

Wenn mancher etwas wegwirft und sieht, daß
einer es aufhebt, so verlangt er's wieder, denn
dann ist er belehrt, daß es noch etwas taugt.
F. Hebbel.

Fürs Haus.

Die Einseitigkeit hängt mit den edelsten Tugenden
der weiblichen Seite zusammen, mit der Tiefe
und Wärme ihres Gefühls, mit ihrer Treue, ihrer
Aufopferungsfähigkeit. Ernst Curtius.

Mat.

Deutsche Mutter, lehre deine Söhne,
Stets die Frauen hochzuhalten,
Weil bei dir sie nur die schöne
Weiblichkeit sich sah'n entfalten.
Weil du immer ihren Augen
Vorgelebt des Weibes Tugend,
Und sie, was nicht wollte taugen,
Nie erblickten in der Jugend.
Wie du aus des Hauses Mitte
Alles Schlechte streng verbanntest
Und in edler Zucht und Sitte
Hausfrau dich und Mutter nanntest:
So daß ihnen auserlesen
Du ersiehst vor allen Frauen,
Mögen sie — will's Gott! — dein Wesen
Einst am eig'nen Herde schauen.
A. Etmer.

Familienglück und Eheglück.

Das häusliche Glück ist nicht von der
Größe oder Kleinheit des Hauses abhän-
gig und das ist schon ein Glück an sich. Des
Menschen Glück wohnt in seiner eigenen
Brust, und es liegt an ihm selbst, seine Um-
gebung glücklich zu machen. Eine glückliche
Familie zu bilden, hängt nicht sowohl von
den äußeren Verhältnissen, sondern vom
inneren Wesen eines jeden Mitgliedes ab.
Der Mann regiere als König, die Frau
als Königin, beide als Haushalter Gottes.
Wenn der Mann für das Eintommen zu
sorgen hat, so muß sich die Frau um das
Auskommen bemühen. Nur, wenn Ein-
nahme und Ausgabe im Einklang stehen,
ist ein Vorwärtstommen zu erwarten.
Krankheit und Not vermögen das häusliche
Glück wohl einmal zu erschüttern; aber die
Liebe überwindet alles; auch die Ver-
legenheiten ergeben nur Anlaß zu neuem,
festerem Anschluß aller Beteiligten. Zwar
gibt es auch Friedensstörer anderer Art,
die im Menschenherzen selbst tief verborgen
liegen, als da sind gegenseitige Rücksichts-
losigkeit, Unhöflichkeit, Undankbarkeit,
und wie diese sich mit der Zeit recht breit-
machenden Fehler alle heißen. Diese machen
leicht böses Blut bei dem einen oder an-
deren Teile. Rücksicht berührt wie ein zar-
ter, linder Hauch; das Gegenteil ist dem
eisigkalten Nordwinde zu vergleichen, der
allen lieblichen Blumen das Leben raubt,
hier der weichen Frauenseele einen harten
Stoß versetzt. Auch im täglichen, häus-
lichen Verkehr sollten sich Mann und Frau
stets eines freundlichen Tones gegenein-
ander bedienen, und der Hausherr sollte es
nicht an Höflichkeitsbeweisen fehlen lassen.
Auch diese tragen zum guten Einvernehmen
bei, und wo das ist, braucht nicht erst lange
nach dem häuslichen Glück gesucht zu wer-
den. Es weilt im Hause. D. Th.

Für die Küche.

Tomaten werden jetzt auch bei uns in
den verschiedensten Zubereitungsweisen auf
den Tisch gebracht. Sie werden sowohl roh,
als gekocht und gebraten verzehrt und fin-
den täglich mehr Liebhaber. Ist der eine
sie gern nur mit Salz und Pfeffer bestreut,
so wünscht der andere eine Mayonnaise dar-
über. Tomaten werden gleichfalls zugleich
mit ziemlich hart gekochten, halbierten
Eiern gereicht. Die geteilten Tomaten

nehmen die Mitte der länglichen Schüssel
ein; sie werden tranzförmig von den Eiern
umgeben. Diese werden von ganz zartem
Kopfsalat begrenzt, von dem einige Herz-
blätter noch hier und da das sehr appetitlich
aussehende und wohlsmekende, nahrhafte
Gericht verzieren. — Ferner reicht man die
Tomaten mit einer Füllung von Garnelen
(kleine, ehbare See Krebse) und Mayonnaise.
Hierzu schneidet man oben ein genügend
großes Stück von der Tomate, um recht
vorsichtig das Mark herausnehmen zu kön-
nen, tut dann die gut durchgemelte Fül-
lung hinein und legt das abgeschnittene
Stückchen der Frucht wieder auf. Diese
Tomaten reihweise auf der Schüssel arran-
giert, zeigen sich auf einer Unterlage von
zartem Kopfsalat. Das Mark kann noch
anderen Tages zu einer Tomatensuppe ver-
wandt werden, indem man es mit hinrei-
chender Bouillon etwas kochen läßt und
dann alles durch ein Sieb rührt. Diese
Suppe wird mit Pfeffer und Salz abge-
schmeckt und mit gerösteten Brotwürfeln
serviert. Wer den Geschmack liebt, tut auch
etwas feingehackte Petersilie daran. Ganz
außerordentlich wohlsmekend ist die fol-
gende Zubereitungsweise der Tomaten:
Sie müssen recht groß und vollkommen reif
sein und werden je in drei oder vier Schei-
ben geschnitten. Diese werden sorgfältig
mit breitem Messer in Weizenmehl umge-
dreht und sogleich in siedend heißes Fett ge-
legt. Die Scheibchen bräunen sich rasch und
werden jetzt erst mit einer geringen Menge
von Salz und seinem schwarzen Pfeffer be-
streut, und dann mit aller Vorsicht auf die
schon erwärmte Schüssel gelegt. Da sie
sehr leicht zerfallen und dadurch unansehn-
lich werden, legt man sie nur flach neben-
einander. Daraus bereitet man eine Sauce
von dem in der Pfanne noch befindlichen
Fett, das mit etwas Bouillon und einer
weißen Mehlsbrenne tüchtig verrührt und
noch etwas Salz als Würze erhält. Diese
Sauce wird über die Tomaten gegossen.
Salzkartoffeln sind die beste Beigabe.

Preißelbeeren. Die Beeren werden
verlesen, gewaschen und mit ganz wenig
Wasser zu Feuer gebracht. Wenn sie genü-
gend Saft gezogen haben, gießt man sie in
ein Sieb oder in einen Beutel und laßt
den abgelaufenen Saft mit Zucker zu Ge-
lee ein. Auf $\frac{1}{2}$ Liter Saft nehme man
250 Gramm Zucker und fülle den fertigen
Gelee nach 15 bis 20 Minuten Kochens in
Gläser, die mit Pergamentpapier zugebun-
den werden.

Saure Nieren. Die Nieren werden von
allen Sehnen und Adern befreit, sehr gut
gewaschen, in kleine Stücke zerteilt, gefal-
zen, mit Mehl bestäubt und in Butter mit
zerschnittenen Zwiebeln weich gedünstet.
Hat sich etwas Fleischsaft gebildet, so gibt
man noch $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne (auf $\frac{1}{2}$ Kilo
Nieren) zu, würzt mit Pfeffer und schmort
alles weich. Die Sauce wird durch ein
Sieb gegeben, man gießt sie über die Nieren
und reicht Kartoffelbrei dazu.

Haushaltung.

Handtücher, die schadhast geworden sind,
schneide man auseinander, entferne die
mürben Stellen, säume sie um und setze
drei solcher Stücke zusammen, indem man
einen schmalen Häuteleinsatz als Verbin-
dungsteil benützt. Solchergehalt ausge-
besserte Handtücher sehen sehr nett aus.

Die Silberseife reinigt alle im Haus-
halte zur Verwendung kommenden Sachen,
wie die Gb- und Teelöffel, Teebretter,
Rannen, Serviettenringe usw. vorzüglich.
Die Seife wird auf einem feuchten Lappen

verrieben und hiermit die zu reinigenden
Sachen bearbeitet. Gleich nach dem Putzen
müssen sie dann mit heißem Sodawasser
tüchtig abgeschwemmt und zum zweiten Male
mit klarem, heißem Wasser übergossen wer-
den. Nach dem sorgfältigen Abtrocknen
mit ganz feinem Tuche erstrahlen die Gegen-
stände im reinsten Silberglanze.

Gardinen erhalten einen besseren Fall
und Sitz, wenn man in ihren unteren
Saum eine Metallschnur einnäht. Beim
Waschen muß diese aber herausgezogen
werden, da sonst leicht Kostflecke entstehen.

Das Ausklopfen der Polstermöbel sollte
im Sommer stets im Freien vorgenommen
werden, damit der Staub gut abziehen
kann. Ist man gezwungen, es dennoch
im Zimmer zu tun, so belege man die
Möbel mit feuchten Tüchern während des
Klopfens.

Erprobtes.

Jeder ordentlichen Hausfrau ist es er-
wünscht, wenn sie gute Reinigungsmittel
für ihre Küchengeräte usw. erfährt. Die
folgende Mischung hat sich aufs vorzüglichste
bewährt und verdient es wirklich, in den
weitesten Kreisen bekannt zu sein. Man
vermenge $\frac{1}{2}$ Kilo Bimstein (in pulveri-
siertem Zustande für 20 $\frac{1}{2}$ erhältlich) mit
einem Paket Seifenpulver und habe diese
Mischung in einer Blechdose stets bei der
Reinigung zur Hand. Man bestreue den
betreffenden Gegenstand ganz dünn damit,
nehme einen feuchten Lappen und beginne
hiermit zu scheuern. Auf diese angegebene,
einfache Weise vermag man im Umsehen
alle Küchengeräte von Holz, Emaille, Alu-
minium zu reinigen und beseitigt ebenfalls
den Rußansatz der Töpfe, die nach jebe-
maliger Anwendung des probaten Putzmit-
tels in frischem Glanze und wie neu er-
strahlen. Nach dem Putzen werden die
Sachen gut mit Wasser nachgespült. Nur
Eiertuchenspannen dürfen von innen nicht
damit ausgeschauert werden, weil sie dann,
was ebenfalls ausprobiert ist, nicht löschen.

Eine Mischung von gelochtem Leinöl
und Petroleum hat sich sehr gut zum Auf-
polieren von Möbeln und Fußböden be-
währt. Zu diesem Zwecke füllt man eine
Flasche zu $\frac{1}{4}$ mit Leinöl und zu $\frac{1}{4}$ mit
Petroleum und vermischt beides sehr tüch-
tig miteinander. Hiermit reibt man die
aufzufrischenden Sachen ein und poliert dann
sofort mit einem weichen Lappen unter
Kraftaufwand nach, damit kein Öl haften
bleibt.

Kalkspritzer bringt man von Glaschei-
ben und auch von Kleidern fort durch Be-
tupfen mit einem in scharfen Essig getauch-
ten Lappen.

Gesundheitspflege.

Gute Wunde, auch Brandsalbe. Die
frischeste Butter in einem neuen Töpfchen
sehr heiß gemacht, auf $\frac{1}{2}$ Pfund $\frac{1}{2}$ Teller
geriebene Mohrrüben oder Karotten zuge-
fügt, 4 bis 5 Stunden langsam geschmort,
fest durch ein reines, leinnes Lappchen ge-
rungen, das durchgelaufene nochmals heiß
gemacht, in kleinen, reinen Büchsen ver-
wahrt, hält sich jahrelang.

Hauptregel für die Haarpflege. Viel
schneiden und wenig benehen. Letzteres
soll man nur dann, wenn man sieht, daß der
Kopf schmutzig ist. Mit dem Haarschneiden
fange man bei Kindern an, sobald das
Haar 10 Zentimeter lang ist. Von da an
schneide man alle vier Wochen.