

### Kinderpflege und -Erziehung.

**Erziehungsgrundsätze für die Kinderstube.**

Liebe Mutter, übe mit Liebe und weiser Strenge, mit Einigkeit und Nachsicht das hochheilige Erziehungsamt aus. Es ist dir von Gott selbst anvertraut worden, und du mußt bereitwillingst von allen deinen Gedanken, Worten und Taten geben. Zwar sind Kinder wie alle Lebewesen, Worten und Taten geben. Zwar sind Kinder wie alle Lebewesen, Worte und Taten geben. Sie sind nicht als Lebewesen, sondern als geistige Wesen zu betrachten. Sie sind nicht als Lebewesen, sondern als geistige Wesen zu betrachten. Sie sind nicht als Lebewesen, sondern als geistige Wesen zu betrachten.

**Der Propheten leidet der Seele Zwang.**

Und macht die schwerste Arbeit leicht. Er hilft uns spielend zu vollbringen. Was sonst uns unerschwerlich drückt.

Wenn die Kinder dein liebreiches, nachsichtiges Wesen sehen, liebe Erscheinern, wie sie dich nie empfindlich und nachdrücklich finden, so werden sie aus deinem Wohlwille eine gute Lehre für ihr eigenes Benehmen ziehen. So klein sie sind, geben sie dir Acht, ob deine Taten und zu deinen Worten stimmen. Kleine Mängel haben auch Eltern und junge Augen sehen häufig sehr genau die Fehler derer, die ihnen auf gutem Wege vorangehen wollen. Da heißt es, Gehörtes über. Wie wir auf äußere, so auch auf innere, die Bewegung und die Sprache, achten müssen, so noch viel mehr auf die Regungen der Seele. Des Kindes Herz muß wie ein aufgeschlagenes Buch vor uns liegen, dessen Seiten den Charakter klar darstellen. Wir dulden kein Verschleiern und Umgehen der Wahrheit; selbst der allerfeinste Versuch zur Unwahrheit läßt uns mit Liebe und, wenn es nötig wird, mit aller Strenge bangen ankündigen. Man ist ja ein Schandfleck! Freß und streife das Kind den Unterschied zwischen dem Guten und dem Bösen erkennen lernen. Fremdes Gut muß ihm heilig sein. Geliebte Sachen sind mit größter Schonung zu behandeln, noch sorgloser als die eigenen anmutigen. Hierin wird sehr oft aus Gleichgültigkeit und Nachlässigkeit geschwiegen, ohne daß der so nahegelegene Gedanke: „Wie würdest du selbst ein Verbrechen wohl finden?“ davon zurückhält. Die Kinder müssen ja rüchsigst, beherrschendem Betragen angeleitet werden und dieses nicht allein Erwachsenen, sondern auch den Altersgenossen und ja nicht zu vergessen, den Dienstboten gegenüber. Es soll friedlich und freundlich in der Kinderstube zugehen, und hier nie zum Schimpf des Treizens und Haberns, der Schandentruhe und des Weibes werden. Gegenständliches Verhalten darf nicht gebildet werden, vielmehr find die Kinder der mildesten Nachsicht und des Mitleides in das Kinderstube zu pflanzen. Nach zum Geben ist das Kind anzuhören; es darf nicht aus Selbsthütlichkeit alles für sich behalten wollen. Der Weis ist die Wurzel alles Liebes, der rüchsigste Geist schadet zwar auch dem Nächsten, sehr viel mehr aber noch der eigenen Würde. Nicht ist rührend, als wenn ein liebenswürdiges Kind mit stolzen Augen hinsieht, ob die Gabe auch so klein ist, ob erhält sie durch die Art des Gebens großen Wert. Der Bescheidete muß seine Freude oft zeigen; nie bei dem Kind darüber enttäuscht kleinen Obergewalt. Es ist ganz natürlich, wenn Kinder jeden Wunsch zu genießen. Kann dies auch ohne Schmerzhaftigkeit geschehen, so ist es doch vom pädagogischen Standpunkte aus angelegentlichst zu vermeiden und der Abgrenzung zu streuen. Das Leben heißt uns oft auf die Erfüllung unserer liebsten Wünsche zu verzichten und läßt die berechtigten Hoffnungen im Reime erlösen, darum ist es weise, die Ansprüche von vornherein nicht so hoch zu stellen und selbst das Erreichbare einmal darzulegen. Wenn dem Kind etwas freundlich überreicht, so darf es sich nicht ungeduldig und unzureichend darüber zeigen, sondern es muß sich auch hier zu beherrschigen lernen. Wenn das Kind die Mutter durch Umgehören, Streitsucht usw. überreizt und bekräftigt werden mußte, so lasse diese ihre Traurigkeit aber kein ungewisses Wesen offen zu lassen, Strafe aber so und so sehr verdient, welche dem kleinen Liebeskinder, das erst die Liebe hindurchgewann, welche sein Betragen aus angeblich strenger unumwundelter. Die Mutter muß sich immer das Bewußtsein und die volle

Gingab; ihrer Kinder zu erhalten suchen. Sie muß ihre beste Freundin, ihre treueste Beraterin und ihre innigste Trösterin in allen Mühen Lebens und der Seele sein und bleiben; denn die richtige Verhältnis zwischen Mutter und Kind vorhanden, und der Segen wird sich alle Tage zeigen. Erna Osten.

### Für die Küche.

**Sammelleise.** Ein Saupeiferberns ist, daß die Seele, als geschlachtet, von einem guten Tiere ist und einige Tage in der frischen Luft abgeben hat. Man legt sie auf ein Brett, klopf sie auf beiden Seiten, schneidet das Bein ab und läßt mit einem scharfen Messer, sowohl den Knochen als auch den Wirbeln aus. Die hierdurch in der Seele entfangene Dampfung füllt man mit folgendem Füllsel: ca. 125 Gramm roher Schinken, ebensoviele Speck, seine Pilze (Champignons) und Trüffel verbereiten den Vorzug, etwas Knoblauch, einige Schalotten, ein eingeweichtes, gut ausgebrühtes Weizenbrot, alles dies zusammen wiegt man fein, drückt es durch ein Sieb verdrückt es mit zwei Eigelben, schneidet es mit Salz und Pfeffer ab, füllt es in die Seele und läßt die Füllung zu. Nun legt man die Seele in eine Fülle, läßt sie auf beiden Seiten in etwas Fett bräunen, füllt geschüttetes Suppengrün, ein großes Glas Rotwein und mit Liebigs Fleischextrakt bereitete Fleischbrühe hinzu, bedeckt sie mit einem gebutterten Papier, schiebt sie in den Ofen und läßt sie 4-5 Stunden langsam schmoren. Die Sauce wird, nachdem sie entfettet wurde, mit Kompostwein fein gesiebt und die Seele, in seine Scheiben geschnitten, mit beliebiger Beilage garniert.

**Mal in Oelee.** Man teilt den abgezogenen Mal in Etüde und befeuchtet diese, nachdem die Hüllen entfernt sind, mit warmem Öl und läßt sie in ungeglühendem Wasser aufweichen. Dann legt man sie mit einigen Lorbeerblättern, Zitronenschalen, Schalotten, Knoblauch, Pfefferkörnern, Salzblättern und Petersilie in eine Kasserolle mit so viel Weinessig, daß der Mal bedeckt ist. Nach vierstündlichem Kochen wird die Brühe, nachdem der Mal herausgenommen, abgeseiht und durch ein Sieb getrieben, die Gallerte von zwei Kalbfleischen hinzugesetzt, alles noch einmal aufgekocht, in die Form gegeben, die Maßstäbe nicht Zitronenschalen hinzugesetzt. Erfaltet, stürzt man die Form.

**Nebhühnerbrüste mit Ragout Gobard.** 10 Personen. Zerstückelt 2 1/2 Stunden. Von fünf jungen Nebhühnern löst man das Brustfleisch aus, häutet und läßt es mit seinen Brustschneidern, mit es in eine Kasserolle mit zerhacktem Butter und Fett es befeuchtet. Die Gerichte haften man fein, löst sie mit Wasser, Salz und Würzgewürz aus, bereitet aus 2 Eßlöffel Butter und ebensoviele Mehl ein gutes Bräunwech, verdrückt dasselbe mit der Anocherbrühe, kräftigt diese Sauce durch einen Teelöffel Fleischextrakt und hält sie im Wasserbad heiß. Das Ragout teilt sich aus Artichoden, Erbsen, Trüffel, Kalbsfleisch, Franz-Brosen-Junge, Kalbsbraten zusammen, Beilanzteile, die je nach der Art vorzubereiten und gut gemacht werden. Sind somit alle Vorbereitungen beachtet, so läßt man der oben angegebenen braunen Sauce ein Glas Madeira zu, gibt das Ragout hinein, schneidet es mit etwas Zitronensaft, ein klein wenig Cahenne-Pfeffer, setzt dem Ganzen nach Belieben noch Gewürzkräutern und Champignons zu und rührt es, umfängt von den Nebhühnerbrüsten, die in 10 Minuten auf raschem Feuer kocht, auf gerösteten Brotstücken serviert werden, an.

### Sauwirtschaff.

† **Wilsbröt lange gut zu erhalten.** Man stopft ins Innere sowie in die Stellen und Ränder um, Petersilie, Pfeffer, Knoblauch, Muskatnuz, Mustardblät und Salz, dann lege man es über Nacht oder noch nur eine Stunde lang in Weinessig und hernach in einen glasierten, irdenen Topf, in den man Salz eingestreut hat. Solcher Wraton kommt mit viel Butter in den Ofen und kühlt man eine reibene Schüssel umgekehrt darüber. Am besten, wenn man selbstlich beide Teile, wo sie sich berühren, verdrückt. So läßt man die Teile 3-4 Stunden braten im recht heißen Ofen. Dann nimmt man die Schüssel weg und legt einen Deckel darauf, mit einem lauberen Leime bechert und giebt den Wratopf wohl heißer Butter. Am nächsten, freit man die Teile, läßt sich der Wraton 9-10 Monate, wenn man jedesmal wieder die Butter warm darüber gießt, jedoch man Mehl herausgenommen hat. Dieser Wraton schmeckt fast vorzüglich.

† **Alle schwarze Glaschenbrüche werden wieder glänzend,** wenn man fünf Tropfen Baumöl und fünf Tropfen Liane vermischt. Mittels eines wollenen Lappchens befreit man die schadhafte Stellen, reibt sie mit einem schwarzen Lappen ab und wäscht sie ab; dann kann man die Handschuhe wieder tragen, ohne daß sie abfallen.

† **Naturbutter von Margarine zu unterscheiden.** Die Naturbutter hat, wenn sie braun gebrannt wird, einen eigentümlichen aromatischen Geruch, welcher der Margarine fehlt. Streicht man Naturbutter auf einen Streifen unbedrucktes Briefpapier und zündet diesen Streifen an, so entwickelt sich ein aromatischer Geruch. Wird ein gleicher Papierstreifen mit Margarine bestrichen und angezündet, so spürt man von diesem Geruch nicht, es riecht vielmehr brandig nach Vidterialöl. Dieser brandige, talgige Geruch entwickelt sich auch, wenn die Naturbutter mit Margarine vermischt ist.



Nr. 46 Halle a. S., den 12. November 1910

### Ein vergleichender Blick.

Von Gärtner Karl Muth-Poll.   
Gern und oft denken wir an die Zukunft; wir lassen da unseren Gedanken ungelindert Spielraum, wir berechnen, spezifizieren und hoffen. — Weisheitsberieselung so von der Natur abhängig ist, wie der des Sandwitters und schließlich auch des Wänters, der muß allerdings schon einen großen Teil seiner Berechnungen mit dem Nimbus der Hoffnung umgeben. Sie ist der Ausgangspunkt seiner Unternehmung; seine Frenge Regel vermag seinen Weg, seine Tätigkeit in bestimmte Form zu legen, er muß balancieren zwischen Sein und Nichtsein. Was muß sein Rechen, wenn seine Weisen überwiegen werden zur unredlichen Zeit, oder wenn ein einziger Nachstoß seine Baumblüte, die so viel verbracht, vernichtet, oder wenn andere feindliche Elemente sich seiner noch so taftaktigen Arbeit entgegenstellen und seine ganzen Berechnungen über den Haufen werfen? — Gleichviel, der Mensch braucht zur Arbeit einen Arbeitsplan und eine Hoffnung.   
Die sichere Grundlage seiner Hoffnung aber liegt in der Vergangenheit. Man muß lernen zurückzuführen, sehen, was vergangen ist und wer als tüchtiger Väter gelten will, wird Zug um Zug durchgehen und herausfinden: Was hat sich bewährt und rentiert, welche Frucht kann eine Produktionssteigerung und welche eine Verringerung betragen. . . .

Kann man einmal im Offiziellen an. Da stehen allerlei Bäume, deren Ertrag von Jahr zu Jahr abnimmt neben solchen, die sich durch Fleiß, Schönheit und Vollkommenheit der Früchte besonders auszeichnen. Die ersteren hemmen vielleicht die Entwicklung der letzteren durch Schatten. Wir prüfen beim einzelnen Baum noch einmal sorgfältig: Hat der Baum Mo wie er ist, noch Berechtigung auf den Platz, den er einnimmt, und wenn nicht, was geschieht am besten damit? Ausrotten? Es wird sehr oft das richtige sein, besonders wenn die Urlande seines lauten Tragens in irgend einem frosthaften Zustande zu stehen ist, oder wenn er zu alt geworden ist, jedoch ein Limplivoren seine höhere Gewähr auf Verfügung bietet. Handelt es sich aber um einen jungen, geliebten Baum, dann wäre das Ausrotten doch wohl nicht das richtige, man würde mit Vorteil vielleicht erst versuchen, den Baum zur Fruchtbarkeit zu bringen, sei es durch Umpflücken oder durch Unterbrechung des wahrscheinlich zu starken Sockelwuchses. Es wäre nun wenig plausibel, wollte man alle nicht betriebsfähigen Bäume und Sträucher auf einmal herab behandeln oder entfernen, noch in der Hoffnung auf Veränderung seines Charakters zum Besseren sollten wir es zunächst halten, wie der Gärtner im Gleichnis: „Herr, laß ihn doch dieses Jahr!“ — Ein wenig Geduld hat schon oft reichen Lohn gefunden. Denken wir nur einmal an den alten Durchein, den Vorkorber Vließ; lange, lange läßt er seinen Pfleger warten und doch kommt sein Duft endlich und reichlich, oder an den Grottenweinstein, ebenfalls als jüngerer Baum in den ersten zehn Jahren, meist aber viel länger, fast unfruchtbar. Es braucht noch der Umfand hinzuzukommen, daß man nicht genau weiß, was für eine Sorte man vor sich hat, was ja vorlommen kann, besonders dann, wenn man den Baum nicht selbst gepflanzt hat, um zu einem Zeitpunkt zu kommen. „Mit diesem Wege zum Weite allen“ ist also sicher gut. An den Weerensträuchern wird man manchmal Mangel finden, denn es ist ein Saupeifer, der Sträucher zu viel alles Holz zu lassen, die Früchte (wenn welche da sind) bleiben an alten bemoohten Sträuchern klein und ungeschmackhaft; die heutige Zeit erfordert aber schon große Weeren, ein ganz beachtenswertes Verlangen, denn wir betreiben so vollkommenen heidnischen Gartenbau mit Licht und Weeren, daß wir uns mit den alten Heindrücken nur noch solange an plagen brauchen, wie es nötig ist, d. h. bis die neueren, besseren Sorten herangewachsen sind.   
Wie sieht es mit der Spargelanlage, entspricht sie allen Anforderungen der Neuzeit, magen wir uns die Erfahrungen von Hand-

geossen zu Nutzen, indem wir schon besitzte Ananlagen machen, richtig pflanzen, die rechte Erde wählen? Bekanntlich zieht man heutzutage die flache Pflanzmethode der früher üblichen Stä Kultur vor. Man setzt die jungen Spargelpflanzen nicht mehr 60 Zentimeter und tiefer in Gräben, sondern nur ca. 10 Zentimeter tief in das ebene Feld. Warum? Weil man herausgefunden hat, daß Licht und Wärme das Wachstum der Spargelpflanzen besonders im zeitigen Frühjahr viel eher anregt, wenn die Wurzel nicht tief in dem Boden stehen, und als Resultat selbstverständlich ein früheres Spargelreifen und damit eine Rentabilitätssteigerung erzielt wird.   
Wir sehen, es gibt so allerlei im Bereich unseres Interesses freies Spiel zu prüfen, so verglichen ist. Man glaube ja nicht, daß das alles Zeit hat bis zum Frühjahr, die Arbeit selbst a. Z. gehen, aber der Vorzug und die Lieberlegung, was und wie es zu machen, ist Herberarbeit und der Herbst ist gerade die rechte Zeit zum Nachdenken, besonders im Gartenbau mit seiner Vielseitigkeit. Die Zeit hat ihren ausgleichenden Charakter noch nicht über die Ereignisse geholt und die Erinnerung ist noch lebhaft genug und hat Klarheit, den richtigen Schluss zu ziehen aus dem vergangenen Kulturabschlusse. Und je eher man mit dieser Wänterung beginnt um so früher wird man zu einem Entschluß und — häufig zum Handeln kommen. Und das ist der Zweck dieses vergleichenden Blicks im Herbst.

### Wie kann man sich aus einem kleineren Hausgarten einer blühenden Nebenverdienst erzielen?

Von M. D. in K.   
In folgenden kurzen Ausführungen möchte ich nicht theoretisch Anweisung geben, sondern selbstgemachte oder beobachtete Erfahrungen kurz aneinander reihen.   
In meinem Wohnorte, der im Wurmlöcherrevier des Saadens Landes liegt, hat jede Familie einen größeren oder kleineren Garten. Die Gärten liefern den Familien der Berg- und Fabrikarbeiter nicht nur alle Gemüse für den Küchengebrauch, sondern bringen auch noch ein schönes Stück Geld durch den Markterwerb ein. Dasselbe Verdienst könnten noch viele andere Ortshöfen haben nämlich alle, die den Markt einer größeren Stadt erreichen können. Die hiesigen Einwohner liefern für den Wladener Markt ersten Gemüße und zweiten Blumen. Bei dieser Wertung haben sie selbstverständlich mit dem Wettbewerb der ausländischen Gemüße der Bauern und Marktärtner und der Kunst- und Sondergärtner zu rechnen.   
Sie begannen diesem Wettbewerb durch Billigkeit ihrer Produktionen und praktische Auswahl ihrer Produkte, in erster Linie aber durch Spezialitäten, die für ihre Wänter ausgeschnittet und angepaßt sind.   
Billige Produktion erreichen sie durch Eigenarbeit und gute Ausnutzung des Bodens. Die Frauen und Kinder bearbeiten die Gärten selbst und die Frauen tragen ihre Erzeugnisse in große Körben auf dem Kopfe zum Markte. Dem Gärtner und Marktbesitzer gegenüber ersparen sie alle Arbeitslohn und Transportkosten.   
Eine ganz außerordentliche Ausnutzung ihres Bodens erzielen sie erstens durch ausgebreitete Herbstpflanzung, zweitens durch raffiniert ausgelegte Zwischkulturen.   
Wenn andere Leute ihre Gärten einräumen, bestellen die hiesigen Marktleute die ihnen noch einmal. Im August und September beschäftigen sie alle letzten Sorten von Licht und Weeren, doch wir uns mit den alten Heindrücken nur noch solange an plagen brauchen, wie es nötig ist, d. h. bis die neueren, besseren Sorten herangewachsen sind.   
Wie sieht es mit der Spargelanlage, entspricht sie allen Anforderungen der Neuzeit, magen wir uns die Erfahrungen von Hand-

Druck und Verlag: Verlag des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis. — Verantwortl. Redakteur: Hermann Mühl, Halle a. S.



Frauen tragen wöchentlich 2-3 Tragelassen zur Stadt, eine jede ...

Im März oder beginnt der Verkauf der Blumen. Der Stübler ...

Viele Blumenkränze sind bereits fertig, etwa fünfzig ...

In diese Sträußchen kommt nun alles hinein, was nur eine ...

Eine halberbschte Nase, drei bis vier Messen, etwas ...

Viele Sträußchen werden besonders für die Hauptmarkttag ...

Alle Sträußchen müssen endlich wohlriechend sein, und falls ...

An farblichen Gezeihen, wo schreie Prozessionen ausgehen ...

War manche Familie löst durch diesen Blumenverkauf nun, aus ...

Die Hosen anbedeutet, ist dieses Verfahren, die Art des ...

**Landwirtschaft.**

Der Winter lobt eine Chiffolipferdmanne kann so gut ...

— Dumjiger Hofer wird wieder hergestellt, wenn pulverisierte ...

— Das Düngen der Weiden. Die Herbst- und Winterzeit ...

— Das Düngen der Weiden. Die Herbst- und Winterzeit ...

und Stainit äußerst gute Resultate. Welche Dünger werden am ...

— Herbstweide. Ein gewöhnliches Weidenkraut ist die Herbstweide ...

Das Oben der kleinen Weidenhähnen, sowie die ...

**Haus- und Zimmergarten.**

Wie müssen die Obstbäume gepflanzt werden? Bei der ...

— Schutz der Bäume gegen die Insekten. Wer sich nicht ...

— Verpflanzung von Waldbäumen. Wer im Frühjahr ...

— Weiden im Herbst oder im Frühjahr. Wenn man die ...

schlechte Triebe und haben keine guten Erholungen mehr. Wer im ...

— Wintergemüse, wie Sellerie, Lauch, Petersilie, sollten erst ...

**Forstwirtschaft, Jagd und Hundezucht.**

Bei gemischten Wäldern, welche aus mehreren Holzarten ...

— Aufzucht der Hirschkinder. Wenn Hirsche und auf trockenem ...

— Die bei einer Treibjagd geflossenen Helden ...

— Junge Hunde erzieht man am zweckmäßigsten mit rohem ...

— Die bei einer Treibjagd geflossenen Helden ...

Zeit in dunklen, eifigen, nicht vermehrten Stößen, wie ...

— Durdhfall bei Manneimilien. Den Uterus bei Manneimilien ...

**Bienenwirtschaft.**

— Futtervorrat. Wenn Reizmännel schon im Winter vor dem ...

— Was Honig. Unter, reiner Honig hat eine hellgelbe Farbe ...

— Die bei einer Treibjagd geflossenen Helden ...

**Gesundheitspflege.**

Bei der Pflege der Tiphtheris-kranken verweide man zum ...

— Gefäßes Licht wegen an Halsbalken die Kartoffeln auf, wird ...

— Auferstehende Sand der Hähne, welche häufig ...

— Die bei einer Treibjagd geflossenen Helden ...

— Die bei einer Treibjagd geflossenen Helden ...

— Die bei einer Treibjagd geflossenen Helden ...

