frauen-Emancipation.

Nach dem einstimmigen Urtheil aller Reisenden des sechszehnten und achtzehnten Jahrhunderts waren die russischen Frauen jener Zeit ganz hübsche Geschöpfe. Nur hielten sie sich nicht für schön, wenn sie nicht ziemlich roth im Gesichte waren. Wollten die Russen damals eine schöne Frau beschreiben, so sagten sie: sie hat eine lebhaftes Röthe, was das höchste Lob für ein russisches Frauzimmer war. Und wenn die Natur die Russinnen es nicht, so ließ durch die Kunst zu verschaffen, denn sie schminkten sich unermüdet. Die Bauernbinnen auf der Landstraße, die Betschinnen in der Stadt bettelten nicht um Brot, sondern um ein paar Kopeten zur Schminke. Auch Heiligkeit galt als großer, beneidenswerther Vorzug. Sehr in Mode waren schwarze Zähne und Schönheitsschäfer in allerhand Thieren, als: Blumen, Bäume, Wagen, Pferde oder andere Thiere. Die Jungfern hochten ihr Haar zum Theil in zwei, auf den Rücken herunterhängende Zöpfe, an denen am Ende grobe kurze Quasten befestigt waren. Die verheiratheten Frauen aber trugen ihr Haar unter einer Haube.

Als nun die Frauen von Stände sich auf Peter's Befehl nach ausländischer Mode kleiden mußten, kam es häufig vor, daß manche sich nicht bairin zu finden verstanden, und man besagte wohl einer vornehmen russischen Dame, die nach deutscher oder französischer Sitte aufs prächtigste in Damast dabei aber befrist ging und ihre Pantoffeln verlegen in der Hand trug, weil sie nicht damit anzufangen wußte. Selbst die Gemalin des Zaren, Katharina I., die allerdings aus der Hofe des Volkes hervorgegangen war und nicht einmal zu leiten oder durch nur ihren Namen zu unterscheiden verstand, selbst Katharina machte in Bezug auf ihre Tracht oft die größten Schnitzer und brachte den Zaren in die schlimmste Verlegenheit.

Nicht so sehr wie die Städtebewohnerinnen füllten die Weiber auf dem Lande die eingetretene Veränderung. Sie kamen selten aus der Stube, blieben zum Theil bei ihren alten Sitten und Unsitten, gingen nach wie vor barfuß oder zogen plumpe Schuhe an wie die der Männer. Auf dem Weibe hatten sie im Sommer nur einen langen dünnen Kittel von blauem Linnen ohne Aermel, den sie mit einem Gürtel befestigten; des Winters aber zogen sie einen Schapelz darüber. Den Hals zierten sie mit einer Schnur Glasperlen, die Ohren mit großen, dreifach untereinanderhängenden Ohrringen. Auf der Brust hatten sie schließlich ein kleines bleernes Kreuz, das sie fast niemals ablegten. Solches Kreuzlein trugen auch die Männer. Man hielt es für so heilig und für einen Rufren notwendig, daß man seinen Todten feierlich begrub, den man ohne dieses Kreuzchen fand. (Köln. Bzg.)

Mais als Nahrungsmittel.

Der Geh. Ober-Regierungsrath Prof. Dr. Thiel hielt vor kurzem im Berliner Landwirthschafts-Verein einen Vortrag über den Werth von Mais als Nahrungsmittel für Menschen. Während der letzten zehn Jahre hat Deutschland an Vorräthen verzehrt: 5 1/2 Millionen Tonnen Roggen (die Zonne zu 20 Gr.) und 2 1/2 Millionen Tonnen Weizen. Schon seit längerer Zeit erzeugt Deutschland nicht mehr den nöthigen Bedarf an Vorräthen: im Durchschnitt der Jahre fehlt uns 1/10 des nöthigen Roggens und 1/6 des Bedarfs an Weizen. So müssen wir jährlich 600,000 t Roggen und 400,000 t Weizen aus dem Auslande beziehen, was nach den gegenwärtigen Preisen eine Ausgabe von 200 Mill. M. bedeutet. Die Ursachen dieser Erträge liegen nicht in der Verringerung der Fruchtbarkeit uneres Bodens, auch nicht darin, daß durch den Anbau anderer Gewächse (Getreiden, Kartoffeln usw.) zu viel Land dem Getreidebau entzogen worden ist, sondern in der ungleicheren Vertheilung der Bevölkerung und dem gesteigerten Konsum. Es wird sehr, wo die Getreideernte sich über das Durchschnittsmittel erheben haben, der Gedanke nahe gerückt, hat das Getreide eine andere Verwendung einzuführen und so die Ausgaben an das Ausland billiger zu gestalten. Doch man diese Frage nicht schon früher ins Auge gefaßt hat, liegt darin, daß das Bedürfnis nach fremdem Roggen und Weizen nicht auf einmal, sondern erst allmählich sich entwickelt hat; zudem ist es ungleich schwieriger, die Bevölkerung an ein neues Nahrungsmittel, welches der richtigen Ernährung dienlich ist, zu gewöhnen. Am meisten fäherlich ist in diesen Punkten die Betrachtung der Ernährung anderer Völker. Der Hinweis auf den Mais. Dieser ist in Amerika so verbreitet, daß man davon einfach wie von Korn spricht; auch im Süden Europas ist er sehr eingebürgert. Bei uns hat er sich schon deshalb nicht weit verbreiten können, weil er in Norddeutschland überhaupt nicht mehr reif wird und in Süddeutschland der Ertrag nicht so lohnend ist, wie beispielsweise in Italien. Im Süddeutschland wie auch im Norden uneres Vaterlandes dient der Mais vielfach als Viehfutter und als Surrogat für Kartoffeln in der Spiritusbrennerei. In Italien und Ungarn dagegen wird er in hervorragendem Maße zur Ernährung der Bevölkerung verwendet. Dies ist dadurch begründet, daß Mais nicht nur die nöthigen Substanzen enthält, welche zur menschlichen Ernährung erforderlich sind, sondern daß er den großen Vorzug hat, welchen alle nahrungsmittel haben müssen, daß uns zum auf möglichst einfache Art zu lösen ist, wie beispielsweise in Italien. Im Süddeutschland wie auch im Norden uneres Vaterlandes dient der Mais vielfach als Viehfutter und als Surrogat für Kartoffeln in der Spiritusbrennerei. In Italien und Ungarn dagegen wird er in hervorragendem Maße zur Ernährung der Bevölkerung verwendet. Dies ist dadurch begründet, daß Mais nicht nur die nöthigen Substanzen enthält, welche zur menschlichen Ernährung erforderlich sind, sondern daß er den großen Vorzug hat, welchen alle nahrungsmittel haben müssen, daß uns zum auf möglichst einfache Art zu lösen ist, wie beispielsweise in Italien.

Die chemische Nitterboden wird im Frühjahrzeitig geerntet und kann noch in demselben Jahre im Spätherbst zur Düfte gelangt; wird der Same oder im Herbst angebaut, so überwintern die jungen Pflanzen ganz vorzüglich und bilden vom Frühjahr an die ganze Saison hindurch. Die Blumen der gefüllten blühenden Varietät, die neuesten von Bismarck angebaut wird, sind von ebeno intensiver blauer Färbung wie die einfachen und dabei viel größer; ihre Füllung macht sie überdies viel länger anbauend. Da dieselben an besonders Stellen einzeln stehen und in Massen vorkommen, bieten sie ein ungeschätzbares Bouquetmaterial dar.

Table with 4 columns: Mais, Protein, Kohlehydrat, Fett, and Wasser. Rows include Roggen 11, Weizen 13, and Kartoffeln 2.

Der Nährwerth der genannten Nährstoffe stellt sich, vorausgesetzt, daß die einzelnen Bestandtheile derselben gleichwerthig sind, wie folgt: Mais 5,23, Roggen 5,41, Weizen 5,90, Kartoffeln

1,57. Mais ist etwa 1/4 billiger als Weizen und Roggen. Es ist irrationell, so den Kartoffeln zu greifen statt zum Mais, da dieser eigentlich nur doppelt so theuer wie Kartoffeln, aber ungleich viel nahrhaftiger ist. In welcher Form wird Mais am besten zur menschlichen Nahrung heranzuzubereiten sein? Es wäre entschieden falsch, zur reinen Maisbrot überzugeben. Das zu empfehlen ist, ein Theil eines Theiles des von uns eingetragenen Mais zu bestehen und möglichst fäme dies in Betracht, indem wir uns dadurch vor Hunger, wobei wir den meisten Roggen importieren, unabhängig machen. Amerika ist bereit, uns das erforderliche Quantum Mais zu liefern. Am den Zweck einer billigen Volksernährung zu erreichen, genüge es vollständig, unrem Brot eine gewisse Menge Mais beizumischen. Die verschiedenen Bereidungen bezüglich des mit Maismehl gemengten Brotes, welche in jüngerer Zeit angefertigt sind, beruhen zum Theil auf unrichtiger Basis. Man bricht immer von Roggen- bzw. Weizenbrot, welches je nach der Kunst des Bäckers um 30-45 Proz. Wasser enthält. Mais hat nun die Eigenschaft, viel Wasser anzusaugen und zu behalten. Dies hindert, das Pfund Maisbrot mit anderem Brot zu vergleichen und den Nutzwert des Maisbrotes zu erkennen. Die richtige Lage bei der Vergleichung der verschiedenen Brotsorten besteht darin, daß man Mais, Roggen und Weizen im großen und ganzen als gleichwerthige Nahrungsmittel betrachtet. Die von Herrn Murphy aus Amerika vorgelegten Broden von Maismehl zeigen, wie sehr sich der Mais verhalten läßt, sowie daß auch griechartige Produkte daraus hergestellt werden können. Der Gehalt an Brot war ein angenehmer; etwas Krummgeschmack nimmt man dabei gern mit in den Kauf.

Die Margarine-Fabrikation.

Unter Führung des Herrn Privatbogens Dr. Erdmann unternahm eine größere Anzahl Studirender aus Halle vor

Landwirthschaft. Garten. Hauswirthschaft. Gesundheitspflege.

Garten.

Einträglicher lebender Baum. An Stelle des Weiborns werden mit Recht Stachelbeeren empfohlen. Letztere haben den Vortheil Weiborn gegenüber, daß sie geerntet ebeno dicht sind und, unter der Scheere gehalten, sehr sauber und nett aussehen. Die Blüthe im Frühjahr ist den Bienen eine willkommene Beute, während die Blüthen des Weiborns in der Regel die Bienen durch ihren nachfolgenden Duft in einen fröhlichen Zustand versetzen. Den besonders großen Vortheil aber haben Stachelbeeren noch für sich, daß sie zugleich einen hohen Stachelbeeren nach für sich, daß sie zugleich einen ziemlich hohen Ertrag liefern. Wenn auch ausgegeben werden muß, daß der äußere Theil der Beeren den Kindern unheimlich, so bleibt doch der innere Theil und somit eine ziemlich namhafte Ernte.

Delphinium chinense. Wir erinnern unsere Leser an die alle, aber leider vernachlässigte wunderförmige Freilandpflanze. Blau ist eine der liebsten Farben auf unrem Gartenbeeten. Der chinesische Nitterboden wird im Frühjahrzeitig geerntet und kann noch in demselben Jahre im Spätherbst zur Düfte gelangt; wird der Same oder im Herbst angebaut, so überwintern die jungen Pflanzen ganz vorzüglich und bilden vom Frühjahr an die ganze Saison hindurch. Die Blumen der gefüllten blühenden Varietät, die neuesten von Bismarck angebaut wird, sind von ebeno intensiver blauer Färbung wie die einfachen und dabei viel größer; ihre Füllung macht sie überdies viel länger anbauend. Da dieselben an besonders Stellen einzeln stehen und in Massen vorkommen, bieten sie ein ungeschätzbares Bouquetmaterial dar.

Blutaus-Vertilgung. Die Blutläuse, welche, namentlich unter Apfel- und Kirschenbäume vertheilt, sich immer mehr auszubreiten drohen, werden am besten durch das mit 20 bis 25 Theilen Wasser verdünnte in der gemischten Garbik von G. H. A. Schaller in Magdeburg erzeugte Antiverminum-Gewässert verthigt.

Hauswirthschaft.

Bausleine aus Glas werden jetzt nach einem patentirten Verfahren hergestellt. Dieselben sind wohl und werden hochfächtig in Cementmörtel vermauert. Auch in verschiedenen Formen und Farben werden diese Glasleinen hergestellt; dieselben sind auf beiden Seiten den Augenblenden ähnlich gewölbt. Dieselben eignen sich besonders zur Anbringung von Fenstern, die sonst nach den bestehenden Vorordnungen nicht gestattet würden. Durch die Weichheit der Oberfläche erhält dieses Baumaterial eine Eigenschaft ersten Ranges, die nicht zu schätzen ist, das Licht vermag dasselbe vollkommen zu durchdringen, ohne daß es möglich ist, durch die Wände zu sehen — man befindet sich hinter einer durchscheinenden Wand, ohne gesehen zu werden; da dieses Ma-

einigen Tagen eine wissenschaftliche Exkursion nach Schönbühl bei welcher Gelegenheit auch der Margarine-Fabrik der Herren Kemmer und Feld ein Besuch abgestattet wurde. Die erste Besichtigung galt dem Raum, in welchem mittelst Centrifuge die Trennung des Rahmes von der Milch stattfindet; erweiter dient zur Bereitung der feinsten Marke, der sogenannten Margarine; die Rahmgall findet bei den geringeren Margarine-Qualitäten Verwendung. In einem oberen Stockwerk findet in einem großen Weiborn die Vermischung der Fettmischung statt, welche von hier aus in den großen Weiborn fließt, in dem die tunige Vermengung mit Rahm beim Milch vor sich geht. Mit dieser für die Fabrikation höchst wichtigen Manipulation nimmt das Produkt den Charakter der Butter an, denn hier umhüllen sich die einzelnen kleinen Fettkörperchen mit Milch und nehmen kleine Mengen Proteinsubstanzen auf, ganz in derselben Weise, wie dies beim Buttern aus Rahm mit dem Weiborn der Fall ist. Zur raschen Abkühlung und zum Zweck des Auskühlens wird die dann ausfließende Margarine mit Eiswasser überbraut, wodurch sich die lockere Margarine ausscheidet. Zur weiteren Behandlung ist nun ein intensives Aus- bzw. Durchrühren der gewonnenen Margarine erforderlich. Die Masse paßirt zu diesem Zwecke 8-12 große Walzenmaschinen, wobei gleichzeitig das erforderliche Speisefett zugegeben wird. In große Würfeln geformt, kommt die dann fertige Margarine in die umfangreichen Packmaschinen, von wo aus sie schließlich in Fässer, Säulen und Boxen einpackt; oder in feilere Städte geförmt und in Pergamentpapier eingeschlagen, für den Versandt zurechtgemacht wird. — Das ist kurz der Gang der Fabrikation, welche letztere mit nach den neuesten Erfindungen konstruirten maschinellen Einrichtungen mit Dampftrieb durchgeföhrt wird. So ist auch u. a. zur Herstellung des Eiswassers und zur konstanten Abführung der Dampfräume eine Eismaschine im Betriebe.

terial dazu noch den Schall nicht leidet, so ist man vollkommen zu Hause ohne Fensterläden von außen oder Vorhänge im Innern. Zur Errichtung von Gemächshäusern dürfte es kein besseres Baumaterial geben.

Einfache Art Kirchen einzumachen. Da in Dants ein gelochte Kirchen sehr leicht anzufangen und dann sofort den Geschmack verlieren, wird den Hausfrauen ein anderes Rezept empfohlen sein, welches von einer sehr erprobten Hausfrau stammt und sich vorzüglich bewährt hat. Man kocht die Sauer- oder schmerzigen Süßkräuter sorgfältig aus, entfernt die Stiele, löst die Früchte ohne Zusatz von Wasser mit so viel Zucker, wie man zum Kompott liebt, in einem tiefen Reffel über neuen reinen Topf und füllt dann die Masse tief in stark gefirniste Gläser, indem man zwischen durch noch mehrere male schneefreie und vor dem Rubinden mit Pergamentpapier auch über die Kirchen nochmals Schneefreie geben läßt. Man hebt das Eingemachte in einem trockenen Raume — etwa auf einem Schranke auf, wo es bis zum Gebrauch ruhig stehen bleiben kann. Will man die Früchte vorher mittels eines Messers entfernen, so müssen die Kirchen im Winter zu kochen und Zotten verwenden, so müssen die Früchte vorher mittels eines Messers entfernen, so müssen die Kirchen im Winter zu kochen und Zotten verwenden, so müssen die Früchte vorher mittels eines Messers entfernen, so müssen die Kirchen im Winter zu kochen und Zotten verwenden.

Erbeerfakt kann man auf folgende Weise einfach und mühselos bereiten. Früchte, ganz reife Winterbeeren füllt man in eine Schüssel, indem man zwischen die Früchte feingewaschenen Zucker einstreut, und zwar je ein halbes Pfund Zucker auf das Pfund Beeren. Man läßt nun die Schüssel bedeckt 24 Stunden in einem stillen Raume stehen. Dann schüttet man den Inhalt in ein doppeltes Mulltuch, welches man an den Beinen eines umgekehrten Stuhles befestigt hat, und läßt den Saft, ohne die Beeren mit dem Stoff umzurühren oder zu pressen, durchlaufen. Man füllt den Erbeerfakt in feine reine trockene, aus geschweißte, jedoch nicht zu große Gläser, schneefreie und hebt sie in einem stillen Keller auf. Ganz gleich wie mit den Erbeerbeeren verfährt man mit den Himbeeren, bei welchen man nach Verteilung des Saftes die Früchte noch zu Kompott benutzen kann, da sie nicht so rein auslaufen wie Erbeerbeeren. Die letztern würde man verlesen haben. Die auf die angegebene Weise bereiteten Säfte zu behalten und vorzuziehen die ganze Früchte des Fruchtgeschmacks ständige Beile hergestelltem. Man verwendet aber bei der Zubereitung lieber Zucker, den man selbst reibt oder löst, weil der gefäulste pulverisirte Zucker oft gefäulst und unrein ist. Der Erbeerfakt eignet sich vermöge seines ausgezeichneten Aromas außer zu Säucen auch als Ingredienz zur Bouille.