

Die Zuckerrindindustrie.

Nebraska hat in diesem Jahre einen außerordentlich reichen Ertrag an Zuckerrüben geliefert. Die Ernte ist um so bemerkenswerther, als die Zuckerrüben hierzulande verhältnismäßig noch sehr jungen Datums ist, aber bereits die Perspektive eröffnet, daß die Ver. Staaten in absehbarer Zeit als Konkurrenten der Zuckerrübenfabrikanten und exportirenden Länder Europas auf der Weltbühne erscheinen werden. Wohl kaum ein anderer Industriezweig hat einen derartigen Aufschwung zu verzeichnen, wie die Zuckerrübenfabrikation seit der kurzen Zeit ihres Bestehens. In 1747 war es, als der deutsche Chemiker Marggraf der Berliner Akademie der Wissenschaften die Mitteilung machte, daß er eine Methode entdeckt habe, nach welcher man aus Rübenrüben Zucker herstellen könne. Ein halbes Jahrhundert später erklärte Marggraf's Schüler, Achard, derselben Akademie die Verbesserung, mit denen er, Achard, diese Methode versehen. Von dieser Zeit datirt die Zuckerrübenindustrie. Achard selbst erbaute im Jahre 1801 die erste Zuckerrübenfabrik auf dem Gute Kunern in Schlesien. In Folge der Vergünstigungen, welche Napoleon der Erste der Zuckerrübenindustrie zu Theil werden ließ, machte dieselbe besonders in Frankreich beträchtliche Fortschritte. Die damaligen politischen Verhältnisse waren der Entwicklung dieser Industrie in Europa überhaupt günstig. Die Engländer hatten die Kontinental-Sperre über den Erdtheil verhängt und die deutschen und französischen Kaufleute, welche Rohrzucker aus Westindien importirten, wurden in Folge der Blockade der Schiffe Albions fast vom Meere vertrieben.

Die dem Sturze Napoleons folgende Debatte 1815 bis 1825 hatte einen bedeutenden Rückgang der Zuckerrübenindustrie zu verzeichnen. Die Zuckerrübenfelder in Frankreich und Deutschland wurden größtentheils zu anderen Zwecken verwendet und die meisten Zuckerrübenfabriken geschlossen. Es erfolgte zwar nach dem Eintritte der Zuckerrübenindustrie, doch schien sie vorläufig hauptsächlich dazu bestimmt zu sein, den Humoristen als Zielfeld ihrer Witze zu dienen. Die Zuckerrübenindustrie wuchs dessen ungeachtet, und schon in dem mit dem 31. Juli 1830 endenden Jahre hatte Frankreich allein 4380 Tonnen Zuckerrüben produziert. Das Quantum stieg in 1840 auf 22,784 Tonnen; in 1850 auf 62,165; in 1860 auf 126,479; in 1870 auf 282,136 und in 1890 auf 750,000 Tonnen, während der Verbrauch an Zuckerrüben pro Jahr und Kopf der Bevölkerung in Frankreich 2 Pfund in 1830, 14 Pfund in 1865 und 26 Pfund in 1890 betrug.

Aehnlich gestalteten sich die Verhältnisse in Deutschland. Dasselbe erzeugte 13,445 Tonnen Zuckerrüben im Jahre 1840; 52,586 Tonnen in 1850; 126,526 Tonnen in 1860; 180,000 Tonnen in 1865; 186,442 Tonnen in 1871 auf 1872; 599,722 Tonnen in 1881 auf 1882 und 1,213,689 Tonnen in 1889 auf 1890. An Ertrag produzierte das deutsche Reich in 1840 8955 Tonnen; in 1850 19,877 Tonnen; in 1860 35,224 Tonnen; in 1865 50,544 Tonnen; in 1871 auf 1872 63,892 Tonnen; in 1881 auf 1882 150,813 Tonnen; in 1889 auf 1890 240,797 Tonnen. Der Zuckerrüben ist für Deutschland ein wichtiger Ausfuhrartikel geworden. Während es 1877 57,753 Tonnen an diesem Material exportirte, stellte sich die Zuckerrübenexport Deutschlands in 1887 auf 643,340 Tonnen und in 1890 auf 718,985 Tonnen. Im letztgenannten Jahre bezahlten die Ver. Staaten allein \$16,000,000 für etwa 200,000 Tonnen aus Deutschland importirten Zuckerrüben, oder nahezu drei Mal so viel, als für irgend einen anderen von jenem Lande in 1890 eingeführten Artikel. An englische Händler verkaufte Deutschland in 1892 annähernd 600,000 Tonnen Zuckerrüben.

Auf welchem Standpunkte nun befindet sich die Zuckerrübenindustrie in den Ver. Staaten? Dieselben produzierten im Jahre 1891 12,004,838 Pfund an diesem Material, in 1892 27,003,322 Pfund und in 1893 44,836,527 Pfund. Theile von Kansas, Nebraska, und den beiden Dakotas, Californien und Utah sind bereits für die Zuckerrübenkultur eingerichtet, die dort gute Resultate verspricht. Insbesondere sind in Californien und Utah mit ihrem ergiebigen Ertrage, ihrem warmen und gleichmäßigen Klima ausgezeichnete Erträge zu erwarten, zumal wenn der Zuckerrübenbau dort noch durch künstliche Bewässerung unterstützt wird. Californien erzeugte in 1892 allein 20,000,000 Pfund Zuckerrüben. In Nebraska und den beiden Dakotas, welche ebenfalls außerordentlich ertragsfähigen Erdboden aufweisen, fällt während der Zeit des Wachstums der Rüben genügend Regen. In Nebraska herrscht zudem während der Monate Juni, Juli, August und September eine sehr hohe und gleichmäßige Temperatur, daß die Rüben Anfangs Oktober zur vollen Reife gelangen. Der letztgenannte Staat produzierte im Jahre 1893 5,835,900 Pfund Zuckerrüben, oder mehr als zweimal so viel, als zwei Jahre zuvor. In Nebraska befindet sich zudem die erfolgreichste Zuckerrübenfabrik.

Die Ertragsfähigkeit des Bodens hinsichtlich der Zuckerrüben anlangend, rechnet man auf den Acker von 12 bis 40 Tonnen. Das beste Land liefert bei guter Bewirtschaftung und in einer

günstigen Saison 20 bis 35 Tonnen per Acker. In Californien wurden einmal ein wenig mehr als 40 Tonnen Zuckerrüben auf den Acker geerntet, doch war dies ein außergewöhnliches Resultat. Bei einem Ertrage von weniger als 12 Tonnen per Acker ist der Zuckerrübenanbau kaum noch profitabel. Die Produktionskosten belaufen sich auf etwa \$50 auf den Acker, und bei den gegenwärtigen Methoden der Zuckerrübenzuckererzeugung ergeben 8 bis 12 Pfund Zuckerrüben ein Pfund Zucker. Die Quantität des gewonnenen Zuckers hängt von dem mehr oder minder großen Zuckergehalt der Rüben ab, während die Preise für den Zuckerrüben den Handelskonjunktoren unterworfen sind. Vor ungefähr vier Jahren wurde im New Yorker Hafen deutscher Zuckerrüben ausgeladen, welcher \$3.81 pro 100 Pfund kostete. Dermalen wird selten mehr als 5 Cents für ein Pfund dieses Materials erzielt.

In den letzten 60 Jahren sind bezüglich der Herstellung von Zuckerrüben derartige Verbesserungen gemacht worden, daß während früher 4 bis 5 Prozent der Bestandtheile der Zuckerrüben in Zucker verwandelt wurden, jetzt 12 bis 16 Prozent des Inhaltes als Zucker in den Handel gehen. Die Kosten der Zuckerrübenherstellung stellen sich gegenwärtig auf 2 bis 4 Cents pro Pfund, gegen 8 bis 12 Cents früher. In den Ver. Staaten betragen in 1893 die Durchschnitts-Herstellungskosten 3 Cents auf das Pfund, und 24,000 Acker Landes waren in jenem Jahre hierzulande mit Zuckerrüben bestellt. Diefelben brachten den Farmern einen Durchschnittspreis von \$4.50 pro Tonne. Auf den Acker entfiel ein Ertrag von 3661 bis 4620 Pfund Zuckerrüben. Sieben Zuckerrübenfabriken mit einem Gesamt-Anlagekapital von \$2,000,000 gab es in 1893 in Ostel Sam's Lande.

Recht verschieden ist der Zuckerrübenbrauch in den einzelnen Ländern. Während man sich in Deutschland mit 18 Pfund Zucker pro Jahr und Kopf der Bevölkerung begnügt, stellen sich die entsprechenden Zahlen in Frankreich und der Schweiz auf 26 Pfund, in den Ver. Staaten auf 44 Pfund und in England auf 60 Pfund. Die Engländer scheinen also die größten Zuckerrübenverbraucher zu sein. In der Union werden jährlich \$135,000,000 für Zucker ausgegeben. Acht Zehntel dieser Summe gehen in's Ausland. Ein Viertel des Zuckersquantums, das von den verschiedenen Ländern der Erde exportirt wird, konsumiren die Ver. Staaten. Noch vor 50 Jahren verschickte Cuba 94 Prozent seines produzierten Zuckers nach Europa; zur Zeit ist das Abgangsland für dieses Quantum die Union.

Wie wird man Jesuit?

Die Ausbildung zum Pfrister ist mit dem 20. Lebensjahre fertig, die zum Pfarrer, Prediger oder Arzt Mitte der Zwanziger, die zum Regierungsbeamten Ende der Zwanziger, die zum Juristen zum Jesuiten aber erst Ende der Dreißiger. Es ergibt sich daraus, daß von allen Ständen, die in Vergleich gezogen werden können, auf die Ausbildung zum Jesuiten am meisten Zeit und Mühe verwendet wird. In der Zeitschrift "Nineteenth Century" gibt der Jesuitenpater N. P. Clarke eine Beschreibung der Erziehung zum Jesuiten. Die erste Sorge ist, so sagt Clarke, daß nur Personen angenommen werden, die fähig sind, sich mit dem Geiste Sokrates zu durchdringen und den Regeln sich zu beugen.

Hat der Kandidat zur Aufnahme dem Provinzial des Ordens den Beweis erbracht, daß er in moralischer wie intellektueller Hinsicht der Zulassung würdig ist, so wird er eine Prüfung durch vier Patres unterworfen. Der Kandidat erhält eine Reihe von Fragen zu beantworten über sein Alter, seine Gesundheit, die Stellung seiner Eltern, ihr Vermögen, ob sie auf seine Unterhaltung jetzt oder im Alter rechnen, ob er immer gesund war, ob es erbliche Krankheiten in der Familie gibt, ob er Schulden oder Verpflichtungen hat, welche Studien er gemacht hat, welchen Lebenswandel er geführt, seit wann er den Entschluß zum Eintritt in den Orden hat, ob dieser freiwillig oder von Anderen eingegeben. Wer das Kleid eines anderen religiösen Ordens auch nur einen Tag getragen hat, ist unbedingt ausgeschlossen. Jeder Examinator hat selbstständig ein Protokoll über das Examen mit seinem Votum dem Provinzial einzureichen.

Die Angenommenen werden nicht alsbald zum Noviziat zugelassen. Sie werden zunächst acht oder zehn Tage einsam gehalten, während welcher Zeit man ihnen die Hauptkonstitutionen des Ordens zufällt und Mittheilungen macht über dessen Ziele, den unbedingten Gehorsam, den Verzicht auf eigenen Willen und eigenes Urtheil. Während dieser Zeit sind sie zu unbedingtem Schweigen verhalten.

Nach dieser Prüfung, die hier und da einen Aspiranten zur Erklärung veranlaßt, daß das Verlangen über seine Kräfte gehe, wird die Zulassung zum Noviziat ausgesprochen. Dann beginnt die Jagonirung nach einer für alle gleich verbindlichen Regel. Von fünf einhalb Uhr, dem Aufstehen, bis zehn Uhr, wo die Richter gelöst werden, ist jeder Augenblick geregelt. Die Zeit theilt sich in Unterweisung und religiöse Übungen, bei denen namentlich die "Meditationen" eine besondere Rolle spielen.

In vielen Ländern werden die Novizen noch zwei Proben der Demuth unterworfen: der Krankenpflege und

dem Almosenheischen. So müssen zum Beispiel in Rom die Novizen während 30 Tagen Almosen in den Straßen erheben, eine gleiche Zeit im Hospital zubringen, um bei besonders Ekel erregenden Krankheiten Wärterdienste zu leisten. Einmalige Einferrungen mit der Auflage absoluten Schweigens sind üblich. Diese letztere Probe ist namentlich sehr hart, und manche Novizen unterliegen ihr, weil sie den Geist einer fortwährenden Spannung unterwerfen.

Nach zweijährigem Noviziat legt der junge Jesuit seine ersten Gelübde ab. Vor Allem bildet das Noviziat zu blindem Gehorsam aus. Der Jesuit lernt, seinem Oberen zu gehorchen ohne die mindeste Frage nach der Weisheit und Angemessenheit des Aufgelegten, das manchmal in durchaus unnützen Dingen besteht. Bei diesem Gehorsam unterwirft er sich innerlich bezüglich Willens und Urtheils absolut; er übernimmt den Befehl als das Beste, was geschehen kann. Diese vollständige Verleugnung der Persönlichkeit ist ein Glaubensakt. Sie führt nach Vater Clarke zu wunderbaren Ergebnissen.

Wenn der Jesuit sein Ordensgelübde abgelegt hat, treten die religiösen Übungen zurück, und das Studium wird in erster Linie gepflegt. Der Studienplan umfaßt fünf Jahre. Die zwei ersten Jahre sind den klassischen Sprachen, der Literatur und Mathematik gewidmet; die drei folgenden Jahre bringt der junge Jesuit im Seminar zu; erstes Jahr: katholische Philosophie und Logik; zweites und drittes Jahr: Psychologie und Metaphysik, Kosmologie und natürliche Religion. Dreimal die Woche finden Disputationen statt; die Studierenden dürfen Glaubenspunkte angreifen und sie mit Beweisen aus dem Katholizismus feindlichen Schriftstellern bekämpfen. Locke, Hegel, Descartes, Stuart Mill werden, wie Vater Clarke hervorhebt, der namentlich englische Verhältnisse im Auge hat, fortwährend citirt. Die strengste Form der Disputation, der Syllogismus, ist vorgeschrieben. Der Professor scheidet alles nicht genau Sachliche ab. So übt man sich in der Dialektik. Diese Verhandlungen sind gewöhnlich sehr angeregt, manchmal leidenschaftlich, so wie die Übungen junger Advokaten. Manchmal ist der Streiter so gut bewaffnet und scheint so überzeugt, daß die von ihm Bekämpften verzagen. Bei einer Disputation stellte ein junger Jesuit gegen das Dasein Gottes so scharfsinnige Gründe auf, daß der Professor erschraf und sich erst beruhigte, als ihm nach Schluss der Disputation der junge Jesuit erklärte, er glaube kein Wort von Allem, was er behauptet habe.

Sind die drei Jahre Seminar zu Ende, so tritt der Jüngling in eine neue Zeit. Er wird in eine Schule der Jesuiten geschickt und mit der Lehrstelle für Theologie auf sechs bis sieben Jahre betraut. Dann widmet er sich während dreier Jahre dem Studium der Theologie in einem Spezialkolleg der Ordensprovinz. Dogmatik und kanonisches Recht sind Hauptlehrgegenstände. Alle drei Monate ist Disputationarium, in welchem die Professoren scharfe Examen abhalten. Der junge Jesuit, der dann Mitte der Dreißiger steht, wird nun zum Pfarrer geweiht und erhält, je nach seiner Qualifikation, den Grad eines Paters der Gesellschaft Jesu oder einfach den eines geistlichen Koadjutors.

Doch das ist noch nicht alles—auch jetzt ist die Erziehung des Jesuiten noch nicht vollendet. Ehe man ihn in die Welt schickt, hat er während eines Jahres ein zweites Noviziat zu bestehen, das namentlich Werken der Demuth und geistlichen Übungen gewidmet ist. Er muß von Neuem die Zimmer reinigen, Holz spalten, die Betten machen. Er trägt sich nunmehr den Vierzig und seine Vorbereitung hat 17 Jahre gedauert, ohne daß ein Tag gewesen wäre, an dem er nicht dem Joch der Disziplin und des Gehorsams unterworfen gewesen wäre.

Die Jesuiten hatten während der Regierung Pius des Neunten eine außerordentliche Machtstellung; unter Leo dem Dreizehnten tritt ihr Einfluß mehr zurück, sie hoffen von dem nächsten Konklave einen Paß, der in die Fußstapfen Pius des Neunten tritt. Sie haben heute 10,000 Mitglieder; seit einem Jahrhundert waren sie niemals mehr.

Das Geld im Kongostaat.

Konsul Mohun, welcher zwei Jahre lang mit den belgischen Truppen das Innere des Kongostaates durchzirkte, hat an das Staatsdepartement in Washington, D. C., einen eingehenden Bericht gefaßt, welcher mehr, wie irgend ein anderer Rapport von Reisenden in jenem ungeliebten afrikanischen Strombecken, geeignet erscheint, Aufklärung über die Möglichkeiten zu geben, die Ausländern in kommerzieller Beziehung dort winken. Der Bericht, welcher in Bälde vom Staatsdepartement vollständig veröffentlicht werden wird, enthält unter Anderem über die Umlaufmittel im Kongostaat eine Beschreibung, die Angesichts der gegenwärtigen politischen Bewegung in Ostel Sam's Lande. Diefen oder Jenen interessiren dürfte.

Der hauptsächlichste Handelsplatz ist Leopoldville am Unterlauf des Kongoflusses. Nach dem Orte bringen wöchentlich zwei Mal 3000 bis 4000 Eingeborene ihre Produkte, die sie gegen Schießpulver und buntsfarbige Beuge austauschen. Das einzige dort gebrauchte Geld bilden die langen

Messingstäbe, "Mitatos" genannt, welche in Stücken von acht Zoll Länge geschnitten werden. In Bananapoint verhandelt man an die Eingeborenen: rothe Bandanatafahentücher; Tücher; Perlen; Säbel; alte Seidenhüte; farbige Regenstirme; billige Messer; Feuerstein-Gewehre; Schießpulver; Messinghüte; Töpfe; und Zinnwaaren; alte Uniformröcke; alte Hüte; Gummi; billige Uhren und kölnisches Wasser. Der Normalwerthmesser sind hier Stücke Zeug, wie es zu Taschentüchern verbraucht wird. Jedes dieser Stücke ist 24 Zoll lang, 3 Fuß breit und hat einen Werth von 50 Cents. Hat der Händler von einem Eingeborenen Produkte eingehandelt, so gibt er diesem Karten, von denen jede einen Kennerwerth darstellt, gleich dem Werthe jenes Zeugnisses. Bringen die Karawanen dann die Waaren, so geht der Eingeborene in den Laden und tauscht gegen die Karten so viel Artikel ein, als der Werth der Karten beträgt. Gemünztes Geld nehmen die Eingeborenen nur in ganz außergewöhnlichen Fällen an. Sie sind denselben gegenüber misstrauisch und halten es für werthlos. Aus dieser Ueberzeugung erwachsen für die weißen Händler, welche den Eingeborenen für deren Produkte jene Zeugnisse verabsorgen, große Vortheile, da ihnen solch ein auf 50 Cents bewerthetes Stück bei der Landung im Kongogebeite nur vielleicht auf 20 Cents, die Zollgebühren eingerechnet, zu stehen kommt.

Die Geldumlaufmittel am Leopoldsee bilden kleine, weiße und blaue, runde Perlen; ferner kleine muschelfarbige Stücke und Streifen aus Baumwolle; große und kleine Gloden; Messingstäben in geringen Quantitäten; Zinneller und Spiegel. Amerikanische Bettdecken sind ebenfalls beliebt und in ganz Mittelafrika als "Meritani" bekannt. Messingstäbe, Perlen und Tücher gelten in Yambinga als Kourantmünze. Die Stäbchen sind dort durchweg 24 Zoll lang. Ein für eine Steinlochpflanze bestimmter Feuerstein ist in Fimi Kasambo 9 Pfund Gummi werth. Der Ort ist ein gegen das Vordringen der Araber errichteter staatlicher Posten und bildet den Warenstapelplatz für einen Distrikt mit stehbarer, fleißiger und zahlreicher Bevölkerung. Als Werthmesser sind dort noch gebräuchlich: Kupferkreuze, Muschelgeld, Tücher, sowie die unvermeidlichen Messingstäbe. Die Nahrungsmittel sind in jenem Bezirke lächerlich billig. Für einen Eimer voll blauer Glasperlen, die etwas größer sind als ein Stednadelpfennig, kann ein Mann Lebensmittel für eine ganze Woche kaufen. Kaffee und Baumwolle wachsen wild. Manche Eingeborene haben viele Stücke Vieh, und in den Besitz einer Kuh kann man sich schon für eine Steinlochpflanze setzen, die an der Küste \$2.50 kostet.

Die Araber, welche sich in jenem Distrikte mit der einheimischen Bevölkerung vermischen haben, üben einen guten Einfluß auf diese aus. Die Eingeborenen sind dort außerordentlich reichlich, im Gegenwärtigen zu den sonstigen Wilden des Kongostaates. Die Letzteren begnügen sich im Allgemeinen mit einer Bekleidung, die aus einem Streifen schmutzigen Tuches besteht, das ihre Blöße vorn und hinten etwa einen Fuß breit bedeckt. Die Enden des Tuchstreifens wickeln sie zu einer Art Strick zusammen und befestigen diese Gewandung um ihre Hüfte. Der Araber aber trägt die Tuchhülle, die er als Bezahlung empfangen, fein säuberlich zusammen und hängt das Ganze malerisch über sich. Mohun sah einen Mann, welcher als Bekleidung wenigstens 200 Yards Tuch trug, das er stets rein hielt.

In Kasonga, wo wöchentlich zwei Mal ein großer Markt abgehalten wird, bilden "Mabidas", quadratförmige Stücke Zeug aus gewebten Palmfasern, die gangbare Münze. Die Stücke werden zu Kleidern zusammengeflochten und bilden Theile derselben, bis man sie als "Geld" zu verausgaben hat. Für sechs solcher "Münzen" kann sich ein Mann Nahrungsmittel für eine Woche kaufen. Mit "Mabidas" und eisernen Haden bezahlen die Eingeborenen in Nangive ihre Schulden. Nangive ist zugleich das afrikanische Centrum für Salz. Letzteres bildet dort eigentlich den Normalwerthmesser, und für Salz kann man in Nangive alles Mögliche einkaufen. Eisenbein zur Bezahlung von Zollgebühren und Steuern wird nirgends im Kongostaat gebraucht. Man tauscht das Eisenbein erst gegen Messingstäbe und "Mabidas" um. Gold und Silber bilden für die Eingeborenen unbekanntes Dinge. Jenen diese Edelmetalle aufzuzwingen, ist ein vergebliches Bemühen.

Aufhebung der Todesstrafe in Norwegen. Wie man der "Pol. Corr." aus Christiania berichtet, hat sich die Mehrzahl der Mitglieder des parlamentarischen Strausausschusses für die Aufhebung der Todesstrafe ausgesprochen. In der Begründung dieses Antrages wird darauf hingewiesen, daß diese Strafe nur dann vielleicht berechtigt wäre, wenn sie das Leben der Staatsbürger besser gegen Verbrechen schützen könnte, als dies in jenen Ländern der Fall ist, wo diese Bestrafungsart nicht zur Anwendung gekommen. Es müsse aber als feststehend angesehen werden, daß diese Voraussetzung nicht stichhaltig sei. Die Todesstrafe sei somit zwecklos und aus diesem Grunde abzuschaffen.

Gaus- und Landwirtschaft.

Um Gänse schnell fett zu machen, wird ein Gemisch aus Kleie und Kaffeesatz hergestellt, die Masse zu Kugeln geformt, die man dann den Gänsen als Futter vorwirft.

Reines Pflaumenmus. Man nimmt drei Pfund reife Pflaumen (Zweitschen), schält sie und befreit sie von den Steinen. Dazu läutert man 1/4 Pfund Zucker, kocht die Pflaumen mit ganzem Zimmt darin, bis es ein dickes Mus ist, und füllt es in Gläser.

Gegen trodene und spröde Haut. Als Heilmittel hiergegen wird gegen alle anderen Hautleiden hat sich Glycerin bewährt. Trodene und spröde Haut, welche leicht Risse und Schrunden erzeugt, wird dadurch glatt und geschmeidig. Da Personen mit zarter Haut das reine Glycerin nicht vertragen können, weil es auf den damit bestrichenen Stellen ein gelbes Brennen verursacht, so vermischt man es mit der gleichen Menge Wasser.

Feine Milchsuppe. Zwei Quart Milch werden mit zwei Eßlöffeln Kartoffelmehl und zwei Eidottern klar gerührt, mit Zucker, Citronensaft oder Vanille und einigen Mandeln nebst etwas Salz über starkem Feuer unter fortwährendem Schlagen bis zum Kochen gebracht, dann in die Terrine gegossen. Von dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß werden kleine Klöße auf die Suppe gelegt, dieselben mit Zucker und Zimmt bestreut und schnell zugebackt. Diese Suppe kann warm oder kalt gegeben werden.

Deckung der Rosen. Zu frühes Decken ist unter allen Umständen schädlich; ein schwacher Frost schadet keiner Rose. Bei zarteren, zum Beispiel Theerosen, ist darauf zu achten, daß sie sich im blätterlosen Zustande befinden; wenn nicht, sind vor dem Eindecken sämtliche Blätter sorgfältig abzuschneiden und abzubrechen. Die Blätter würden in Fäulniß übergehen und ein Anfaulen des Holzes verursachen. Kohlenstücke eignen sich nicht zum Bedecken, da die Rosen darunter theils erfrieren, theils vergiftet werden. Die mit Sägespänen gedekten dagegen bleiben erhalten; sogar die krautartigen Triebe bleiben vollständig unverletzt, nicht einmal die jüngsten Blätter fallen ab.

Barisch-Kraut. Zwei bis drei Eßlöffel, aus denen die Strünke und starken Rippen entfernt sind, werden recht fein geschnitten und in einem halben Pfund fein würfelig geschnittenem und hellbraun gebratenem, geräucherter magerer Speck, etwas Wasser und dem nöthigen Salz beinahe weich gedämpft. Einen Eßlöffel voll grobkörniger gekochener Kümmele, etwas Pfeffer, einen halben Pint guter Essig und ein viertel Pfund Zucker werden aufgedocht, durch ein Haartuch auf den Kohl gegossen und dieser damit vollständig weich und so kurz gelocht, daß keine Feuchtigkeit mehr vorhanden. Zuletzt gibt man etwas weiße Sauce dazu und läßt ihn noch einmal aufkochen.

Schlesische Kartoffelklöße. Man reibt eine kleine Schüssel voll am Morgen oder Tags vorher abgedochte Kartoffeln, nimmt aber nur das, was hinter das Reibeisen fällt, und gießt darauf sechs Eßlöffel voll eben geschmolzene Butter, gibt ferner zwei ganze Eier, zwei bis drei Eßlöffel voll Zucker, etwas Salz und etwa vier große Kochlöffel voll Mehl dazu und wirft Alles in einer gut glattrichten Schüssel zu einem glatten Teige, der sich von der Schüssel ablöset. Dann formt man runde, nicht zu große Klöße mit leichter Hand davon und kocht sie in Salzwasser, bis sie oben schwimmen. Beim Anrichten lasse man sie sehr gut abtropfen und gebe sie auf eine erwärmte Schüssel.

Karbol, Glycerin und Arnikatinktur sollten in keinem Haushalte fehlen. Ersteres wendet man bei wundverderbten Stellen von Reiben und Druck an; Arnikatinktur zu Umschlägen als Kühlung und Heilung bei Quetschungen, und in Fällen, wo schon blaue oder blutige Stellen vorhanden sind, wasche man dieselbe ab, verreise einen Eßlöffel voll Glycerin mit einem Eigelb, streiche es auf Leinwand, binde es auf die trankte Stelle, und wenn es nach einiger Zeit trocken ist, wiederhole man es auf's Neue. Nach dem dritten Mal muß man die Salbe mit lauwarmem Wasser abwaschen, damit die Umschläge besser auf die Haut einwirken können. Die farbigen Stellen verlieren sich bald und die Wunde heilt.

Zur Regulirung der Taschenuhren. Eine sehr häufige Ursache des Vor- oder Nachgehens der Taschenuhren liegt in der Behandlung, die sie in der Nacht erfahren. Trägt man eine Uhr den Tag über nahe am Körper und legt sie dann für die Nacht auf ein kaltes Marmorstückchen oder überhaupt in einen kalten Raum, so wird sie bestimmt falsch gehen. Jede Taschenuhr—wir sehen hier ab von den ganz feinen und sehr theueren Taschenuhren—sollte die Nacht über stets hängend aufbewahrt werden. Ebenso empfindlich ist sie nur des Morgens aufzuziehen, so daß ihre Feder am Tage am stärksten angepannt ist; dabei wird sie durch kleine Stöße und unvermeidliche Erschütterungen am wenigsten in ihrem Gange gestört werden. In der Nacht ist die verhältnismäßig schwach gespannte Feder dann ja keinen ähnlichen Störungen ausgesetzt.

Eier mittelst Eintrocknens zu präserviren. Sowohl in England, wie in Deutschland hat man Experimente dahin angestellt, Eier mittelst Eintrocknens zu präserviren, um damit den Markt als ein Ersatzmittel für frische Eier versehen zu können, das nicht bloß etwas billiger ist, sondern auch den Bedarf an Eiern zu Zeiten im Jahre decken kann, wo dieselben seltener sind. In einer in neuester Zeit zu diesem Zwecke zu Passau (Bayern) errichteten Fabrik ist das betreffende Verfahren das folgende: Die Eier werden vor Allem am rechten im Dunkeln geprüßt, ob sie gut sind. Alle guten Eier werden dann in einen großen hölzernen Behälter geworfen, der in eine rasche Rotation versetzt wird, so daß mittelst der Centrifugalkraft die Eierhäuten von dem Weiß und dem Gelb getrennt werden. Die gemischte Masse wird dann aus diesen Behältern genommen und verbundenen kalten und warmen Luftzügen ausgesetzt, um getrocknet zu werden. Ist dann die Masse ganz trocken geworden, dann wird sie in Wasser verpackt und sieht gerade so aus wie brauner Zucker. Experimente, welche man mit so getrockneten Eiern, die zwei Male den Äquator passiert hatten, angestellt hat, zeigen, daß Dmeletten und andere Speisen mit ihnen zugerichtet, gerade so gut schmeckten, wenn man sie mit frischen Eiern hergestellt worden wären. Die Passauer Fabrik präservirt in der Zeit, wenn es viel Eier gibt, nicht weniger als 8000 bis 10,000 Duzend per Tag. Sie hat eigene Geflügelhöfe in ihrer Nachbarschaft eingerichtet und läßt allenthalben durch Agenten Eier einkaufen. Allerdings begegnet das Publikum dem Artikel mit einigem Mißtrauen, soll sich aber doch so gut bewahren, daß er schon viele Befehle gewonnen hat.

Umpflanzen der Topfgewächse im Herbst. Ohne zwingende Gründe pflanzt man im Spätherbst keine Topfgewächse in andere Erde und andere Töpfe, es seien denn Arten, die im Winter blühen. Diejenigen Arten, welche im Winter ihre Ruhezeit haben, kommen leichter durch den Winter, wenn sie schon festgenurzelt in ihren Töpfen stehen.

Erkennung der Fleischqualität bei lebenden Schweinen. Ein Sachverständiger äußert sich hierüber folgendermaßen: Bei lebenden Schweinen kann man die Qualität des Fleisches ziemlich sicher durch Anfühlen und durch den Augenschein ermitteln. Ein Schwein, welches trocken es fett ist, sich auf dem Rücken fest anfühlt, dicke Behaarung und einer nicht übermäßig feinen, sondern einen gedrungeneren Körperbau zeigt, wird fast ohne Ausnahme ein Fleisch liefern, wie man es sich zur Würstfabrikation nicht besser wünschen kann. Jeder einigermaßen erfahrene Fleischer kann schon bei dem lebenden Schweine vorhersehen, ob es sich leicht brühen wird oder nicht. Letzteres ist gewöhnlich bei Thieren, welche die angegebenen Merkmale an sich tragen, der Fall, und es ist Thatsache, daß ein nicht übermäßig altes Schwein, welches sich nur schwer brüht, das beste, bündigste Fleisch und den festesten und kernigsten Speck liefert. Auch zum Pökeln eignet sich solches Fleisch und solcher Speck viel besser, als das von mit Kraftfutter gemästeten Thieren. Letzteres verliert im Pökeln und beim Räuchern oft doppelt so viel an Gewicht, wie gute, kernige Waare, der Speck wird leicht gelb und thranig und die Säinken zäh und holzig. Solches Fleisch, zu Würst verarbeitet, liefert, wie schon erwähnt, ein höchst mangelhaftes, dem Verbraucher leicht ausgelegtes Produkt. Die daraus hergestellte Dauerwurst wird leicht grau, bröcklich und äußerlich nimmt sie statt der gewünschten rothbraunen eine graubraune oder gelbliche Farbe an. Da das Fleisch durch Verbrennen des übermäßigen Feuchtigkeitsgehaltes stark zusammenkrumpft, so wird solche Wurst entweder innen hohl oder die Wurst löst sich vom Darms ab, in beiden Fällen wird aber die Wurst ranzig.

Reinigt die Milchkanne! Die Wichtigkeit öfterer Durchmusterung der Milchkanne wurde jüngst von Dr. Knebel in Vauterbach klargestellt. Aufmerksam gemacht durch Heine, gallertartige, auf dem Milchsiebe zurückbleibende Klöckchen, fand er in Vertiefungen der Milchkanne feine, rothliche Ueberzüge. Das Mikroskop ließ bei 800- bis 1000facher Vergrößerung sowohl in den Ueberzügen wie in den durch geronnenen Käseflocken zusammengesetzten Klöckchen Umlagen von Stoffen und Bazillen erkennen. Aus Milch, die von diesen Krüftchen aus mit Gährungsorganen verschiedener Art überreich angefüllt ist, lassen sich selbstverständlich nicht mehr Vollreifeerzeugnisse erster Güte herstellen. Darum kann, Angesichts jener Wahrnehmungen, das Gebot sorgfältiger Reinigung der Milchkanne nicht genug eingeschärft werden; es genügt nicht, sie mit Hilfe von Sodalauge und Bürste oder Schuerviertel zu waschen, sondern sie müssen auch, der für die mechanischen Hilfsmittel minder zugänglichen Vertiefungen und Spalten wegen, gründlich, das heißt so ausgeklopft werden, daß sie ausgetrocknet und ausgeklopft, nicht den geringsten üblen Geruch wahrnehmen lassen. Die Klothugen undicht gewordener Kannen sollten wieder frisch verlobt, stark verbeulte und der Verzinnung zum Theil verbrauchte Kannen sollten gänzlich außer Gebrauch gestellt werden.