worden seien, aber die andern Geräte hätten sie in einen Korb gepackt und in die neue Wohnung getragen. Hier bestimmt nun die Mutter, wo jedes einzelne Stück seinen Platz bekommen soll.

Läßt sich eine passende Verbindung in dieser Weise nicht herstellen, so können die Geräte in der Reihe behandelt werden, wie sie im Tageslauf zur Benutzung gelangen: Tönerne und emaillierte (die Kinder sagen emallierte — man lasse sie dabei) Töpfe zum Kaffeekochen; dazu Kaffeemühle, Kaffeetrichter mit den Kaffeesäcken oder ein Kaffeesieb. Tassen, Kaffeelöffel und Zuckerdose sind nicht eigentlich Küchen- sondern Tischgeräte und können darum hier übergangen werden.

Dann folgt am Vormittage das Gemüseputzen und Kartoffelschälen. Dazu sind tönerne und Blechschüsseln nötig. Beim Fleischkochen braucht dann die Mutter ein Brühsieb, zum Kartoffelmus einen Durchschlag, Quirle und Rührlöffel, für die Milchflasche der kleinen Schwester einen Trichter, auf die Töpfe große und kleine Stürzen, eine Schöpfkelle, um heißes Wasser zuzugießen, endlich Salz- und Mehlmeste, Gewürzbüchschen, Tiegel, Bratpfanne, Reibeisen, Küchenwage usf.

Zeichnerische und formende Darstellung mag bei diesem Thema besonders fleißig erfolgen.

*1. Goethe, Kessel und Topf. J 1, 147.
*2. Güll, Kriegsrüstung. Ch 2, 83. Y 1, 193.
*3. Löwenstein, Kriegsrüstung in der Küche. C 1, 15. Sch 56. St 1, 15. Z 1, 47.
*4. Sturm, Wenn ich erst groß bin. H 1, 57. J 2, 219. K 1, 29. P 1, 6. U 1, 69. V 2, 20.

71. Feuermachen.

Das haben gewiß die Kinder auch schon beobachtet. Erst werden Späne geschnitten, dann zwei Scheitchen Holz in den Ofen gelegt, damit die Späne recht hohl liegen, denn Luft ist nötig zum Brennen. Nun kann ein Span angezündet werden mit einem Streichholz. Er setzt dann die andern Späne, die recht locker kreuz und quer zu liegen kommen, in Brand. Dann werden noch einige dickere Holzscheitchen aufgelegt, und endlich darf man vorsichtig Kohlen aufschütten.

Warum brennt man nicht gleich erst die Kohlen an? Das kleine Feuer am Streichholz ist dazu nicht heiß genug (Entzündungstemperatur!). Mit den Spänen muß es erst größer und heißer werden usw.

Manchmal fällt wohl eine glühende Kohle aus dem Ofen. Die ist heiß genug, um etwas in der Nähe zu entzünden. Darum sind vor den Öfen Bleche zu finden, welche verhindern sollen, daß die Dielen anbrennen.

Neben der Feuerung befindet sich der Kohlenkasten mit der Kohlenschaufel und dem Feuerhaken. Den letzteren braucht die Mutter besonders,