

rief der Hüft und erlebte; was wollen Sie damit sagen? Meinen Sie, es könnte der Tag kommen, wo meine Interessen sich gegen mich auflehnten, mich vor Land und Leuten vertrieben? — „Es ist möglich, glücklichster Herr,“ wiederholte der Geheimrath, jetzt mit Bedacht und seinem Grundsatze trenn, die drei Worte nie zurücknehmend. „Und warum sollte es nicht möglich sein?“ fuhr er fort; „gibt es doch nichts Unzuverlässigeres als Volksgunst. Ein Volk besteht aus einzelnen, jeder einzelne hat sein eigenes Interesse, und dieses ist ihm lieber als das Interesse des Fürsten. Wie sehr daher auch Ein. Hebel von Ihren Unterthanen geliebt und verehrt werden — so weiß, es kann nicht in höherem Grade der Fall sein, als Ein Hebel es verdienen, ich weiß aber auch, daß jede neue Ordnung der Dinge neue Hoffnungen weckt, und möchte deshalb nicht schwören und bürgen, daß der Tag nicht kommen könnte, wo Ihre Unterthanen, fortgerissen von trügerischen Hoffnungen, alle empfangenen Wohlthaten vergessen, die fürstlichen Waffen zerbrechen und Freiheitsbäume errichten.“

Obne ein Wort der Erwiderung stand der Fürst an, warf Herrn von Mögling einen zornigen Blick zu und verließ den Saal. Die Ungnade des Herrschers machte sich Herrn von Mögling allenthalben sichtbar und hinter seinem Rücken dieß es überall: „Welcher Thor der Mann ist mit seinem unbedingtem: es ist möglich!“ Als später die Franzosen das Fürstenthum besetzten, Seine Heiligkeit suchte, das Volk die fürstlichen Waffen zerbrach und Freiheitsbäume pflanzte, erinnerte man sich der Versicherung des Herrn von Mögling. Er ließ ein Märtyrer seiner Prophetenange, ein Opfer des geprüften Despotismus und wurde an die Spitze der Staatsgeschäfte gestellt. Er vermalte sie mit der früheren Lichtigkeit, stumpfte durch diplomatischen Geschick die scharfen, verlegenden Kanten der neuen Regierungsform, war gerecht gegen jeden, hing sich an seine Partei und wurde deshalb von jeder verdächtigt. Die Jakobiner sahen in ihm den verpackten Royalisten, die Royalisten den heimlichen Jakobiner. Er wußte das, aber es kümmerte ihn nicht.

Die Vorzüge des Leuchtgases

als Brennstoff vor den festen Brennstoffen, Holz und Kohlen, und dem flüssigen Brennstoff Petroleum.

Von

Fritz Lude, Halle (Rannischstr. 5).

(General-Vorretter der „Centralen Continantal-Gas-Gesellschaft“ zu Dessau).

II.

A. Für die Küche.

Die Gaskocher untercheidet sich von denjenigen mit festen Brennstoffen vornehmlich dadurch, daß die zur Erzeugung einer Heizflamme notwendigen Gase von der äußeren Luft im gasförmigen Zustande geboten werden; während sie bei den festen Brennstoffen (Holz und Kohlen) erst durch das Verbrennen (Vergasen) erzeugt werden müssen.

Man erkennt das recht deutlich, wenn man z. B. ein Holzspindchen (Rohrinde) über den Glühkörper eines brennenden Lampen hält. Im ersten Augenblicke entzündet es sich nicht; sobald aber die Vergasung des Holzes begonnen hat, leuchtet sich von oben herab eine Flamme auf den Spind und entzündet ihn zum Weiterbrennen.

Wesentlich ist dabei noch der Umstand, daß bei der Gaskocher der Brennstoff im gereinigten Zustande mühelos und unbeschränkt zur Verfügung gestellt wird, und ohne Rücksicht auf die Höhe, mit dem unerschöpflichen Staube und Schmutze in die Küche zu, sei es durch den Transport des Brennmaterials nach der Küche oder der Rückstände nach der Aschengrube, dem Schmelzstein jedes ordnungsliebenden Hausmannes. Der Dentscher wird also entbehren, der unliebame Galt in Stuben und Küche, denn die Gaskocher bildet kein ein Stück!

Welche Sauberkeit kann fortan bewahrt werden, welche Bequemlichkeit greift Platz! Ein Flämmchen entzündet im Augenblicke den feuerfesten Brennstoff zu ausgezeichneter Dienstleistung; für die ungeschwollene Küche, gleichwie für die vortheilhaftesten Bedürfnisse, auch zur ungeschwollenen Stunde!

Bequemlich behandelt die Küche den Gaskocher. Er wird bald auch hier in Halle ihre Freude, ihr Stolz werden. Da giebt es kein „Nachen“ mehr bei „wirdigem Winde“, oder wenn die Sonne „auf dem Schornsteine steht.“ Kein „Uebertochen“, „Anbrennen“ oder „Verbraten“, sobald nur einige Worte

sicht waltet. Kurz, in der Küche kann fortan ein idealer Zustand erhalten werden, der bei dem Holz- und Kohlenfeuer unter allen Umständen unerreicht bleibt.

Beim Kochen mit Gas bedarf es ferner der vollen Inanspruchnahme der Flamme nur so lange, bis die Speisen zum Kochen gebracht sind; danach genügt es, den Brenner auf „kleine Flamme“ zu stellen. Die Speisen bleiben dann im „Bretterkochen“ und die Hausfrau, bezw. die Köchin haben nicht „Wächter“ sich weiter darum zu kümmern, sondern können ruhig anderen Beschäftigungen nachgehen, bis die Zeit zum Anrichten gekommen ist. Das sonst so gefürchtete „Anbrennen“ oder „Uebertochen“ bleibt ausgeschlossen.

Und wie schnell focht es sich auf dem Gaskocher! Viel schneller als mit Holz- oder Kohlenfeuer. Der Gaskocher leitet darum auch viel mehr als ein gleich großer Kohlenherd. Dazu kam selbst bei dem größten Gaskocher jeder Brenner für sich allein benutzt werden, jedoch man für viele und auch für wenige Personen gleich vortheilhaft stehen kann.

Der Kohlenherd muß dagegen immer in Gluth erhalten bleiben, gleichviel, ob große oder nur kleine Ansprüche an ihn gestellt werden, und selbst dann, wenn er zu unergonomischer Zeit gebraucht werden könnte, wie in Restaurationen u. s. w.

Beim Gaskocher bewirkt der Gasmesser, wie viel sparsamer auch in außerordentlichen Fällen er arbeitet. Der Gasmesser ist überhaupt der zuverlässigste, genaueste „Controlirer“ der Kosten der Feuerung, bei Tage wie bei Nacht, in jedem Augenblicke. Er zeigt jede etwaige Brennmaterialverwendung an, da jeder Brenner auf bestimmten Gasverbrauch eingestellt wird. Man stelle die Gasuhr darum stets so auf, daß sie leicht erreichbar und ablesbar ist, gebe ihr also möglichst volles Tageslicht!

Die Brennstoffverschwendung ist fernerhin kontrollirbar. Denn sobald die Siedebühne erreicht ist, mindert sich sofort der Wärmebedarf und der Gaszahn muß für den betreffenden Brenner auf „kleine Flamme“ gestellt werden; jedes Weiterkochen mit voller Flamme bedeutet Gasverschwendung; es wird dadurch nichts weiter erreicht als die Entwendung einer größeren Menge von Wasserdampf. Die Temperatur im gewöhnlichen Kochtopfe bleibt immer dieselbe, sobald der Siedepunkt erreicht ist und der Dampf mit derselben Spannung entweicht; es bleibt sich völlig gleich, ob das Sieden dann in schwächerem oder stärkerem Grade fortbauert; auf das frühere Vorwachen der Speisen hat das kurze Sieden weiteren Einfluß nicht.

Die Dampfspannung im Topfe kann nur bei dicht und fest schließenden Gefäßen, wie z. B. beim Kaputtchen Topfe, erhöht werden. Derselbe bleibt auch für den Gaskocher zur Befestigung des ganzen Kochtopfes sehr zu empfehlen. Als ein weiterer Vorzug des Gaskochers vor dem Kohlenherde ist ferner der anzuführen, daß ein übermäßiges Wärmeverlust und Verdampfen von Wasser, und mit ihm auch von nährenden Bestandtheilen vermieden wird. Durch die überall gleichmäßige Erhitzung z. B. innerhalb der Wafröhre wird bewirkt, daß die Fleischstücke an Gewicht viel weniger verlieren als auf dem gewöhnlichen Kohlenherde, daß sie ferner in ihrem eigenen Saft und Fett erhalten bleiben; sie werden dadurch wohlfeilender und nahrhafter. Es ist eine unbetreibebare Phantasie; wozu kommt, daß die Extrazugaben an Fett wesentlich geringer sein können.

Der Einwand, daß die Speisen, namentlich der Broten, einen Beigeschmack von Gas hätten, widerlegt sich in sich selbst; denn die Verbrennungsprodukte des Gases, in denen die Fleischstücke kochen, sind nur Kohlen säure, Wasser dampf und b e i z e Luft. Nicht der letzte Beigeschmack nach Gas darf vorhanden sein; wo er es dennoch ist, da ist die Konstruktion der Brenner eine unrichtige.

Unter den gleichen Umständen an die Leistung beansprucht der Gaskocher wesentlich weniger Platz in der Küche als der Kohlenherd; er arbeitet eher intensiver und schneller. Die Abnutzung ist eine minimale; der Gaskocher überdauert den Kohlenherd um ein sehr Vieles. Seine Behandlungsweise in Hinsicht zu erkennen und leicht die Gefahr abzuwehren, selbst bei der geschlossenen Wafröhre und Wafröhre, wenn nur das eine beobachtet wird; daß man stets die Thüren zu derselben zu rüht und danach erst die Brennerhähne öffnet und sofort entzündet.

Als letzter, aber nicht zu unterschätzender Vorzug soll der erwähnt werden, daß, trotzdem das Einleitungsrohr die größere Wärmeenergie, nämlich in Mittelgassen:

- 10,000 Kalorien, gegen
- 7,000 der Steinofen,
- 7,500 Koks und
- 5,000 der Drahtofen — Briquettes;

es dennoch den Kochherd im heißen Sommer viel weniger anzuwenden macht als der Kohlenherd es wird. Natürlich gilt das in Bezug auf diese Inanspruchnahme, weil die entzündete Gasflamme nur sehr geringe in sich enthaltene Wärme entwickelt.

Die noch übrig bleibenden Vorzüge, z. B. auch in sanitärer Beziehung, machen sich meistens noch drückender und individuell in Rücksicht hin bemerkbar.

Vor dem Petroleum-Kochherd hat der Gaskocher unbestritten noch größere Vorzüge.

Das Petroleum riecht an sich unangenehm und verbreitet, wenn die Flamme zu groß ist, einen unerträglichen Qualm; wird sie zu klein, so hat man das Unbequeme, nur verdampte Del einzuziehen, mit allen seinen Belästigungen. Die Petroleumdämpfe theilen sich auch gar zu leicht den Speisen mit.

Uebrigens ist das Weigen der Brenner, Schneiden der Dichte eine kümmerliche und unangenehme Arbeit — mit einem Wort, der Petroleumherd ist nicht sehr angenehm, nur ein Nothbehelf. Und dabei ist er obendrein nicht ungeschicklich!

Das alles fällt beim Gaskocher fort, der bleibt bei richtiger Behandlung so gefahrlos wie eine gut konstruirte Dampfmaschine. Das Petroleum hat zwar eine noch etwas größere Wärmeenergie als das Leuchtgas, es entwickelt 10,200 Kalorien; aber dieser Vorzug ist so unbedeutend, daß er den vielen Mängeln gegenüber, welche der Gaskocher vor dem Petroleumherd voraus hat, ganz und gar nicht ins Gewicht fällt.

Die Kosten der Feuerung mit Leuchtgas in der Küche werden an der Hand von Verbrauchsbüchern und auf unsere Verhältnisse hier in Halle berechnet, im nächsten Kapitel behandelt werden. Nach allen vorstehend angeführten Verhältnissen gebührt dem Leuchtgas eine zunächst als Wärmequelle für die Küche doch wohl unbestritten der Vorzug. Das wird auch jede Hausfrau bestätigen und unter-

schreiben, welche den Gaskocher aus eigener Erfahrung bereits kennen gelernt hat.

Sie wird ihn sicherlich nicht wieder missen wollen und gern andere Unbequemlichkeiten einer Wohnung mit i Gasfische ertragen, als die sie aufgeben und in eine solche mit dem Kohlenherde zurückzuführen.

Die Gasbesitzer sollen dann in eigener Interesse die durch unsere Beschreibung geübene Sorgfalt bringen und die die Heizung für unsere Kochen des Kochens, dem einfachsten, wie dem vornehmsten, billig und zweckentsprechend zugänglich machen. Sie werden sich die guten Mittel zur Erhaltung, dem häufigen Wohnungswechsel vorbeugen, welcher doch jedesmal mit unliebsamen neuen Ausgaben, mögen sie groß oder weniger groß sein, verbunden bleibt. Noch andere Erfahrungen treten dazu; ich erinnere nur an das Weigen der Maschinen!

Die Kosten der erstmaligen Anschaffungen sind nicht große die Apparate selbst, ob Kochherd oder nur einfache Herdplatte, aber von ungleich längerer Dauer als der Kohlenherd; ihre Abnutzung ist, wie gesagt, bei guter, verständiger Behandlung eine ganz minimale.

Die Einführung der Gaskocher in der Küche lebent für Halle in der That nur einen geringen Fortschritt, und wer möchte sich dem wohl vertheidigen?

Landwirthschaft. Garten. Hauswirthschaft. Gesundheitspflege.

Landwirthschaft.

Wichtiges Landwirth.

Angeht die in diesem Sommer so ausnehmendweise häufigen Mieserträge, die den Landwirthen Schmierigkeiten bereitet, das Heu und Getreide in gutem, trockenem Zustande heranzubringen, dürfte es für dieselben von Interesse sein, ein Mittel zu erfahren, welches das durch Wäse beschädigte Futter für das Vieh genießbar und schmackhaft macht, und zwar ist dieß der Bodornamen (Foenum graecum). Die Anwendung desselben geschieht in der Weise, daß man die vorher zu Pulver gemahlene Saat über das der Verbesserung bedürftige Heu oder Getreide gleichmäßig sprengt, und zwar in Quantitäten von 4—6 kg für je 1000 kg Futterstoffe, es sei denn, daß der letztere stark gelitten hat, in welchem Falle eine stärkere Vermischung am Platze ist. Der Bodornamen hat die Eigenschaft, die nachtheiligen Folgen, denen das Futter durch die Wäse ausgesetzt war, nicht bios zu beheben, sondern ihm selbst Würze und einem dem Vieh angenehmen Geschmack zu verleihen. Im Orient, dem Haupterzeugungsgebiete des Bodornamens, dient derselbe pulverförmig auch der Verdickung als Magerungsmittel, das den mehr trockenen Speisen beigemischt wird und den letzteren dadurch einen angenehmen Beigeschmack verleiht, sowie gleichzeitig auch den Verdauungsprozess fördert. Entgegen allen anderen Gewürzen birgt der Bodornamen in sich höchst werthvolle Bestandtheile und ist an und für sich sehr nützlich, da er ein stärfendes Mittel ist und kräftigen Appetit erregt. Derselbe ist zu einem Breie erhältlich, der den des gewöhnlichen Futterstoffes nur um Weniges übersteigt, und da er in sich die Eigenschaft als solcher mit der einer Würze vereinigt, so ist die Ausgabe dafür wohl angebracht, selbst für denjenigen Landwirth, der dasselbe in größerem Maßstabe verwendet. Es dürfte für die deutschen Gutsbesitzer ferner von Interesse sein, zu erfahren, daß der Bodornamen außer seiner Anwendung als Wiederbelebungsmitel beschädigten Futters in England schon seit vielen Jahren auch bei der Waidweidkultur in Benutzung genommen wird, ein Umstand, dem der englische Viehzüchter zum Glück seine wohlthätigen Erfolge auf diesem Gebiete verdankt. Es hat sich dadurch in diesem Lande ein regelrechter, mächtiger Industriezweig herausgebildet, der in der Herstellung sogenannter Magerungsmittel besteht, die in den meisten Fällen aus einer Mischung von Bodornamen, Ais, Zill, Zermuric, Coriander, Engstamburgel, Guine, Grains und Pannbrot bestehen, wobei der letztere gewöhnlich die Hauptzutat bildet. Auch den Weiden werden derartige Pulver unter das Futter gemischt, das dadurch schmackhafter und leichter verdaulich gemacht wird. Bei der Fabrication von Del- und gemahlten Futterstoffen findet der Bodornamen gleichfalls Verwendung. In Italien bedient man sich desselben auf etwas andere Weise, indem man die Körner stark einweicht, wodurch diese quellen, und sie in diesem Zustande dem Vieh als Futter giebt, was hauptsächlich zum Zwecke der Magerung viel geschieht.

Die „Encycl. Brit.“ wridt sich über den Bodornamen folgendermaßen aus: Der Name desselben rührt von dem Alten her, die ihn als Viehfutter verwendeten, und er ist ein sehr hübsches Mittel, die Wäse zu beseitigen.

Es trägt kleine, fadenförmige Samen, die Samenköpfe enthalten, aus denen durch Reiben sechs Prozent harthärtende bitteres Oel gewonnen werden. Zu Indien wird die Pflanze als Lebensmittel benutzt. Die Saat bildet einen Bestandtheil in Sikkapulver (curry powder) und wird dazu verwendet, das Viehfutter schmackhafter zu machen. Es pflegt früher als Arzneimittel benutzt zu werden und wird

nach gegenwärtig in der Tierheilkunde hoch geschätzt. Ein weiterer von obigen wenig verchiedener Auszug besagt: Die Saatföner desselben (Foenum graecum) besitzen einen kräftigen, eigenartigen Geruch und einen bittern, bitteren Geschmack; das daraus bereitete Mehl wird sehr geschätzt, sowohl in der Heilkunde als auch als Beimischung zum Viehfutter.

Hauswirthschaft.

Schwefel wassericht zu kaufen.

Wie in wärmeren Frühjahrsmonaten die meisten Klagen über zu enges Schwefel wasser werden, so finden sich nach dem ersten Anbruch die meisten Beschwerden über wäse und kalte Tage ein, was auch sehr natürlich ist, da jedes Leder Vornen aufzuweisen hat. Kann ja doch die therische Haut auch nur durch das Einbringen des Schwefel wasser in die Poren zu Leder umgewandelt werden. Wie wichtig diese Poren im Leder für die Hitze sind, empfinden wir am deutlichsten, wenn wir im heißen Sommer Nachtschlaf tragen. Hier sind die Poren des Leders durch den Wäse verdeckt und dadurch ist die Ausdehnung des Fußes verhindert. Demzufolge entsteht dann das sogenannte Brennen an den Füßen.

Unter den verschiedenen Mitteln, sich im Winter warme Füße zu verschaffen, ist das billigste und natürlichste, die Bewegung im Freien, dazu gutes, wasserichtes und nicht enges Schwefel, sowie schließlich regelrechte Körperpflege, besonders regelmäßiges Fußputzen. Wie man sich aber einen gut warm haltenden Schuh oder Stiefel wassericht macht, ohne das Leder oder den Stoff zu verletzen, soll in nachstehendem mitgeteilt werden.

Man nimmt reichlich $\frac{1}{2}$ Pfund (100 bis 140 g) weißes Paraffin, das wie Schmelze durch Schneiden zerleinert wird, bringt dieses in eine Blechbüchse, die etwa ein Liter Inhalt hat, und giebt ein halbes Liter Wäse darauf. Die Mischung wird nun durch Wärme zerlassen, oder ja nicht dem offenen Feuer nahe gebracht, weil beide Stoffe, Wäse und Paraffin, sehr feuergefährlich sind. Man stellt am besten die Blechbüchse mit dem Inhalt in einer größeren Tasse mit fochendem Wasser ganz abdeckt vom Feuer; die Wäse ist sofort geschmolzen und braucht nur umgerührt zu werden. In hoch flüssigem Zustande wird die Lösung nun auch angewendet, indem man mit einem Pinsel oder einer schmalen Bürste das Schwefel wasser bestrichet, und zwar an den Stellen, denen am meisten als auch das Oberleder. Auch das neue Leder, das zu wasserichtem Schwefel bestimmt ist, ebenso Zwischenschichten können damit traktirt werden. Bei Damastfelle nimmt man „Nägellein“ als Zwischenschicht, taucht dieses in die flüssige Mischung und läßt es an der Luft, nicht an dem Ofen trocknen. Das Wäse verflüchtigt sich und läßt das Paraffin als Rückstand in den Poren des Leders sowohl die des Stoffes zurück. Nachdem die so behandelten Leder- und Stoffstücke an der Luft getrocknet worden, streicht man das in feinstgarnigte Material mit der Glattschiene oder Spinnkante glatt und fertig für die Verarbeitung. Auf diese Weise behandelte Lederstücke und Futterstoffe dabe ich acht Tage im Wasser liegen lassen, ohne daß ein Tropfen durchgelassen wäre.

Um die nicht verbrauchte flüssige Masse gut aufzubewahren, giebt man sie in eine belle Glasflasche mit Patentverschluss und stellt diese kalt, worauf die Schmiere erstarrt. Soll sie wieder gebraucht werden, dann stellt man die Flasche wieder in heißes Wasser und nach etwas Umrühren ist die Masse sofort wieder zum Gebrauch fertig. Da verschiedene Sorten von Wäse in dem Handel kommen, so fordere man, als das beste, nur weißes, hartes.

