

### Kinderpflege und -Erziehung.

Das übermäßige Weigen und schmerzliche Demüthigen ist dem Kinde schädlich; es ist mehr eine erregende als einlindernde Wirkung auf das Kind aus. Es ist noch kein Beweis für die angenehme Wirkung des Weigens, wenn ein unruhiges Kind dabei ruhig wird. Es erregt ihm eben nicht allein Sehen und Hören, sondern auch das Schreien. Werden solche Schaulustbemühungen täglich lange und öfter wiederholt, so muß das schließlich zu einer Verabwöhnung führen, aus der ein Gewaltsamen hervorgeht.

**0. Sufstrenis bei Kindern.** Ein einfaches, probates Mittel bei diesem oft auftretenden Uebel ist folgendes: Man löse für 10 Big. Aufkühlung in einem halben Liter Wasser, gieße die Flüssigkeit über 125 Gramm fein getrockneten, weissen Sandzucker und lasse dies zu Syrup verdicken. Von demselben kann man dem Kinde täglich einen Teelöffel voll.

### Für Familie und Haus.

**Alteine Sorgen der Hausfrau.**  
Für die Hausfrau gibt es jetzt außer den Vorkerretungen zu den Wäscheleinen noch so mancherlei zu tun, dazu gehört auch das große Reinemachen. Ach, wenn das Reinemachen nur erst wieder vorüber wäre, sonst ja manche Hausfrau — und nicht minder viele Hausherrin! — Es läßt sich nicht bestreiten, daß die Reinigung der Wohnung keine leichte Aufgabe für die Hausfrau ist, namentlich da, wo es an Gutem und arbeitsvermögen Mangel fehlt, doch herrscht Ordnung und richtige Eintheilung im Haushalt, so ist das große Reinemachen durchaus nicht so schlimm, wie es scheint, namentlich wenn Verstand und Fleiß dabei Hand in Hand gehen.

Vor allen Dingen muß die Hausfrau wie bei allen anderen Arbeiten ihre Vorkerretungen treffen. Größere Reparaturen zeitig ausführen lassen, für kleinere Schäden, welche man selbst abheben kann, alles Mögliche selbst thun. Flecken auf Tapeten, Vorhängen und Wänden müssen entfernt werden, da diese Beschädigungen beim eigentlichen Reinemachen zu viel Zeit in Anspruch nimmt. Dann müssen, falls Gardinen nicht doppelt vorhanden, dieselben ebenfalls vorher fertig sein, denn nichts macht eine Wohnung ungenüßlicher, als solche Fenster und wie angehen ist es auch, wenn gleich wieder frische Gardinen aufgestellt werden können. Der sparsamen Hausfrau ist zu rathen, die Gardinen stets doppelt zu halten, denn durch den Wechsel werden dieselben sehr schonend und die sparsamen Gardinen können auch mit größerer Sorgfalt gereinigt werden, als wenn dies in Einem geschieht.

Man nimmt am besten immer nur ein Zimmer vor, und richte sich namentlich so ein, daß das Wohnzimmer sowie das Schlafzimmer — und besonders für den Hausfrauen — ungenüßlicher, als ein sonst fertiges Zimmer. Alle Wappentafeln, Bilder etc. hat die Hausfrau vorher selbst gereinigt, auch das Ausstreichen der Möbel muß die Hausfrau überlassen, denn die Wänden und Wappentafeln behandeln die Gegenstände meist sehr schädlich, es ist darauf zu sehen, daß Schmirgel, Löss, Seifen und alle Geden gut entfernt werden, denn diese sind die besten Beschädiger der Wollen. Empfehlenswerth ist es, gleich dabei mit Terpentin beschmierter Wappentafeln oder Wappentafeln in Wasser gewaschen, in die Ecken und in die Sprünge der Polstermöbel zu streuen, — denn Vorhänge ist immer gut, auch wenn die Hausfrau so glücklich ist, ihre Möbel von Wollen verfertigt zu wissen. Dann bedeckt man die Polstermöbel, noch besser ist es, sie in ein anderes Zimmer zu stellen, überhaupt sollte man alle Sachen, sobald sie sauber gemacht sind, sofort als möglich herausbringen, es läßt sich dann viel besser und gewisser arbeiten. Man kommt das Meistens nicht Abstreifen der Wände heran. Hierzu nimmt man alle, größere weiche Tapeten oder neue teure weiche Aufkühlungen, befestigt sie um die Wölkchen eines Befens und wischt nun feinsand die Wände damit ab; natürlich müssen die Tapeten erst entfernt und umgedreht werden. Eindeckerungen reinigt man extra mit einem kleinen runden Besen oder weichen Bürste. Man wäscht den Ofen, die Fenster und Türen gereinigt. Für Fensterläden und Türen legt man dem Seifenwasser etwas Salmiatzeit zu, dieser schont die Farbe und den Lack sehr und entfernt schnell und leicht die schmutzigen Stellen. Zeit vorher die Fenster gepulvt, der Fußboden abgewischt oder frisch gebohrt, Gardinen aufgehängt, alle Gegenstände wieder eingeraumt und betrachtet man die Hausfrau ihr Werk, so wird ihr die heiligste Freude und ihre Mühe ist belohnt.

Es bringend wenig nur vor Zeit zu Zeit eine solche Generalsreinigung der ganzen Wohnung ist, darf die Hausfrau aber dabei nicht das liebste Wohl ihrer Angehörigen vernachlässigen. Trotz dieser unlieblichen Tage muß die folgende Gattin es doch so einrichten, daß der Gatte, natürlich wie sonst, den Mittagsstisch gedeckt findet und nicht gezwungen ist, ins Bettzimmer zu gehen! Es gibt ja so viel schmeckliche Speisen, die wenig getraubt sind; und richtet sich die vortheilhafte Hausfrau vorher dazu ein, überlegt vorher genau den Nahrungszettel und verlorst sich gut mit Vorreiten, damit die folgende Zeit nicht unruhig verstreichen wird. — Dies soll so seine Sorgen für die Hausfrau, die die wesentliche Jahreszeit zum einmal mit sich bringt.

Was aber die bösen Reueinwandlungen ganz besonders erleichtert, ist ein froher, heiterer Sinn. So, liebe Hausfrau, fröhlich und ruhig müßt du an Werk gehen, besinnst du mit milderer Stimme, sammelt dir dein ganzer Tag über die viele Arbeit, sanft du bei jeder Vorkerretung mit den Kindern und dem Wägen, daß sie dies und jenes nicht recht machen, so wird du wenig schelten und die Arbeit wird dir vielweniger erscheinen.

Ganz anders gestalten sich die immerhin schweren Tage, wenn die Hausfrau mit freudlichem Gesicht ihre Besuche ertheilt oder zur Arbeit ermuntert und dem Gatten durch einige bescheidene Worte etwaige Unbequemlichkeiten beseitigen macht, die ja auch bei der besten Eintheilung nicht ganz ausbleiben.

**1. Beschlede aus bunten Stoffen zu entfernen.** Man entfernt die Flecke durch wiederholtes Einreiben mit aufgelöster Essig oder Seifenspiritus. Dann wäscht man die Flecke mit reinem Wasser aus. Auch wendet man häufig Salmiatzeit mit Erfolg an. Muss nicht ganz eck gefärbten und hellen Stoffen entfernt man die Flecke durch gereinigtes Terpentin, Venin oder in Alkohol gelöstes ätherisches Öl, z. B. Lavendel, Rosmarinöl etc. und behandelt dann den Stoff wie bei Verfäulen. Den Fleck wäscht man Johann noch mit in Wasser gerührter Nindsalze nach. Aus ganz weichen und weichen Stoffen entfernt man Beschlede durch Seifenleberlauge.

**2. Wie sind weißliche Handtücher zu waschen?** Wie schon beschrieben in kaltem Wasser mit etwas feinsandmittiger Essig ganz langsam eine halbe Stunde. Sodann spülen wir die Handtücher mit der Seifenmasse in eine Wäschebüchel und lassen sie darin erkalten. Ist das geschehen, so werden dieselben in reinem, kaltem Wasser nachgewaschen. — Wollen wir die Handtücher färben, so tauchen wir für 5 Minuten in kaltem Wasser, dann in einem Wäschebüchel und werden es einigmal in frischem Wasser aus, bis die Farbe dieselben wie richtig erscheint. Der Vorricht halber machen wir zunächst die Probe an einem Lappchen, ist die Farbe gut, so färben wir die Handtücher nach Geschmack heller oder dunkler. Dann nehmen wir die fertigen Handtücher aus der Farbe heraus, trocknen sie, doch nicht zu sehr, und ziehen die Handtücher, damit sie sich anwöhnen, über die Finger; am Schluss ziehen wir sie zu recht und haben bei diesem Verfahren, ohne zu reiben, die Handtücher sauber und fast wie neu hergestellt.

### Für die Küche.

**Schweinebraten sauer.** Man lasse einen nicht zu fetten Schlegel gut ein, lege ihn in eine tiefe Schüssel, siehe Pfeffer, Lorbeerblätter, Nelken, Pfeffer, Petersilie, Thymian, eine Zitronenschale und Zwiebel, gieße dies über den Schlegel, bede ihn zu und lasse ihn 3-4 Tage liegen und wende ihn dann, gebe ihn in die Pfanne, gieße von der Bräse zu und lasse ihn schön braun braten.

**Kahlschmilt mit Sargel.** Zwei Mandeln, oder Mittelergel werden gewaschen, in Schale geschlitten, in Schmalz abgekocht und mit einer Buttermenge fertig gemacht. Reiner weißer man 90 Gr. Parmesan, wiegt 250 Gr. zarten, rohen Schinken, blanchiert 1-1 1/2 Pfund Kahlschmilt, kocht sie in Bouillon weich, schneidet sie in Scheiben und verfährt sie mit einem Teil der zerhackeltem Sargel-Buttermenge. Nachdem diese Vorkerretungen beendet sind, verpackt man 1/2 Pfund Mehl mit 4 Eiern, Milch, gibt das zu fettem Schmalz gebackene Mehl man zehn Eier dazu und backt hieron vier Pfundchen. Nachdem der erste vorliehen auf eine erdörmte runde Schüssel gelegt worden ist, füllt man den Schinken darüber, bedt den zweiten Boden darauf, der mit Salz bestricht wird, füllt den dritten und die Kahlschmilt, dann den vierten fängt und schließlich mit dem obenaufliegenden Sargel. Zu bemerken ist, daß die Pfundchen fertig gebacken einzeln auf Teller gelegt werden und daß das Zusammenstellen der außerordentlich feinen Schüssel schnell geschehen muß, damit die Stücken croquant, die Ragouts warm bleiben.

**Karpfen.** Der Karpfen wird geschuppt, abgewaschen und in 10 Zehnteiler breite Stüde geschlitten. Darauf bestricht man diese mit Pfeffer und Salz und legt sie in eine Kasserolle, mit viel Butter bedeckt. Man füllt geschälte Petersilie, Lorbeerblätter und feinstes Wasser mit etwas Fleischkraft hinzu. Der mit Gemmeltrumen bestrichte Fisch wird häufig begossen, im Ofen hüßlich braun gebacken, bergartig auf warmer Schüssel angerichtet und mit feinen gebackenen Kartoffelbällchen umrandet. Zu der Sauce gibt man Tomaten.

**Reberuppe.** Scherle nehme man eine Kalbsleber, lasse diese in siedendem Wasser eine halbe Stunde ab, wosnach man sie heronschneidet, um dieselben in kaltes Wasser legt und diese auf einem Reibeisen reibt. In zwei kleinen folgenden Fleischbrühe mit man eine derbe Portion geschlittene Petersilie, nach Belieben ein wenig Majoran und läßt diese zusammen auflösen. Die Suppe wird über gerösteten Gemmel- oder Brotschiffen angerichtet, und etwas Pfeffer darüber gestreut.

**Wartkloßchen-Suppe.** 1/2 Gramm feingehacktes Ohnenmark, 240 Gramm geriebenes Weizenbröckel, 4 ganze Eier werden zu einander gemischt mit Salz, Muskatnuss und fein geschlittener Petersilie gewischt, einige Zeit ruhig an einem kühlen Ort stehen gelassen und dann mit der Hand Klößchen daraus geformt, in folgende Fleischbrühe eingeleigt und 1/4 Stunde gekocht.

**Kartoffel-Puffer.** Eine genügende Menge roth in Wasser gerieben und weis gewaschen Kartoffeln werden in einer Siebweite ausgepresst. Drey 2 Kübel feines Mehl, 3 Kübel roth und etwas Salz gegeben. Das Gemisch wird in kleine Stücke geschlagen, deumte gesogen und von dieser Masse kleine Stücken herausgebunden.



Nr. 21

Halle a. S., den 26. Mai

1911

### Die Bepflanzung der Fensterbalkone und Vorgärten.

Von W. Danfler.

Wenn man bis vor einigen Jahren durch die Straßen der Städte forcht, so sah man oft lange Reihen von Balkonanlagen; allein die meisten boten einen recht trübsamen Anblick. Saal und niedrige Flecken lie an den Fensterrändern, und nur selten sah man einen, dessen Bepflanzung das Auge erheiterte. In andern Städten, besonders in den rheinischen Städten, war es anders. Hier wurden die Balkone schon seit Jahren bepflanzt und die Raabern weit-eifertig rein, wie feinen Balkone am schönsten ausgemittelt. Derartige Erhebungen erschienen hier sehr schön und die Fremden, die hierher kamen, erheiterten sich an dem schönen Anblick; sie erlabten zu Hause davon und regten so zur Nachahmung an. Die Verlehrs- und Verschönerungsbereine griffen die Anregung auf, und heute werden in den meisten Städten Wettbewerb für schön geschmückte Balkone ausgeschrieben und die Zahl der be-pflanzten Balkone wächst mit jedem Jahre. Dazu kommt als wichtiges Moment noch, daß es seit ein reichlich beplanter Balkon seinem Zweck, seinem Besitzer eine hübsche Laube, einen Erholungs-platz in der Steinwüste, der Stadt, zu bieten, entspricht.

Man würde aber noch mancher feinen Balkon bepflanzen, wenn er nur wüßte, wie er es anfangt. Für den reichen Besitzer ist die Sache ja leicht genug. Er bestirmt seinen oder einen Gärtner damit, und dieser besorgt nun nach den Jahreszeiten den Balkon mit blühenden, fein abgepalten Blumen, schößt dort Kübel-pflanzen oder Schlingpflanzen einen passenden Hintergrund und die Sache ist fertig. Aber einfach — aber nicht für jeden passend. Mehr als der weniger Bemittelte kann zum Ziele kommen, wenn er die Sache nur richtig anfangt. Er darf nur nicht mit Tadeln beginnen, denn sie bedingen zwei Pflege, er muß zum Gatten greifen.

Alimentalkisten für Balkone kann man wohl in jeder Stadt und zu jeder Art von Balkone fertig kaufen. Sie sind aus festem, starkem Holz gemacht und mit zur Balkonfläche passender Ver-larbe angestrichen. Sie sollen einen halben Fuß und oben so breit sein. Viele Nationen umrahmen den Balkon oft derselbe nur aus leichtem Eisenwerk konstruiert, so müssen sie allerdings längs des Innen-randes aus leichtem Eisenblech montiert werden. Ein paar tieferer Kästen finden an der Hinterwand des Hauses Aufstellung.

Die Kisten werden mit nahrhafter Erde gefüllt, nachdem man zuerst eine Scherbenlage und dann eine Hand hoch Torfmoos ein-streut. Der Vorfall hat nämlich die gute Eigenschaft, eine große Menge anfeuchten und festhalten zu können, ohne zu säuern oder zu faulen. Diese Eigenschaft ist für Balkonpflanzen von großer Wichtigkeit, denn das im Torf festgelegte Wasser bildet eigentlich das Grundmaterial anderer Anlagen, welche die Kisten und damit die Blumen vor dem Austrocknen und damit vor Schaden schützt.

Die einjährige Art der Bepflanzung besteht nun darin, daß man sich beim Gärtnern anwachsende Pflanzen kauft und sie in diese Kisten (mit starken Balken) hineinsetzt. Dabei nimmt man für die Vorderseite des Balkons gerne zwei Pflanzenarten, von denen die eine anrecht steht, die andere vorne herunterhängt. So er-zieht man zum Beispiel eine wunderbare Wirkung, wenn man die Kisten vor dem Balkone und damit vor Schaden schützt. Eine hübsche Heidefarbige Geranienpflanze und dahinter eine Reihe tieferer Geranien pflanzt. Beide entwickeln in den Kästen ein sehr üppiges Wachstum und bilden einen wahren Mittenwall. Dabei erhält das ganze Bild durch die abwärts rautenden Belagungen etwas sehr Herrliches. Ich habe einen Balkon mit dieser einjährigen und dauerhaften Bepflanzung gesehen, der bei einem großen Wet-terwender den ersten Preis davontrug. Seine Seitenkisten waren ebenso einfach mit Feuerbohnen bepflanzt, die an Drähten gezogen, eine kleine Laube bildeten und nach vorne reiche Ranken über-

hängen ließen. Einen sehr hübschen Effekt erzielt man auch durch angehängten und Reuten, nur damit die Blüte nicht so lange. Der Zeit und Luft hat, kann sich natürlich die Bepflanzung auch selbst heranziehen; doch dauert es dann länger, ehe man den Balkon geschmückt hat.

Als Blütenpflanzen für Balkone sind weiter zu empfehlen Belagungen in den verschiedensten Farben, besonders für halbschattige Lagen; Belagungen für geschützte warme Lagen; Solanin (für Sonnenlagen). Die Solanin wirken besonders schön die brennend rote Farbe ihrer Blüten. Reuten wurden schon genannt; geradezu berühmt geworden als Balkonschmuck sind die dunkelblauweißen Arabisarten. Ausdauernd sind Knollenbegonien, viele betonen gelbe und weiße Margaretenblumen.

- 1. Einjährige Schlingpflanzen können in Betracht.
- 2. Kapuzinerkresse (Tropaeolum). Schönwuchsend und hoch-reisend. Blumen in vielen Farben. Da sehr geruchlos, für ruhige Lagen. Auch eine Sorte mit kleinen gelben Blüten und zartem Laub. (T. peregrinum).
- 3. Feuerbohne oder Zierbohne. Galt beinahe überall als die schönste. (Lupinus purpureus). Wird halben Mai ins Freie gebracht. Alle Farben.
- 4. Wohlriechende Blatterbe. (Cathartus).
- 5. Manantia imperforata. Blüht blau und weiß.
- 6. Phloxine. (Phloxine laeta).
- 7. Feuerbohne (Lupinus alata). Hängende Ranken, dabei besonders für Ampeln passend.

Es liegen sich ja noch lehrreichen Namen anführen, allein, das kann nur verwirren. Bei der Zusammenstellung muß jeder seinen Geschmack an Rate ziehen. Will man sich aber an einem Wet-terwender beteiligen, so muß man sich nicht nur nach dem Geschmack der anderen richten, d. h. die Blumen und Pflanzen müssen etwas anheimelnd sein. Wer da eine hübsche Einflattung von blauweißen Arabisarten hat, wird kein ganzes Bild durch einen regellos blühenden Hintergrund verderben. Zu den blau-weißen Reuten aber passen bläulichweiße Brunnenkressen aus-gesprochen. Zu gelblichen Margaretenblumen paßt die fein-blätterige Kapuzinerkresse. Weiß paßt zu allen Farbenzusammen-stellungen und ein grüner Hintergrund hebt die Wirkung sehr. Zur Vereinfachung des Schmucks führt man daher auch mit Vor-zieh die bodenständige Pflanze (z. B. Ohnigen, Ulex etc.) bis zur Höhe der Balkone. Als Wappentafeln, resp. als immergrüne Bepflanzung Topfpflanzen auf Balkone gestellt, die starken Sonnenbrand haben, so stelle man sie in Leberstiege.

Einen großen Fehler machen manche Liebhaber, indem sie ihre ungenutzten Gewächse hart hängen. Sie glauben dadurch ein besonders üppiges Wachstum zu erzielen. Aber das Gegenteil ist der Fall. Der Dinger trocknet die Pflanzen zu schnell in die Höhe und löst sie auch rasch verblühen. Anders ist es später, wenn die Blumen sich zum Blüten ansetzen und erwachen sind. Jetzt darf man häufigen Düng geben; er verfräht den Flor und hält die Pflanze kräftig. Wie warmem Wetter steigt man täglich, aber nie fobiel, daß das Wasser aus den Kisten trocknet.

Bei der Bepflanzung der Vorgärten ist Mühsal zu nehmen auf die Lage, denn sonnige Gärten können nur mühen anders be-pflanzt sein als schattige. Auch ist zu erwägen, ob die Beete den ganzen Sommer ausfallen sollen oder je nach der Jahreszeit neu be-pflanzt werden sollen. Schattige Vorgärten hält man am ein-fachsten in Grün. Will man mit dem Schönen das Nützliche ver-binden, so bepflanzt man die Winterwand mit Schattensmolchen, die sowohl in der Blüte, als auch im Winter mit ihrer einfarbigen schönen Blüten blühen. Zur weiteren Aufschmückung verwerbe man dann in erster Linie Narne, als große Wappentafeln, Geranien, Strauch-geranien, Vorhänge etc. Wer mehrmals bepflanzen will, kann auch Schneeglöckchen, Schneeglöckchen, Leberblümchen und Früh-

