

Miszellen.

Das Sparen — eine Arbeit und produktive Kraft.

Der Mensch kann in der Industrie, wie in der Moral und Civilisation überhaupt nur in dem Maße groß genannt werden, als sich seine Gedanken, seine Voraussetzungen und Erinnerungen über Vergangenheit und Zukunft erstrecken. Der Unterschied zwischen Demjenigen, welcher den Baum fällt, um desto bequemer die Frucht davon einzuthun, und Demjenigen, welcher aus Furcht, nicht selbst den Genuß davon zu haben, einen solchen zu pflanzen unterläßt und dessen Schatten der Nachkommenschaft mißgönnt, ist kein so großer, als man wohl annehmen möchte. Die Sache recht betrachtet, unterscheiden sich Civilisation und Barbarei hauptsächlich dadurch, daß die letztere nur für das augenblickliche Bedürfniß handelt, während die erstere für die Zukunft arbeitet und in der Regel die jeweiligen Bedürfnisse vermittelt der von ihr gesammelten und aufbewahrten Erzeugnisse vergangener Arbeit befriedigt. Auf dieser durch den Glauben an die Zukunft gestützten Thätigkeit beruht die ganze Civilisation; denn wenn auch die Individuen wegen der Kürze und Pinfälligkeit ihres Lebens mancher Vereitlung ihrer Hoffnungen ausgesetzt sind, bleiben doch die Gesellschaften von solchen Täuschungen, von solchen Zufällen verschont und können in's Unendliche fortdauern.

Es ist also weder an sich unrichtig, noch in bloß bildlichem Sinn zu nehmen, wenn wir die Sparsamkeit als eine Form industrieller Arbeit und folglich als eine produktive Kraft betrachten. Sie erfordert eine allerdings durchaus sittliche, aber mühsame Anstrengung, und ist mitbin eben so gut eine Arbeit, wie die Muskel-Anstrengung; sie ist produktiv, weil Erzeugen oder Nichtverzehren in der Wirkung dasselbe nämlich eine Vermehrung des vorhandenen Reichthums ist; wurde dieser Reichthum durch Muskel-Arbeit erworben, so wird er durch die Sparsamkeit, die bestimmte und einzige Ursache der Dauer des Kapitals, erhalten.

Die Sparsamkeit ist, wie jede produktive Kraft nach ihren Wirkungen zu beurtheilen, d. h. nach der Summe der ersparten Kapitalien, welche selbst wieder ein sehr kräftiges Mittel der Produktion bilden, sey es nun, daß sie an sich schon dauernd sind, wie Grund und Boden, Gebäulichkeiten, Maschinen, oder sich durch oftmalige Wiedererzeugung in Gestalt von Vorräthen und Waaren aller Art erhalten. Durch dieses Kapital kommt die vorangegangene Arbeit der künftigen zu Statten und vergrößert deren Wirkung.

Damit ist deutlich gesagt, daß man unter den Ursachen, welche die Produktion in der Gesellschaft mehr oder minder ergiebig machen, die Summe der Kapitalien, welche die Gesellschaft besitzt, und unter diesen Kapitalien den Grund und Boden sammt der Ertragsfähigkeit, welche derselbe durch die mancherlei auf seinen Anbau verwendete Arbeit erhalten hat, mitzählen muß. Es ist gewiß, daß wenn, unter eben den gleichen Umständen, eine Gesellschaft mehr Kapitalien als eine andere besitzt, sie auch des Mittels, mehr zu

erzeugen, sich erfreut. Aber diese Macht des Kapitals wohnt ihm nicht ursprünglich inne: sie ist nur eine abgeleitete Ursache, eine Wirkung der Thätigkeit der Kräfte, die wir subiren; wir können sie mit Nichts besser, als mit derjenigen vergleichen, welche von dem Schwungrad in der Mechanik erhalten, und wieder abgegeben wird. Das Schwungrad erzeugt in Wirklichkeit keine Kraft, aber es erhält, regulirt und überträgt sie. Die Rolle, welche die Kapitalien in der Produktion spielen, ist ungefähr dieselbe. Sobald eine Gesellschaft im Besitz größeren Reichthums als eine andere ist, muß sie nothwendig, den Fall des unrechtmäßigen Erwerbs ausgenommen, vorher eine größere Produktivkraft, entwickelt haben. Erhält sich diese Produktivkraft, so kommen die Kapitalien ihr zu Hilfe, gleichwie das Schwungrad, wenn es einmal in Bewegung gesetzt ist, dem ersten Beweger seinen Beistand leiht; aber wenn die erste Kraft sich abschwächt oder aufhört, läßt auch diejenige, welche die Kapitalien gewähren, nach und nützt sich in sehr kurzer Zeit ab. (Gew. Blt.)

Ueber die Bereitung von Obstgefäz.

(von Professor Siemens in Hohenheim.)

Im Jahr 1847 wurden in Hohenheim größere Quantitäten eines sehr wohlschmeckenden und haltbaren Gefäzes auf folgende einfache Weise hergestellt. Es wird dazu ein Drittel bis die Hälfte des zu verwendenden Obstes, am besten, wenn dieses aus Äpfeln und Birnen besteht, die Birnen, namentlich die sogenannten Langstielser oder eine andere saftige Birnsorte gemischt. In Ermanglung von Birnen kann man auch Äpfel mischen. Der Most wird auf $\frac{1}{2}$ seiner Menge eingekocht und dann zur Absonderung der beim Sieden ausgeschiedenen Theile in sauberen Gefäßen abgekühlt und vorsichtig abgelaßt. Was nicht durch Abgießen oder Abklären ganz hell zu gewinnen ist, muß durch ein Flanelltuch filtrirt werden. Die Absonderung dieser durch Kochen ausgeschiedenen Theile ist wichtig, weil sie das Gefäz weniger haltbar machen.

Während der eingekochte Most erkaltet und abgelaßt wird, kocht man das übrige Obst, am besten Äpfel, die zuvor sauber gewaschen, aber nicht geschält und nicht zerschnitten seyn dürfen, in demselben Kessel mit möglichst wenig Wasser, bis sie leicht zu zerdrücken oder zu zerreiben sind. Fast der Kessel nicht das ganze Quantum Äpfel, so kann man in ein und derselben Flüssigkeit mehrere Portionen nacheinander kochen, da sich dieselbe wegen des Saftes der Äpfel nicht vermindert. Nach dem Kochen läßt man die Äpfel so weit erkalten, daß man sie durch ein Sieb reiben kann, worin die härtere Schale und das Kernhaus zurückbleiben. Das Obst zu schälen und von dem Kernhause vor dem Kochen zu befreien, kostet im Großen nicht allein viel Arbeit, sondern zeigt sich auch weniger gut, weil die Flüssigkeit, worin das Obst gekocht wird und die man später zum Gefäz verwendet, durch die Schalen einen kernigen gewürzreichen Geschmack erhält und das Gefäz weniger mit den Resten des Kernhauses vermischt wird, als wenn dies beim Ausschneiden zerschnitten und unvollständig entfernt wird. Auch entsteht beim vorherigen Schälen und Ausschneiden ein größerer Abgang.

Sind die Äpfel gekocht und ein Theil davon bereits durchgetrieben, so bringt man den hellen Birnsaft wieder in den sauber gepuzten Kessel und vermischt damit unter fleißigem Umrühren während des Kochens, nach und nach den durchgetriebenen Prei. Nachdem alles miteinander vermengt ist, wird das Kochen unter fortwährendem Rühren mit einer hölzernen Krüge noch so lange fortgesetzt, bis die Masse in größeren Klumpen am Löffel haftet oder die Consistenz eines flüssigen Teiges zeigt. Um den Geschmack des Gefäßes zu erhöhen, kann man bei diesem Einkochen verschiedene Gewürze, wie Zimmt, Nelken, auch einige Zitronenschalen, zusetzen, ferner, um ihm eine schöne Farbe zu geben, auf 5 Simri Obst etwa 1 Schoppen Hollunderbeerfaß, welchen man leicht erhalten kann. Auch der Geschmack des Gefäßes wird dadurch sehr angenehm.

Man erhält auf die hier angegebene Weise aus 1 Simri Obst über 2 Maas Gefäß von vorzüglichem Geschmack und großer Haltbarkeit. 45 Simri Äpfel geben hiebei 100 Maas Gefäß mit einem Kostenaufwande von 8 fl. 30 kr. für Arbeit und Brennmaterial.

Alles Gefäß muß noch heiß in die zur Aufbewahrung bestimmten Gefäße (am besten Steintöpfe) gefüllt werden und darf vor dem Verbruche nicht berührt werden, weil es sonst Wasser zieht und dann bei längerer Aufbewahrung schimmelt. Nach dem Füllen werden die Töpfe ganz zweckmäßig noch einige Zeit in einen recht heißen Raum (in Norddeutschland häufig in den Backöfen) gebracht, damit sich das Gefäß mit einer recht harten Kruste überzieht. Um die Oberfläche gegen den Zutritt der Luft zu schützen, ist das Gefäß mit einer feuchten Blase zu verschließen, zu welchem Zwecke man auch wohl die Töpfe mit gereinigtem Hammeltalg zugießt. Die Aufbewahrung muß an einem kühlen trockenen Orte geschehen.

Camarilla.

Bei dem Wort Camarilla möge der Leser nicht etwa an den Ursprung aus dem Griechischen, (eine Krebsart,) denken, so verführerisch dieß der unlängbaren Ähnlichkeit auch im Wesen seyn möchte; mit Camera obscura (Dunkelkammerchen) kommt man der Wahrheit näher. Camarilla ist spanisch und heißt Kämmerchen. Man bezeichnet damit die Partei der unverbesserlichen Höflinge und Günstlinge, welche den durch die Schmach von Bayonne nicht bekehrten Bourbonen Ferdinand VII. von Spanien umgab und in einem kleinen Gemache neben den königlichen Sälen geheim mit ihm die Regierungssachen verhandelte. Diese Partei war es, die es richtig dahin brachte, daß das Thronfolgesetz geändert wurde und sein Bruder Don Carlos auf seine Rechte verzichten mußte. Während sich Ferdinand VII. noch in den Händen Napoleons befand, hatten die Spanier den Befreiungskrieg aufgenommen und die Cortes die Verfassung von 1812 errichtet. Der von Natur zur Tyrannei neigende Ferdinand VII. wußte nach seiner Rückkehr, geleitet von jener verblendeten Camarilla, nichts Eiligeres zu thun, als die Verfassung von 1812 aufzuheben, ihre Anhänger und Freunde einzuferkeln und zu verfolgen. Treubruch, Grausamkeiten und Verbrechen verbanden sich

zu dem Bilde einer der häßlichsten Reactionen, welche unser Jahrhundert kennt. Jene Camarilla von „Serviles“ wüthete in Reaction. Es war damals, daß eine Madrider Zeitung, das Organ der Pfaffenpartei, die „Atalaja“, schreiben konnte: „Ist es möglich, Sire, daß die Liberales und die Josephtinos (ehemalige Anhänger der französischen Herrschaft) noch unter uns leben? Warum hat man doch nicht in jeder Stadt, in jedem Dorfe Spaniens hundert Blutgerüste errichtet? Warum hat man nicht eben so viele Scheiterhaufen aufgeführt, um an denen Gerechtigkeit zu üben? Dieß ist das einzige Mittel, Sire, Ihren Thron zu befestigen!“ So nennt man denn jetzt jeden engeren, jeder zeitgemäßen Entwicklung feindlichen Kreis von Höflingen, der sich bedeutenden Einfluß auf die Staatsgeschäfte verschafft hat, und eine Art geheimer und unheimlicher Regierung hinter der eigentlichen Regierung bildet, eine Camarilla.

Unter dem Bourbonen Ludwig XVIII. saß eine französische Camarilla unter des Königs eigenem Bruder dem Grafen von Artois, im Pavillon Marfan der Tuilerien. Die Früchte des Pavillon Marfan erntete der Graf von Artois selbst als Karl X. in der Juli-revolution, welche die französischen Bourbonen ins Exil jagte.

Heute dankt ein anderer Bourbon einer verblendeten Camarilla den Verlust seines Reiches. Für gewisse Leute gibt es aber keine Lehren der Geschichte; sie erreicht die Nemesis unerbittlich, unabwendbar. Und so furchbar der Sturz ist, die Verwerflichkeit war noch größer. Darum stehen wir nicht einmal erschüttert vor einer solchen, in unendlicher Schwäche und Dynamik herangeworfenen Schlusskatastrophe; dem wahrhaft menschlichen Gefühle fällt vielmehr ein Alp ab, der ihm bisher hätte Zweifel erregen können an der höheren Waltung in den menschlichen Geschicken; und das Wort des Dichters erhält wieder seine volle Bedeutung: „Die Weltgeschichte ist das Weltgericht!“

Klärung der Weine. Zur Klärung von trübgewordenen Fruchtweinen (z. B. Johannisbeerwein) und zugleich zur Beseitigung des mit der Trübung verbundenen Beigeschmacks empfiehlt Professor Hessel einen Zusatz von ein wenig (wahrscheinlich frisch) gebranntem Gyps als außerordentlich wirksam. Bei Gelegenheit dieser Mittheilung erwähnt Eisner in den „chemisch-technischen Mittheilungen“ an die Gall'sche Klärungsmethode mit einem Abud von Traubenkernen oder einer Lösung von Gerbsäure. Eisner hatte ein nicht unansehnliches Lager künstlicher Fruchtweine mit Gerbsäure vollkommen geklärt und glaubt, daß sich dieses Verfahren auch für Traubenwein eignen werde.

(Statistisches aus Frankreich.) Daß der französische Bauer durchgängig weder leien noch schreiben kann, ist eine bekannte Thatsache. Interessant ist aber jedenfalls auch noch die Notiz: daß es in dem Culturstaate Frankreich noch 348,000 mensüliche Wohnhäuser gibt, die keine andere Oeffnung haben als die Eingangstüre, und nahe an zwei Millionen Häuser, an denen sich nur ein einziges Fenster befindet, hinter dem die Repräsentanten des allgemeinen Stimmrechts wohnen.