

Versammlungsorten plötzlich ein, so würde diese Vergiftung von den unheilvollsten Folgen begleitet sein; so aber gewöhnen sich die Schnäpser langsam daran, fassen, erklären die Luft für unentzündlich, fassen Luftspuren und klagen dann über Kopfschmerzen.

Dies sind die bestimmten Anzeichen einer chronischen Selbstvergiftung, die sich in Verwechslung und Veranlagung zu fieberhaften und ansiedelnden Krankheiten aller Art äußert.

Wasser besitzt für die Selbstgüte eine ganz besonders große Abwehrfähigkeit; so entsteht namentlich in dem Traubensaft, welches sich bei kalter Außenluft an der Innenseite der Fenster scheiden von mit Menschen gefüllten Räumen niederschlägt, eine ziemlich konzentrierte Lösung von Selbstgüften; zahlreiche Experimente an Tieren aller Art haben mit Sicherheit erwiesen, daß dieses Fenstertraubensaft deshalb ein sehr heftiges Gift ist, welches Hunde, Kaninchen usw. sehr rasch tötet, und dessen Rolle und Wirkung im animalischen Leben nicht nur noch nicht genügend gewürdigt, sondern auch zur Zeit noch gar nicht genau zu übersehen ist.

Ueber die Natur der Selbstgüte läßt sich zur Zeit nur sagen, daß dieselben Zersetzungspunkte aus der Lebensfähigkeit des animalischen Organismus sind. Seit Jahren sind in den verschiedenen Ländern eine Reihe von Gelehrten damit beschäftigt, die Selbstgüte chemisch festzustellen und deren Quelle, Entstehung und Natur genauer zu ergründen, die Art ihres schädlichen Einflusses auf den Organismus zu untersuchen und Maßregeln aufzufinden, sie unschädlich zu machen, bezw. ihnen wirksam zu begegnen. Besonders haben sich französische Forscher der Sache mit Eifer angenommen; so erschien unlängst ein umfangreiches Werk über diese „Auto-intoxication“, in welchem unabweislich der experimentelle Beweis erbracht ist, daß die Schädlichkeit der Luft bewohnter Räume nicht dem erhöhten Gehalt an Kohlenäure, noch der entprechenden Verminderung des Sauerstoffes, sondern allein den beigemengten organischen Zersetzungspunkten, den Selbstgüften, zuzuschreiben ist.

Dr. Schiller-Teig.

Kleinere Arbeiter in Paris.

Verleihen wir uns im Geiste in das Stadtviertel von Paris, wo die Möbel fabriziert werden. Das ist das Faubourg Saint-Antoine, eine große, breite Straße, die vom Bastille-Platz bis zum Donjon de Vincennes reicht. Niemandem, der hier vorbeikommt, entgeht es, daß ein einziges Handwerk die ganze Bevölkerung dieses Stadtviertels beschäftigt. Jedermann erzeugt oder verkauft hier Möbel. Nicht weniger als 100,000 Menschen sind es, welche sich hier von diesem einzigen Industriezweige ernähren. Dies besteht der Gegend einen ganz eigentümlichen Charakter, sie scheint eine selbständige Stadt mitten in Paris, man möchte sie die Möbelstadt nennen. In dieser Möbelstadt kann man wieder gleichsam drei Bezirke unterscheiden, den einen, in welchem in glänzenden Verkaufshäusern die Kunstwerke der Möbelindustrie ausgestellt sind, den andern, wo in Magazinen die gewöhnlichen Möbel für den Mittelstand verkauft werden, und den dritten Bezirk, wo die ordinären Möbel für den Proletariat selbstenhalten werden. Diese letzteren Möbel führen den sonderbaren Namen „meubles de trôle“, der davon abzuleiten ist, daß ebendiese Möbel nicht auf Karren zum Händler transportiert werden, sondern auf den Rücken von Trägern, welche schwantend und nadelnd (en trôle) längs des Trottoirs ihre Last dahin tragen.

Diese Verteilung der Produkte ist in mannigfacher Beziehung von der höchsten Bedeutung. Bei der Erzeugung der Luxusmöbel, die häufig einen ganz außerordentlichen Wert repräsentieren, — so kostet z. B. eine Jardinière 7000 M., ein Schreibtisch im Stile des 18. Jahrhunderts (Regentstül) 25,000 M., ein Schrank mit Skulpturen 70,000 M. — hat sich noch die Organisation des alten Handwerks erhalten. Der Geschäftsbetrieb verzieht in seiner Hand Erzeugung und Verkauf. Die Fabrikation geschieht in großen Ateliers namentlich von den Verkaufshäusern unter Leitung eines Werkmeisters (contre-maitre); dort arbeitet der Tischler neben dem Stulpteur, mit ihnen zusammen der Glaser und Monteur.

Ganz anders steht die Sache bei der Produktion von Möbeln mittlerer Gattung. Der Bürger, der z. B. eine Speisekammer-Einrichtung, bestehend aus Buffet (dabau) Credenz, Tisch und Stuhl, kaufen will, geht wohl auch zu dem „Fabrikanten“, bei

welchem er alle diese Sachen in hübscher Zusammenstellung erhält. Allein dieser Fabrikant fabriziert nichts, er ist ein bloßer Händler; die meisten Fabrikanten sind hausindustrielle Arbeiter, welche die Möbelstücke in seinem Auftrag verfertigen. Nicht fern vom Magazin, um einen weiten Hof, in übereinander sich schürmenden Stockwerken wohnen dieselben. Und zwar ist ihre Arbeit bereits eine sehr Spezialisirte; der eine macht nur Tische, der andere nur Buffets, der dritte nur Stühle, und zwar immer nur Tische, Buffets und Stühle von derselben Art. Diese Möbelmacher sind von den Fabrikanten völlig abhängig, so als ob sie ihre Arbeiter wären. Der Fabrikant macht aus recht gute Geschäfte mit ihnen; ein Speisezimmer z. B. für das er einen Hausindustriellen 800 M. gezahlt hat, verkauft er um 1200 M., wiewohl doch die ganze Werthvermehrung, die er dem Arbeitsprodukt gegeben hat, auf dem Transporte vom Hinterhaus ins Vorderhaus beruht.

Wir kommen nun zu den Möbeln de trôle. Neben Sonnabend gewahrt man auf den Seitengassen, die in die breite Straße des Faubourg Saint-Antoine münden, eine lange Kette von Wagen der verschiedensten Art (zumeist Sandbiagen), alle mit Möbeln beladen, und es entwickelt sich in freier Luft ein lebendiger Markt. Alle diese Möbel wurden nämlich durch arme Tischler, welche mit gar keinem oder höchstens einem Gesellen arbeiten, auf's Ungewisse, ohne Bestellung fabriziert. Natürlich sind sie darauf angewiesen, ihre Waare schnell loszuschlagen, und die Kaufleute, die ihnen als Händler gegenüberreten, schließen Vereinigungen unter sich, um die Preise so tief als möglich herabzudrücken. Natürlich ist die Spezialisierung bei diesen armen und auch in ihrem eigenen Handwerke meist minder ausgebildeten Arbeitern zum mindesten eben so weit fortgeschritten als bei den Tischlern der zweiten Kategorie.

Wir kommen nun zu der interessantesten Frage: Wie groß ist der Lohn und das Einkommen der Möbelmacher? Ein Arbeiter der ersten Kategorie, der zur Erzeugung von Luxusmöbeln verwendet wird, verdient täglich 6,50—8 M., er ist während des ganzen Jahres beschäftigt, und seine Frau ist Schneiderin, oder Kleidermacherin, und vermehrt so das Einkommen der Familie, das sich auf 9000 M. im Jahre beläuft. Wertwürdig ist es, daß gerade diese Leute an der Spitze der Sozialdemokratie marschieren, während solche Arbeiter, welche wirklich nur den notwendigen Lebensunterhalt erwerben, weder Zeit noch Lust haben, sich dieser Strömung hinzugeben. Es ist dies eine Erfahrung, die sich in Frankreich zu dem Sprichwort kristallisiert hat: „Ein guter Revolutionär muß einen vollen Magen haben.“ Der Arbeiter der dritten Kategorie, welcher die meubles de trôle erzeugt, meist italienischer Herkunft und mit reichem Kinderchor beglückt ist, kann sich nun natürlich nur höchst selten das Vergnügen eines vollen Magens verschaffen. Er verkauft seine Erzeugnisse alle 14 Tage und dürfte sich im Jahre 1200 M. erwerben; sein Weib arbeitet in einem großen Konfektionsgeschäft, sie näht die Knopflöcher an Zerleys aus. Der Konfektionär aber, der seine Kunden so gut zu fleiden weiß, er weiß seine Arbeiter nicht zu fleiden, das Weib verdient vielleicht 400 M. jährlich. Die Familie muß also von einem Jahresverdienste von 1600 M. leben. Natürlich entfehlt bald ein Defizit, das niemals mehr ganz berichtigt wird. Der Tischler begnügt sich, wenn er für seine Waare nur so viel erhält als er braucht, um seinen Kredit bei seinen Lieferanten aufrecht zu erhalten.

Sehen wir uns nun die Verhältnisse bei der Bekleidungsindustrie an. Diese Industrie ist weniger lokalisiert als die Möbelerzeugung. Zwar wohnen die großen Herrenschneider wie Debader und Duhanoy gemeint auf den Boulevards, und ebenso die großen Damenkonfektionäre in den eleganten Vierteln. Die Konfektionäre gruppieren sich ziemlich gleichmäßig um den Victorie-Platz, die Straße Saint-Martin herum; aber die Arbeiter dieser Industrie sind so ziemlich über die ganze Oberfläche der großen Stadt, namentlich in den Faubourgs, ausgebreitet. Es können hier drei hauptsächliche Kategorien unterschieden werden wie bei der Möbelindustrie, und wir wollen uns die Arbeiterverhältnisse eines Konfektionsgeschäftes ersten Ranges flüchtig betrachten. In jedem dieser Geschäfte gibt es zwei Arten von Arbeitern, solche die zu Hause arbeiten (ouvriers en chambre, Sitzgeißeln). In den ersteren gehören die coupeurs (Aufschneider) und die „pompriers“, welche die Reparaturen besorgen, die sich beim Anprobieren noch für nötig zeigen. Der Vorzug hat diesen Leuten den sonderbaren Namen beigelegt, weil sie mit Feuer und Wasser (dem Bügeleisen) arbeiten. In Aufschneidern und pompriers mögen vielleicht je sechs oder sieben in einem großen Geschäfte sein. Die meistens größte Menge der Arbeiter aber, die eigent-

lichen Schneider, arbeiten zu Hause. Auch unter diesen ist die Arbeitsteilung bereits sehr fortgeschritten, der eine macht nur Röcke, der andere nur Leberüste etc. Besonders lag es ihm die Arbeitsteilung in diesem Gewerbe. Selbst die Arbeiterarbeiter müssen in der Saison, die zweimal im Jahre wiederkehrt, 12 bis 14 Stunden arbeiten, aber die Hausarbeiter schneiden und nähen mit Weib und Kind und allem, was in ihrem Hause ist, ohne sich die geringste Mühe zu gönnen. Hundert Stunden wöchentlich Arbeit, welche man wohl als das bei permanenter Arbeiter zünftige Maximum betrachten darf, werden von ihnen überhritten.

Man will sich noch mit einer Bemerkung allgemeinerer Art beschäftigen. Dem oberflächlichen Beobachter scheint die soziale Ordnung ein tolles, flagranzendes Mä; wer aber näher zuseht, der gemahrt wohl, daß sich die Wogen in fortwährender Bewegung befinden, und daß die unteren Schichten langsam, doch unaufhaltsam, zur Oberfläche aufsteigen. Den französischen Bauer, der während seiner Militärszeit die Annehmlichkeiten des städtischen Lebens kennen

gelernt hat, den selber's nicht mehr auf dem Lande. Er verlaßt sich väterliches Erbgut, wandert nach Paris und wird Tagelöhner oder Kaufmann in einem Möbelhandeln. Sein Sohn wird bereits Möbelmacher, dessen Erbgang auf etwas Höheres gerichtet ist, er läßt sein Kind zu einem Stulpteur werden; der Urenkel des Bauern bringt es bereits zum Bekcher oder wird gar in den Stand der Kaufleute aufgenommen. Dies ist die Evolution der französischen Arbeiterfamilie, wenn nicht durch das Gift der Prostitution und des Alkohol's ihrem künftigen Wohlfahrt fröhzeitig der Boden entzogen wurde. Ganz ähnlich ereignet es den abstrichen (schweizerischen, belgischen, wallonischen, luxemburgischen und englischen Arbeitern, welche nach Paris einwandern, nur daß bei diesen erst die Assimilation eintreten muß und daher der Prozeß der Evolution einige Generationen länger dauert.

(Nach einem Vortrage des französischen Gelehrten Dr. von Maxouffien, gehalten in der „Gesellschaft der österr. Volkskulturge“ zu Wien.)

Landwirtschaft. Garten. Hauswirtschaft. Gesundheitspflege.

Landwirtschaft.

Die Feldmöhre ist ein noch nicht genug geschätztes Futtergetreide, welches die Mühle bei weitem an Nützlichkeit übertrifft. Leider wird sie von letzterer wiederum an Haltbarkeit übertrifft; denn meistens ist es im Februar mit den Möhren vorbei. Um sie längere Zeit zu erhalten, dürfte es sich empfehlen, sie in einem Keller oder in einem leer reinen Silo aufzubewahren. Die Möhre scheint vor allen Dingen die Winterfeuchtigkeit. Wichtig ist es namentlich, bei dem von der letzten Ernte noch übrigen Vorrathe alle kranken und etwa beschädigten Wurzeln auszuscheiden. Man kann die Möhren in folgender Weise im Freien bewahren: Mäßig hohe Hüden der genannten Wurzel werden mit einer hinreichenden Schicht abgestreiften Laubes bedeckt, über welches eine weitere Schicht von langstrohmigen Dünger kommt, damit der Wind das Laub nicht entführen kann. Diese Aufeinanderlagerung hat den großen Vortheil, daß man jederzeit leichtlich an die Wurzel gelangen und diese schnell wieder zudecken kann.

Garten.

Kartoffel-Zerbrei im Freiland.

Schon seit Jahren hat man Versuche gemacht, Kartoffeln im Mittheile zu treiben, die auch, wenn nicht immer, so doch vielfach mit Erfolg gekört wurden; jedoch hört man und zwar nicht mit Unrecht häufiger flagen, daß diese im Mittheile gezogenen Früchte den anderen Garten- und Feldkartoffeln an Güte nachstehen. Kartoffeln aus dem Mittheile, der man von vielen Seiten, haben gar zu oft einen wässrigen Geschmack, die Früchte selbst bekommen leicht grüne Flecken, ohne daß man für diese Erscheinungen eine genügende Erklärung finden kann.

Das Treiben der Kartoffeln im freien Lande dürfte gewiß noch zu den Seltenheiten gehören und wäre für Gartenliebhaber, Privatgärtner usw. immerhin zu empfehlen. Im Winter bei offenem Wetter oder auch im getrockneten Frühjahrsgrabe man auf dem für diesen Zweck bestimmten Grundstücke die erforderlichen Furzen einen guten Spatenstich tief aus, die ausgeworfene Erde mit einhüllen zur Seite placirt. Zur Kräftigung des Bodens in den Furzen ist es von Vortheil, denelben von Zeit zu Zeit mit Jauche zu tränken.

Gegen Mitte März wird nun eine Schicht Laub, verrotteter und fetter Pferdebinger möglichst gleichmäßig vertheilt in die Furchen gebracht und letztere einige Centimeter hoch mit Erde angefüllt. Mit dem Setzen bezw. Legen der Saatkartoffeln kann nach Verlauf von acht Tagen begonnen werden und sind selbige in der Regel 1 1/2 Fuß weit in der Reihe auseinander zu legen; die Entfernung der Furchen von einander halte man stets 2 Fuß.

Bei dieser Manipulation ist genau darauf zu achten, daß das am meisten vorgeleitete Ende der Saatkartoffel nach oben zu liegen kommt; ist die Frucht zertheilt, so lege man die Schnittfläche stets auf die Erde, im entgegengesetzten Falle dürfte das Wachsen und Gedeihen langsam, bezw. mit Mißerfolg vor sich gehen. Sobald die jungen Pflanzensengel aus der Erdoberfläche emporgekommen, so wird der früher ausgeworfene, zur Seite liegende Boden nach und nach um die Pflanze gehäufelt, was zur reichen Weiterentwicklung und zur Stärkung der Pflanze wesentlich beiträgt.

Zur Abhaltung etwaigen Frostschadens ist es immerhin rathsam, niedrige Stelagen (aus Pfählen und Laten bestehend) stets für zwei Furchen geeignet, zu errichten, um im Falle der Noth die Pflanzen durch Decken mit Stro, Mo, oder Restmatten usw. schützen zu können.

Als zum Treiben für das Freiland geeignet empfehlen sich nachstehende Sorten: Frühe weiße Rosenkrone, Mini-Röschen, in Katalogen mit dem englischen Namen „The May Queen“ bezeichnet,

feiner Deutsche Seckswochen-Kartoffel und die Schmalmeier-Kartoffel. Die Sorten wie Magnum bonum, Aurora und die Elephanten-Kartoffel sind zum Treiben nicht zu empfehlen.

Es sei noch bemerkt, daß die in erwähter Weise gezogenen Früchte vier bis sechs Wochen früher geerntet wurden wie die ersten Garten- und Feldkartoffeln. Die Reifzeit genau nach Monat und Datum anzugeben ist unmöglich, da stets die Lage bezw. der Standort und die klimatischen Verhältnisse der betreffenden Gegend hierfür maßgebend sind.

Die Saatart nehme man nicht zu groß, ungefähr in der Größe einer gewöhnlichen grünen Kallung. Rixdorf-Berlin. Paul Straß.

Hauswirtschaft.

Alteutscher Weihnachtskuchen. 500 g Eier mit der Schale gewogen, 500 g frische ungelagerte Butter, 500 g fein geliebter Zucker, 250 g Korinthen, 125 g fein gehackte Nüsse und einige bittere Mandeln und etwas abgeriebene Zitronenschale. — Die Butter verrührt man zu Schaum und verfloßt die Eibutter, schlägt die Eiweiße zu Schnee und rührt nun löffelmäßig in folgender Ordnung: Eibutter, Zucker, Mehl, Mandeln und Schnee nach und nach zu der Butter, dann erst kommen die Korinthen und Zitronenschale hinzu. Die ganze Masse thut man dann in eine gut gebutterte Form mit Rohr, am besten Streifenform, und läßt sie in nicht zu heißen Ofen zwei Stunden lang. Beim Serviren sticht man ein mit Zucker bestreutes und mit feinstem Stanielt behangenes Christbaumchen in das Rohr.

Englischer Weihnachtskuchen. 500 g sehr feines Mehl, ebensoviel Zucker, Butter, Rosinen und fein gehackte Saccade, 250 g Korinthen, etwas Zimmt, Gewürznelken, geriebene Zitronenschale und 10 Eier. Man rührt die Butter recht schaumig, thut daran einige Eßel Zucker, dann etwas Mehl und etwas von den übrigen Zutaten und fahrt so mit dem Einrühren fort, bis alles darin ist. Dieser Kuchen muß in der Form etwas länger backen als der vorige, und der Ofen muß ziemlich heiß sein; nachdem er herausgenommen, muß er vollständig trocken, bevor er aufgetroffen werden kann. Anstatt des Christbaumchens wird ein Stachelmeuzweig in das Rohr gesteckt.

Gelber Weihnachtskuchen. 2 kg feines Mehl, 250 g gehobener Zucker, 375 g ungelagerte, geschmolzene, nicht behaltene Butter, 140 g Hefe, 375 g Sultanzinn, 500 g fein gehackte Mandeln, 1/2 Liter Milch, 8 Eier, etwas Saffran. — Zunächst läßt man in der Milch über schwachem Feuer so viel Saffran ergehen, daß sie dunstgelb ausseh, und leitet sie dann durch ein Mülllappchen. Nachdem sie abgeseiht, rührt man sie mit der Hefe klar durch, thut die Hälfte des Mehles hinzu und erhält nun einen Teig, der an einer warmen Stelle gehen muß. Ist das geschehen, dann thut man die übrigen Zutaten hinzu, arbeitet den Teig gut durch und laßt ihn nochmals gehen. Dann werden größere oder kleinere Kränze geformt, die dann nochmals, zum dritten mal, an warmer Stelle gehen müssen. Dann werden sie mit geschmolzener warmer Butter bestrichen, mit Zucker bestreut und in gut geheiztem Ofen vorstichtig gebacken. Diese Kränze müssen durchweg goldgelb ausseh, und sind zu Tee und Koffee vorzüglich.

Eisentkist. Eisentische löst sich miteinander zu verbinden, ohne dieselben zu erhitzen, ist möglich durch eine Mischung von 6 Theilen Schwefel, 6 Theilen Bleiweiß und 1 Theil Borax in starker Amalgambereitung. Damit werden die zu verbindenden Flächen angefeuchtet und dann aufeinandergepreßt. Dieser Vorgang bedauert 5-7 Tage zur Vollendung, doch dann kosten die gelöteten Eisentische so vollkommen aneinander, daß man keine Spur des Lötlings zu entdecken und die Lösung selbst nicht mit Anwendung eines schwachen Hammer's zu brechen vermag.

