Kind will alles umgestalten, was es sieht; es vernichtet, zerbricht alles, was es erreichen kann; es faßt einen Vogel an, wie es einen Stein anfassen würde, und erstickt ihn, ohne zu wissen, was es thut." Und an einer anderen Stelle: „In der Brust des Kindes ist Thatkraft im Ueberflusse vorhanden und macht sich nach außen Luft; das Kind fühlt gleichsam zu viel Leben in sich, daß es seine ganze Umgebung beleben möchte. Ob es schaffe oder zerstöre, daran liegt ihm nichts, genug, daß es den Bestand der Dinge geändert hat; denn jede Verwandlung ist ja eine That. Wenn es mehr Neigung zum Vernichten zu haben scheint, so ist es nicht böser Wille; es kommt daher, daß die That, welche gestaltet, jederzeit nur allmählich von statten geht, die aber, welche zerstört, augenblicklich wirkt, daher der Lebendigkeit des Kindes mehr entspricht." Das Kind strebt darnach, das Bestehende zu verändern; deshalb trage man diesem Streben Rechnung bei Anschaffung von Spielsachen. Die Arche Noahs, der Handwerkskasten, Soldatenspiele und vor allen Dingen der gestaltungsreiche Baukasten, sie werden ihre Anziehungskraft auf die Kinder stets behalten, da sie im kindlichen Wesen begründet sind und dem Nachahmungstriebe und der in einer reichen Phantasiethätigkeit wurzelnden Empfindungsgabe entgegenkommen.

Kleinere Mittheilungen.

§ **Unsere Weihnachtstafel.** Um die Weihnachtstafel festlich zu schmücken, läßt man sich aus zart grünlichem Kartonpapier Tischkarten in gewünschter Form und Größe anfertigen und mit schmalem Goldrand umgeben. Oben links in der Ecke erhält jede Karte zwei klein Einschnitte zum Durchstecken eines schmalen Seidenbandes, das man in grün oder roth hält. Zur Verzierung dienen kleine Sträußchen, die man aus Zweigen der Tanne, Stechpalme und Mistel windet und durch einige Lametafäden belebt. Man schreibt dann nach Belieben außer dem Namen des Gastes noch ein Verschen oder das Menu dazu. Ueber das Tischtuch streut man schrägbar willkürlich einige Tannenzweige mit Lametafäden, schlingt von von Gedeck zu Gedeck ein zartgrünes Moirebband, das hin und wieder zur Schleife geordnet ein Sträußchen hält, das dem auf dem Karten gleicht. Die Obstschale putzt man ebenfalls mit Tannen- und Mistelzweigen, ebenso die Körbchen und Teller mit Pfefferkuchen und Nüssen und umzieht auch sie mit Lametafäden.

§ **Das Reinigen und Aufräumen der Geräthe und Maschinen** erfordert jetzt unser Hauptaugenmerk. Etwaige Verbesserungen an Umzäunungen sind vorzunehmen und alles für die Einkehr des Winters bereit zu halten. Der Futtervoranschlag für die Winterfütterung ist aufzustellen und dementsprechend Kraftfutter anzukaufen, oder die Viehzahl zu vermindern.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Empfindlichkeit der Magnolien.** Die Magnolien sind bei weitem nicht so empfindlich, wie allgemein angenommen wird, und gedeihen selbst noch in rauheren Lagen; dies schließt nicht aus, daß man den Pflanzen, so lange sie jung sind, einigen Schutz und Pflege angedeihen läßt. Dagegen sind Magnolien inbezug auf Standort sehr wählerisch, sie verlangen eine feuchte humose Erde und lieben Halbschatten. Eine Ausnahme macht M. macrophylla, welche nassen Untergrund nicht vertragen kann, sondern mehr trockenen, sandigen Humus liebt."

** **Eine kräftige Düngung älterer Beerenobstpflanzungen** um die jetzige Zeit wird vielseitig empfohlen und soll in der Weise ausgeführt werden, daß man die Erde um den Sträuchern oder Bäumchen beseitigt, auf die nicht zu verletzenden Wurzeln etwas verrotteten Rindsmist legt und den vorher weggenommenen Boden wieder darüber deckt. Dies erfordert aber im nächsten Sommer starkes Gießen bei anhaltender Trockenheit.

** **Der beste Blumenkohl** für Treibzwecke, aber auch für Früh- und Spätkulturen im freien Lande, ist unbedingt der frühe Erfurter Zwerg. Er giebt immer festgeschlossene, große, blüthenweiße Köpfe, dabei ist seine Vegetationszeit eine so kurze, daß er bei der Kultur im freien Lande viel weniger Arbeit und Pflege beansprucht und viel sichere Erträge giebt, wie die sogenannten späten Blumenkohlsorten.

** **Die Braunschweiger Spargelbauer** haben im verflossenen Jahre ausgedehnte Versuche mit dem Anbau von Champignons auf den Spargelfeldern gemacht. Die edlen Pilze gediehen unter dem Schutz des Spargelkrautes ausgezeichnet und wurden von den Konservenfabriken sehr gut bezahlt. In welcher Weise die Champignonzucht auf den Spargelfeldern betrieben wird, beschreibt ein Spargelsüchter in der neuesten Nummer des praktischen Rathgebers. Es wird auf der Nordostseite des Spargel-Dammes Erde ausgehoben und vorbereiteter Dünger eingepackt, mit Brut bepackt und 3 cm hoch mit Boden bedeckt. Die Ernten sind nicht immer gleichmäßig sicher, mitunter aber sehr reichlich. — Die Nummer, welche diesen Aufsatz enthält, ist vom Geschäftsamt des praktischen Rathgebers in Frankfurt a. Oder kostenfrei zu beziehen.

Thier- und Geflügelzucht.

†† **Die Abgänge aus den Hühnerhäusern** an besonderen Stellen aufzuschichten und eintrocknen zu lassen, wie es gewöhnlich geschieht, ist ein unpraktisches Verfahren für den Landwirth, da damit ein bedeutender Verlust von Ammoniak verbunden ist, gleichgültig, mit welchem saugungsfähigen Stoff der Dung gemischt wird. Es ist, wie der „Praktische Wegweiser", Würzburg, schreibt, in jedem Falle gerathener, den Hühnermist auf den Hauptdüngerhaufen des Gehöftes zu bringen. Bei den Abgängen der Hühner kann nur die Masse in Betracht kommen. Wenn ein findiger Yankee den Werth des von einer tüchtigen Henne produzierten jährlichen Düngers auf 1 Dollar (4 Mk. 10 Pfg.) berechnet, so ist die Berechnung eben falsch und weit zu hoch gegriffen, denn im Verhältniß zu dem Aufwand an Futter für den Unterhalt und die Eiererzeugung der Henne kann der in Geldwerth auszudrückende Gewinn an Dünger nur ein verschwindender und untergeordneter sein.

†† **Ob den jungen Küken Griessand** in größeren Mengen zuträglich ist, gilt noch als Streitfrage. Während einige behaupten, daß dadurch die Bildung von Klumpen in den Kröpfen verhindert und die Verdauungsorgane in gutem Stande erhalten würden, sodaß auch ein gelegentliches angesäuertes Futter nicht schade, sprechen andere sich, wie der „Praktische Wegweiser", Würzburg, schreibt, dahin aus, daß durch übermäßige Darreichung von Gries bei den zarten Vögeln anderweitige Beschwerden hervorgerufen würden.

†† **Die La Flèche** zählen zu den größten französischen Hühnerrassen. Das Gefieder ist rein schwarz, mit dunkelblau-grünem Glanz. Die Eierproduktion, sowohl an Größe als Zahl, ist eine vorzügliche, doch halten die Hennen mit dieser Eigenschaft nicht länger als höchstens drei Jahre an, da dieselben dann von selbst fett werden und die Legethätigkeit abnimmt. Das La Flechehuhn verlangt ein Klima mit mildem Winter und warmem Sommer und unbeschränkte Freiheit. Dies ist der Grund, daß die La Flèche in Deutschland verhältnißmäßig wenig gehalten werden.

Hauswirthschaftliches.

† **Metallplatten schwarz zu lackieren.** Man schmilzt zu dem Zweck Kolophonium, dem der doppelte Theil fein gepulverter Asphalt und so viel Terpentin zugesetzt ist, daß eine streichbare Flüssigkeit entsteht. Dieser heiße Lack wird dann, wie der „Praktische Wegweiser", Würzburg, schreibt, mit einer Lösung von 2 Theilen Damaraharz, 2 Theilen Sandarak und 1 Theil Mastix, die gepulvert in 30 Theilen Weingeist aufgelöst und mit einigen Tropfen venetianischem Terpentin versetzt sind, innig gemischt. Nachdem die Masse erkaltet und dickflüssig geworden ist, wird sie mit einem breiten Kamelhaarpinsel dünn auf die vorher erwärmten Platten gestrichen.

† **Ein Kleister von ungemeiner Klebkraft für Leder** ꝛc. Vier Gewichtstheile guter Leim werden in 15 Theilen kaltem Wasser aufgeweicht und dann mäßig erwärmt, bis die Lösung vollkommen klar wird. Darauf werden unter beständigem Umrühren 65 Theile siedendes Wasser zugesetzt. In einem anderen Gefäße werden 30 Theile Stärke mit 20 Theilen kalten Wassers verrührt, so daß eine milchige Flüssigkeit ohne Knollen entsteht. In diese wird der kochende Leim nach und nach eingerührt und das Ganze kurze Zeit in siedendem Zustande erhalten. Nachdem es erkaltet ist, werden einige Tropfen Karbolsäure dem Kleister zugesetzt, der ungemeine Klebkraft besitzt und für Papier, Pappdeckel, Leder ꝛc. angewendet werden kann. Er wird in verkorkten Flaschen aufbewahrt um das Verdunsten zu verhüten, und hält sich so Jahre lang.

† **Fensterscheiben von Oelfarben zu reinigen.** Um Spritzflecke von Oelfarben zu entfernen, welche beim Streichen einer Fassade an den Fensterscheiben entstanden und bereits aufgetrocknet sind, genügen Terpentin und Soda nicht. Zu empfehlen ist hierzu Seife. Namentlich werden alle Oelfarben durch sogenannte Schmierseife (schwarze Seife), welche man darauf streicht und mehrere Stunden stehen läßt, aufgelöst. Man wendet dieses Mittel auch mit Vortheil an, um Pinsel, welche in Oelfarbe hart geworden sind, aufzuweichen, worauf man sie rein ausspülen kann. Die Anwendung anderer scharfer oder ätzender Mittel, wie Pottasche und Kalk, ist bei Glas nicht rathsam, weil dasselbe dadurch leicht blind wird.

† **Damast- und Atlasstoffe zu waschen.** Man bestreicht die Stoffe mit venetianischer Seife, wäscht sie sehr sorgsam in lauem Regenwasser, spült in kaltem Wasser nach und trocknet sie im Zimmer. Alsdann bereitet man folgende Appretur: 10 Gramm Gummitragant wird in 200 Gramm klarem Brunnenwasser aufgelöst, 150 Gramm Weinetig hinzugefügt und der Mischung durchgeseiht; nun legt man den Stoff hinein und drückt ihn vorsichtig darin durch, so daß er gleichmäßig naß wird, ringt ihn dann leicht aus und streicht ihn mittelst einer ganz sauberen Bürste auf ein mit Leinwand bedecktes Brett glatt, mit dem man ihn möglichst so aufstellt, daß der Stoff schnell trocknet; doch nicht an die Sonne.

† **Zum Kaltlöthen von Eisen** für Gegenstände, welche nicht erhitzt werden dürfen, wird folgendes Verfahren empfohlen: 6 Theile Schwefel, 6 Theile Bleiweiß und 1 Theil Borax werden gemischt, mit concentrierter Schwefelsäure zum Brei angerührt und damit die zu kittenden Stellen bestrichen und gegen einander gepreßt. Nach 5 bis 7 Tagen halten die Bruchstücke vollkommen fest aneinander.

Briefkasten.

N. N. Sie richteten neulich eine Anfrage an die Redaktion in Betreff der Behandlung des Laubfrosches. Wie wir erfahren haben, ist im Verlag von Ad. Förster's Buchhandlung in Stassfurt ein Schriftchen erschienen unter dem Titel: „Der Laubfrosch als Stubengenosse und seine Kunststücke, sowie seine Behandlung im Winter". Wir empfehlen Ihnen, sich dieses Schriftchen kommen zu lassen, es kostet nur 50 Pfennige.

Druck und Verlag von W. Kutschbach — Verantw. Redakteur Wilhelm Teske, beide in Halle a. S.

Landwirthschaftliche Gratis-Beilage
des
„General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis."

Nr 51 Halle a. S., den 22. December 1900.

Waarenkenntniß beim Einkauf der Nahrungsmittel.

Von **E. P.**

Junge Hausfrauen, welche ohne praktische Erfahrung und Waarenkenntniß, auf guten Glauben an die Ehrlichkeit der Verkäufer ihren Bedarf entnehmen, können beim besten Willen, ihr Hauswesen vortheilhaft zu führen, nicht sparsam wirthschaften; sie werden stets mehr verbrauchen als nöthig ist und werden auch Schlechteres und Geringwerthigeres für dasselbe Geld erhalten, für welches sie hätten das Beste bekommen können.

Nahrungsmittel von schlechter Qualität können geradezu gesundheitswidrig werden Letzteres gilt ganz besonders den verschiedenen Fleischsorten, denn viele unserer Krankheiten rühren vom Genusse ungesunden Fleisches her. Die sparsame und praktische Hausfrau wird nur das beste Fleisch kaufen, sich nie durch Anpreisungen billiger Fleischwaaren täuschen lassen, — lieber weniger und gut — mag hierbei der Wahlspruch sein.

Gutes Rindfleisch muß eine schöne rothe Farbe haben, es darf weder tief dunkelroth noch blaßroth aussehen, das Fett ist weiß und kernig, gesundes Fleisch fühlt sich fest und elastisch an und macht den Finger kaum feucht. — Die Lungen müssen sich leicht und schwammig anfühlen, ein schönes blaßrothes Aussehen haben und frei von Auswüchsen sein — Die gesunde Leber ist blutroth, darf sich weder mürbe noch knotig anfühlen.

Will man einen guten Schmorbraten oder Sauerbraten bereiten, so wählt die Hausfrau am besten ein schönes Stück Oberschale oder Mittelschwanzstück. Zu Kraftbeef nimmt man das mittlere Rippenstück. Am besten eignen sich zum Braten oder Dämpfen folgende Stücke: Das Filet, das Nierenstück, die Oberschale, der innere Theil der Keule (Blume) und das Rippenstück. — Zur Suppe ist Hesse oder das untere Schwanzstück zu empfehlen.

Das Kuhfleisch ist von viel geringerem Werth, weil es von jungen Kühen fast nie in den Handel kommt; das Fleisch alter Kühe ist aber zähe und geschmacklos.

Das Kalbfleisch, zarter als das Rindfleisch und doch zu ihm gehörig, ist das Fleisch junger Thiere, welche im Alter von 4—15 Wochen geschlachtet werden. Sehr häufig werden die Kälber zu früh geschlachtet, ihr Fleisch ist dann noch nicht reif und der Genuß desselben oft ungesund. Die besten Stücke sind das Nierenstück, die Keule, die Nuß und die Rippenstücke.

Hinsichtlich der Nahrhaftigkeit kommt dem Rindfleisch das Hammelfleisch am nächsten, dabei ist es sehr gesund und wohlschmeckend. Seine Güte richtet sich aber nach der Beschaffenheit der Weide. Im Spätherbst sind die Hammel besonders fleischig und fett. Das bevorzugteste Stück ist die Keule mit der Nuß. Ein ganz besonders zarter Braten wird von dem Lamm in den ersten sechs Wochen gewonnen, so lange es noch von der Muttermilch lebt; es muß dieses wohlschmeckende Fleisch indessen schnell verbraucht werden, weil es sehr leicht verdirbt.

Das Schweinefleisch spielt eine sehr wichtige Rolle in den mittleren und ärmeren Häuslichkeiten, während es in der feineren Küche weniger beachtet wird, wenigstens in frischem Zustande, in gesalzener und geräucherter Zubereitung wird es auch hier gerne gesehen. Eine Delikatesse sind die jungen Schweinchen, welche nur die Muttermilch genossen haben. Gutes gesundes Schweinefleisch muß blaßroth und das Fett schön weiß sein.

Doch nicht nur der Einkauf des Fleisches erfordert gehörige Aufmerksamkeit und Waarenkenntniß, sondern auch alle unsere sonstigen Nahrungsmittel müssen mit Vorsicht gewählt werden. Die beste Lehrmeisterin ist hier die Erfahrung, obgleich sie der jungen Anfängerin im Haushalten oft ziemlich theuer zu stehen kommt, bewährt hat sie sich stets. Jede Mutter sollte jedoch ihrem heranwachsenden Töchterchen, um es später vor allzugroßem Schaden zu bewahren, bei Zeiten praktische Anleitung zum Einkauf geben, und es, so oft es nur angeht, Markteinkäufe u. s. w. selbstständig machen lassen, denn nicht früh genug kann ein Mädchen die so werthvolle Kunst, gut und praktisch einzukaufen, lernen.

Daß sich viele heirathsfähige Männer vor Gründung eines eigenen Hausstandes mit einem Mädchen von „moderner Bildung" man kann sagen fürchten, hat oftmals seinen Grund in der Sorge, daß ein solches Mädchen die nöthigen Eigenschaften einer sparsamen und praktischen Hausfrau nicht haben wird, und diese Sorge ist nicht unbegründet, denn daß im Luxus oft weit über ihre Verhältnisse verwöhnte Mädchen erst in der Ehe durch Schaden klug werden, gehört leider nicht zu den Seltenheiten. Die traurigen Erfahrungen, welche dann gesammelt werden, stören den Hausfrieden, nehmen der Frau die Lust und das Selbstvertrauen zu wirthschaften und machen sie vollständig abhängig von ihren Dienstboten.

Ein großer Fehler vieler Hausfrauen ist, daß sie heute hier, morgen dort ihren Bedarf decken. Die Geschäftsleute kennen ganz genau diese Kundschaft und geben eben solchen Kundinnen oft minderwerthigere Waare, welche sie ihren ständigen Abnehmerinnen nicht anbieten werden. Um jedoch einem Kaufmann unsere feste Kundschaft zuzuwenden, genügt nicht eine mehrmalige Lieferung guter Waare, um alsdann mit blinder Vertrauensseligkeit anzunehmen, was uns zuge-

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19001222051/fragment/page=0001

schickt wird oder was wir holen lassen, sondern es ist dringend nöthig, die Waare stets auf ihre Güte und ihr Gewicht zu prüfen und jede Unregelmäßigkeit dem Lieferanten umgehend mitzutheilen, die gewöhnlich nur eine Nachlässigkeit seiner Leute ist.

Um praktisch einzukaufen, empfiehlt es sich ferner, alle Lebensmittel, welche nicht dem Verderben unterliegen, in möglichst größeren Posten zu kaufen, nichts schädigt einen Haushalt mehr, als wenn in aller „Eile" kleine Quantitäten eingeholt werden. Es ist unberechenbar, wie viel Zeit und Geld dadurch verschwendet wird.

Grundsätze für den richtigen Einkauf sind: — Kaufe zur rechten Zeit und aus der rechten Quelle. — Lerne Berechnung und Waarenkenntniß, ohne deren Kenntniß ein sparsames Wirthschaften unmöglich ist E. P.

Ein Weihnachtsscherz.

Erwarten wir liebe Gäste am Weihnachtsabend, so möchten wir ihnen auch gern eine kleine Freude bereiten, aber womit? Dies ist oft eine recht schwierige Frage, welche, namentlich wenn es gilt einem Herrn ein kleines und dabei praktisches Geschenk zu überreichen, durchaus nicht leicht zu beantworten ist, denn die kleinen Sachen und Sächelchen, wie — Uhrenhalter, Cigarrentaschen und Abschneider, Tintenwischer, Briefmarkenkästchen und dergl. mehr, haben sich bei vielen Herren unheimlich angesammelt, folgender kleiner Weihnachtsscherz wird dem abhelfen.

Man nimmt eine Flasche guten Cognac oder besonders feinen Liqueuer und zieht dieselbe als Dame an.

Zuerst fertigt man aus einem beliebigen Stück Stoff einen Bezug in der Größe der Flasche an, welcher unten zusammengezogen wird und den Boden bildet. Den Hals der Flasche bewickelt man dick mit Papier und setzt einen Puppenkopf darauf; nun zieht man den Bezug über die Flasche bis zum Puppenhals hinauf und befestigt beides recht fest. Die Arme stellen entweder 2 große Knall-Bonbon oder 2 Würstchen vor, welche man mit seinem Bindfaden am Halse des Püppenkopfes festbindet. Die so entstandene Figur bekleidet man nun reich und phantastisch mit einem saftigen Rock und Blousentaille, eine volle Rüsche umschließt den Hals und ein recht kokettes Häubchen vollendet die Toilette.

Der ganze Anzug wird aus Krepp-Papier in recht schönen Lichtfarben hergestellt und sieht allerliebst aus. Mehrere solcher Scherze rufen viel Heiterkeit hervor und werden, des guten Inhalts wegen, auch sehr gern von den Herren acceptiert.

Weihnachtsarbeiten.

Fächertasche. Dieses praktische Geschenk kann aus einfarbiger Seide sowie auch aus Spitzenstoff hergestellt werden. Einem Stück Seidenstoff von 45 Centimeter Länge und 35 Centimeter Breite giebt man ein leichtes Seidenfutter und näht dann den Stoff der Länge nach bis auf 15 cm recht sauber zusammen. Die dadurch entstandene Oeffnung sowie der obere und untere Rand der Tasche wird mit einer gefälligen Spitze besetzt. Nun werden die Ecken revesartig umgeschlagen und mit Seidenscheifchen garniert, von denen die Enden bis zum Taillengürtel geführt werden. Das untere Ende der Tasche wird einige Centimeter über der angesetzten Spitze mit einem Bande oder Metallring fest zusammen genommen. Die Farbe dieses Täschchens wählt man möglichst passend zur Toilette.

Zimmerthermometer. Eine wunderhübsche Arbeit für geschickte kleine Mädchen ist ein Zimmerthermometer, dessen Beschreibung wir hier folgen lassen. Eine recht große hölzerne Maschinenrolle wird mit Gold, Silber oder Kupfer bronziert und der mittlere Theil mit einem Streifen von farbigem Sammetband bespannt, welcher zuvor mit einer leichten Seidenstickerei ausgestattet ist. Die Garnrolle dient als Sockel für eine kleine Säule, welche aus einem 11 Centimeter hohen, 2 Centimeter starken runden Holzstab hergestellt und entweder bronziert oder mit einem Sammetfleckchen bespannt wird. Die Befestigung der Säule auf der Garnrolle bewirkt ein langer Nagel mit plattem Kopf, der vom unteren Ende der Garnrolle aus in die Holzsäule hineingetrieben wird. Oben auf der Säule wird eine halbierte kleine Garnrolle — die platte Scheibe nach oben — festgenagelt, nachdem sie zuvor ebenfalls mit Bronze überzogen worden. Ein Porzellan- oder Bronzeadler, der zu oberst festgeleimt wird, krönt das kleine Kunstwerk, welchem jetzt nur noch ein kleiner Thermometer mit Blech-Rückwand fehlt, welcher vorn an der Säule festgenagelt wird. Kleine Ziernägel aus Bronze dienen zur Befestigung desselben.

Aus Cigarrenbändchen können noch verschiedene nette Arbeiten hergestellt werden. Z. B. „Ein Täschchen zum Aufbewahren von Näh- oder Stickseide". „Ein Nadeltäschchen". „Ein Taschenbuchbehälter". Sehr originell sieht ein kleiner Pompadour aus Cigarrenbändchen angefertigt, aus, ebenso finden kleine Deckchen, welche mit der bekannten Tülldurchzugarbeit und Cigarrenbändchen zusammengelegt werden, viel Beifall.

Ein allerliebstes Schmuckschränkchen stellt man aus zwei an ihren Längsseiten zusammengeklebten Cigarrenkistchen her. Der Innenraum wird mit zwei Leisten, welche dazu dienen, drei kleine Bretchen zu tragen, berieselen. Nachdem an die von den Deckeln hergestellten Thürchen Scharniere und ein Miniaturschlößchen angebracht wurde, lackiere man das ganze kleine Möbel innen und außen mit schwarzem Lack. Vier kleine Holzklötzchen ergeben die Füße. Nun verziert man die Seitenwände, Decken und Thüren noch mit farbiger Bronze, die japanischen Sachen nachahmend, und das Schmuckkästchen ist fertig.

Einfacher Bettvorleger. Als Geschenk empfiehlt sich ein Bettvorleger von billiger Strickwolle, wie sie in Fabriken der Lausitz zum Preise von 1 Mk. 60 Pfg. das ½ Kilo zu haben ist. Ich arbeitete den Bettvorleger in 3 Streifen; die beiden äußeren wurden im bekannten Schlingenmuster gestrickt, den mittleren breiteren arbeitete ich im tunesischen Häkelstich. Diesen verziere ich, ehe die 3 Streifen zusammengenäht wurden, mit einem Kreuzstichmuster in dunklerem Farbenton. Mein Bettvorleger war in hellmodebraun und dunkelbraun gearbeitet, ich verbrauchte dazu 750 Gramm helle und 125 Gr. dunkle Wolle. Der fertige Teppich wird mit grauer Leinwand gefüttert und mit braunem Wollband eingefaßt. In derselben Weise lassen sich auch Fensterdecken arbeiten, sie sind billig und sehen sehr hübsch aus.

Behälter für Ansichtskarten. Dieses hübsche Geschenk ist leicht herzustellen und daher auch für Kinderhände geeignet. — Aus starkem Kartonpapier schneidet man zwei 12 Centimeter breite und 20 Centimeter lange Tafeln, die man auf der einen Seite mit Atlas in beliebiger Farbe bespannt. Nun nimmt man zwei passende Stückchen Sammet, Tuch oder ebenfalls Atlas, stickt auf dem einen vorderen Stück „Liebe Erinnerungen", „Grüße aus der Ferne", „Grüße von „Nah und Fern" 2c. und ringsherum eine schmale Borde; auf dem anderen den Namen der Empfängerin, oder des Empfängers. Mit kleinen Stichen näht man nun diese Theile am Rande der mit Atlas bezogenen Tafeln sauber fest und umrandet sie mit Gold oder Seidenschnur. Die unteren Längsseiten verbindet man, indem man dieselben mit kleinen Oesen versieht, durch welche hin und her Seidenschnur gezogen wird. Durch diese Verbindung kann das Innere des Behälters nach Belieben vergrößert werden. Ebenso werden die Schmalseiten durch Schnur und Oesen zusammengehalten. An den oberen 4 Ecken des Behälters näht man je 40 Centimeter Schnur oder Band, welches in angemessener Länge zu einer Schleife vereinigt, als Aufhänger dient. Dieses Geschenk bildet zugleich einen reizenden Zimmerschmuck. Damen, welche den Pinsel zu führen verstehen, können ein kleines Kunstwerk schaffen.

Nadelkissen aus Cigarrenbändchen. Arbeit für Kinderhände. Cigarrenbändchen werden mit überwindlichen Stichen zu einem 24 Centimeter langen und 12 Centimeter breiten Streifen vereinigt. Nun werden die Nähte ausgeplättet und dann auf der rechten Seite mit Zierstichen aus starker Stickseide verdeckt. Sehr hübsch sieht die Arbeit aus, wenn rothe und gelbe Bändchen verwendet und durch Zierstiche kleine Quadrate gebildet werden. Vorher hat man ein 12 Centimeter im Viereck großes Säckchen mit feinen Eisenspähnen gefüllt, bezieht dieses nun mit dem zusammengelegten Streifen und garniert das niedliche Kissen mit einer Rüsche aus Cigarrenbändchen. Eine Seite mit Schleifchen aus demselben Material hergestellt, dient zum Aufhängen. Zuletzt wird noch der Name der Empfängerin mit kleinen schwarzen Stahlnadeln in die Mitte des Kissens gesteckt und ein hübsches Geschenk ist fertig.

Weihnachtsbäckereien.

Türkisches Konfekt. Es wird von 4 Eiweiß ein fester Schnee geschlagen; man vermischt 280 Gramm Staubzucker damit, welcher, bevor er geiostoßen, an Pomeranzen abgerieben wurde, schneidet etwas Pomeranzenschale sehr fein, giebt diese und auch etwas Orangensaft darunter und rührt diese Mischung 1 Stunde. Sodann mischt man 40 Gramm Pignolien und 40 Gramm Pistazien, beides klein gehackt, darunter, streicht die Masse auf Oblaten, schneidet Streifen daraus und bäckt sie bei lauer Wärme. Wenn sie erkaltet sind, giebt man dünnes Pomeranzenreis darüber, bestreut es mit gehackten Pistazien und läßt es trocknen.

Nußplätzchen. 500 Gr. feingeloseuer Zucker wird mit 3 Eiern ¼ Stunde lang gerührt und 500 Gr. feingestampfte Nußkerne darunter gegeben, nebst etwas Citronenschale. Nun setzt man kleine Häufchen auf Oblaten und bäckt diese auf einem Blech bei mäßiger Hitze.

Schwäbische S. Man rühre 500 Gramm Butter leicht, menge 500 Gramm Zucker, den Saft und die Schale einer Citrone, 8 Eigelb, 4 ganze Eier und einen Eßlöffel Arak darunter, rühre alles zusammen und arbeite auf einem Backbrett 1 kg Mehl unter die Masse, worauf man sie ruhen läßt. Mit der Kuchenspritze formt man womöglich am Abend 10—12 cm lange S davon, läßt sie bis zum anderen Morgen abtrocknen, taucht sie in halb zerschlagenes Eiweiß und Mandeln mit Zucker vermengt und bäckt sie hellbraun.

Feine Anisplätzchen. 400 Gramm feines Mehl, halb Puder, 400 Gramm Zucker, beides durchgesiebt, 12 frische Eier, 2 Eßlöffel ausgesuchter Anissamen. Das Eiweiß wird zu festem Schaum geschlagen, die Eidotter werden gerührt und langsam zum Schaum gegeben, während man stark und ununterbrochen schlägt; dann wird der Zucker, welcher mit dem Anissamen vermischt worden, löffelweise hinzugeschlagen, sowie auch nachdem auf gleiche Weise das Mehl. Diese Mischung wird theelöffelweise auf eine mit Wachs bestrichene Platte gegeben und bei Mittelhitze gelb gebacken.

Für's Christkindchen. Aus 500 Gr. Mehl, 500 Gr. Zucker, 8 Gr. Zimmt, 65 Gr. Butter und 65 Gr. gestoßenen Mandeln, 4 Eiern und der abgeriebenen Schale einer Citrone bereitet man einen Teig, rollt ihn einen kleinen Finger dick aus, sticht mit hübschen Blechformen Kuchen daraus und bäckt sie, nachdem sie 24 Stunden gestanden haben, in einem nicht zu heißen Ofen.

Chocoladensternchen auf den Christbaum. 205 Gramm Zucker wird mit dem Schnee von 2 Eiweiß ½ Stunde gerührt, 250 Gramm gestoßene Mandeln, 60 Gramm geriebene Chocolade, 1 Löffel Vanille-Zucker und mit so viel Mehl zu einem Teig verarbeitet, den man ausrollt. Dann sticht man Sternchen aus, belegt ein Backblech mit Oblaten, bringt die Sternchen darauf, läßt sie etwas abtrocknen und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Noch warm werden sie mit weißer Zuckerglasur überstrichen, mit Perlzucker überstreut und im warmen Zimmer getrocknet.

Zimmtsterne. Neun Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 500 Gr. fein gesiebtem Zucker ½ Stunde verrührt, worauf man den Saft und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone sowie 30 Gramm feinsten Zimmt dazu fügt und dann noch ¼ Stunde rührt. Von dieser Masse wird ungefähr eine Tasse voll zur Glasur beiseite gestellt. Unter das übrige mengt man 500 Gramm gebrühte und gemahlene Mandeln, läßt die Masse eine Zeitlang ruhen und rollt dann ziemlich dicke Sterne davon aus, welche man bei schwacher Hitze bäckt und dann glasiert. Man formt den Teig am Abend und bäckt ihn am andern Morgen.

Zimmtwaffeln. Menge mit 125 Gramm zerlassener Butter 30—40 Gramm Zimmt, 250 Gramm Zucker, 4 ganze Eier und so viel Mehl, daß es ein recht steifer Teig wird, etliche geriebene Mandeln machen den Teig feiner, theile denselben in halbeigroße Theile und backe in einem Zimmtkucheneisen bei Umwenden. Noch warm, rolle man dieselben um ein Holz, oder einen Löffelstiel, damit sie besseres Aussehen gewinnen.

Pfefferkuchen. ½ Liter guter Syrup wird mit 500 Gramm Zucker aufgekocht und abgekühlt. Dazu nimmt man 3½ Liter Mehl, 84 Gramm gereinigte Pottasche, in lauwarmem Wasser aufgelöst, 60 Gr. feingeschnittene Pomeranzenschale, 250 Gramm süße und 100 Gramm bittere Mandeln grob gestoßen, etwas Zimmt, Kardamon und Kreidnelken. Die Gewürze werden sehr fein gestoßen. Die ganze Masse wird mit dem Syrup eingerührt und tüchtig mit den Händen durchgearbeitet, wenn nöthig, noch etwas Weizenmehl dazugegeben. Das Blech wird mit Butter bestrichen, mit Mehl bestreut, der Teig halbfingerdick aufgerollt, in mäßiger Hitze gebacken. Zu 2,5 Kilogramm Syrup, welchen man mit 250 Gr. Schmalz kocht, thut man 8 Gr. Nelken, 4 Gr. Kardamon, die feingeschnittene Schale einer Citrone, 200 Gr. mit der Schale gestoßene Mandeln, rührt 2,5 Kilogramm Weizenmehl hinzu und wenn die Masse abgekühlt ist, vermengt man den Teig mit 84 Gramm gereinigter aufgelöster Pottasche. Der Teig muß einige Wochen an einem warmen Ort aufbewahrt werden, dann knetet man ihn gehörig durch, rollt ihn einen kleinen Finger dick aus, sticht mit einem Weinglase Kuchen daraus, bestreicht dieselben mit Eigelb oder Bier, belegt sie mit gespaltenen Mandeln und bäckt sie auf einem Kuchenblech gelbbraun. Die Unterhitze darf nicht stärker als die Oberhitze sein.

Zuckerzeug für den Christbaum. 500 Gr. Mehl, 375 Gr. Butter, 250 Gr. klarer Zucker, ein großes Gi, 2 Eßlöffel Rum. Den aus diesen Zuthaten bereiteten Teig läßt man eine Nacht im Kalten stehen, rollt ihn dann nicht zu dünn aus und sticht mit verschiedenen Blechfiguren, wie Sternen, Vögeln, Hunden, Fischen, Herzen 2c. Figuren aus dem Teig, welche man mit Eiweiß bestreicht, mit buntem Streuzucker bestreut und hellgelb bäckt. Mit einer Stopfnadel, welche sich leicht durch den mürben Teig stechen läßt, zieht man bunte Wollfäden durch die Kuchen und hängt sie an den Christbaum. Dieses Zuckerzeug sieht hübsch aus, ist billig und schadet den Kindern nicht.

Christbaumverzierungen.

Wie traut sind jetzt die Familienabende, mit welchem Jubel versammeln sich die größeren Kinder des Abends um den Familientisch, um hübsche Sachen als Schmuck für den Christbaum anzufertigen. Da wird es gewiß willkommen sein, einige Winke zu erhalten, wie man sich verschiedene Gegenstände mit leichter Mühe und wenig Kosten herstellen kann. Sehr gut eignen sich Schmetterlinge als Baumschmuck, die sich in den Zweigen des Baumes schaukeln und einen reizenden Anblick gewähren. Man zieht hell schimmernde Glasperlen auf feinen Blumendraht und formt daraus die Flügel des Schmetterlings, dessen Leib man aus einem Stückchen zusammengerollter Watte fertigt und dicht mit aufgefädelten Perlen bewickelt. Am Kopfe bringt man an den passenden Stellen zwei größere schwarze Perlen als Augen, sowie zwei lange und zwei kurze Fühler an. Erstere stellt man aus glattem Draht her, an dessen Enden je eine Perle befestigt ist, die kurzen Fühler hingegen aus zwei kurzen, auf Draht gereihten Perlenreihen. Am Rücken des Schmetterlings befestigt man eine kleine Drahtspirale, die derart an dem Baum befestigt wird, daß der Schmetterling über den Zweigen zu schweben scheint. Die Spirale stellt man her, indem man den Blumendraht fest und dicht um eine Stricknadel wickelt und dann herunterschiebt. — Ein origineller Schmuck für den Weihnachtsbaum sind Radieschen. Ein Pralinés wird in ein dreieckiges Stückchen hochrothen Crepppapiers so eingewickelt, daß der Praliné die Knolle, die Spitze des Papiers den wurzelartigen Ausläufer bildet. Dann schneidet man frischgrünes Crepppapier nach der Form der Blätter. Drei bis vier Radieschen und eine entsprechende Menge Kraut werden zu einem Bündelchen zusammen gebunden und mit einem Faden zwischen den Zweigen des Baumes befestigt. Ebenso kann man auch kleine weiße Rettiche und andere Früchte herstellen.

Baumschmuck. Auch aus scheinbar werthlosem Material kann man den schönsten Baumschmuck herstellen. — Man nimmt alle Visitenkarten, die sich mit der Zeit zwecklich angesammelt haben, dreht kleine Tüten daraus, welche durch einige Stiche mit festem Garn zusammengehalten werden, und bronziert sie. Bevor man jedoch diese Prozedur vornimmt, zieht man oben ein Bändchen ein, welches zum Aufhängen dient. Auch hat man im Zimmer Bindfaden gezogen, daran hängt man die bronzierten Tüten zum Trocknen auf. Einige Tüten bestreut man, so lange sie noch feucht sind, mit Brillantine, andere beklebt man wenn gut getrocknet, mit niedlichen Oblaten. Zuletzt füllt man die Tüten mit kleinen Süßigkeiten.

Billige Christbaumketten. Sehr hübsche leichte und anmuthige Ketten fertigt man aus den bekannten, schmalen, gedrehten Blechreifen, wie sie zum Anhängen des Baumschmuckes verwendet werden. Man biege dazu jedes Streifchen an den Enden leicht zu einem Ringe zusammen, stecke ein zweites hindurch, forme auch dieses zum Ringe und fahre so fort, bis eine beliebig lange Kette entstanden ist. Bei dieser Arbeit ziehe man Handschuhe an, weil das scharfe Blech die Finger leicht verletzt.

Alle kleinen Papyschächtelchen liefern ein bei Kindern sehr beliebten Christbaumschmuck. Die Schächtelchen füllt man mit Naschwerk, beklebt sie auch, wenn nöthig, noch mit bunten Bildern, umhüllt sie dann mit Crepppapier in recht hellen Farben, so daß das Papier 8 Centimeter von jeder Seite überlegt. Nun wird das überstehende Papier an beiden Seiten nach Form der Schachteln mit einem Bändchen abgebunden, etwas ausgezackt und eine Schlinge zum Aufhängen dieses hübschen Baumschmuckes angebracht.

Eine halbe vergoldete Nußschale wird oben und unten je zweimal dicht nebeneinander durchbohrt. Durch diese Löcher zieht man die langen Enden zweier blauer Schleifchen, sodaß letztere außen die Nuß decken, erstere gleich als Aufhänger dienen. Das Ganze giebt ein Bettchen, das man mit Moos oder blauen Seidenstückchen füllt. Zwei Wickelpüppchen (Erbsen mit gemalten Gesichtchen und Spitzenhäubchen aus Holzstäbchen gepreßt, letztere mit Watte und blauem Seidenfaden umwickelt), kommen in jedes kleine schwebende Bett.

Körbchen aus Nußschalen. Man nimmt je eine halbe Wallnuß, entfernt den Kern, an den Breitseiten bohrt man ein Löchlein und befestigt daran einen Henkel aus Draht, Gold- oder Silberfaden, bronziert das Körbchen und füllt es mit kleinen Näschereien.

Einmerchen aus rothem Gelatinepapier mit Cartonboden, an welchem die Gelatine mittelst Goldpapierstreifen angeklebt wird, Goldbändchen und Goldfäden zum Aufhängen, können zugleich, wenn sie ein kurzes, starkes Lichtende tragen, als Laterne dienen.

Kleine Postpackete aus Streichholzschachteln, letztere mit Papier ausgelegt, mit kleinem Konfekt gefüllt, dann in Gold- oder Silberpapier sauber eingepackt, postmäßig umschnürt, gesiegelt und mit Stempel und schön geschriebener Adresse an je eines der Kinder des Hauses versehen, sind sehr niedlich.

Eine hübsche Zierde für den Christbaum sind Taubenhäuschen. Das Häuschen mit Giebeldach wird aus alten Visitenkarten oder dünner Pappe geschnitten und die einzelnen Theile derselben zusammengenäht. Vorn an der Front schneidet man oben ein kleines Fenster aus, als Aus- und Einflug für die kleinen Insassen, und steckt vor dasselbe zwei Holzstäbchen, worauf sie sich niederlassen können. Das Häuschen wird mit weißer Farbe angestrichen und sobald dieselbe gut getrocknet ist, mit farblosem Lack überzogen. So lange der Lack noch feucht ist, bewirft man denselben mit Brillantine, wodurch das Häuschen reizend ausstieht. Auf das Dach wird Watte geleimt, was den Eindruck einer Schneedecke macht, und auf die Holzstäbchen setzt man zwei kleine Täubchen aus Zuckermasse. Mit seinem Draht befestigt man diesen netten Schmuck zwischen den Zweigen des Weihnachtsbaumes.

Welche Spielsachen schenke ich meinen Kindern zu Weihnachten?*)

Häufig hört man die Klage: „Ich weiß gar nicht, woran es liegt, daß unsere Kinder sich mit den neuen Spielsachen so wenig beschäftigen, obgleich wir bei der Beschaffung keine Kosten gescheut, im Gegentheil das Theuerste gekauft haben. Wie herrlich nehmen sich die Sachen aus. Fürwahr, das Auge des Kindes müßte mit Wohlgefallen darauf ruhen. Statt dessen gehen sie achtlos vorüber und greifen immer wieder nach ihren alten Sachen." Suchen wir einmal dieser Erscheinung auf den Grund zu gehen. Die Kinderzeit ist die Zeit des Spielens. Im Spiel regen sich die Kräfte um ihrer eigenen Uebung willen, während bei der Arbeit die Bethätigung der Kräfte einem bestimmten Ziele zuleuert, das von der Pflicht geboten ist. Der Spieltrieb ruht auf dem Thätigkeitstrieb, der sich in jedem Menschen schon sehr frühe regt. Der Säugling streckt und dehnt seine Händchen und Füßchen; später bewegt sich das Kind auf allen Vieren und schließlich läuft es auf den Beinen ohne Ermüdung. Auf einer weiteren Entwickelungsstufe äußert sich der Thätigkeitstrieb im Verändern der Gestalt der Dinge; Kinder können mit Steinen und Sandkörnern stundenlang spielen; denn diese Dinge lassen sich in ihrem Zusammenhange jeden Augenblick zu neuen Gebilden verändern. Erhalten die Kinder irgend etwas als Spielzeug, das einen fertigen Gegenstand darstellt, z. B. eine Burg, die sich in ihren Theilen nicht verändern läßt, so werden sie, nachdem sie sich daran satt geschaut haben, das Spielzeug bald bei Seite schieben, oder es mit Gewalt zwingen, dem kindlichen Streben nach Gestaltverwandlung zu entsprechen — sie werden es zerstören. Das Kind hat keine Ahnung von dem Werthe des Spielzeuges, es folgt lediglich einer Regung seines Thätigkeitstriebes. Rousseau sagt darüber: „Ein

*) Entnommen dem „Praktischen Wegweiser", Würzburg. Man abonniert diese vielseitige Familienzeitschrift für 30 Pfg. pro Quartal bei allen Postanstalten.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19001222051/fragment/page=0002