

fordern noch mit Schwefel- und Chlorverbindungen geschnitten werden muß. Wie sehr eine Großstadt auch ihre Umgebung verunreinigt, geht aus den neuen Beobachtungen in Leobs hervor. Allerdings wird der Staub im Industriezentrum der Stadt auf 639, in der Vorstadt auf nur 25 Frauen pro Quadratmeter abgeben. Nach einer anderen Feststellung aber werden von 35 000 Frauen auf 1 qm Fläche mit dem Staub- und Hausstaubpartikeln in die Luft gehoben werden. 31 000 vom Wind fortgeführt, der meist in der Stadt selbst abgebläst. Die baulichen Feuerungen sind übrigens weit schlimmer als die Fabriken, da von jenen volle 6 v. S. der verbrannten Kohle als Staub abgehen, in Fabriken dagegen im Durchschnitt nur 1/2 v. S. Die Verheilung der Heizung im Hause ist eine unabweisliche Forderung an die Technik der Heizung.

**Die Heilkräfte in altgriechischen Aufzeichnungen.** Die griechischen und die römischen Schriftsteller enthalten locale Angaben, die über die Ausübung und den Zustand der altgriechischen Heilkunde Auskunft geben, daß die zahlreichen erhalten gebliebenen Aufzeichnungen sorgfältig bearbeitet worden sind. Professor Dehler in Wien hat sich jetzt der großen Mühe unterzogen, eine fülle griechischer Aufzeichnungen mit Bezug auf Krankheiten dieser Art zu untersuchen. Für die älteste Aufzeichnung altgriechischen Inhalts aus dem Geschichtsbuch hat er eine aus dem 6. Jahrhundert v. Chr. stammende, die sich auf einen Hellenen namens Herakles bezieht. Die jüngste, die der Gelehrte untersucht hat, trägt das Datum des Jahres 511 unserer Zeitrechnung. Ein unermessliches Ergebnis dieser epigraphischen Forschungen ist die neue Sammlung des griechischen Wortes für Arzt. In den griechischen Wörterbüchern findet sich dafür ausschließlich der schon bei Homer vorkommende Ausdruck *iatros*. In Athen nannte man einen Arzt teilweise auch *Heiler* oder *Heber*, auf Euboea sagt man *Zaler*, in Thuri *Enaios*. Im sizilianischen Theron war sogar das ganz anders klingende Wort *Sotatos* für Arzt üblich. Daß der altgriechische Beruf sich bald zu einer hohen Kunst aufschwang, beweist der Hinweis, daß seine Ausübung auf den Aufzählungen unter die Künste gerechnet wird. Im Rom wurden die griechischen Ärzte stets am höchsten geschätzt. Vor der Kaiserzeit wurden sie für ein oder mehrere Jahre ernannt und erhielten eine bestimmte Zahl als Wirkungslohn zugewiesen. Unter dem Kaiser Nero kam der Titel *Archiatros* auf, der unseren „Geheimen Medizinrat“ entsprechen dürfte.

### Gewandpflege und Erziehung.

**Selbstbeschäftigung der Kinder.**  
Es gibt sehr viele Mütter, die sich darüber beklagen, daß sich ihre Kinder nicht zu beschäftigen wissen. Sind keine Spieltiere, -raden da und hat das Kind alle Schul- und Hausarbeiten erledigt, so ist es auch schon der qualvollsten Langeweile ausgeliefert. Es fehlt ihm der Zeit, sich selbst zu beschäftigen und das das schlimmste ist: in solchem Falle kommt das Kind leicht auf allerdings nutzlose Gedanken, wird nervig, mürrisch, ängstlich, frohlich, träge usw. Wie ist die Ursache?  
In manchen Fällen durch liebevolles Eingehen beim Kinde auf irgend eine Selbstbeschäftigung. Man muß dem Kinde eine Sache an die Hand nehmen, die ihm wertvoll ist, die er nicht ablehnen kann. In meinem Bekanntenkreis beklagte sich eine Mutter gar bitter darüber, daß sich ihre Kinder nicht zu beschäftigen wüßten. „Kann haben sie ein Spielzeug“, meinte sie, „so ist es ihnen auch schon etwas alles, und sie langweilen sich wieder wie zuvor. Spielen sie aber ein neues Spielzeug, so werden sie unmanischlich, bis sie wieder unter ihre Pflichten sind oder sonstwie auf irgend eine Sache abgelenkt wurden.“ Diefelbe Mutter, die das sagte, hatte auch nie eine Stunde für ihre Kinder übrig, obwohl sie dem Gelächre mit ihren Hausgenossen und Fremden immer täglich mehrere Stunden Zeit opferte. Mit einem Wort: sie löste zu wenig ihren Kindern den schließlichen Garaus, das sie hatte! Trat eins der Kinder zu ihr hin, um einen Beistand zu erhalten, eine Frage zu stellen, etwas Wohlwollendes zur Beurteilung vorzulegen, so wurde das Kind immer und immer wieder mit Worten zurückgegriffen, wie: „Ach geh — laß mich — hab' keine Zeit — kümmer dich.“ Und da wunderte sich diese Mutter, daß ihre Kinder sich nichts eines erhaltenden Textes hatten und ihnen offenbar der Sinn dafür fehlte, sich selbst zu beschäftigen.

Die Kinder treten ins Leben ohne jegliche Kenntnisse darüber, weil sie das Leben ausfüllen sollen. Bis zur Schulzeit muß die Mutter ihr einziges Wegweiser und Ratgeber, manchmal aber auch ihr Spielgefährte sein. Und auch während der Schuljahre der Kinder — und vielleicht in dieser Zeit gerade erst — muß den Kindern zu dem und jenem die Hand gehalten werden. Wie das heranzuwachsende Menschlein fähig noch zu sein ist, um mit der Hand nach höher gelegenen Sachen greifen zu können, so fehlt es ihm auch jetzt, das und jenes erreichen zu können. Hier ist die Mutter die natürliche Vermittlerin. Sie muß das Kind mit den verschiedenen Worten bekannt machen, ihm, ohne aufdringlich zu werden, die jene Vorstellung einprägen, für das und jenes Interesse, Liebe, Sorge, Vereinerlichung mit. Unterleibt jeder Hinweis, so fehlen dem Kinde ab für die neuen Anknüpfungspunkte, die es zu seiner raschen Entwicklung braucht. Dies ist um so mehr der Fall, je abstrakter vom tatsächlichen Leben das häusliche Gebiet liegt. Braut ist es immer noch besser, ein Kind wird zu spät als zu früh ins bunte, schillernde Leben hineingeführt, zu weilen kommt es aber doch vor, daß ein Kind infolge zu enger, un-

haltloser Lebensverhältnisse verstimmt und dann in späteren Jahren seine große Plage hat, unter dem Zeichen Geltung, Exzess und Interesse zu finden. Das einfache Haus ist schon gut gelegen, wenn in ihm eine kluge, liebe, feinsinnige Mutter wohnt, die ihrer jungen Schar zu jeder Zeit Wegweiser und Führer ist, die nicht vertriebt die Kinder beiseite schiebt, wenn sie etwas wissen wollen und den Kinderherzen Liebe und Zuversicht zum Leben und zu der Welt einfließen läßt. Dagegen ist es möglich, daß sich Kinder inmitten des Wohlwills der Großmutter langweilen, weil ihnen zu dem vielen „Schönen“ und „Häßlichen“, was sie umgibt, die freundlich erklärende Mutter fehlt. Das letztere werden ihnen wohl die Meinungen beibringen, aber das erstere geht ihnen lieber teilweise verloren!

„Aber, um gerecht zu sein — es gibt auch Kinder, denen die Intellektuelligkeit an der Welt und die Langeweile an ihnen zu sein scheint. In erster Linie sind das Kinder mit geistig minderwertigen Fähigkeiten und in zweiter Linie sind das krankhaft veranlagte Kinder. Es gibt auch Menschen, die irgend eine Seite des Auffassungs- oder Empfindungslebens gänzlich vermissen lassen und wiederum solche, denen diese Seite und gleichwohl Seite erst spät im Leben einen Platz gibt. Und zuletzt, am Ende aller Mütter — Langeweile und Vorgelei fassen jedes Kinderzimmer dann und wann einen Besuch ab!“  
M. v. Degeleow.

### Für die Küche.

**Manjanchen aus französische Art.** Man schneidet die Hämmer und die Keulen zu biblischen Stücken, spickt sie mit Speck und Schinken, legt sie auf ein Brett und bestreut sie mit Salz, Pfeffer und Gewürzkräutern, sowie etwas Mehl, zerläßt nun in einer Kasserolle ein viertel Pfund Butter, tut die Stücke, die mit dem bestreuten Speck nach unten hinein, bestreut sie nochmals mit Mehl, füllt eine feingehackte Zwiebel hinzu und bratet das Fleisch auf beiden Seiten schön gelb, haßt die Mannchenleber nun fein, vermischt sie mit feingehackten Petersilie und einem Glase Mehlwein und läßt alles zusammen zwanzig Minuten dämpfen.

**Ströpfeln von Karoffeln.** Ein Pfund am Tage vorher abgekochte, geschälte und feingehackte Karoffeln, ein Pfund Mehl, vier Eier, 1/2 Liter Milch, für 10 Personen. Die Salze der Milch wird mit der Hefe und etwas Mehl angereicht und an einem warmen Orte eine Stunde eingestellt und gehen gelassen. Darauf werden die Eier, das übrige Mehl und die Milch, sowie die gereinigten Karoffeln, etwas Salz, ein wenig Zitronen saure gegeben; diese Masse wird zu lange geschlagen, bis sie Blasen enthält, unterwirft man dem Schneidemaschine, jedoch genau und gibt nun mit einem Teelöffel den Teig löschweise hinein. Die Ströpfeln müssen gelb gebacken werden. Schließlich werden sie mit Zucker und Zimt bestreut, so lange sie noch warm sind.

**Königsberger Gans Erleben.** Man nehme für 6 Personen 1/2 Str. Erleben und weiche sie tags vorher in Salz- oder Regenwasser ein, bringe sie auch mit einem solchen Wasser zu Feuer, lasse sie ziemlich hart und lasse sie zwei Stunden lang kochen, dann mit einem Seider ablaufen und vermischt sie mit folgenden Saucen: Man braut 125 Gramm würzige geschnittene Speck aus, entferne die Gruben, röste in dem zurückgebliebenen Fett eine feingehackte Zwiebel und einen Eßlöffel Mehl, gieße 1/2 Liter Wasser und 4 Eßlöffel Essig daran, brühre mit einem Teelöffel Salz und streue die Gruben oben darüber.

**Grüchenschlößchen.** Man rühre 70 Gramm Grüchmehl mit 1/2 Str. halb Wasser halb Milch und einer Waalung die Mutter über Feuer so lange, bis die Masse ganz steif ist. Dann rühre man noch reichlich ebenjoviel Butter schaumig, gebe Muskatnuss, Salz, drei Eiblotter hinzu, das etwas abgetriebene Grüchmehl und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß der zwei Eier. Dies wird schließweise in feuchtes Salzwasser eingetaucht und 10 Minuten kochen gelassen.

**Schwammbraten lauer.** Man lasse einen nicht zu fetten Schmalz auf ein, lege ihn in eine tiefe Schüssel, lege Eiblotterblätter, Kellen, Pfeffer, Petersilie, Dymjan, eine Zitronensaftzahn und Zwiebel, gieße dies über den Schmalz, bede ihn zu und lasse ihn 3-4 Tage liegen, lege ihn in eine Pfanne, gieße von der Weize zu und lasse ihn unter steterem Wenden schön braun braten.

### Kleine Mitteilungen.

- Eine gute Kolliermaße für Eisenbahn, Gefälle usw. bereitet man, indem man weißes — für dunklere Gegenstände auch gelbes — Wachs in eine weithalbe Pfunde gibt und für den halben Preis des Wachsens Benzol daranzieht, legt verfort und mehrere Stunden kochen läßt. Die sich bildende binnne Masse wird mit einem Reibenlappen aufbewahrt und mit einem zweiten solchen glänzend verrieben. Stets gut verforten und beim Arbeiten vor offenem Licht hüten.
- Mittel, um Wollen zu verfilzen. 30 Teile Karbolsäure, 30 Teile Salmiak, 500 Teile Benzol. Oder: 7 Teile Nuppin, 130 Teile Schwefelsäure, 60 Teile Salmiak, 240 Teile Jodbenzolsol. Mit diesen Mischungen können man Klebungsstücke mit man befeuchtet mit erfterem Mittel Goldpapier und legt dieses zwischen die Klebungsstücke und Kolliermaße.



Der Bauernfreund  
Land- und Hauswirtschaftliche  
Gratis-Beilage des General-Anzeiger  
für Halle und den Saalkreis.  
Nr. 17 Halle a. S., den 27. April 1912

### Arbeitskalender für den Monat Mai.

Der bereits halbergeleitete Winter hat uns im April noch einen verpöhten Reich abgelaßt und heute, wo ich dieses niederschreibend, noch nicht ein wüster Schneesturm. Man im Westen ist die Frühjahrszeit bereits herbe und das Pflanzen der Kartoffeln hat begonnen, dagegen wird man sich im Osten und Norden noch tüchtig tummeln müssen. Die Wintergerste, Roggen, Weizen und Hafer stehen mittel bis gut, die Getreidearten mehren sich noch gut, doch steht die reiferen Getreide besser als die anderen Arten. Die Anzeichen für die künftige Mutter- und Getreideernte sind also nicht schlecht.

Auf dem Felde drängt nun die Arbeit mehr und mehr. Wo die Frühjahrsarbeiten noch nicht beendet sind, ist es nun höchste Zeit dazu, denn jeder verlorene Tag bedeutet jetzt auch einen Getreideverlust. Ist noch Platz vorhanden, so kann man noch Grünfutter an, überhaupt arbeite man von ersten Frühlinge ab in einer Weise auf, als ob die Frühjahrsarbeiten heute schon sicher lie. Bei der Frühjahrsarbeit hat sich das Fahren des Saatgerätes mit Antreiber glänzend bewährt, so daß bei der Vertiefung die Einführung ganz allgemein werden dürfte. Antreiber sind die Vorteile auch an der Saat, die mit Stroh- und Wundblinden befeuchtet ist, und ist dieselbe mit Antreiber zu beizen resp. zu färben. Werden diese Mäße genügend abgeteilt, so wird der Gebrauch von Antreiber eine Vereinfachung und keine Vereinerlichung sein. Verläßt die Saat mit Leerdampfern zu färben, sind schließlichen, die Keimkraft der Saat ist zu stark, so daß ein Anker nicht zu erzielen wird. Pflanzen, die vom Keimen viel Wärme erfordern, wie Mais, Weizen, Weizen, Distel usw. werden nun angebaut.

Auf den Wiesen rüstet nun die Arbeit, doch kann in frühen Gegenden Ende Mai bereits mit der Heuente begonnen werden. Das beste Heu ergibt man, wenn man die Gräser in voller Blüte schneiden; läßt man die Samen ausbleiben, so verliert das Heu an Gehalt, ohne an Masse zu gewinnen. Schneidet man das Gras aber früh, so darf man auch noch eine schöne Grummerteer hoffen. Schwere Gras sollte nur auf Trockenorten (Stelle zum Trocknen) schnell getrocknet werden, denn jeder Regen, der früher herbe, laugt es aus und entzieht ihm einen Teil seines Wertes.

Im Garten bringt der Mai noch recht viele Arbeit. Das Wintergemüse wird ins freie Land ausgelegt. Die Saatbeete düngt man tüchtig mit Thomasmehl. Man erzielt dadurch starke und kräftige Pflanzen und der Kalkgehalt des Thomasmehls hält auch die Ammoniakverluste und Ammoniakverluste zurück. Auch für die in diesem Monat zu pflanzenden Gurken, Mören und Kürbisse ist eine Gabe Thomasmehl von großem Nutzen, weil die Phosphorsäure zur Bildung der Blüte und der großen Früchte nötig ist. Abgetretene Beete werden nun bepflanzt oder beist. Das Gemüse wird besetzt und bei großer Trockenheit begossen; an trübren Tagen kann auch ein schwacher Sandstaus gegeben werden. Das Unkraut beginnt nun schneller zu wachsen und ist es eine Hauptaufgabe des praktischen Gartenfreundes, dasselbe zu entfernen, da sein Samen reist und ausfällt und so die Arbeit vervielfacht. Auch muß das Unkraut vorzüglich mit den Wurzeln ausgelesen werden, damit es nicht weiter wächst und so die Arbeit stets wieder erneuert werden muß. Alle höher wachsenden Erdbeerenarten erhalten in diesem Monate Weizen. Zu Mittelbeeten und Töpfen herangezogene Gurken, Melonen, Zier- und Beileierbisse werden Hälfte Mai ins freie gepflanzt.

Im Dörrgarten werden die im Frühjahr gemachten Vorbereitungen nachgehört und die Verbände nach Bedarf erneuert. Die wilden Triebe werden entfernt und der Austrieb zurückgeschritten.

Die Erde unter den Bäumen ist stets locker gehalten werden. Auf das Vertiefen des Angiebers ist besonders Obacht zu geben haben die Bäume abgebildet, so werden sie je einmal gründlich mit Flüssigkeit befeuchtet, um Wurstaute und Wurzeln zu vertreiben und abzuhalten und das Unterte der Blattkränze zurück zuhalten. Nach der Erde kann man schon mit einiger Sicherheit auf den Ertrag der Ernte schließen. Wer große Weizen Ernte zu erwarten hat, kann daher jetzt schon Abgaben aufweisen und Beiräte abschließen. Er erzielt jetzt bessere Preise, als wenn er bis Herbst wartet. Bei der Pflanzung neuer Bäume muß der Landwirt besonders die Anzahl von Düner- oder Winterorten ins Auge fassen. Warum kann der Deutsche heute, also im Mai sein Obst mehr auf den Markt bringen und von den schönen Preisen profitieren, welche die Amerikaner einbringen? Die Bäume, die zum Winterernte nicht sind, müssen geküpfert werden. Es heißt heute noch einiges Obst und frische Milch, die terren Apfel der Bänder hochhaltend zurückweisen zu können.

Im In- und Ausland ist die Ernte endlich auch wieder eine bessere Zeit an, da das kräftige, heilvolle Grünfutter eine große Menge des teuren Weides ersetzt und so den Ernter nicht unbeschäftigt entläßt. Es soll übrigens an dieser Stelle nicht verdingen werden, daß der deutsche Landwirt und Viehhalter im Laufe des letzten Jahres eine Kränze bestranden, und zwar glänzend bestranden hat, wie sie früher kaum zu denken ist. Ende und Unterte bedrängen ihm auch schmerzhaft, aber heute sind seine Äcker gefüllt, als ob er einen Gabe. Der deutsche Landwirt hat gezeigt, daß er seiner Aufgabe, das deutsche Volk zu ernähren, gewachsen ist, und darum bekommt ihm auch der Ehr, dessen er bedarf und verdient. Beim Grünfutter muß besonders in der Übergangszeit mit großer Vorsicht vorgegangen werden. Es soll vor allem nicht auf Heu liegen, aufbewahrt werden, damit es nicht verdirbt. Die Milch ist bei der steigenden Temperatur mit doppelter Vorsicht zu behandeln. Wo die Witterung und das Klima es erlaubt, lasse man das Weidenvieh jetzt Tag und Nacht im Freien; es härtet ab und hält die Tiere gesund. Auch das Jungvieh wird so viel draußen belassen, wie möglich, es erreicht beim Weidengange seine schönste Entwicklung.

Im Tier- und Stall geht man besonders vorzüglich mit dem Grünfutter zu, da sonst leicht Stoll entsteht. Am besten gibt man zuerst eine Gabe Trockenfutter oder vermehrt auch Grün- und Trockenfutter miteinander. Die Arbeitsviehe, die gleich dem Menschen sehr viel mehr schwitzen, müssen fleißig gegut und gewaschen werden. Schwanz und Mähne werden gekammt und gewaschen werden.

Die Schweinezucht hatte beinahe im letzten Jahr die besten Erfolge zu verzeichnen, durch das Nachlassen der Schweinepreise, die auf 40-45 Pf. herunter gingen, und so die Schweinezucht unrentabel machten. Den Ruten von den billigen Preisen hatten ein und allen die Metzger erhalten in billigen Kurspreisen ihre hohen Verkaufspreise beibehalten. Heute aber, wo die Schweinepreise etwas angehen, beginnen sie schon wieder zu erhöhen. Die Metzger spielen hier ein angenehmes Spiel, und es ist der Konsumbewegung gar nicht zu verdenken, wenn sie bei einem beizugewinnenden Gebiete der Metzger dazu übergeht, die Schweine direkt vom Landwirte zu übernehmen, sie zu schlachten und das

Send und Besten: Berlin bei General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis Berlin von H. Schulzsch — Bestenwert: Redakteur: Hanns Vogl Halle a. S.



