

die Eltern oder Wärterin oft langweilig und ermüdend sind; aber sie dürfen doch nie mit Unwillen aufgenommen, das fragende Kind nie unendlich abgelehnt werden; noch viel weniger aber darf es ausgelacht oder wegen seiner Frage verhöhnt werden.

Man dulde auch nicht, daß das Kind etwas liebt oder fürchtet, ohne es zu verstehen, man laße es an, zu fragen, ja man fordere es sogar dazu auf, und ließe die Beantwortung und Erklärung der Fragen eine einfache und bewußte, die sich nur an das Verständnis halt, aber so präzise ist, als irgend möglich. Und wenn das Kind nicht befragt ist und weiterfragt, so gebe man ihm Auskunft, so lange und so gut, als man kann.

Erwachsenen Kindern ihre Fragen genügend zu beantworten, ist oft gar nicht uninteressant; sie fragen manchmal von einem andern unermüdlichen Gedächtnisse an und machen das Gespräch dadurch auch den Eltern angenehm. Verlehrte Urteile müssen mit Sanftmut berichtigt werden. Kleinen Kindern jedoch schulmäßigen Unterricht zu erteilen, ist durchaus ungeeignet, man laße das Kind spielen, messen, singen, doch alles nur im Zusammenhang mit dem, was ihm, wie geplant, gelehrt wird, laße es beobachten, aber keine Anweisung, lesen, hören, denken und ordentlich sprechen, aber verstände es mit Rechnen, Zeichnen und mit Gebirde anwendbar zu lernen.

Das fortwährende Spielen nach Plenum, nach anderen Gegenständen, ist eine Folge zu großer Freigiebigkeit mit Spielgeräten. Eine weitere Folge besteht in, daß der Verfallung Vorhieb gefehlet wird. Der Spiel wird gering gewachtet, das Erhalten, dessen ist doch genug da ist, verhalten oder anderweitig veranheit. Je weniger das Kind hat, desto vornehmer ist es damit.

**Für die Küche.**

Das Einleichen des Oehles im bürgerlichen Haushalte. Von Joseph Dörfel in a. Niederösterreich. Landes-Obstbauinspektor. Zweite, verbesserte Auflage. Mit 46 Abbildungen. A. Hartleben's Verlag in Wien und Leipzig. Preis 2 Mark, geb. 3 Mark. Dieses Buch befaßt sich mit der Kunst, wie man das Oehl in kleinen Haushalten für den Kich des Mittelstandes. Das Werk ist recht übersichtlich geschrieben, auf praktischen Erfahrungen aufgebaut und zur Lösung der häuslichen Obstverwertung auch im kleinsten Haushalte beitragen. Die beschriebenen Methoden des Oehlverhaltens, sowie die Bereitung mannigfaltiger Oehlgerichte werden bei den Hausfrauen, umso mehr als sie auf Erhaltung und Billigkeit beruhen, besten Anklang finden. Der erste Teil des Buches befaßt sich mit den Krankheiten des Verderbens der Nahrungsmittel und mit den einzelnen Konservierungsmethoden. Der zweite Teil behandelt die Erzeugnisse aus ganzen und geteilten Früchten, wie: Obstkonerven, Zusatzobst, Essigsäfte, Marmelade etc.; der dritte Teil befaßt sich mit dem Verarbeiten der Oehlfrüchte, wie: Maraculoben, Obstkuchen, Obstsalz, Obstlebkuchen; der vierte aus dem Fruchtreste erzeugte Produkte, als: Gelee, Fruchtstücke, Meerenobst, Mineralwasser, Obstessig und Fruchtliköre. Der die Gemüseverwertung behandelnde Abhang wird in dieser zweiten Auflage, vieledingen Wünschen entsprechend, bedeutend erweitert. In reiner Mutter geboten. An die Sauce kommt eine Hand voll Muskat. **Worte Eier mit Schnittlauchsauc.** Rezept für 6 Personen. 3 hartgekochte Eigelb werden fein gerieben, mit 3 Eßlöffeln Mehl, etwas Sardellenbutter einer Weisepflanze weichen Pfeffer, den nötigen Salz, einem Eßlöffel Öl und etwas Essig zu einer dickflüssigen Sauce vermischt, zu der man feingehackten Schnittlauch und einen schwachen Teelöffel Maggi-Sauce mischt. 8-10 Eier werden hartgekocht, geföhlt und auf frische Butter zerlegt, die man leicht gelassen und mit Öl und Essig angemacht hat. Die Sauce reicht man nebeneben. **Eier nach aus geschweden kochen.** In 8. **One Kartoffelsuppe.** Man reibt gefohlte kalte Kartoffeln, gibt halb so viel gutes Mehl wie Kartoffeln dazu, einige Hände voll geriebener Semmel, drei ganze Eier, Himt, Salz und ein klein wenig fein geschnittene Zwiebel in Butter geöhlt (soo) gemieden der die Zwiebel nicht. Alles wird alles richtig vermischt, eine gute Knoblauch, Pfefferkörner, Gewürz und Salz bei, deckt den Topf fest zu und läßt das Fleisch 3 Stunden langsam dünsten. Nachdem man es dann aus der Sauce genommen und warm gegeben hat, entsetzt man diese, vermischt sie mit gebachter Petersilie und Mehl, überföhlt das Karree mit etwas Sauce und reißt den Mehl nebeneben. **Die Weinung.** namentlich in Säulenfragen, am altberühmtesten feitzuhalten, wird der deutliche Hausfrau vielfach zum Vorwurf gemacht. Und doch hat sie auch die Güte. Nehmen wir nur das Gebiet der Küchenhilfsmittel, auf dem fast täglich Nachgrabungen steinergüter Fabrikate sich überdienen, sei es durch angeblich billige Preise, sei es durch Angaben, Outhische usw. Verdien

da die Hausfrau nicht viel mehr, die in recht verstandener Sparlichkeit beim Bedürfnis bleibt? Weis sie doch, daß die allerbester Marke — nennen wir a. B. die echte Maggi-Würze — vor Enttäuschungen bewahrt. Die heutigen teuren Zeiten mit ihren hohen Lebensmittelpreisen usw. verbieten ja von selbst jeden unwirtschaftlichen Verlust.

**Haushirtschaft.**

† **Leinwand zu waschen.** Wenn das Zimmer ausgeräumt, die Teppiche entfernt und der Boden gekehrt ist, befreit man den Leinwand mit Stachelpflanz, der nicht mehr nach, aber noch etwas festsitz ist. Man nimmt man ein trockenes Tuch und reißt den Stachelpflanz so lange ab dem Boden hin und her, bis derselbe vom Staub gereinigt und wieder glänzend geworden ist. Ist der ganze Boden so gerieben, kehrt man den Stachelpflanz zusammen und entsetzt ihn wieder. Dieses Verfahren braucht nur alle 8 bis 14 Tage, wenn der Boden nicht stark benützt worden ist, nur ungefähr alle 3 Wochen angewandt zu werden. Wasser darf nicht auf diese Böden kommen. Nur diese Weise behandelte Fußböden erhalten sich sehr lange schön und glänzend.

† **Holzreste aus Wischessiden zu entfernen.** Durch das Wischen in neuen Räumen bekommt die Wände oft braune oder gelbe Flecke. Um dieselben zu entfernen, löst man einen Teelöffel voll Weinsteinlösung in 1 Liter weichen Wasser auf, wischt die befleckte Stelle hierin ein und wäscht sie nach 24 Stunden mit reinem Wasser nach. Ist dies Verfahren noch einmal zu wiederholen. Besonders hartnäckige, durch Zinnblech entstandene Flecke weicht man in eine aus der Apotheke geholte starke Lösung unterschwefeliger Natron ein, streut dann Weinsteinlösung darauf und wäscht mit lauem Regenwasser nach.

† **Eine gute Spritzlösung.** Die sogenannte Spritzlösung, mit welcher man alle Vegetationen auf Zierpflanzen und feinen Gärten anbringt, besteht aus dem feinsten Zucker und aus allem Eigher freien Eisenz, welches im Verhältnis von etwa 100 Gramm Zucker auf ein Eiweiß in einem trockenen, reinen, engen Pergamentgefäße mit einem hölzernen Zirkel angerührt wird, und nachdem daselbst noch 15 Minuten ziemlich fest wird, noch etwa 3 Tropfen Zitronen- oder Essigsäure zusetzt und so lange rührt, bis sie hochgelblich geworden ist, worauf man sie mit einem angefeuchteten reinen Bändchen hobet und dann davon in ein saftiges Papier geföhlt die Ditten etwas füllt und zum Versetzen gebrauch. Soll diese Glühr eine Farbe zugeföhrt werden, so darf man keinen Sauerstoff dazu verwenden.

**Kleine Mitteilungen.**

- **Wasserdichter Stein.** Ein so festes Bindemittel, der Stein auch ist, so hat er doch die recht unangenehme Eigenschaft, nicht wasserfest zu sein. Dies wird durch eine Anwendung überall da ausgeschlossen, wo es sich um Gegenstände handelt, die häufig lange in feuchter Luft stehen, oder die gar als Behälter für Flüssigkeiten dienen. Eine alte einfache Handhabung ihm nicht nur die Anwendung in vielen Handwerken, sondern auch im bürgerlichen Haushalte da sichert, wo eine kleine Reparatur nötig ist, die man selbst vornehmen kann. Es ist aber eine ganz bequeme Methode vorhanden, den gewöhnlichen Zischlerstein wasserfest zu machen. Um diesen Zweck zu erreichen, braucht man ihn nur in Wasser einzuwürden, bis er zu einem gallertartigen Masse bildet, die man dann bei gelinder Hitze in einer hinreichenden Menge Weinalkohol auflöst. In gewöhnlicher Weise verbraucht, trocknet dann dieser Stein sehr bald, und das Wasser hat alsdann keine Wirkung mehr auf ihn.
- **Um Verfallung oder Fäden aus der Waide zu entfernen.** Waide man sie nachts hindurch in Buttermilch ein und wasche sie dann nach gewöhnlicher Art. Sie wird wunderschön klar und frisch.
- **Loie geworbene Nadel** befaßt man, ohne in die Wand ein neues Loch zu schlagen, sehr gut, indem man Waide in geföhle Weisewasser taucht und den Nadel damit so fest umwickelt, daß die Öffnung wieder angefüllt ist.
- **Feuerfester Mörtel.** 1. Feinen trockenen Lehm arbeitet man mit gewöhnlichem Mehl-Strap zu einer gleichmäßigen konsistenten Masse mit dem Spaten tüchtig durch. Anwendung wie gewöhnlicher Mörtel. 2. Ein Gemisch aus feinstem Ton und feinstem gemahlenem Camotte wird in einem kochenden Wasser ausgebeigt und mit warmem Wasser übergossen. Nachdem derselbe sechs Stunden gelanden hat, wird er tüchtig mit Wasser durchgearbeitet und binmalfach verarbeit.
- **Entzug des Salzes gegen Rost, Ritz- und Schwammbildung.** Zur Aufnahme der Holzart wird eine gemauerte Grube hergestellt, welche nach dem Einbringen der zu imprägnierenden Holzart mit Wasser geföhlt wird. Darauf wird ungelöschter Kalk hinzugegeben und durch Umrühren gelöhlt und gleichmäßig verteilt. Liegt das Holz zwei bis drei Monate in dieser Bade, so bringt die Imprägnierung bis auf 30 Millimeter nach dem Stern zu ein.
- **Flasche und echte Wolle bei Erziehen.** Wenn man Wolle oder Wollwolle auf die betreffende Fläche aufreißt, untersteht man sofort, ob ein falcher Nachtrag oder echte Spinnung vorliegt.



Nr. 14

Halle a. S., den 31. März

1910

**Arbeitskalender für den Monat April.**

Von M. Danker.

Und drängt der Winter noch so sehr Mit trüger Gebirg und Schnee umher, Es muß doch Frühling werden.  
Nun ja, der diesjährige Winter war ja kein allzu strenger Herrscher, aber er hatte doch seine Muten. Zwar sog er nur für wenige Tage seinen dicken Schneepels an, aber dafür sah er auch ungefähr drei Monate im Regenmantel wie angeleimt, und wer am Abend bei hellem Frostwetter Holz mit dem Spatzenfuß ausgeht, kam um 10 bis 11 Uhr schon regnerisch nach Hause. In der Regel — ein gemeinsames Wort! — Duffen, Schuppen, Zuckungen, Malern — es war zum Fortlaufen!  
Für die Felder war dieses Wetter insofern gut, als keine Gefahr vorlag, daß die Saaten durch den Frost litten, oder stellenweise sind sie doch beinahe eröffnet und verkauft und geht es nun, hier möglichst erziehbare Abzug zu schaffen, damit der Boden in etwa ein Trocken kommt. Winterige Saaten erhalten Kapplbindung von Perguano-Füllhornmarke (7-10%), selbstverständlich aufgelöschtem Perguano, der direkt wirkt und die Saaten schnell in die Höhe bringt.

Der April ist der Hauptmonat. Zwar hat die Saat in diesem Jahre schon bald im März begonnen, aber für rauhere Gegenden kommt doch hauptsächlich der April in Betracht. Man las (so weit nicht gebohnen) Gerste und Hafer, Weizen und Hülsenfrüchte, Futter- und Futterrüben, Sommererbsen, Futtergerne, Kleie usw. Die Kartoffeln werden geöhlt. Ist die Ernte des letzten Jahres trotz angedrohter Sorgfalt nicht befriedigend gewesen, so lorge man für neues Saatgut, laute oder nur besten Samen ein. Schlechter Samen ist der teurer. Sehr zu warnen ist vor dem sogenannten Absteimen. Kartoffeln, die richtig aufbewahrt wurden, dürfen bei der Auswahl 1 bis 2 lange Schößlinge haben, die man beim Auspflanzen oder nicht abbrechen, sondern schon foh. Spätkartoffeln sollen beim Pflanzen höchstens 2 oder 3 die Wurzeln haben. Treiben die Kartoffeln im Februar-März schon lange Keime, so ist erstens der Aufbruchzeitpunkt zu warm, und zweitens sind die Kartoffeln nicht ungeladen bzw. bewegt worden. Saatkartoffeln, von denen man unzulange Schößlinge entfernen muß, sind minderwertig und ergeben auch eine schlechte Ernte. Die schlechten Kartoffelkeime, worüber so viel geöhlt wird, sind zum Treiben man beim Getriebe nämlich stets das beste Korn zur Saat nahm, glaubte man bei den Kartoffeln das entgegengesetzte Verfahren anwenden zu dürfen. Anstatt nämlich auf angereichte Knollen wertvollsten mittlerer Größe zu nehmen, machte man kleine, halbreife Knollen aus, und fand sich einmal eine dicke Kartoffel darunter, so schnitt man sie noch zwei bis dreimal über. Die folgenden waren kümmerlich ernährte schwächliche Pflanzen, die den Krankheiten wenig oder gar keinen Widerstand entgegenzusetzen konnten, und so wurden die Ernten immer schlechter und schlechter. Bei Neueinführungen beachte man auch keine Bodenverbesserung. Die neue Knollen laufe ich besonders die Frühkartoffel Kaufens-Null empfehlen, die gegen Wässe sehr widerstandsfähig ist und selbst in den nassensten Gegenden krankheitsfrei bleibt. Allerdings muß man für solche Sorten etwas mehr zahlen als für gewöhnlichen Saatgut. So kostet Bauern's Juli-Kartoffel nach dem neuesten Katalog der Firma Heubach u. Co. in Erfurt pro 100 Bunde 9 Mark, die Firma Berte von Erfurt und Neue Watsdorf, die pro Morgen bis 200 Bunde bringen soll. Dientigen Landwirte, die mit Perguano-Füllhornmarke binngen, bitte ich um freundliche Angabe ihrer Erfahrungen, besonders, ob sie Felder, die sie mit mir, von der Watsdorfkrankheit frei bleiben. Um leihen, Schrift habe ich

auf eine Anfrage an dieser Stelle mehrere zustimmende Antworten erhalten.

Im Gemüsegarten hat man schon im März bei der gelinden Witterung tüchtig arbeiten können, aber an Arbeit blühte es trotzdem nicht fehlen. Man hat jetzt mittelreiche und frühe Erbsen, Arbeitet man für Konservefabriken oder Großkichen, so ist es von großem Werte, auf einmal eine große Menge gleichartiger und gleichmäßiger Ware liefern zu können. Diese Leute können mit einem Bind ein Frucht nichts anfangen, kaufen aber lieber zehn Bunter. Aber also für solche Leute arbeiten, muß stets größere Mengen Pflanzen. Aber für seinen eigenen Bedarf reicht, Plauge boggen, wie auch bei den Frühherben angeben, in Abständen von 8-14 Tagen, damit er länger ernten kann.

Kraut, Wurmlin, Kohlraben werden nochmals dünn ins Freie geföhlt. Man bestelt Kohl- und Gedrücken, Schnittkohl, Pinabelrot und Sommererbsen usw. Alle Gemüserarten, die im Winter oder Frühling geöhlt werden, kommen nun ins freie Land. Ist die Witterung trocken, so daß man gießen muß, so tue man dieses nur in den Morgenstunden, da abends durch das Gießen eine zu starke Abkühlung eintritt, die leicht ein Stoden des Wachstum hervorruft. Das Stoden des Wachstums aber ist der Ruin mancher Pflanzen, denn gerade dadurch geht sie durch und werden in der Regel durch Gießen, Kirsche, Melonen in Töpfen oder im Kübel vorgeeignet und anfangs Mai ins freie Land geföhlt. Hat man die Gurken in Töpfen vorgeeignet, so laße man die Topfe neben der ausgelegten Fläche stehen und hüfpe sie abends darüber, besonders wenn Frost in Aussicht. Ende April kann man auch schon Bunde bohnen ins freie Land legen, doch wähle man dazu nur die frühesten Sorten. Die Erbserpflanzen müssen bei trockener Witterung reichlich gegossen werden. Abgeschnittene Stachelbeere- und Johannisbeerreife pflanze man in etwaige Büden der Beeten oder wo sonst passender Platz ist. Bringen sie hier keine Früchte, so verbessern sie doch die Bodenweiche. Bieneffreunde sollen überhaupt an erster Stelle für eine gute Wäde sorgen. Das hilft mehr als lange Reden und große Aufsätze.

Im Obstgarten soll der Schnitt der Bäume beendet sein, dagegen ist das Jampfen der älteren Obstbäume und das Auspflanzen der Kernobstbäume noch vorzunehmen. Wo es nicht schon früher geöhlt ist, sind die Stämme der obliterierten Bäume anzuhängen und die Wasserprophage zu entfernen. Der Kernobstbaum wird jetzt geöhlt. Wenn nötig, werden die Bäume begossen. Die Baumstücke muß oft beghrt werden. Auch müssen die Wäms von etwaigem Ungeziefer, besonders von Maulpen, gereinigt werden. Dann lorge man vor allem dafür, daß die Baumstämme offen sind, das heißt Baummittel nichts. In die tiefen Zweige müssen entfernt werden, damit die Sonnenstrahlen in die ganze Baumkrone einbringen können.

Was die Fieberbeacht angeht, so lorge man, daß die Böden auf die Weide gehen, und wo dies nicht anmöglich ist, für tüpliche Bewegung im Freien. Die Böden erhalten Grünfutter mit Saugfutter und Heu vermischt. Zupferben kann man dieses Futter nicht. Die Nufe der Böden müssen geplüft und oft beschüttet werden. Auch lorge man für eine gute Verbindung der Böden. Haben sich die Weide bei warmem Wetter mund gelauten, so achte man darauf, daß die Wände nicht weiter run und schon das betreffende Pferd nach Wädelchen.

Die Jungochsen erhalten während der Hauptarbeitszeit freier Grünfutter. Kühe und Jungochsen sollen zur Bewegung in freier Luft täglich auf die unfruchtbar Düngestätte geföhrt werden. Es empfiehlt sich, dem Weidevieh vor dem Austreiben etwas Trockenhefe zu verabreichen und reines Wasser trinken zu lassen.

Zu den Schweinen muß reichlich geföhrt werden, da die jungen Schweine leicht Durstfall und Gicht bekommen. Die abgebeten Ferkel, die Säuer und Schweine werden auf die

