

2. In Küche und Keller.

a. „Am häuslichen Herde.“ Die Küche, ein Vormund. Einrichtung derselben. Geräte, Gefäße. Hacken, reiben, schneiden, schaben, schälen, zerstoßen, zerbröckeln, schöpfen, füllen, gießen u. Feuer und Wasser, treue Gehilfen der Mutter. Kochen, braten, baden. Zweck und Vorgang dieser Thätigkeiten. Ausdehnung des Wassers durch die Wärme; überlaufen. Kochendes Wasser. Dampfbildung. Niederschlagen der Dämpfe an kühlen Gegenständen. Rauch und Dampf. Dampf in geschlossenen Gefäßen. James Watt. Gewöhnliches Wasser hat mineralische Bestandtheile (Kalksänze in Töpfen), niedergeschlagenes nicht mehr, es ist desfillirt.

Gewürze aus dem Garten: Petersilie, Zwiebeln, Dill u.; aus der Fremde: Pfeffer, Zimmet, Zucker, Muskatnuß, Vorbeerblätter u.

Das Salz. Mineral. Steinsalz, Seesalz, Salzsäule. Gewinnung. Krystalle: klein, würfelförmig, klar und durchsichtig. Geschmack. Aus Versuchen werden folgende Sätze gewonnen:

1. Eine gesättigte Lösung nimmt nichts mehr auf. 2. Durch Auflösen von Salz im Wasser wird letzteres schwerer. 3. Durch Abdampfen des Wassers erhält man wiederum Krystalle; sie sind klein. 4. Durch Verdunsten erhält man größere Krystalle als durch Verdampfen. 5. Die Verdunstung geht langsamer vor sich als die Verdampfung. Verwendung des Salzes im Haushalte.

Der Zucker. Hutzucker (fest zusammenhängende, kleine Krystalle), Kochzucker (lose Krystalle), Candiszucker (große Krystalle). Zuckerrohr, Zuckerrübe. Geschmack. Benutzung. Resultate aus anzustellenden Versuchen: 1. Im heißen Wasser löst sich der Zucker leichter als im kalten. 2. Wasser löst mehr Zucker als Salz. 3. Eine gesättigte Salzlösung ist dünnflüssig, eine gesättigte Zuckerslösung dickflüssig. 4. Eine gesättigte Salzlösung löst kein Salz mehr auf, wohl aber noch Zucker.

Fette. Rinds-, Hammel-, Gänse-, Schweinefett, Butter; Rüb-, Baum-, Leinöl u. Fest, flüssig; schmelzen, gerinnen. Del und Wasser mischen sich nicht. Fette verwandeln sich in der Hitze in brennbare Gase (Lampe, Licht). Benutzung zum Essen, Brennen, Schmieren. Seife.

b. Der Keller: gewölbter Raum im Hause, tief unter der Erdoberfläche. Stufen. Allmähliches Gewöhnen des Auges an das Dämmerlicht. Erscheint im Sommer kühl, im Winter warm. Abstand der Temperatur der Kellerluft von der freien Luft im Sommer, im Winter. Ziemlich gleichmäßige Temperatur während des ganzen Jahres: 8°. Gewährt Schutz gegen Fäulnis und Gährung, Vertrocknung, Frost, Insecten. Was in dem Keller aufbewahrt wird. Eis im Keller, umgeben mit schlechten Wärmeleitern (Holz, Stroh). Feuchte Luft; Durchsickern des Wassers. Ungejunger Aufenthalt; Gefahr der Erstückung. Pflanzen im Keller: nur Schimmel, Pilze, Kartoffelkeime (farb- und blattlos, giftig, weil es an Licht fehlt). Thiere im Keller: Ratte, Maus, Kellerassel.

Die Ratte. Nagethier, noch einmal so groß wie die Maus. Glänzende Haare, spitze Schnauze, lange Barthaare, scharfes Gebiß; Vorderfüße kurz, Hinterfüße länger, 5 zehlig; Schwanz: peitschenförmig, so lang als der Körper, nackt, schuppig. Hausratte: grauschwarz, nur noch vereinzelt anzutreffen, ist im vorigen Jahrhundert vertrieben worden durch die Wanderratte. Diese ist braun, größer, bissiger, lärmender, gefräßiger, dreister, kühner als jene; war in früheren Zeiten eine wahre Landplage, wurde als Strafe Gottes betrachtet (Bußtage deswegen z. B. in Nordhausen), kam über Rußland und Persien. Vermehrung: jährlich zweibis dreimal 4—7 Junge. Säugethier. Rattenkönig. Schaden groß. Vertilgung (Rattengift). Werden in der Noth gegessen (Belagerung von Paris).

3. Auf und unter dem Dache.

Das Dach: hoch, steil, flach, platt. Zweck. Formen. Effe. Regen (Dachinne), Schnee (schmilzt zuerst da, warum?), Sonne (die ersten und letzten Strahlen treffen das Dach). Dachstuhl; First, Giebel.

a. Bedachungsmaterial. Ziegel: roth, aus Lehm gebrannt; Formen. Schiefer: schwarzblau, tafelförmig, blätterig, besteht aus Thon, wird angenagelt. Dachpappe, Cement, Stroh, Zink, Kupfer, Schindeln. Die Ziegel verwittern, werden zerfressen vom Zahne der Zeit; Winde tragen Spuren von