

# Industrierte Haus- und Garten-Zeitung

## Der Staudengarten

Die Arten der Stauden - Ihre Vermehrung - Ihre Verwendung

Die Stauden sind als perennierende Pflanze mit den Stängeln und Blättern gemeint, die im Laufe der Jahre den Winter überdauern und im nächsten Frühjahr wieder austreten. Sie unterscheiden sich von den einjährigen Pflanzen dadurch, dass sie im allgemeinen während des Winters ihre oberirdischen Teile verlieren. Hier und da behält freilich eine Stauden ihr Blätterkleid auch noch im Winter bei und nähert sich damit der Gruppe der Sträucher. Diese Definition ist nicht ganz unzulässig, denn sie hängt von der Wichtigkeit, die der Lebenskraft der Stauden in ihrer Blütezeit zukommt. In jedem Jahre führt eine Stauden im Herbst Kleingärtner ist froh, einige Stauden zu besitzen. Im Herbst führt eine Stauden im Herbst Kleingärtner ist froh, einige Stauden zu besitzen. Im Herbst führt eine Stauden im Herbst Kleingärtner ist froh, einige Stauden zu besitzen.

notwendig: Ausdauernder Ritterpalm, Gomnurus (Jomonium), Lupinen vertragen nach der Blüte einen Rückschnitt bis auf fünf oder zehn Zentimeter. Frühe Sorten von Ritterpalm können dann im Jahre noch einmal, die anderen Pflanzen befinden sich kräftig. Die Vermehrung durch Wurzelstöckchen kommt besonders bei den Zierstauden, japanischen Anemonen und Geranien in Betracht.

Diese Vorbereitungen sind von größter Wichtigkeit. Die Anlage eines Staudengartens ist ein ausgeprägtes Kunstwerk der Gartengestaltung und die Stauden werden niemals als Einzelpflanzen, sondern immer nur durch die Fülle einer Massenpflanzung verschiedener Sorten wirken, wobei aber die einzelne Art durch die Zusammenpflanzung von drei bis fünf Pflanzen, je nach Größe, gehoben wird. Das führt zum nächsten Gedanken: daß die Stauden ebenso wie der Strauch und der Baum, die Pflanzenfülle und die Kultur des Hauses im allgemeinen Maße einen architektonischen Charakter bekommen muß, das heißt, daß sie nach den drei Dimensionen die Wirkung steigern muß. Ein ganz treffliches Beispiel: Ein Beet von dem Normalmaß eines Gemüsegartens, 1,20 Meter breit und 5 Meter lang, mit Krokussen bepflanzt, verliert an seiner Wirkung sofort wie ein edler Wein in einem irdenen Topf. Aber dieselben Krokusse, nicht in schmucklosen Reihen gepflanzt, sondern truppweise in den Beeten vor einige Sträucher gesetzt, wobei das ganze Bild um, lassen die Sträucher im Vordergrund nicht mehr faßbar und erscheinen, sondern die einige Zierpflanzen der Natur offen, die einen weichen Hintergrund bilden, sind die wichtigsten Zierpflanzen. Sie schaffen zugleich einen Raum, indem sie die Fläche des horizontalen Raumes gegen die Vertikale der Sträucher betonen.

Mit Rücksicht auf die hohen Kosten, die mit jeder Staudenpflanzung verbunden sind, wird der Anfänger zunächst mit dem Material, das er erst auf jeden guten Baue vorfindet, auskommen müssen und es höchstens ergänzen. Anzuweisen empfiehlt sich für den Liebhaber der Kultur des Botanischen Gartens und erster Großgärtnerinnen. Gute Literatur: Das gemeinverständliche Buchlein „Die schönsten Stauden von Schönborn aus der Erlanger Gartenhistorischen und für Vorgeschichte des großen Wert „Winterliche Winterpflanzen und Sträucher der Neuzeit“ von Karl Höfer.

die man die Pfanzkartoffeln ohne Erde, in zwei Schichten übereinander legt, und zwar möglichst mit dem Kronenteil nach oben. Knollen von über 80 Gramm Größe schneiden man vom Kronenteil ab und in zwei bis drei Teile, so daß jedes Stück etwa 50 Gramm wiegt. So gefüllt, werden die Röhren an einem halbkreisförmigen Draht bei niedriger Zimmertemperatur aufgehängt und der Reifezeit überlassen. Innerhalb einiger Tage entwickeln sich die Keimknospen. Sobald diese zu 1 bis 2 Zentimetern langen Keimen geworden sind, soll der Raum erhellt werden, damit die Keime sich langsam grün oder blau färben und nicht mehr in die Länge wachsen. Das ist deshalb sehr wichtig, weil dünne, weiße Keime beim Pflanzen sehr leicht abbrechen. Dabei muß man ohnehin sehr vorsichtig zu Werke gehen. Man achte darauf, daß die Knollen genau in die gleiche Lage zu liegen kommen, in der sie vorgetrieben wurden. Die Pfanzkartoffeln benutze man auf 8 bis 10 Zentimeter. Auf diese Weise gepflanzt, bilden die Kartoffeln bald ein starkes Wurzelwerk, während die Keime ungetrieben weiter wachsen.

Bin ich aber froh, daß der Herr Obermeister von der Schwoppe endlich die Hungerkünstler erboten hat, wo doch jetzt auch schon Frauen sich darauf gelegt hatten! An Ende währt Jemandem in einem Glasgefäß gefüllt - wenn was Mode wird, kann man für seine Frau garantieren! Und ich! Ich hätte gefälligst meinen Laden zumachen können! So aber bleiben wir häufig bekümmert und kippeln unsere Finger in Schmutz.

**Teperytis pogassa**  
Das sind „Griehen-Pogasschen“. Und Pogasschen? Das sind kleine Gekochten, die aus verschiedenen Zutaten herstellt werden können. In Griechenland haben sie die Griechen sehr feine, fügen sie wohl hinzu als sie annehmen, einige Eier, etwas Salz und aufgelöste Gese. Der Teig muß ziemlich feil sein und an warmer Stelle, zugegeben, aufgehen. Dann wird der Teig fingerdick ausgegossen und darauf mit einem Weinglas runde Pfälchen ausgegossen, die mit einem Pfeffer kreuz und quer eingestrichen werden. Mit einem Löffel bedeckt, müssen sie noch einmal aufgehen, dann werden sie mit Eiweiß bestrichen, auf einem geöhltem Fleisch hellgelb gebacken. Sie werden entweder zu Koch oder zu Wild mit etwas pikanter Soße gereicht.

**Pogasschen auf andere Art**  
Fein gekneteter Weißkohl wird in Fett goldbraun gebrätet, mit Salz und wenig Pfeffer gemischt. Der oben angegebene Teig wird etwas dünner ausgegossen, darauf die Krautpfälchen verteilt, eine zweite Teigschicht übergelegt und dann erst die Röhren ausgegossen. Der Teig kann mit beim Anrühren des Teigs gleich darunter gemischt. Ohne Gese zubereiteter Teig ist zu fett, im Fall keine vorhanden, empfehle ich Zugabe von Padpuder. Das Gericht ist etwas schwer verdaulich, aber sehr kräftig schmeckend.

**Beef à la mode**  
½ Pfund Mittelschonzfleisch ohne Knochen gut spizen, dann recht gut anbraten, und mit ½ Liter Wein schmoren lassen. Mit Rotwein wird die Soße pikant abgeschmeckt.

**Quarkspizen (Käseleuken)**  
1 Pfund Quark (weicher Käse), 4 Eier, 1 Pfund Mehl, wenig Milch, ¼ Pfund Butter und Zucker nach Geschmack mit 1 Teelöffel Ratten gut verrühren, in folgenden Zeit backen.

**Die Zehndorfer** (siehe die Ode an die Abendsterne) bräutet Euch was - ausgerechnet Romanen!

**Obadene Bananen**  
Man mischt etwas Milch mit dem ausgebreiteten Saft einer halben Zitrone, legt jede abgekühlte Banane hinein, dreht sie dann in fein geriebener Semmel, darauf in zerstoßtem Ei und nochmals in geriebener Semmel, so daß sie ganz dick umhüllt sind. Dann bakt man die Bananen in Butter und überstreut sie mit Zucker. Warm verzehren.

**Bananenrollen**  
Hierzu bereitet man aus Mehl, Milch und Wasser, Ei und Zucker, den üblichen Geruchstief, fügen eine Mehlspitze Padpuder zu und giebt eine ehrlige Teigschicht in die mit zerlassener Butter erhitzte Teigschicht, bakt auf beiden Seiten hellbraun und wickelt in jeden Kuchen eine vorher überzogene Banane.

**Bananenmus (für Kranke und Kinder)**  
Geschälte Bananen nimmt man durch die Fleischmaschine und durchmischt mit Himbeer oder Kirschkorn.

hellt werden, damit die Keime sich langsam grün oder blau färben und nicht mehr in die Länge wachsen. Das ist deshalb sehr wichtig, weil dünne, weiße Keime beim Pflanzen sehr leicht abbrechen. Dabei muß man ohnehin sehr vorsichtig zu Werke gehen. Man achte darauf, daß die Knollen genau in die gleiche Lage zu liegen kommen, in der sie vorgetrieben wurden. Die Pfanzkartoffeln benutze man auf 8 bis 10 Zentimeter. Auf diese Weise gepflanzt, bilden die Kartoffeln bald ein starkes Wurzelwerk, während die Keime ungetrieben weiter wachsen.

Eine von den Straben ist Schwester Piene, die der Seper mit konstanter Weisheit immer Rinn druckt, wo sie doch wohlweislich gar keine ist.

**Hammelflecken mit Pfeffer**  
Hammelflecken schreibt man in Scheiben, etwa 4 Finger breit und lang. Dann klopft man die Flecken gut, legt und pfeffert sie. In einer Pfanne läßt man 125 Gramm Butter braun werden, gibt eine gewürfelte große Zwiebel hinein und läßt sie bräunen. Man legt man die Hammelflecken hinein, brät sie in etwa 8 Minuten auf beiden Seiten braun, nimmt sie dann heraus und gibt 3 bis 4 Pfeffer, gefüllt und in seine Scheiben geschnitten, hinein. Sind sie gar, bricht man die Soße durch ein Sieb, legt die Hammelflecken wieder in die kochende Soße und sichtet an.

**Weisse Bohnen mit Mohrrüben**  
Die Bohnen werden eine Nacht eingeweicht und mit Schweinefleisch langsam weich gekocht. Sie dürfen nicht zerfallen. Zerhackte Mohrrüben werden ebenfalls in Brühe weich gekocht und dann mit den Bohnen gemischt. Man schmeißt das Gemisch mit einigen Teelöffeln in Butter braun gebräteter Weizenbrotkrumen und bestreut es mit Petersilie.

**Pfelfreis mit Rosinen**  
Reis wird mit halb Milch, halb Wasser, Salz, einem Stückchen Zimt oder Mandeln nicht ganz weich gekocht. Die gekühlten, in Scheiben geschnittenen Pfeffer und, nach Geschmack, Rosinen laßt man mit dem Reis fertig kochen. Man kräftig braune Butter und Zucker und Zimt darüber. Man kann das Pfefferreis auch in einer gefüllten Madform in Ofen bräunen lassen.

**Schlecker Streuseln**  
Einen Teig von 1½ Pfund Mehl, 200 Gramm zerlassener Butter, 4 Eiern, ¼ Liter Milch, ¼ Pfund Zucker, etwas Salz, abgeriebene Zitronen, ein wenig Mastfett und 40 Gramm Mehl, rührt man, bis er Blasen schlägt. Dann rollt man den Teig aus, bestreicht ihn mit zerlassener Butter und läßt ihn gehen. Inzwischen bereitet man von ¼ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker und 60 Gramm geriebenen süßen Mandeln Sträufel, indem man die Zutaten zu einem krümeligen Teig vermischt, streut sie auf den ausgegangenen Teig und drückt nun die Kuchen.

**Bismarckheringe**  
Frische, grüne Heringe werden ohne Köpfe 2 bis 3 Tage in Salz gelegt, dann abgeseigt und ebenso lange in Essig liegen gelassen. Dann legt man sie schichtweise in einen irdenen Topf, da zwischen kommen in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, Senfsaat und Pfefferkörner, und über das Ganze gießt man abgekühlten, mit Wasser verdünnten Essig, der vorher abgeseigt ist. Die Heringe müssen 2 bis 3 Wochen liegen.

**Karonschen oder Beile mit Eierfische**  
Die Fische kocht man in Salzwasser mit Gewürz, Zwiebel und Lorbeerblatt ab und tut ein Stückchen Butter, Mehl und geriebene Semmel, Pfeffer und geriebene Mastfett dazu. Zuletzt rührt man, nachdem die Fische herausgenommen, zwei geriebene Eigelb an die Soße und gibt sie über die Fische.

**Hammelflecke mit Rotwein**  
Die Hammelflecke wird in Rotwein einige Tage gelegt, und nachdem sie gut gespült, gesalzen und im Ofen gebräunt ist, gießt man vom Rotwein zu. Zuletzt kommt saure Sahne, mit etwas Mehl vermischt, in die Soße hinein. Man lasse die Sahne nicht zu lange kochen.

Im Sommer wird die Ofen wohl, daß Du „in der Lotterie wieder nichts gewonnen hast!“ hat denn da schon überhaupt einer mal was rausgeriegt. Bis jetzt habe ich immer nur was von Lotterie - Einnehmer gehört, Lotterie - Ausgeber sind noch nicht vor die Augen gekommen

Gorgon Zola II



**Das Vorkeimen der Frühkartoffeln**  
Durch das Vorkeimen der Kartoffeln läßt sich ein Durchgang von zwei bis drei Wochen ersparen. Das ist namentlich bei der Frühkartoffelkultur ein großer Vorteil. Die bessere Saatumschichtung, die dadurch erreicht wird, kann man noch durch das Schneiden angereifter Knollen in zwei bis drei Teile erzielen.

Am Mittelsitz Ende Aprilauspflanzung zu können, muß man die Knollen im März, spätestens Anfang April zum Keimen ansetzen. Man benutzt hierfür handliche Holzkästen oder Sorten von etwa 50 bis 100 Zentimetern, in



# Der weibliche Spiegel-Mensch

Ein Interview im Schaufenster

In einer Ecke der Tauentzienstraße befindet sich ein großes Zigarrengeschäft, dessen der Beinhalt zugewandtes Schaufenster von 11 Uhr vormittags bis zum Abendlicht fast ständig von einer Menge vorangegangener Menschen umlagert ist.

Es ist aber auch Grund zum Verweilen gegeben, denn wer ginge nicht gern ins Theater? Zumal, wenn die Bühne nur wenig klein ist, die Vorgänge auf ihr aber völlig deutlich und anschaulich sind, und der ganze Spaß gratis geboten wird.

Soweit das offizielle Programm der Vorstellung, die etwa zehnmal in der Stunde erfolgt. Aber die Improvisationen sind oft ausgedehnter als der Text. Das Publikum spielt mit. Kinder winken den Zuergermitgliedern zu — und es winkt wieder, junge Herren bieten ihr mimisch Redebewußt an, und sie reagiert mit einem ärztlichen Wink, in den Laden zu kommen. (Um Zigaretten zu kaufen.)

Wird man die Illusionen interviewen, so muß man sich hinter das bewußte Schaufenster begeben. Und da sieht man sofort, daß das Ganze eine Fata Morgana ist, eine Gaukelei, ein Spiegeltrick. Die Zuergermitglieder sind in Wirklichkeit ein Spiegelbild, in dem andere Spiegel das Bild dessen werden, was im Inneren des Schaufensters geschieht.

Die Dame ist sicherlich die einzige Schaulustige in Berlin, die mit ihrer künstlerischen Stellung reflexiv auftritt ist. Sie spielt nicht nur die Hauptrolle, sondern ist ihr eigener Regisseur, Dramaturg und ihre eigene Souffleuse, sie ist jederzeit mit ihrem Publikum in Kontakt, und es fehlt ihr nicht an Applaus. Aber leicht ist ihre Aufgabe nicht. Acht Stunden am Tag in einem nicht sonderlich gut gefüllten Laden zu sitzen, unter dem augenmerklichen Schein eines besonders hellen „Kampentischs“, ist an sich schon kein Vergnügen — die Augen der jungen Dame legen davon Zeugnis ab.

Langweilig findet das Spiegelmädchen seine Aufgabe nicht. Ihre Verehrer vor dem Schaufenster sorgen für Unterhaltung auch durch gute Gassen. Blumen, Schokolade, Handbücher erreichen sie in ihrem Laden, ja, ein besonders großer Freund ihrer Kunst fandte Kreschischewski mit Mahonille. Was ihr noch zur ersten Künstlerin fehlte, war der Zeitungstrunk — und den hat sie nun auch.

## Klang aus Moll

Es wird nun wieder zeitig Tag, Die Welt erwacht beim Aufsteigen. Der Frühling steht zunächst noch nach, Kein Mensch kommt auf die Welt besacht.

Drum nehmen wir ihn wie er naht, Man weiß bald wirkt er sich in Staat, Weßhalb die guten Menschenwesen Ihn zur Betrachtung uns empfehlen.

Die Wägen werden wieder brangen, Es fällt das Herz sich mit Verlangen, Der Rufen weitet sich eifriglich, Und alles regelt sich sympathisch.



Vielleicht daß das ein Händchen fest Zu hält in deiner Hand gepreßt, Und von der Lippe leuchtend blüht, Quilt dir ein eingelegter Klang aus Moll!

Aus Moll!

Neue Ausgrabungen in Rumänien. Der Präsident der Kommission für die historischen Denkmäler Rumaniens Professor Jorgo berichtet in der Zeitschrift Akademie der Wissenschaften über die neuesten Ausgrabungsergebnisse in Rumänien im Jahre 1925. Die Grabungen wurden auf vier Objekten ausgeführt: In der Dobrußda wo man ein paar hundert interessante Anschriften auftrifft hat in Siebenbürgen, auf der Stelle der alten Hauptstadt der Daker, in den vorerwähnten Schichten, wo Spuren gotischer

Aufbau aus dem dritten und zweiten vorchristlichen Jahrhundert gefunden wurden, und schließlich in den Straßen in der Kirche von Valeriu-Munte legte man freigelegte, die für die Monographie von Wichtigkeit sind und darauf hinweisen, daß keltische Künster, die von der italienischen Malerei beeinflusst waren, in Rumänien arbeiteten.

## Namen mit einem Buchstaben

Eine junge schwedische Dame die Eva G heißt und der Nachname des bekannten Forschungsreisenden John G ist. Sie ist mit der Behauptung aufgetreten daß sie die färgsten Namen der Welt trage. Aber das ist zweifellos nicht richtig, denn es gibt sogar Nachnamen, die nicht nur zwei Buchstaben sondern nur einen Buchstaben haben. In Frankreich ist der Name „C“ gar nicht so selten. So war eine Dame, Therese C viele Jahre lang die berühmte Pariserin Gals. „C“ ist auch der Name eines Dorfes in der Normandie, und dort befindet sich ein Schloss, auf dem die Marquis D'C ihren Stammsitz haben. Städtenamen, die nur einen Buchstaben aufweisen, sind „M“ in Schweden und „L“ in der dänischen Provinz Born. In China gibt es auch in einer anderen Provinz einen Ort mit Namen „J.“ heißt jedoch eine kleine Bai am Zuiden See.

## Künstleranekdoten

Eines Tages wurde Voltaire aus seiner Meinung über das Buch eines über Nacht beruhigt gewordenen Schriftstellers betrogen, der seinen Erfolg hauptsächlich dem Umstand verdankte, daß er an der niederen Gefühlwelt der Menschen zu appellieren wußte. Voltaire's lakonisches Urteil lautete: „Ich persönlich bin lieber Diener eines wahren Geistes als der wahre Geist eines Dieners.“ Kurz vor seinem Tode leitete der bekannte Operettenkomponist Leo Fall im Ausland seine „Dollarpingelss“. Bei einer der Orchesterproben ärgerte er sich sehr darüber daß die Musiker dauernd zu laut spielten. Er ließ den zu laut gerateten Teil wiederholen und rief dem Orchester zu: „Pianissimo, meine Herren, pianissimo!“ Aber auch die Wiederholung schien ihm noch immer zu laut. Da ließ er die betreffende Stelle ein über das andere „Pianissimo“ wiederholen und dirigierte etwa ein Dutzend mal, erfolglos, versucht wurden, hörten die belächelten Musiker überhaupt auf zu spielen und bewegten lediglich ihre Instrumente im Takt, als spielten sie. Rein Ton war mehr zu hören. Fall tat als wäre er nicht und sprach: „So, meine Herren, jetzt geht's. Nur noch ein wenig mehr Ausdruck, und es klingt vorzüglich.“ Rom Landau

# Leselustige Kinderwaisenshallen

Jeder intelligente Mensch weiß, daß gute Bücher für das heranwachsende Kind zu großen Erziehungsergebnissen werden können. Aber es gab bisher zu wenig gute Lesegesellschaften, denn nicht jedes Kind kann den Kindern das geben, was dazu notwendig ist. Außerdem sind in unserer Zeitgenossen, von widrigen Strömungen stark mitgenommener Zeit die Eltern nicht immer in der Lage, die Lektüre ihrer Kinder genügend beaufsichtigen zu können. Dabei hat der Kampf gegen die Schulbibliothek noch lange nicht sein Ende erreicht. Immer wieder finden wir die sogenannten „Schmücker“ in den

fer abließert, erhält dafür kostenlos ein Heftchen der Deutschen Bücherei, befehlen oder ersätzlichen Anhalts. Von dieser lobenswerten Einrichtung wird gern und häufig Gebrauch gemacht — man ahnt ja gar nicht, wieviel dieser abjurden Schmücker noch immer in den Handel gebracht werden und die kindliche Seele erbarmungslos verfallen.

Das Kind, das die Lesehalle besucht, wird auch hier jedesmal auf die Sauberkeit seiner Hände geprüft. Es ist sich als notwendig erwies, sich den Schülern überflüssig, wird es von einer der Aufsicht führenden Damen liebevoll darauf aufmerksam gemacht, wie man ein Buch zu lesen pflegt. — Den Lesehallen werden nicht nur unterhalten, sondern auch erzieherisch wirken. Deshalb legt die Gründerin der im Jahre 1911 eröffneten Kinderlesehalle Treptow-Nord, die ihre Schöpfung seit jener Zeit betreut, auch größten Wert darauf, die Kinder noch über die Schulzeit hinaus zu beeinflussen und hat damit auch sehr erfreuliche Resultate erzielt. Bei dieser Gelegenheit sei darauf aufmerksam gemacht, daß in diesem Jahre in den Kinderlesehallen erstmalig ein größerer Anbruch von Schülern höherer Schrankeklassen festgestellt wurde, da die Besonderen eines jeden Kindes, das die Lesehalle besucht, sorgfältig aufgenommen werden. Vorwiegend sind die kindlichen Leser jedoch in Arbeiterkreisen heimisch. Ueber die Wägenwörter Kinderlesehalle haben übrigens die dortigen Demokratinnen das Protokoll übernommen.

Hat einer der Leser bei Abendhluß das angefangene Buch noch nicht beendet, so kann er es für den nächsten Tag vorbestellen. Nun gibt es jedoch eine beträchtliche Anzahl Kinder, denen es, aus irgendwelchen Gründen, an Geduld fehlt, zu lesen. Auch für sie ist Lesens gefördert. Denn fast täglich finden in den Kinderlesehallen, die es räumlich erlauben, Vorlesungen statt. In Treptow-Nord werden für die Oberstufe sogar Dichter- und Märchenabende veranstaltet. An diesen wird aus den Werken bedeutender Dichter vorgelesen, oder ihre Lebensgeschichte zur Kenntnis unserer Jugend gebracht. Soweit wie möglich wird das in der Kinderlesehalle vorhandene Bildmaterial diesen Nachmittagen angepaßt und Bilder, die mit dem Gesehenen in Zusammenhang stehen, schmücken in Wechselrahmen die licht getrichenen Wände.

Daß diese Arbeit mit zu der schönsten und interessantesten auf sozialem Gebiet gehört, ist wohl unbestreitbar. Hoffentlich gelingt



Die Bücher werden verteilt

Gänden Jugendlicher, die diese verwerbliche Lektüre förmlich in sich einzujaugen, ohne zu ahnen, daß ihnen die kulturhistorischen Heilgen zum Schaden für ihr ganzes Leben werden können.

So haben nun die vergrößerten Stadtverwaltungen Mithilfe zu schaffen gesucht, indem sie, teils aus eigenen, teils aus ihnen zur Verfügung gestellten, privaten Mitteln in Gemeindeschulen, Volkshochschulen und Jugendämtern sogenannte Kinderlesehallen einrichteten, die sich von Beginn an eines regen Besuches erfreuten. Einmal nehmen diese Lesehallen für sich das große Verdienst in Anspruch, zahlreiche, unbeaufsichtigte Großstadtkinder der Straße fernzuhalten, dann erziehen sie die Jugend auch zu Geschmack, Sauberkeit und gutem Betragen. Die Altersrange der die Lesehallen besuchenden Kinder schwankt, je nach der Stadt, zwischen 6 und 16 oder zwischen 8 bis 14 Jahren. Jedenfalls, wer die oben erwähnten Eigenschaften, nämlich Sauberkeit und Höflichkeit, nicht besitzt, und auch einer Verwarnung kein Gehör schenkt, wird von den Leiterinnen wieder heimgeschickt. Aber gerade das spornt den Ehrgeiz der Kinder an. Wen die stets freundliche Bibliothekarin einmal aus diesem oder jenem Grunde vom Besuch der Lesehalle ausschloß, wird sich stets, an einem der nächsten Tage, mit der Bitte um Vergeltung, die selbstverständlich gern gewährt wird, wieder einfinden. Denn wo gäbe es sonst so viele schöne Bücher zur Auswahl, wo hört man sonst so spannende Vorlesungen, wie in der Kinderlesehalle?

Berlin verfügt zurzeit über sechs städtische Kinderlesehallen sowie über eine große Anzahl der vorher erwähnten, aus halb privaten Mitteln unterhaltenen Schwelmerinstitute. Der verhältnismäßig kleine 15. Bezirk besitzt allein insgesamt fünf Kinderlesehallen. Davon ist diejenige, die in Treptow-Nord, in einer Gemeindeschule untergebracht wurde, eine der ältesten und interessantesten.

Sie beruht fast ausschließlich auf privaten Mitteln. Nur zwei schöne, helle Räume, reich Heizung und Licht, wurden ihr von der Stadt zur Verfügung gestellt. Die Bibliothek dieser vorbildlichen Kinderlesehalle umfaßt etwa 1500 Bände, alles ausgedehnte, hohe Jugendlektüre unter der die meisten ebenfalls fehlen wie belehrende Werke. Wie in den meisten Kinderlesehallen ist auch hier täglich von 8 bis 6 Uhr, ausgenommen Sonnabend, Besuchzeit. Die Zahl der Lesenden schwankt zwischen 50 und 200 Kindern; hierbei ist die Witterung einen großen Einfluß aus. Zeitweise sind beide Räume mit ihren weisgeschürzten, blumengeschmückten Tischen und den mit guten Bildern gezierter Wänden so überfüllt, daß immer nur zehn der Lesergesellschaften gleichzeitig heringelassen werden können. An besonders schledigen Tagen stellen sie sich sogar schon eine Stunde vor Beginn an, um nur in den heißerachten Stunden zu finden.

Bücher werden nicht mit nach Hause gegeben. Über jedes Kind, das in der Lesehalle Treptow-Nord einen der erwähnten Schluß



Dasbare Publikum

es, die Kinderlesehallen immer weiter auszubauen, damit vielen Jugendlichen die sein richtiges Heim besitzen dieses wenigstens auf Stunden erlebt werden kann. Es ist sich als Grundbesitzer einmal, beschämte hier einfindet, und in die glühenden Augen sieht, wenn sie der Vorleserin lauschen, oder selbst in ein spannendes Buch vertieft sind, der wird befriedigt fortgehen und vielleicht noch nachträglich bedauern daß ihm in seiner Jugend so Schönes nicht geboten worden konnte. . .

Renale Hall

