





das Schulgemüth ausübt. Dergleichen aber vergißt sich nicht. Der Meister selbst, der, wie das Volk sagt, alle Tage Sonntag hat, der absolute Herr seiner Zeit, er ist im Stande wenn es sich am Sonntagsabend einen harmlosen Erzeß handelt, die Selbstschuldigung vorzubringen: „Nun gut, es sei morgen ist ja Sonntag!“ Das ist die Macht der Gewohnheit! Keß überzeugt, das ganze Jahr hindurch zum unergleichlichen Ansehen berechtigt zu sein, scheint ihm diese Berechtigung am Sonntag doppelt verbreitet: ja, es macht fast den Eindruck, als müßte er sich am Sonntag von den Aufregungen des Wochenlaufens ebenjo gründlich erholen, wie der wandere Arbeiter von der Last seiner sechs Tagewerke!

Man sieht, der Sonntag stellt unabwiesbare Forderungen an unsere Pietät, an das weiche, in Erinnerungen schwelgende Herz; er verlangt sogar scheinbare Konzeptionen auf Kosten der Logik und der physiologischen Ueberzeugung. Zur Reueanche stellt nun das Volk mit großer Gemüthigkeit seine höchst positiven Ansprüche an den Sonntag. Sonntag muß er sein, wie sein Name besagt. Schlechtes Wetter am Sonntag betrachtet der Vergnügungsbedürftige wie eine persönliche Beleidigung. In der That giebt es nichts Traurigeres, als den sonntagsfreudigen Arbeiter, dem das längst geplante Vergnügen verregnet wird. Und nun vollends die Arbeiterin. Das Habrilmädchen, die Köchin, die Näherin, der die Saune des Himmels einen Strich durch die sonntägliche Rechnung macht, — sie sind beinahe antwortlich zur Aufsehung wider den unerforschlichen Rathschluß der Götter. Man denke: im Frühling, wenn es zum erstenmal hinausgehen soll in den kaum ergrünenden Park, wenn das neue Kleid mit den farbigen Bändern zum erstenmale den Augen schmückt! „Nimm einer deustchen Näherin ihren Sonntag“, sagt Bogumil Goltz, „und du zerstückst ihr Dorn!“ Alles, was schön, hold und süß ist hienieden, drängt sich für das Mädchen der unteren Volksklassen in dem einen Worte „Sonntag“ zusammen. Sie schwärmt, sie liebt, sie lächelt, sie lebt nur am Sonntag. Um begreifen zu können, wie tief und nachhaltig diese Befreiende durch die glückverlangende Seele schauert, muß man die öffentlichen „Tanzergebnisse“, die „Ballmusik“, die „Rosenfest“ besuchen, deren Theilnehmerinnen sich ausschließlich und vorwiegend aus den Klassen der Arbeiterinnen und der Dienftboten rekrutiren. Die Sonntagsgängerin tanzt in den Hundstagen wenn das Thermometer 28 Grad im Schatten zeigt ebenso konsequent wie in der hohen Saison; sie tanzt mit dem traurigsten Exemplar der männlichen Tanzbodenbesetzung ebenso rastlos und pflichttrau, wie mit dem schönsten und stattlichsten. Es ist, als wolle sie die Mühen und Entbehrungen der Woche durch ein moralisches und physisches Entschuldig aus den Hebern her-

auszudrängen und die Ruhe erlangen für ihre Seele. Den Gipfelpunkt des Freiheitsgenusses und des gesteigerten Selbstgefühles bezeichnet dann der Augenblick, in welchem der Bevorzugte ihrer Tänzer sie ins Nebengemach führt und sie regulirt, — sei es nun, daß der Betreffende der anerkannte Gebieter ihres Herzens, sei es, daß er eine jener ephemeren Erscheinungen ist im Stil des geheimnißvollen Balzer, von welchem es in dem Liede heißt:

Er strich sich Bart und Boden,  
Er war so unerfährten,  
So höflich und geziert.  
Er sprach: „Ich bringe Balzer“,  
Und hat zum ersten Malzer  
Mich lächelnd engagirt.

Die Helbin jener Hymne tanzt mit dem Räthselhaften, der sich in das Heiligthum dieser Volksvergägen, wie es scheint nur per abasum verirrt hat —

Und als der Tanz beendet,  
Da folgt' ich wie geliebtet,  
Dem Freund zum Speisefaal.  
Dem Keller hat er wanket,  
Aus Würsteln, Bier und Schinken  
Schuf er ein Göttermahl.

Dieses Bier, diese Würstel, die sorglose Glückseligkeit, mit der sie verzehrt werden, die Musik und die rhythmische Bewegung des Tances, — alles dies braunt der deutschen Sonntagsgängerin bezaubernd durchs Hirn und verleiht dem Tag der Erlösung immer neue, unerforschliche Reize. Beim Nachhausegehen freilich legt sich ihr, wie dem Schüler, des morgenden Exerzitiums bewußt, wie dem Beamten, der seines Bureau's gedenkt, der Schatten einer Vorahnung auf die Seele. Sie weiß, daß sie nach einigen Stunden bleicheren Schlafes erwachen wird, — mit der ganzen Trivialität des Montagsgefühltes:

Wie frühstehn schaut der Morgen  
Ans Sübchen mit herein!  
Nings droh'n die alten Sorgen  
Am neuen Dämmerlicht.  
Nach schmirz's mit Geigenböden  
Und lautes Spitzgedöhne  
Durch's Hirn mit dann und wann:  
Es regt sich tief im Herzen  
Und thumt in bitteren Schmerzen  
Zieh' ich die Strümpfe an. . .

Dies scharf ausgeprägte Montagsgefühl ist die Rekrutete der Medaille. Das feuchteste Sonnenlicht wirft die schwärzesten Schatten.

**Landwirthschaft. Garten.**

**Herstellung von Torfsohlen-Bräquettes.** Vor kurzer Zeit brachten die Hamb. Nachr. die Notiz, das es dem Ingenieur C. E. Lund gelungen sei, ein Verfahren zu erfinden und patentiren zu lassen, wonach derselbe aus „Torf“ ein der Kohle gleichwertiges Produkt vermittelst eines Colofesolens hergestellt, und dieses überaus wichtige Patent für Dänemark und Norwegen um 450,000 Kronen zu verkaufen. Demnach brachten die Hamb. Nachr. eine Notiz, laut welcher auch die Herren J. A. Soeje und Alb. Kahl in Hamburg ein Patent auf einen „Combiniten-Torfen- und Veredlungs-Ofen für Torf“ ebenfalls zu dem vorgedachten Zwecke erteilt sei. Mit Bezug auf dieses Patent wird uns geschrieben: Wenn — wie nach praktischen Versuchen des Herrn C. Lund mit seinem Veredlungs-Ofen festgestellt ist — sich mit einem Ofen ca. 20,000 t Kohle per Jahr erzielen lassen, diese Kohle der gewöhnlichen Steinbohle nicht allein gleichwertig, sondern an Preiskraft bedeutend überlegen ist und dabei fast um die Hälfte billiger wie die Steinbohle fällt, so wird die enorme Wichtigkeit dieser Erfindung einleuchten. Die umgehenden Torfslager Deutschlands würden nicht mehr brach liegen, sondern rationell ausgenutzt werden können. Nach dem C. Lund'schen System berechnet sich die Tons (1000 kg) Torfsohle auf 6 Kronen. Nach der genauen Berechnung der Herren J. A. Soeje & Co. würden sich die nach ihrem Verfahren und vermittelst ihres Ofens erzielten Produkte auf 4 M. für Torf-Bräquettes und 6 M. für Torfsohlen-Bräquettes belaufen. Mit einem Soetischen Ofen können täglich etwa 100 t fertig gestellt werden und ein solcher Ofen arbeitet Winter und Sommer bei jeder Witterung. Die Vortheile des neuen Produktes sind eben folgende: 1. Bestehend billigeres Brennmaterial bei größerem Heizwerthe, 2. ist dasselbe (Torfsohlen-Bräquettes) durchaus tauglich und zweifelt, daher das Zukunfts-Brennmaterial aber größeren Absatz- u. Stabilität, 3. ist

dasselbe durchaus schwefelfrei und die Vortheile, welche hierin liegen, werden alle Industrien mit Freude begrüßen. Es ist dem Herrn C. Lund denn auch gelungen, sehr schnell ein Honorarium mit großem Kapital zusammen zu bringen zwecks Ausbeutung seiner Erfindung in Schweden, d. h. Verarbeitungen sämmtlicher in schwedischer Torflager zu Kohle. Wie wir hören planen die Herren Soeje & Co. ein gleiches Unternehmen für Deutschland. Es ist denienelben bereits gelungen, ein größeres Torflager in der Nähe Hamburgs und Altonas zur Verfügung zu bekommen und sind auch schon größere Beträge zu obigem Zwecke gesammelt.

**Das Bittersüß (Solanum dulcamara).** Im feuchten Waldrändern und Jämen kann man öfters eine zu den Nachtschattengewächsen gehörige Pflanze „das Bittersüß“ finden, die sich schon von weitem durch ihre schönen, roten Früchte und durch das Grün ihrer eiförmigen Blätter bemerkbar macht. Da die Pflanze ziemlich hoch rankt und sich schnell entwidelt, machte ich einen Versuch, sie zur Verzierung einer Lunte zu verwenden, und habe so die Erfahrung gemacht, daß wie in dem Bittersüß eine der anmuthigsten, dankbarsten und genügsamsten Gekünpflanzen besitzt. Durch die Kultur werden die Pflanzen nicht nur üppiger und schöner, sondern wahren auch in verschiedener Weise, namentlich die Blätter. Die Blüthen sind denen der Kartoffel ähnlich, aber ichn wellenlos und schmücken die Pflanze den ganzen Sommer und Herbst, die schwarzrothen Früchte bei nach ebenfolange. Die Pflanze läßt sich gut ziehen und auch durch Samen ziehen. Die Giftigkeit ist nicht größer als bei Kartoffel, Nieselsapfel und anderen Stinkpflanzen aus der Familie der Nachtschattengewächse, eine Gefahr, das nachstehende Sin-

ber zu viel davon genießen, ist nicht vorhanden, da die Früchte absehrlich schmecken.

**Ein billiger, kleiner Pflanzenkasten.** Besitzer von kleinen Gärten erlauben die Krümel, welche Mistbeete gewöhnlich oft sehr, und doch können sie hier häufig mit wenigen Kosten bis zu einem gewissen Grade theilhaftig werden, denn oft bietet sich Gelegenheit, alte Stubenfenster, von denen schon eins oder zwei auf einer kleinen Anlage genügen, billig zu erhalten. Einige Bretter werden der Fenstergerüst entsprechend zu einem länglichen Bieder zusammengefaßt, dieses auf eine Grube, welche mit Dünger, am besten Pferdebönger und Kuhbönger zu gleichen Theilen, gemengt, gefüllt. Um den Sonnenstrahlen möglichen Eingang zu verschaffen, legt man den Bretterrahmen schräg gegen die Sonnenseite gerichtet. Schon bald nach Commenceform kann man beginnen, das Mistbeet mit Blumenoblagern zu bepflanzen, verschiedene Blumennamen, am besten in Samenformen,

anzusetzen und zu pflanzen. Auch zur Ansicht von Blumenoblagern, Gurken und anderen Gemüsen läßt er sich verwenden.

**Aufrichten schiefstehender Bäume.** Durch die verschiedensten Einflüsse werden die Bäume oft in eine schiefe, den Gärten verunstaltende Stellung gebracht. Nur den Schaden zu heilen, reicht man die Bäume in nachstehender Weise auf: Ein harter Weich wird in einiger Entfernung von der Richtung vom Baume, wosin dieser aufgerichtet werden soll, eingezrammt und ein doppelter harter Telegraphendraht an ihm befestigt. Letzterer wird ferner unterhalb der Krone um den Baum gelegt, jedoch ein starkes Klotz zwischen Baum und Draht eingebracht. Dann wird in der Mitte zwischen Pfahl und Baum zwischen die beiden Drähte ein Schnüppel gesteckt und gedreht so weit man kommen kann, nach einigen Tagen wird wieder aufgejogen, bis der Baum sich aufrichtet hat. In der Erde, nach welcher der Baum gerichtet wird, grabt man die Erde auf einige Entfernung und zieht fort.

**Hauswirthschaft. Gesundheitspflege.**

**Der Entenmast.** Unseren Lesern können wir kein besseres Mittel zum Masten der Enten empfehlen, als Gerste. Doch ist diese nicht, wie gewöhnlich, zu veräutern, sondern erst vorzubereiten. Zu diesem Zwecke weicht man dieselbe ein und läßt sie etwas quellen. Darnach rührt sie aus dem Wasser genupmen und in Wasser in einem warmen Ofen aufgedunstet, so daß sie zum Keimen kommt. Ist das geschehen, so trodnet man die angekeimte Gerste wieder, um sie in diesem Zustande aufzubewahren zu können. Nach besser ist es, wenn man zusätzlich zu viel Gerste einen Tag veräutert; man thut dann das Trocknen der gekemten Gerste und das spätere Aufstecken. Bei diesem Verfahren muß man natürlich mehrere Dosen zum Keimen stehen haben, da es gewöhnlich einige Tage dauert, ehe die Gerste keimt. Die zu mästenden Enten werden in einen Jauberen, gut mit Streu versehenen Stall gesetzt und ihnen nur die gekemte Gerste, nachdem man sie vorher wieder aufgedunstet hat, gereicht. Es muß dies in kleinen Portionen geschehen, damit die Enten alles aufessen und nicht in den Fäces bleibe, was in Fäulnis übergehen und verderben könnte. Dafür ist das Futter insbesonder deho öfter zu reichen. Der Erfolg dieser Entenmast ist sehr gut, in längstens 14 Tagen sind die Enten fett. Dasselbe Verfahren läßt sich natürlich auch für anderes Geflügel und namentlich für Gänse anwenden; es ist sogar in mancher Beziehung dem viel gebräuchlicheren Masten der Gänse vorzuziehen.

**Heber Perlzwiebeln.** Die Schmachthaltigkeit der verschiedenen Salate, Ragouts und Bratenjansen kann man in leichter und billiger Weise erhöhen durch Zugabe von Perlzwiebeln, deren Kultur wir deshalb angelegentlich empfehlen können. Sie gedeihen fast auf jedem erdigen guten Boden. Man pflanzt sie im Herbst oder Frühling in Reihen von ca. 15 cm Abstand mit einer Entfernung in der Reihe von ca. 5 cm. Die Ernte erfolgt im Spätherbst wenn das Kraut abgewelkt ist. Der Ertrag ist meistens ein sehr großer.

**Kartoffeln mit Kastanien.** Man schneidet die Wälder von den Knollen, wäscht sie und facht sie 1/2 Stunde in siedendem Salzwasser ab, läßt sie abtrocknen, schneidet sie sehr fein und dünnt sie mit Mehlbrühe oder Auflösung von Weichs Fleischextrakt, 100 g Schweinefett, etwas Zucker, Pfeffer und einer klein gebachten Zwiebel langsam weich. Sollte sich zu viel Brühe befinden, so verdickt man dieselbe mit etwas Johnermel. Beim Anrichten garnirt man den Stuhl mit etwas gehackten Kastanien und kleinen gewässerten Kartoffeln. (Le petit Parisien).

**Lebensfähigkeit der Trichinen.** Welche großen Widerstand die Trichinen leisten können, das zeigen wiederum die kürzlich von R. Götter ausgeführten Untersuchungen. Er legte frisches, reichliches Schweinefleisch zwei Stunden lang einer Zimmertemperatur von 25 Grad Wärme aus, beobachtete aber, daß die Trichinen hierdurch nicht beeinträchtigt wurden. Frühere Untersuchungen desselben Autors haben aber gezeigt, daß die Trichinen in Schinken, der mit Salz und Salpetersäure behandelt worden war, bei niederen Graden abstarben.

**Holzwohle, das beste Verpackungsmaterial für Obst und Eier.** Unter den verschiedenen Stoffen, welche zum Verpacken der Eier und des Obstes angewendet werden, hat sich die Holzwohle am besten bewährt. Sie bei trockenem Wetter abgewässert, besetzt werden nach einigen Tagen, nachdem in Wasser und dann in Holzwohle gewickelt und so in Kisten oder Körben gelagert. Sie so in einer trockenen Kammer aufbewahren, besetzt halten sich bis zum späten Frühjahr hinein und verlieren fast gar nichts an ihrem Gewicht. Auch ist die Verpackung der Eier in Holzwohle beim Verenden derselben sehr zu empfehlen. Während die

Eier in einer Strochpackung schon nach sonstigen Tagen einen unangenehmen Geruch annehmen, bleiben sie bei der Verpackung in Holzwohle davon frei.

**Speisefarren zu bronciren.** Nachdem die Gegenstände von allem Staube und sonstigen Unreinigkeiten befreit sind, überzieht man sie vermittelst eines Pinsels mit gutem, leicht trocknendem Leinölstrich so oft bis letzterer nicht mehr einzieht und nach dem Trocknen einen glänzenden, harten Ueberzug bildet. Dann bereitet man einen Saft aus 1 Theil Leinölstrich, 1 Theil Schwafelack und 1 Theil Terpentinöl. Damit überzieht man die Figuren wiederum ein bis zweimal, bis dieselben einen schönen gleichmäßigen Glanz angenommen haben. Nach 24 bis 25 Stunden, wenn der Ueberzug nur noch ein wenig fließt und man bei leichtem Ueberstreichen mit dem Finger nur wenig Widerstand findet, überpinelt man mit einem sehr weichen Pinsel die Gegenstände mit Gold-, Silber- oder Kupferbronze und verreibt sie so lange, bis ein glänzender Ton erreicht ist. Um den Verlust an Bronze unter zu vermeiden, lege man bei der Arbeit einen weichen Papier unter.

**Chinesischer Ritt Schio-Kiao.** Unter der letzteren Bezeichnung fabricirt man nach der „Keramik“ und dem „Journal de l'Exercice“, die Chinesen einen vortheilhaften Ritt, der, nach Wundt, den Wein erstickt und mit dem man Gold, Platin, Porzellan, Steine und Steinart fällen kann. Er besteht aus Geruchstheilen: gelochten, pulverisirten Kalk 54 Theile, gepulvertem Alumi 6 Theile, frischem, gut durchgerührtem Blut 40 Theile. Diese Materialien werden richtig vermischt, bis man eine innig verbundene Masse von der Dicke einer mehr oder weniger feinen Sahne erhält. In teigigem Zustande dient die Masse als Art, in fülliger Form benutzt man sie als Anstrich auf alle Arten von Gegenständen, die man walferdicht und haltbar machen will. Hoppedel, in zwei bis drei Lagen damit versehen, werden hart wie Holz. Die Chinesen versehen mit dem Schio-Kiao ihre Häuser an und glattzen damit ihre Häuser, worin sie Del und andere Fettstoffe transportiren.

**Eigenschaften des harten und des weichen Wassers.** Hartes Wasser ist dem häuslichen Genuß am besten als weiches, wegen seines kalzhaltigen. Der Thee wird bei Verwendung von hartem Wasser besser, wenn auch weniger dunkel, denn das weiche Wasser wirkt lösend auf die bitteren Extraktstoffe und gerüht das Aroma. Es stellt den Durst besser als weiches Wasser; es wirkt nicht, wie das weiche, lösend auf alle und organische Materien. Es ist durchgängig besser von Farbe als weiches; letzteres besitzt häufig sogar eine unappetitliche Farbe. Zum Waschen und Waschen ist dagegen weiches Wasser vorzuziehen; es erfordert nämlich weniger Seife, da die Kalzsalze des harten Wassers einen Theil der Seifenstoffe aufzuzehmen machen.

**Einen feinen Kaff zum Volleren bereitet man,** indem man reinen Kaff sorgfältig von sandigen Theilen fondert und selber in eine Riste schichtweise legt, besprengt ihn mit Wasser und legt weiches Papier darüber und läßt so fort, bis die Riste voll ist; nach diesem stellt man die Riste in einen Keller, und es wird nicht lange dauern, so zerfällt der Kaff zu einem fetten Pulver, welches sich gut zum Volleren eignet.

**Silbererg zu reinigen.** Das einfachste und reinste Mittel zur Reinigung von Silberwaaren ist unterchlorigsaures Natron. Es wirkt schnell, ist billig und für diesen Zweck besonders empfehlenswert. Ein Zäpchen oder Würfel, mit der gesättigten Lösung des Salzes befeuchtet, reinigt selbst hart oxydirte Silberflächen in wenigen Sekunden.

