

Für Mutter und Kind.

Wilde Rosen.

Von Friede S. Prage.

Und wieder blüht die Zeit der wilden Rosen!
Da spannen blaue Träume ihre Schwingen.
Satzdunst zum Opfer. — Und die Droscheln fliegen.
Und wieder blüht die Zeit der wilden Rosen!

Zwölf Monde find's, da du sie mir gebrochen.
Wie Rosenblut in purpurnem Verschanden,
So trugen um're Liebe wir in Gänden.
Zwölf Monde find's, da du sie mir gebrochen.

Das Schicksal aber griff die scharfen Dornen,
Und Schweigend wand sie seine Hand zu flühen.
Die trafen uns. — Wir fingen an zu bluten.
Das Schicksal aber griff die scharfen Dornen.

Und wieder blüht die Zeit der wilden Rosen!
Auf meinen Gram der ich die müden Hände
In die du häufltest süßer Liebe Spende
Verloß'nes Jahr — zur Zeit der wilden Rosen!

Mauderei.

Es ist ja so natürlich, daß sich die Menschen betreiben, die kurze Spanne Zeit, die ihr Erdenleben dauert, recht glücklich zu gestalten und dadurch die Weiden, deren ja so viele sind, ziemlich auszugleichen. Manchem verliert schon die Natur die herrliche Gabe eines leichteren Sinnes. „Ach nehm' es leicht, wie auch die Lote fallen“, singt der Dichter, und ein solcher Mensch scheint keine Empfänglichkeit für des Lebens Unannehmlichkeiten zu haben. Auf der anderen Seite aber steht die Anzahl von Menschenkindern, die des Geschickes Last schwerer empfinden. Sie haben des Lebens Ungemäßes entweder wirklich in vollem Maße zu kosten oder sie sind mit einem feineren Gefühl dafür begabt.

Gewiß, das Schicksal hat die heiteren und die schwarzen Lote der Menschen nicht gleichmäßig verteilt. Daher kann sich dieser sein Leben auch nicht vollständig selber bestimmen. Aber viel kann er doch dazu beitragen, sein eigenes Leben freundlich zu gestalten und die Gesundheit seiner Seele wie seines Körpers dauernd zu beeinflussen.

Ein Hauptmittel, sich seelisch und körperlich gesund und stark zu erhalten, liegt in einer heiteren Gemütsverfassung. Um uns diese zu erwerben und zu erhalten, werden wir unsere Aufmerksamkeit erst auf das Richtige, was geeignet ist, uns den frohen Sinn zu rauben. Da seien zunächst die Mißerfolge genannt. Wie der glatte Erfolg ein Hochgefühl und freudige Begeisterung erzeugt, so schlagen Mißerfolge in der Regel unseren Lebensmut wie mit wuchtigen Keulenschlägen nieder. Und doch sollten wir auch dann noch den Nacken steif halten und die Freude nicht verlieren. Menschlich ist, heißt ja doch kämpferisch sein. Stämme alles so, wie wir es gewohnt, das ewige Streben in uns, dieser unser eigentlicher Kern, wäre bald unterbunden. Wir würden in der Sattigkeit unseres Glücks wunschlos, und dieser Zustand wäre kein Glück mehr.

Dann sei erinnert an die kleinen Unannehmlichkeiten, die gerade unter Versuch mit sich führt, die keinem Menschen und läßt er auf dem Thron, erpart bleiben. Gerade diese kleinen und kleinsten Dinge sind es, die uns so häufig unsere gute Laune verderben. Wie man Widerstände kaum beachtet, muß man auch über dieselbe kleine Unbequemlichkeiten hinweggehen. Wer sich dazu nicht aufrafft, ist freilich alle Augenblicke einmal krank und unglücklich, aber aus eigener Schuld. Es bedeutet ein Armutsgefühl für einen Menschen, wenn er bei jedem geringfügigen Zwischenfall „aus der Haut fahren“ möchte, wenn er jedes kleine Unbehagen zu einem großen Unglück aufbauscht. Er behält damit nur seine eigene Schwäche.

Der Mensch ist auch so leicht geneigt, sein Unglück für größer zu halten, als es ist. Dachte er manchmal ein klein wenig nach, er käme bald genug zu der Erkenntnis eines Dichters:

Was dich bewegt und tief erregt,
Was dir es denn so Wut'ges eben?
Zeit zu dem's recht zurück geht,
So wars ein Stückchen Alltagsleben.

Oft genug kommt es ja vor, daß wir uns heute über eine Sache die Augen rot weinen, während wir morgen schon darüber lachen. Wenn die Aufregung der ersten Augenblicke erst geschwunden ist, dann leitet die Besonnenheit zurück und

Wir beschreiben alles objektiver, unerbittlicher. Lassen wir uns aber durch's Ungemäß nicht gleich aus der Fassung bringen, sondern tragen wir das Unheimliche mit Würde, wie es einer gereiften Seele zukommt. Man muß auch stark genug sein, ein Unglück manchmal lächelnd zu ertragen.

Wollten sich die Menschen nur auch mehr daran gewöhnen, auch das Gute an jeder Sache zu schätzen. Es erwüchsen ihnen dann genug Freuden, die das Leben bereichern. Es ist sehr ungerade, liegt aber in der Art vieler Menschen, sich so manchen Genuß selber zu verschmerzen und sich hinterher über des Lebens allzu große Dürftigkeit zu beklagen. Suchet, so werdet ihr finden! Dieses Wort bezieht sich besonders auch auf die kleinen Freuden des Lebens. Der Mensch nimmt sich oft gar nicht die Mühe, das, was nicht von vornherein ein ganz gewichtig erscheint, ins Auge zu fassen; er verachtet, daß auch schlichte Freuden sich zu einem artigen Strauß vereinen lassen, der das Herz erfreut. So sehr der Mensch die kleinen Unannehmlichkeiten verachten soll, so sehr sollte er die kleinen Freuden auskosten. Wieviele solcher Blumen blühen an unserem Wege. Wir aber schreiten, gepeinigt von der Sehnsucht nach einem größeren Glück, achlos an ihnen vorbei.

Hingzuweisen wäre auch noch auf den Verkehr mit unseren Mitmenschen. Ein großer Teil unserer Leiden rührt davon her, daß wir uns gegenseitig nicht verstehen, nicht verstehen wollen. Jeder Mensch hat seine Eigenart, noch der sich kein Mensch gleichet; lassen wir sie ihm. Ehren wir eines jeden Weise, wie wir wünschen, daß dies uns gegenseitig geschehen möge.

Dann laßt uns in Freundschaft einander recht verlieben.
Die kurze Strecke Weges,
Die wir zusammen gehn.

Wir haben alle unser Leben nur einmal vor uns. Mancher möchte wohl sein verflüchtiges Dasein, das er sich zum Verdruss gelebt hat, noch einmal fröhlicher durchleben; allein das geht nicht an. Es ist eines jeden eigene Sache, mit sich selber an besten fertig zu werden, gesund, froh und stark durch das Leben zu schreiten. Wer das zustande bringt, und zum großen Teile kann es ein jeder, der hat die köstlichste, begehrtestwerteste Kunst begriffen, die heitere, wahre Lebenskunst. S.

Der Käyengeburtstag.

Von Sana Sennig.

Mit dem Geburtstage des Käychens Mimi war es nicht so wie mit Kindergeburtstagen, nämlich, daß dieser Tag nur einmal im Jahre gefeiert wird. Nein, so war es nicht, sondern, da Käygen ganz anders rechnen, als wir Menschen, nämlich die Monate wie Jahre, so feierte das Käygen Mimi am 15. jeden Monats seinen Geburtstag.

Mimi war das einzige Töchterchen der großen schwarzen Hofknecht. Alle ihre Geschwister hatte der Mütter, gleich nachdem sie im Wagenstücken das Licht der Welt erblickt hatten, fortgenommen, und man hatte nie wieder etwas von ihnen gehört und gesehen. Nun hing Frau Wiesele mit um so größerer Liebe an ihrer einzigen Mimi.

Der 15. Juni war ein herrlicher Tag, alles blühte und duftete ringsum, und die Sonne lachte von einem lieblichen Himmel herunter. Die kleine Käyge hatte von ihrer Mama einen reizenden Geburtstagstisch aufgebaut bekommen, ganz hinten im Garten in einem schattigen Mauerwinkel, wo es den ganzen Tag nach Rosen und Nelken roch.

Es war jetzt schon Nachmittag und Frau Wiesele stand mit ihrem Töchterchen am Eingange zum Mauerwinkel und wartete auf die Käyge, die Mimi sich eingeladen hatte. Die Mama sah sehr still aus in ihrem schwarzen Sammetkleide und Mimi sehr niedlich in einem schneeweißen Kleidchen, mit einer rosa Schleife um den Hals.

Da kam es den Gartentweg herunter „trab, trab, trab“. Was waren die vier Böden der Jagdhündin Diana, der besten Freundin von Frau Wiesele. Sie lachten sehr hübsch aus, alle in gleichen hellbraunen Anzügen. „Wir gratulieren, wir gratulieren“, wollten sie schon von weitem, und dann schenken sie Mimi Schokolade und einen roten Ball.

„Das ist aber kein!“ rief das Käygen erregt. „Ich mag ja gern etwas Süßes. Und den Ball kann ich so schön gebrauchen! Denk' euch! meiner ist gestern entzwei gegangen. Ich spiele damit, immerzu und immerzu, und mit einmal war er kaputt.“

„Na, dann ist es nur schön, daß wir dir einen neuen gebracht haben.“ sagte Mimi, das Äußerste der Gänzlich. Und wie sie noch sprach, kamen in weißen Kleidern und gelben Schuhen die Schwestern Schnattergans. Ihre Mama hatte nur die drei ältesten Kinder geschickt, denn wenn alle zwölf gekommen wären, hätte Frau Wiesele kaum noch Platz für die anderen hätte gehabt. Zwischen sich trugen die Mädchen eine niedliche Tisch-

schale, ihr Geschenk für Mimi. Und die kleine Käyge freute sich sehr.

„Ich habe mir schon lange eine eigene Tischschale gewünscht“, sagte sie, „bisher durfte ich nur mit aus Mütter's großer Schüssel trinken.“

Nun kamen fünf kleine Hühner angeläufen. „Wir sind wohl die letzten?“ riefen sie ähmlos.

„Nein, sagte Mimi, meine Veranden fehlen noch.“

„Ach“, schrien die Hühner, „und wir sind so gelassen bei der Hitze!“ Sie wippten sich ihre Kleider zurecht, eins war braun, eins grau, eins gelb und zwei weiß.

Und während des pakte das Geburtstagskind ihre Geschenke aus und rief ganz laut „Miau!“ vor Freude. Denn im Paket waren drei Halsbänder in verschiedenen Farben, und Käygen putzte sich gar zu gern. Endlich kamen auch die Verwandten, ein kleiner Vater und ein Käygen, beide in schokoladenfarbenen Sammet gekleidet und mit weißen Spitzenkränzen. Sie wohnten auf dem Nachbargarten, und ihre Mutter war eine Schwester von Frau Wiesele. Sie schenkte Mimi einen Beutel voll bunter Glasperlen, und so kam diese aus dem Freuen und Glückseligkeit garricht heraus.

Nun setzte sich alle um den Tisch; Frau Wiesele aß die Milch ein und that tüchtig Zucker hinzu. Dazu gab's allerlei Kuchen. Es schmeckte einfach großartig.

Als alle satt waren, gingen sie in den Garten und spielten mit dem Ball und den Glasperlen und danach Bertel. Einmal hatten sich die beiden kleinen Hühner so verdeckt, daß sie gar nicht wieder zu finden waren. Alle hatte das Käygen, das gerade lachen mußte, schon gefunden, nur diese beiden immer noch nicht. Die übrigen Kinder haben schließlich lachen. Und wie sie so im Garten herumliefen, da tönte plötzlich unter einem großen Nadelbaum ein unterdrücktes Klächeln hervor. Sie hoben das Blatt hoch — und da sahen die beiden kleinen Hühner darunter und lachten so sehr, daß zuletzt alle anderen Kinder mitlachen mußten. Im Garten war auch ein ganz kleiner Teich. „Rast einmal auf, was wir können, sagten die Gänzlich, und hops, waren sie im Wasser und schwammen stolz herum. Bewundernd standen alle am Ufer, aber keiner wagte es, ihnen gleich zu thun. Nur Mimi, das Geburtstagskind, bestaunt ein mal Luft. Hops! war es auch im Wasser, und nun sollte das Schwimmen losgehen. Aber, o weh! Es ging nicht und das Käygen begann zu jammern. „Miau zur Hilfe!“ rief es, und da ging es platsch, platsch, platsch, und die vier Gänzlich waren eins nach dem andern plötzlich im Wasser und konnten schwimmen. Sie zogen Mimi rasch auf den Rasen und legten sie in die Sonne, damit sie bald wieder trocken wurde. Na, das war ein Schreck gewesen! Die Gänzlich kamen auch wieder ans Ufer und setzten sich in die Sonne. Und als sie oben alle wieder trocken waren, rief auch Frau Wiesele schon zur Schokoladenperle. Nach dem Schreck schmeckte es doch einmal so gut. — Unter den dicken Bäumen und Sträuchern wurde es schon dunkel. Da gab Frau Wiesele jedem Kinde eine Papierlaterne mit einem brennenden Licht darin, und nun wurde der Freudenstag gemacht im den ganzen Garten herum. Der dauerte so lange, bis alle Lichter heruntergebrannt waren, und die Kinder lachten:

„Sonne, Mond und Sterne,
Ich geh' mit meiner Laterne,
Licht' aus das Licht, Licht' aus das Licht.“

Nur meine liebe Laterne nicht!
Katerne! Katerne!

Immer wieder sangen sie das Lied, es machte so viel Spaß. Als sie wieder am Mauerwinkel ankamen, war der Freudenstag schon vorbei. Wir sind von dem Singen ganz durstig geworden.“ sagte Mimi und seine Brüder. Und da tranken sie so viel Milch, daß sie schließlich einen Schwips hatten. Darüber mußten die Mädchen sehr lachen. Es war wirklich eine wunderliche Geburtstagfeier, aber das kamen schon die Mütter, um die Kinder abzuholen. Sie verabredeten und bedankten sich und konnten ihre Raseln mitnehmen, in welche die gute Frau Wiesele neue Lichter gesteckt hatte. So wanderten sie wie Glückskinder durch den funkelnden Abend, und noch von fern hörte man sie singen:

„Laterne, Laterne —
Sonne, Mond und Sterne!“

Eine Zauberchrift.

Zu jeder gebracht man nur ein Stück weißes Papier, eine neue Laterne, ein Stück Zeitungspapier und Milch. Man taucht die Feder nun in die Milch, und schreibt auf das weiße Papier. Während die Schrift trocknet, verbrennt man das kleine Stück Zeitungspapier, reißt dann das erkohlte Papier darauf breit und man kann alles deutlich lesen.

Probieren ist der Genius, der uns durch die Höhen und Tiefen des Lebens geleitet, frei und lächelnd, wie der glückliche Adhler, vor dem die Raben des Glücks klattern.

Küche und Haus.

Wurzelsuppe.

Einige schöne Wurzeln (oder wenn man die Suppe seiner haben will, 1—2 Bündchen Karotten) werden gewaschen, in feine Scheiben geschnitten und mit Wasser und Butter oder mit heller Knochenbrühe nebst Salz recht weich gekocht. Dann rührt man den Brei durch ein Sieb, verkostet die Suppe, die man mit Wasser oder Brühe nach Belieben verdünnen kann, mit ein wenig in Butter hell geblühtem Mehl und schmeckt sie sorgfältig ab. Da viele die Gerichte von Wurzeln süßlich lieben, kann man vorzüglich mit Zucker nachhelfen. Als Würze dient feingehackte Petersilie.

*Pikanter Rinderbraten. Man nimmt etwa 3—4 Pfund Fleisch (Schwanzstück oder Oberhälfte), das gut altschlachtet ist, klopft es, legt es für 1—2 Tage bei öfterem Umdrehen in milde, aufgekochten und wieder erkalteten Essig, zu dem man ein Vorbeerblatt, einige entfernte Zitronenschalen, Pfeffer und Gewürzkräuter, Salz und ein Stückchen Ingwer gibt. Das Fleisch wird herausgenommen, abgetrocknet, nach Belieben gespickt oder ungepickt gelassen und in zerlassener gelber Butter in der Pfanne auf beiden Seiten gut angebraten. Dann füllt man siedendes Wasser und ein wenig von der durch ein Sieb gerührten Brühe dazu und läßt das Fleisch unter fleißigem Begießen über gelinder Feuer weich dämpfen. Die Sauce wird abgeschmeckt und mit in Butterbraun geröstetem Mehl oder mit etwas in Wasser angerührtem Maismehl verflocht. Wenn die Sauce trotz Anbratens noch zu hell bleibt, kann die braune Mehlbrühe verwendet werden, ist sie dunkel genug, bindet man sie gewöhnlich mit Weizel oder Maismehl.

*Kompott aus unreifen Stachelbeeren. 1—1½ Pfund Stachelbeeren werden von Stiel und Blüthenbeeren befreit, gewaschen, abgetropft und in siedendem Wasser nebst einer Pfefferkörbe doppelstöckigen Ration einige Male abgekocht, dann auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet. Durch die Zugabe von Natron werden die Schalen eher weich, auch wird den stark sauren Beeren dadurch ein Teil ihrer Säure genommen, so daß man nicht allzuviel Zucker braucht. Man läutert nun 10—11 Unzen geschlagenen Zucker in etwas Wasser nebst einem Stück weichen Zimmt und Zitronenschale zu klarem Sirup. Schüttet die Beeren hinein, schwenkt sie damit um, läßt sie auf heiser Stelle noch 30—40 Minuten damit durchziehen, damit sie weich, aber nicht breiig werden, schmeckt nach Zucker und läßt eventl. mit feinem geriebenem Zucker nach. Dann schüttet man das Kompott in eine Schale und läßt es erkalten. Für Kinder und Familienmitglieder mit schwachem Magen löst man die Beeren in nicht zu viel Wasser sehr weich, gießt sie ab, rührt sie durch ein Sieb, damit die Hülsen fortformen und verkostet das Mus in aufgelöstem oder fein geriebenem Zucker.

*Rindfleisch-Reste oder Rinderbraten-Reste in Rosinen-Sauce. (Niederdeutsche Art.) Der Rinderbraten wird in Scheiben geschnitten. Aus Mehl und Butter bereitet man eine dunkelbraune Einbrenne, die man mit Wasser oder Brühe zu leimiger glatter Sauce verkostet und mit Salz, Pfeffer, mildem Essig, nach Belieben auch mit etwas Wein und Zucker würzt und abschmeckt. Zuletzt gibt man einige Sultanrosinen und Korinth dazu. Mit den Rosinen muß bei fleißigem Rühren die Sauce ein Weißliches fochen. Dann stellt man sie auf die heiße Herdplatte oder in ein kochendes Wasserbad, legt die Fleischstücke in die Sauce und läßt sie darin durchziehen.

*Reis mit Wackling und Kräutern. Man kann zu diesem Gerichte die Reste von Früh- oder Wasserreis verwenden oder man quillt 1½—2 Tassen voll Reis dazu aus. Er darf nicht zu feil, aber auch nicht zu dünn sein und wird mit möglichst verschiedenartigen gedachten Kräutern, die man vorher in ganz wenig zerlassener Butter durchgedünstet hat, vermischt. Drei schöne Wacklinge hat man sorgfältig aus Haut und Gräten gelöst, in kleine Stücke zerplättet und mischt sie ebenfalls vorsichtig mit der Reismasse, die in eine mit Butter bestrichene Wacklinghülle oder Aufschnitt gehüllt wird. Hierin wird sie mit verquirltem Ei bestrichen, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, mit zerlassener Butter bestrichen und im Ofen bei guter Oberhitze schön goldgelb gebacken. Nach in der Form serviert werden.

*Spargelei mit Nudeln (Spargelei-Spargelei). 1—1½ Pfund mittelstarker Gemüsespargelei wird gekocht, in Stücke geschnitten und in mildem Salzwasser weichgekocht. Anzweihundert bereit man eine beliebige Anzahl Nudeln, indem man ein großes Stück Butter über gelindem Feuer zerlassen läßt, dies mit 2 Eiern und sonstigen ge-

Allerlei.

Als erster weiblicher Organist an einer evangelischen Kirche ist in Solingen Fräulein Helene Sternsdorf angestellt worden.

*In Boytin an der Nebe lebt eine Frau namens Brzezinski, die 110 Jahre alt ist und noch über ein sehr gutes Gehör und Hörvormögen verfügt. Von ihren 20 Kindern leben nur noch die beiden jüngsten.

*Kurz nachdem die erste Dame ihren Einzug in den norwegischen Reichstag gehalten, hat sich auch die Akademie der Wissenschaften zu Christiania entschlossen, einer Frau den Zutritt in den bisher nur Männern zugänglichen Kreis ihrer Mitglieder zu gewähren. Die also Ausgezeichnete ist, wie die Zeitung „Morgenbladet“ berichtet, Fräulein Kristine Bonnevie, Rufus am zoologischen Laboratorium der Universität zu Christiania, und Verfasserin mehrerer größerer biologischer Arbeiten, darunter des einstigen Lehrbuchs, das in Norwegen auf diesem Gebiete für das Meistrium offiziell eingeführt ist. Letzterem hat Fräulein Bonnevie auch Aussicht, der erste weibliche Professor Standinaniens zu werden, denn erst im Winter wurde sie für das Professorat auf dem Gebiet der Biologie vorgeschlagen, nachdem sie bereits längere Zeit als Dozent an der Universität Vorlesungen gehalten hatte. Bemerkenswert ist dabei, daß, während in Frankreich Madame Curie von der Akademie der Wissenschaft abgewiesen wurde, die Mitarbeiter der norwegischen Akademie ohne Widerpruch in die Zulassung einer Dame einwilligten.

*Saure Leber (Süddeutsche Art). Man kann Kalbs- oder auch Hammelleber verwenden und legt die von Haut und Adern befreiten Leberscheiben am besten für 1—1½ Stunden in Milch, wodurch sie garter im Geschmack werden. Dann spült und trocknet man sie ab und schneidet sie in große Würfel, gibt nebst zwei feingehackten Zwiebeln in ½ Unzen hellbraun gemachte Butter, fügt 2 Eßlöffel gehackte Petersilie dazu, läßt alles unter fleißigem Schütteln und vorsichtigem Rühren durchdünsten, mischt 2 Eßlöffel Mehl darunter, läßt es anbräunen und gießt dann ½ Pint Brühe, im Kochfalle Wasser, und 2—3 Eßlöffel feinen milden Essig hinein. Dann wird nach Pfeffer und Salz abgeschmeckt, nach Bedarf gewürzt, unter fortgesetztem Umrühren das Gericht noch zweimal aufgekocht und sofort in erwärmter Schüssel aufgetragen. Wer es liebt, kann die Leber mit einigen Tropfen Zitronensaft pikant machen. Dazu Bratkartoffeln oder Kartoffelmus.

Logierbesuch.

Eine kleine Vosthaftigkeit von M. P. d.

Ganze Heerjahren von Gespenstern ziehen beim Klange dieses Wortes wohl an den meisten Hausfrauen ausen vorüber. Alle Gattungen sind in dem Zuge vertreten: alte Tanten und griesgrämige Onkel, blasierte Großstadt-Neffen und Nichten und verzogene Knechten, apyrischvolle Schwiegermütter — und ebenbürtige Töchter. Das sind recht verschiedenartige Leuten, aber sie alle bilden doch nur ein Thema mit Variationen. Und wenn die Variationen noch so kunstvoll gefügt sind, die Kunstverständigen, in diesem Falle die Hausfrau, hört die Melodie immer wieder heraus. Während sie sich aber bei Weithören oder Schubert über ihr Kunstverständnis freuen, vielleicht sogar stolz darauf sein würde, gerät sie hier in einen Zustand der nahe an Verzweiflung grenzt. „Bei uns zu Hause“ heißt das Thema des Logierbesuchs; die Variationen richten sich dann ganz nach der Eigenart der einzelnen Gäste. Der griesgrämige Onkel wird „zu Hause“, wenn er nach Tisch zwei Minuten zu schlafen geht, niemals von einem Schod ungezogenen Kinder gestört, die durch aus im Nebenzimmer Regel (schien) mühen. Nebenbei bemerkt, verwechselt der Onkel ständig die Anzahl der Minuten, die er schlafend zubringt, mit der Anzahl der Kinder, die im Nebenzimmer spielen. Außerdem ist er „zu Hause“, hat also „zu Hause“ gar keine Kinder, die ihn tören könnten. — Da ist eine Tante entschieden gutmütiger. Sie liebt zwar jedes Gericht, das zu Tisch gebracht wird, mit etwas mißtraulichen Augen an und erklärt, „zu Hause“ löste sie das ganz Anders. Aber schließlich gibt sie zu, daß es auch so ganz gut schmecke, — mit einem „sehr gut“ darf sie die Hausfrau nicht verwöhnen. Zum Schluß läßt sie sich sogar das Rezept geben, und eine sachverständige Hausfrau weiß, daß damit der Beford geschlagen ist. — Auch die Schwiegermutter lassen sich meistens ertragen. Die sind froh, wenn die Enkel gesunde Jungen haben. Wenn nur der jiviale Schwiegerpapa nicht immer so viel zweifelbarte Witze bereit hielte. Das ist Fremden gegenüber manchmal ein bißchen peinlich. Aber auf etwaige sanfte Vorhaltungen kann die Hausfrau sicher sein, die etwas pikante Antwort zu erhalten: „Bei uns zu Hause können die Leute schon einen kleinen Witz vertragen, wir sind nicht so ämmerlich.“ Den größten Verdruß aber hat man entschieden mit den jugendlichen Vereingüsten. Da kommt so ein grüner, vierzehnjähriger Schlingel und sagt, möglichst unbedanken natürlich, über die Malweisheit lecht ihm dabei auf dem Gesicht gelächelt: „Ach, trostlose Semmel gibt's bei euch bloß? Wir kriegen „zu Hause“ immer „das drauf, und Wurst ist mir am liebsten.“ Die erzürnte Hausfrau wird ihm zwar scheinlich darauf erklären, daß er auch bei ihr was drauf kriegen könne, aber nicht auf die Semmel, und das würde ihm wohl nicht „nurs“ sein; doch damit kommt sie über den Kerger nicht hinweg. Nur einen Trost gibt es für sie: „Dreht euch nur“, denkt die Oberste, „nächstes Jahr komme ich mit Kind und Regel zu euch — auf Logierbesuch!“

Wie Hamburg seine Frauen ehrt.

In Gegenwart eines kleinen Kreises von Freunden und Anhängern des am 10. September 1909 verstorbenen Fräulein Toni Peterlen wurde an ihrem Geburtstag ihr Bildnis im Historischen Museum zu Hamburg enthüllt. Die Hamburger Malerin Frau de Boof hat es vortrefflich verstanden, die lebensvollen Züge dieser unermüdbaren Wohlthäterin in einfach natürlicher Weise wiederzugeben. Der Architekt Martin Gade entwarf die darunter stehenden Worte: Toni Peterlen 1840 bis 1909. Tochter des Bürgermeisters Dr. Carl Peterlen. Präsidentin ihres gestirrenen Hauses, in dem große Reizgenossen gern verkehrten. Begeisterter für alles Gute und Schöne unterstützte sie künftliche und philanthropische Bestrebungen. Das vom Vorstand der Toni-Peterlen-Stiftung im Augustana-District-Museum, dem sie selber angehörte, gestiftete Bild, hat im Bildhau des Museums in einem von Frau Johana Komvettin, der Gräfinerin und Veierin des Augusta-Viktoria-Vereins, die Stiftungswahl geschickten Willen einen vorzüglichen Platz gefunden.

Die Menschen sollen sich einander bei den Händen fassen und nicht nur gut sein, sondern auch froh. Die Freude ist der Sommer, der die inneren Früchte reift.