

schädlichsten wirkt. Beginnt sich die Sonne fühlbar zu machen, fängt darum bald hier bald dort ein Mann in der Colonne zusammen, und bald können die nachfolgenden Wagen die Karoben nicht mehr aufnehmen. In sehr heißen Tagen bricht auch wohl einmal einer toll zusammen, und dann werden in allen Zeitungen und Gesellschafsmitteln Anzeigen gegen die unmenslichen Officiere erhoben. Warum nennt man diese Officiere unmenslich? Ist das auch ein Mann, der auf glatter Chaussee, nur mit Gewehr und Tornister beladen, an einem Tage, an welchem in den wenigen heißen Mittagsstunden das Cuckelbier nicht über 24 Grad in die Höhe steigt, nicht einmal acht Wegstunden zurücklegen kann? Was ist ein solcher Soldat wert? Ist das so fragen, denn ich habe im weichen, wilden Westen Amerikas ganz andere Märsche machen, ganz andere Strapazen ertragen müssen, wie der deutsche Soldat im Kriege, und bin niemals ohnmächtig zusammengebrochen. Aber ich habe auch den Nach eines alten Trappes stricte befolgt, kurz vor oder während einer außergewöhnlichen Körperanstrengung niemals einen Tropfen Alcohol, einerlei unter welchem Namen, auf die Zunge zu bringen. Thee löst meine Stimulans sein, wohl auch der zu diesem Zwecke minder gute Kaffee, aber niemals Brantwein. Die Vorschrift ist probat; ich empfiehe sie auf Grund langjähriger Erfahrung, und es befreit mich stets, daß man in Deutschland, wo man doch die Macht hätte, den Brantweingeist zu unterdrücken, keinen Gebrauch von ihr macht, sondern an dem Wahne von seiner Nützlichkeit festhält. Ganz ebenso wie dem Soldaten unterträgt der Brantwein aber auch dem Arbeiter die körperliche und moralische Kraft. Die deutsche Industrie wie die deutsche Landwirtschaft leiden schwer durch den Brantweingeist der Arbeiter, je eher die deutschen Arbeiter darüber klar werden, je besser für den Nationalwohlstand unseres Vaterlandes. Ein unumstößlicher Zeugnis dafür kann es werden, als die Bekanntheit der deutsch-amerikanischen Arbeiter. Ich habe Viele, sehr Viele gekannt und es mir zur Aufgabe gemacht, ihre Meinung auszuforschen in Bezug auf deutsche und nordamerikanische Arbeiterverhältnisse. So verschieden ihre Antworten auf meine Fragen auch oft lauteten, darin waren sie ganz ohne Ausnahme einmüthig, daß sie wie ihre Kameraden früher in Deutschland nicht so leistungsfähig waren, wie jetzt in Nord-Amerika. Die Ursache gefanden sie auch freimüthig ein: die deutsche Wirtschaftswelt, der übertriebene Genuß von Brantwein und die Nachweise davon.

Etwas vom Gold und Silber.

Professor Adolf Soetbeer in Göttingen, einer der ersten Kenner des Münzwesens, hat jüngst beachtenswerthe statistische Studien über die Verwendung des Goldes und Silbers in den Gewerben veröffentlicht (vergl. die Abhandlung „Zur Statistik der Edelmetalle in den Jahren 1876 bis 1880“ in den Jahrbüchern für Nationalökonomie und Statistik). Eine beachtliche Untersuchung war deswegen durchaus notwendig, weil die Annahmen über die in der Industrie verbrauchten Gold- und Silbermengen bisher sehr weit auseinander gingen. Der industrielle Edelmetallverbrauch in den Culturländern wird von Soetbeer in der Periode 1871 bis 1880 auf amähernd 84,000 Kilo Gold (gleich 24 Millionen Mark) und 450,000 Kilo Silber (gleich 81 Millionen Mark) pro Jahr geschätzt. In den 50 Jahren 1831 bis 1880 hat nach Soetbeer der gesammte Verbrauch an neuem Metall zu gewerblichen Zwecken an Gold 32,6 Prozent, an Silber 2,2 Prozent der Edelmetall-Production während derselben Periode betragen. Zu Münzgeden werden demnach etwa 2/3 alles neu gewonnenen Goldes und etwa 1/4 alles neu gewonnenen Silbers verwandt werden.

Ein Blick in einen Goldschmelzladen überzeugt uns von der hauptsächlichsten industriellen Verwendung des Goldes. Wir sehen hier Zingerringe, Armbrangen, Ohrringe, Broschen, Ketten, Ketten, Ringe, Uhrschüssel, Mobilien, Diademe, Krone, Krone und vieles Aender. Eine außerordentliche Bedeutung hat namentlich die Gold-Verwendung zu Uhrgehäusen. Dagegen wird zu Schmuckstücken selten ein viel geringeres Quantum von Gold als früher verbraucht. Auch die Anwendung goldener Tafelgeschirre kommt gegenwärtig wohl noch viel seltener als früher vor, obgleich die Verwendungsart im Verhältnis zum Gesamt-Goldverbrauch stets nicht sehr im Gewicht fiel. Nicht unwesentlich ist es ferner, daß in neuerer Zeit infolge einer Abnahme der

Goldverwendung zu Schmuckgegenständen stattgefunden hat, als der sich immer mehr Bahn brechende feinere Goldmarkt weniger auf die Verwendung sehr massiven Goldschmucks, als auf den mit Juwelen verbundenen gerichtet ist. Der hauptsächlichste gewerbliche Goldverbrauch dient infolge zu den von den Maschinen gesahten Schmuckgegenständen, deren Absatz mit der Zunahme der Bevölkerung und des Wohlstandes in England sehr bedeutend ist. Seit etwa 30 Jahren haben die Einfäufe an goldenen Bijouterie-Artikeln aller Art, goldenen Uhren und Ketten eine enorme Ausdehnung genommen. Selbst der wachsende Verkehr während nachgebildeter Pseudo-Goldarbeit, z. B. der Zalmketten und die Anwendung sehr geringer Feingehalte hat der rapiden Zunahme des gewerblichen Goldverbrauches keine Schranken zu setzen vermocht. Ja, der Absatz nächster Edelmetall-Gegenstände ist nur der Vorläufer für die Einführung wirklicher Goldwaaren in neue Bevölkerungsklassen. Der Schein sätigt nicht, sondern weckt Bedürfnisse.

Die Abnutzung goldener Gegenstände ist allerdings sehr bedeutend; die Hauptmasse der Edelmetalle wandert, wenn die Formen zerbrochen oder beschädigt sind, wiederum in die Werkstätten zurück. Aber durch Vergoldungen geht eine sehr erhebliche Goldmasse der menschlichen Benutzung ungewiebringlich verloren; nur wenige vergoldete Gegenstände, wie Tressen, Vorten, Knöpfe u. s. w., pflegen ihres Goldgehaltes zur weiteren Verwendung wieder entleert zu werden. All das Gold, was zu Buchbindenarbeiten, zu Bildrahmen, zu Decorationen von Möbeln, zur Ausschmückung von Porzellan, Steinzeug und Glaswaaren verwendet wird, ist für die Volkswirtschaft nur einmal zu benutzen. Auch der industrielle Verbrauch des Silbers ist in neuerer Zeit ganz erheblich gestiegen, obwohl nach Soetbeer nicht in gleichem Verhältnisse, wie derjenige des Goldes. Bergwerksarbeiten und die zahllosen Zwecke, zu denen das Silber in der Industrie benutzt wird, so überwiegt allerdings jene Beschäftigung. Hierzu kommt, daß der in neuerer Zeit stattgefundenen nicht unerhebliche Preisfall des Silbers die Verwendung dieses Metalles noch erleichtert hat. Mit Recht kann infolge Soetbeer anführen, daß silberne Tischgeräthe in ausgebeutetem Maße durch silberplattirte oder Silber imitirende Metallcompositionen ersetzt worden sind; in dieser Hinsicht ist nur an den Namen „Christofle“ zu erinnern. Aber auch edel silberne Löffel, Gabeln u. s. w. sind in den letzten Jahrzehnten in zahlreiche neue Bevölkerungsklassen eingedrungen. Vor Allem hat ferner die Photographie einen ungeheuren Silber-Verbrauch verursacht und auch in den Silber-Nachahmungen wird echtes Silber in außerordentlichem Umfange benutzt. Ob die Anschaffung schwerer silberner Geräthe, als Leuchter, Schüsseln, Tafel-Aufsätze u. s. w., im Vergleich zu früher wirklich so abgenommen hat, läßt sich dahingestellt.

Recht interessant ist das Material, welches Soetbeer über die Edelmetall-Verwendung in den einzelnen Ländern gesammelt hat. Im deutschen Reich gab es nach der Statistik vom 1. December 1875 fünfitaubendehshundertfünfhundert Gold-, Silber- und Bijouteriewaaren-Betriebe; hiervon beschäftigten 648 mehr als 5 Gehilfen, während die sieben- bis achtstellige Zahl von Betrieben dieser Gattung ein kleines Verhältniß aufweist. Inmehrin sind die Großbetriebe dieser Branche so umfangreich, daß die Gesamtzahl der von ihnen beschäftigten Personen etwa doppelt so groß ist, als diejenige der kleineren Betriebe (15,264 gegenüber 8077 Personen). Die Gesamtzahl der in der deutschen Gold-, Silber- und Bijouteriewaaren-Industrie beschäftigten Personen betrug an dem angegebenen Datum 23,341.

Die deutsche Goldwaaren-Industrie hat einen Hauptplatz in Hanau; der Werth der dortigen Edelmetall-Waaren-Production (Gold und Silber) wird auf über 5 Millionen Mark pro Jahr geschätzt. Der Edelmetall-Verbrauch in Pforzheim und Umgebung ist noch viel bedeutender. In Pforzheim, wie in Hanau überwiegt die Goldwaaren-Fabrikation bei Weitem die Silberwaaren-Industrie. Ferner kommen in der Goldwaaren-Industrie Heilbrunn, Gmünd und Schöndorf bekannt durch die massenhafte Fabrikation von Fingerringen, Stuttgart, Bremen, Hamburg u. s. w. in Betracht. Aber nicht nur die Fabrikation von Schmuckwaaren, sondern auch von Plattgold und Goldbrodt ist in Deutschland eine sehr bedeutende. Die letztere Industrie hat namentlich in dem gewerblichstgen Nürnberg und Umgebung ihren Sitz. Wenn Deutschland in seinem industriellen Goldverbrauch trotzdem hinter England und Frankreich bedeutend zurücksteht, so hat dies seinen Hauptgrund darin, daß die Fabri-

kation goldener Uhrgehäuse in Deutschland bis jetzt verhältnißmäßig wenig eingeführt ist. Namentlich des Exports anderer Goldwaaren übertrag indessen Deutschland alle übrigen Länder.

In der deutschen Silber-Industrie kommt neben den schon genannten Städten, in welchen beide Edelmetalle verarbeitet werden, Berlin in Betracht. In der deutschen Hauptstadt werden von 15 der bedeutendsten Fabrikanten durchschnittlich im Jahre 14,000 Kilo Silber verarbeitet. Das für die Photographie verbrauchte Silber kommt als Höllestein in den Handel. Soetbeer schätzt den Silberverbrauch zu diesem Zwecke in Deutschland auf ca. 10,000 Kilo jährlich. Der gesammte industrielle Selbstverbrauch wird in Deutschland von Verfasser auf etwa 100,000 Kilo pro Jahr geschätzt, während er den gesammten industriellen Goldverbrauch auf 14,700 Kilo pro Jahr veranschlagt.

Endlich hat Soetbeer auch die Bewegung der Edelmetallpreise dargestellt und mit diesen die Preise einer großen Reihe anderer Waaren verglichen. Aus dieser Untersuchung ergibt sich, daß, verglichen mit 1847—1850, der Durchschnitt der Preise sämmtlicher in den Vergleich eingeschlossener Artikel 1851—1880 eine Steigerung um 19,6 Proc., 1861—1870 um 26,1 Proc. und 1871—1880 um 31,4 Proc. aufweist.

Garthaus.

Ueber das Dörren und Aufbewahren des Obstes.

Man wird während der letzten Jahreshefte in vielen Obstbau-Diatriken eine allmähliche Verminderung des Obstbesandes beobachtet haben. Selbst dort wird man noch diese Wahrnehmungen machen können, wo Klima, Lage und Beschaffenheit des Bodens den Obstbau als einen Hauptzweig der Landwirtschaft geradezu zur Verbindung machen.

Es unterliegt wohl keinem Zweifel, und alle Diejenigen, welche diesem Gegenstand ihre Aufmerksamkeit zugewendet haben, stimmen mir vielleicht bei, daß außer den verheerenden Winterfröhen der Jahre 1870 und 71 die Unrentabilität die Hauptursache des im Allgemeinen begriffenen Obstbaues ist. Wenn nun meine Behauptung, daß nämlich die Rentabilität des Obstbaues z. B. gegenüber der des Getreidebaues im Laufe der Zeit nicht gleichen Schritt gehalten habe, in ihrem ganzen Umfange richtig ist, so erlaube ich mir auch die Gründe für diese Erscheinung näher zu beleuchten.

Hauptächlich ist es bei uns der Zweckmäßigkeit *Prunus oeconomica* B. (*P. domestica* L.), welcher sich zum Anbau im Großen eignet und er soll hiermit auch nur in Betracht kommen. Er stammt vielleicht aus dem südlichen Altagebirge, aber schon seit dem Auftreten der Magyaren wurde derselbe nördlich von der Donau cultivirt, wo er gegenwärtig ganze Wälder bildet und deren gedrückte Frucht in großen Quantitäten selbst nach Amerika exportirt werden. Auch in den Ostbaltischen Deutschlands werden die Zwetschen häufig in großen Mengen geerntet, und da sie sich denn auch hier nicht im frischen Zustande alle verwerten lassen, muß ebenfalls ein großer Theil derselben gedörrt werden. Die in Deutschland bevorzugten gedörrten Sorten sind die böhmischen, bairischen, französischen und thüringischen; letztere waren ehemals ein viel geschätzter Handelsartikel. Allein die thüringische, auch Saalfranken genannt, haben ihren Auf in letzter Zeit nicht behaupten können. Sie sind vielmehr durch türkische und böhmische nicht nur vom Markt verdrängt worden, sondern es werden auch für die genannten beiden Sorten weit bessere Preise gezahlt. Es läßt sich sonach auf eine geringere Qualität der thüringischen Zwetschen schließen, die aber, wenn auch zugegeben werden muß, daß zumal die türkischen schon von Natur aus süßer sind, nicht allein von klimatischen Verhältnissen herrührt, sondern hauptsächlich am Dörrenverfahren liegt. Das Ostböhmer in Thüringen geschieht leider noch nach altem Brauch auf Handbörren, wodurch die darauf gebodene Waare einen Rauchgeschmack erhält, welcher Niemandem mehr jagt, der einmal Dadobst von rauchfreien Darröfen gewöhnen hat. Es haben Ostböhmerine sich schon viel bemüht, rauchfreie Ostböhmer zu schaffen, jedoch ist es bis jetzt noch nicht gelungen, diese allgemein einzuführen. Was dahin wird auch beratigtes Dadobst im Winterzeit und bleiben und in obstrichen Jahren wird der thüringische Ostböhmer mit der sehr schwer veräußerlichen Waare, sowie mit mehreren Preisen für dieselbe vorlieb nehmen müssen, und nach dieser geringen Rentabilität blüht dann von selbst eine Verminderung des Ostböhmes einstruten.

Zu dem Selbsten läßt sich noch hinzufügen, daß man gutes Dadobst nur aus reifen Früchten erhält. Besonders häufige man

auch in Thüringen häufig, daß in vielen Fällen grünes und unreifes Fallobst gedörrt wurde; auf den Handbörren wird eben alles schwarz und reife wie unreife Früchte sind dann äußerlich nicht unterscheidbar. Erst dann, wenn man in Thüringen ein zeitgemäßes Dörrenverfahren eingeführt hat und sich überhaupt bemüht, gute Nachpläumen zu probagieren, wird auch die Waare die Concurrenz mit anderen Sorten aufnehmen können, denn die Natur liefert ja, zumal im Saalböhme und dessen Seitenthälern, befamlich ein sehr schätzbares Ost.

Reiches Ost wird jedoch stets gegen Dadobst den Vorzug behalten; es giebt deshalb auch verschiedene Aufbewahrungsmethoden, um dasselbe lange Zeit frisch zu erhalten. In längerer Aufbewahrung eignen sich am besten die späten Apfelsorten. Selbstverständlich muß solches Ost, welches längere Zeit aufbewahrt werden soll, zunächst die nöthige Reife haben und ganz reifem sein. In ein Tuch gewickelt werden, damit jedwede, auch die kleinste, Beschädigung sorgfältig vermieden werde. Sehr lange Zeit und sehr frisch, erhalten sich dieselben in Erdbeuten, allein wegen des dadurch entstehenden erdigen Geschmacks ist dieses Verfahren weniger zu empfehlen. Ein weit besserer Aufbewahrungsort ist ein geruchloser, trockner und nicht allzu warmer Keller; aber auch jedes trockene und kühle Zimmer, in welchem man bei eintretendem Froste das Ost schütten kann, ist dazu geeignet. Damit eine Circulation auf der Lagerstätte des Obstes stattfinden kann, empfiehlt man den Lagerboden aus Latten, welche mit etwas reinlichem Schüttenstroh oder Zeitungspapier bedeckt sein können. Will man Apfel bis in den Sommer hinein aufbewahren, so wird in den „Frauenbörner Blättern“ empfohlen, daß man den Boden einer Kiste gleichmäßig mit einer Schicht ausgewachsenen Sandes von je zwei Zoll Höhe bedeckt; auf diese legt man dann eine Schicht Apfel, völlig gute, fehlerfreie und sorgfältig abgewaschene Exemplare, die man Mitte des Winters von den im Keller aufbewahrten Früchten auswählt, so daß jeder einzelnen Apfel in einem Abstand von ungefähr 5—6 Linien von dem anderen, eventuell auch von der Wand der Kiste zu liegen kommt, thus hierauf wieder eine Schicht Sand, in der vorigen Ordnung abnorm wiederum eine Schicht Apfel und so fort, bis die Kiste gefüllt ist. Hierbei ist zu bemerken, daß die letzte Schicht aus Sand bestehen und gegen zwei Zoll hoch sein muß. Sobald dies geschehen, wird die Kiste verschlossen und im Keller aufbewahrt, indem man dieselbe auf zwei Maerzreine stellt. Auf diese Weise halten sich die Apfel außerordentlich lange. G. H.

Die Gemüse Gypsens zur Zeit der Äracliten vor 6000 Jahren und in der Gegenwart.

Noch heute bilden Gemüse und Früchte, welche im Nilthale im großen Ueberflusse wachsen, das Hauptnahrungsmittel der Ägypter, während Fleisch, wie in allen warmen Erdtheilen, nur wenig genossen wird. Die Gemüse, welche von dem ägyptischen Bauer, dem Fellah, im Nilthale cultivirt werden, sind die der alten Ägypter vor 6000 Jahren. Auch die Art der Bodencultur, wie man aus den hieroglyphischen Figuren der alten Wandmalereien entnehmen kann, hat sich nach dem Ausbruche eines Gärten-directors des vorigen Hebräer Zeit jener Zeit nicht im geringsten verändert, wie auch die Gartenwerkzeuge, die Bewässerungsvorrichtungen, die Saetzarten u. s. w. in dem fruchtbarsten Nilthale noch ganz dieselben sind.

Das beliebteste aller Gemüse ist, wie in den ältesten Zeiten, die Zwiebel, von welcher man im Nilthale gegen eine halbe Million Centner erntet. Eine noch weit bedeutendere Menge wird im Winter im grünen Zustande consumirt. Der Fellah verweilt Tag für Tag zum Frühstück ein Bündel grüner Zwiebeln farnm den Stengeln und Blättern; daß der Aufenthalt in einer Bauernkammer mithin nicht der unangenehme sein kann, läßt sich leicht denken. Die Sommerzwiebel, von der man die Zwiebeln zur Consumtion für längere Zeit aufbewahrt, wird im Frühjahr geerntet und zwei Monate später in Meilen gepflanzt; drei Monate darauf wird geerntet. Die Winterzwiebeln dagegen werden im November, nach der Ueberfluthung, zweifelhafte geerntet, später, wenn sie zu nicht stehen, durchdraut und, wenn sie einigermassen entwickelt sind, vom December und Januar an nach und nach verpflist.

Sehr beliebt ist auch das lange weiße Radies, welches mit der Zwiebel und der Feldbohne, der Aune der Ertrucker „Ruffbohne“, den Frühstücker der ländlichen Bevölkerung bedt. Man cultivirt

