

Das Saame scheint nicht jeden Tag.
Man kann nicht immer, was man mag.
Man kann nicht immer, was man will -
Das ist die alte Hauspostill!

Fürs Haus.

Krause hat genannt von Frauen,
Weil sich freuen kann kein Mann
Ohn' ein Weib, das Nets von Keuem
Seel' und Leib erfreuen kann.

Sommersegen.

So warm und herrlich liegt die Welt,
Der Himmel blau von Saum zu Saume,
Das gold'ne Korn durchwoigt das Feld;
Es wächst und schwillt die Frucht am Baume;
Die Lerche schweigt, die Biene nur
Schwärmt blüh'nden Linden nur entgegen;
Ein Brüten liegt auf der Natur:
Das tut, sie reißt im Sommersegen.

Von Nebenranken überdacht,
Schaun wir hinaus, stillernst versunken;
So wie die Welt von Sonnenpracht,
Sind wir von holder Liebe trunken.
Wir ruhn so sicher uns im Arm,
Rein Zweifel kann die Liebe regen,
Sie ist so wonnig, voll und warm:
Das tut, sie reißt im Sommersegen.

Wolfg. Müller von Königswinter.

Zur Einmachzeit.

Sauere Kirshen in Essig.
Die Stiele großer, frischer Kirshen
werden gestuht und die Früchte in Glä-
ser mit Nelken und gröblich gebrochenem
Zimt gelegt. Nun kocht man guten
Essig mit Zucker auf - auf reichlich
0,5 Liter Essig 375 Gramm Zucker -
stellt das Glas oder einen neuen oder
schon dazu benutzten Steintopf mit den
Kirshen auf einen Keller, gießt den
Essig kochend, aber ganz langsam darauf
und läßt die Kirshen damit zwei Tage
stehen. Alsdann gießt man den Essig
wieder ab, kocht denselben, während
man ihn gut ausschäumt, etwas ein, bis
nur so viel Sauce zurückbleibt, daß sie
die Kirshen gut bedeckt. Sind die Kir-
shen bereits geplagt, so gießt man nun
den Essig kalt, im andern Fall aber
wieder heiß auf die Kirshen. Nachdem
werden die Gläser oder Töpfe gut ver-
schlossen.

Himbeeren in Zucker. Große,
nicht überreife, bei trockenem Wetter ge-
pflückte Garten-Himbeeren werden vor-
sichtig gelesen, ohne daß man sie zu viel
mit den Händen anfahst, und sofort ein-
gemacht. Auf 1 Pfund Beeren rechnet
man 1 Pfund Zucker, welchen man mit
etwa ¼ Liter Wasser läutert und zu
einem gut abgeschäumten Sirup ein-
siebet; man legt alsdann die Beeren
hinein und läßt sie über gelindem Feuer
einigemal darin aufwallen, worauf
man sie in eine weite Schüssel aus-
schüttet, die man mit einem Stück Gaze
oder einem Sieb überdeckt, damit die
Beeren bis zum folgenden Tage aus-
tühlen können. Hierauf nimmt man sie
vorsichtig heraus, legt sie in die Gläser,
gießt den Sirup durch ein Sieb, kocht
ihn noch so lange ein, bis er brei- und
gallertartig vom Löffel tropft, läßt ihn
etwas abkühlen und gießt ihn dann
über die Beeren in die Gläser, die man
später gehörig zubindet und passend auf-
bewahrt.

Für die Küche.

Die Kochkunst ist der Frauen Wissenschaft.

Rindsgulas (ungarisch). Man zer-
schneidet 1 Kilogramm Rindfleisch
(mehr mager als fett) in Würfel von
Walnußgröße und salzt es; alsdann
röstet man in einer Kasserolle 3 große,
kleingeschnittene Zwiebeln mit 120 Gr.

Schweinejett, bis sie gelblich geworden,
tut einen niedrig gehäusten Kaffeelöffel voll echten Paprika dazu, rührt
fleißig um, daß der Paprika mit dem
Fett nicht anbrennt, tut dann das ge-
schnittene und gesalzene Fleisch hinein,
wendet es häufig um und gießt allmäh-
lich etwas Wasser hinzu, um genügende
Sauce zu bekommen. Das Gulasch soll
2 Stunden dünsten.

Zubereitungsweise neuer Kartoffeln.
Die Kartoffeln werden geschält, sauber
gewaschen und auf einem Durchschlag
zum Ablaufen belassen. Danach ver-
mengt man sie gehörig mit einer klei-
nigen Salz und schüttet sie in einen
eisernen Topf. Letzteren bedeckt man
mit einem Deckel von Eisenblech, der
vollständig ist und dessen Hentel man
nach innen legt. Alsdann stürzt man
den Topf um und schiebt ihn derartig
in einen heißen Ofen, daß die Kartof-
feln auf den Deckel zu liegen kommen.
Je nach der Hitze des Ofens bedürfen
sie mindestens eine Stunde zum Gar-
werden; sie müssen sehr reichlich weich
sein, schmecken dann aber wie Kastanien.
Es ist dieses Verfahren besonders für
neue Kartoffeln, welche sich immer durch
einen höheren Wassergehalt auszeichnen
und für welche daher jeder weitere
Wassersatz von Übel ist, sehr zu emp-
fehlen.

**Junge Bohnen wie Spargel zu be-
reiten.** Ganz junge Bohnen, besonders
von Wachsbohnen, werden gepuht, ab-
gewaschen, wie Spargel in Bündelchen
gebunden und in vielem Wasser mit
dem nötigen Salz weichgekocht. Dann
läßt man sie ablaufen, richtet sie an und
gießt recht schöne, frische zerlassene But-
ter darüber. Man kann auch etwas
feingehackte Petersilie und Semmel-
krume mit in der Butter dünsten lassen.
Auch mit holländischer Sauce kann man
sie servieren.

Hauspfeffertuchen. Auf 2½ Kilo-
gramm Honig und Roggenmehl zu
einem steifen Teig geknetet, welcher
48 Stunden an einem kühlen Orte ge-
standen, gibt man 45 Gramm Pottasche,
löst letztere am Abend vor dem Baden
zu einem dünnen, gut zerriebenen Teig
auf, vermischt denselben mit ca. 45 Gr.
Mehl und 3 Eigelben und knetet alles
mit dem Teige gut durch, worauf das
Baden in beliebiger Form stattfindet.

Hauswirtschaft.

Der Mensch lernt nie aus.

Die beste Politur für Tafeltische ist
talt gepreßtes Leinöl. Das Öl wird
mit Hilfe eines reinen, leinenen, wei-
chen, zu einem Pfropfen gerollten
Tuches gleichmäßig fest und so lange
eingerieben, bis die Tischplatte einen
schönen Glanz bekommen hat. Bei ver-
nachlässigten Platten muß das Polieren
oft Stunden lang fortgesetzt werden.
Der so erzielte Glanz ist haltbar und
leidet selbst durch Aufstellen von heißen
Gegenständen einen Schaden.

Schöne weiße Wäsche erzielt man auf
folgende Weise: Man bereite eine
Mischung aus zwei Teilen starkem
Spiritus und einem Teil reinem, sehr
hellem Terpentinöl und setze von dieser
Mischung 2 Eßlöffel voll auf 50 Liter
dem Blauwasser zu. Die Wäsche bleicht
hierdurch während des Trocknens und
dieser Zusatz ist für die Faser unschäd-
lich. Der unverdünnte Teil kann
längere Zeit stehen und gleichzeitig als
Fledwasser gegen Öl- und Harzleden
verwendet werden.

Weißer Schleierwäsche. Man brüht
und spült die Schleier in lauem Seifen-
wasser so lange vorfichtig, bis sie ganz
rein sind, spült sie kalt nach und starrt
sie schwach mit dünngekochter Stärke,
mit ein wenig Ultramarin versehen.
Dann legt man sie in eine reine Ser-
viette, klopft sie zwischen den Händen,
breitet sie zwischen feinen Leinwand-
tüchern gleichmäßig aus und plättet sie
schnell über.

Probatum est.

Wonach man ringt - das gelingt.

Steingut und andere Geschirre sollen
sehr dauerhaft werden und ihre Glasur
sehr gut halten, wenn man sie in
neuem Zustande, noch ehe sie gebraucht
werden, in gewöhnlicher, gut geleiteter
Lauge von Holzasche zwei Stunden
lang auskocht und darin erkalten läßt.

Gelbe Seife zu bereiten. Zu 5 Liter
Lauge gibt man ½ Kilogramm Ät-
natron, ¼ Kilogramm Kolophonium
und ¼ Kilogramm Talg und kocht dies
alles, bis es sich scheidet, dann tut man
noch eine tüchtige Hand voll Salz dazu.

**Zur Sicherung des Holzes gegen den
Hauschwamm** haben sich folgende Mit-
tel bewährt: 1) Streichen der Lager-
hölzer und Balkentöpfe mit Karboli-
neum, und zwar wiederholt. 2) Die
Lagerhölzer, Balkentöpfe usw. werden
auf eigene Brettstücke gelegt, oder in
eine 2 bis 3 Zentimeter dicke Schicht
Biehsalz eingebettet. Besonders lech-
teres Verfahren soll sich sehr gut bewährt
haben.

Arbeitskörbchen.

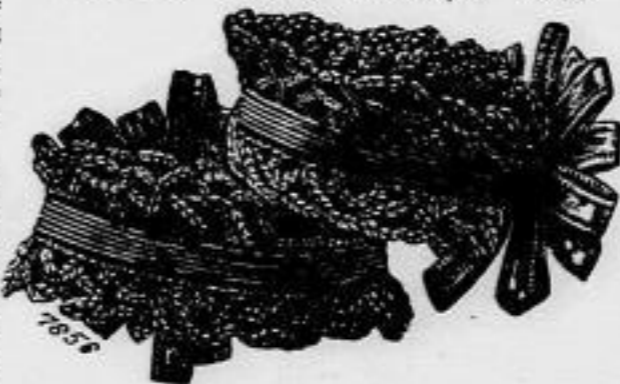
Guten Rat verachte nicht.

Babyarmbändchen mit Häfelarbeit.
(Hierzu Abbildung und Ausführungs-
ansicht.) Für ein jedes der hübschen
kleinen Armbändchen wird zuerst ein



Ausführungsansicht.

11 Zentimeter langes Stück hellblaues
Seidengummiband zusammengeknäht.
Hierauf werden an jeder Seite die
beiden Häfelstouren ausgeführt, und
zwar arbeitet man immer 5 Lust-
maschen und 1 feste Masche. Bei der
zweiten Tour ist nur darauf zu achten,
daß die feste Masche immer in die
Mitte des Bogens der ersten Tour



Babyarmbändchen mit Häfelarbeit.

kommt. Zuletzt werden etwa 50 Zenti-
meter schmales, hellblaues Seiden-
bändchen zu einer Rosette geformt und
dem Armbändchen aufgenäht