Für unsere Hausfrauen

Martha Washington und ihr Heim

(Schluß)

Nach ihrem Heim zurückgekehrt, machte sie sich sofort an's Werk, das ganze ausgedehnte Hauswesen der Zeit und den Umständen gemäß einzurichten und andern ein nachahmenswertes Beispiel zu setzen. Ihre Kleidung bestand fortan nur aus Stoffen, welche im eigenen Lande und größtenteils im eigenen Hause verfertigt waren. Alle ihre Autorität dafür, daß eine große Menge einheimischer Stoffe in ihrem Hause gewebt wurden, und daß sechszehn Spinnräder in Mount Vernon in fortwährender Bewegung waren. (Als Washington in New York ankam, um das Amt des ersten Präsidenten der Vereinigten Staaten anzutreten, war er in einem Anzug gekleidet, welcher durchaus von einheimischen Stoffen gemacht war.)

Als Washington im Januar 1777 Winterquartiere zu Morristown, New Jersey, bezogen hatte, traf auch seine Gattin dort ein; und fortan machte sie es sich zur Regel während des ganzen Feldzuges, die Winter im Lager an der Seite ihres Gatten zuzubringen, um sowohl die Einförmigkeit des Lagerlebens leichter erträglich zu machen, als auch die Leiden der Kranken und Verwundeten zu lindern. Die Reisen von ihrem Heim zur Armee machte sie stets in ihrem eigenen Fuhrwerk, um auf diese Weise das Mittel an Hand zu haben, zur rechten Zeit wieder reisefertig sein zu können. Die Frauen anderer hoher Offiziere in der Armee folgten ihrem Beispiel, wodurch stets ein Zirkel gebildeter Damen im Winterlager anwesend war, welcher höchst heilsam den demoralisierenden Tendenzen desselben entgegen wirkte.

Die unerhörten Leiden der Armee zu Valley Forge im Winter 1777—78 wurden von „Lady Washington", wie sie genannt wurde, mit gelitten. Das alte Steinhaus zu Newburg am Hudson Fluß, bekannt als Washington's Hauptquartier, war auch ihre Heimat während jenes Winters des Revolutionskrieges.

Die Morgendämmerung der nationalen Unabhängigkeit, welche bei Yorktown anbrach, brachte für Martha Washington zunächst nur einen neuen tiefen Schmerz. In demselben Augenblick, in welchem Cornwallis die britische Armee übergab, wurde ihr einziges Kind, Colonel John Custis, von einem bösartigen Fieber auf's Krankenlager geworfen. Er wurde nach Eltham gebracht. Seine Mutter eilte auf Flügeln der Liebe an sein Lager. So sehr war der junge Mann seinem Stiefvater an's Herz gewachsen, daß Washington, während noch der Siegesjubel die Luft erfüllte, heimlich Yorktown verließ und so schnell ihn sein Pferd tragen wollte, nach Eltham eilte. Er traf gerade noch zur Zeit ein, um ihn sterben zu sehen. Wenige Augenblicke mehr und Martha Washington war kinderlos. Das Wiedersehen der beiden Gatten unter solchen Umständen war ein tief ergreifendes. Doch unabweisliche Pflicht rief beide vom Schauplatz ihres Schmerzes fort.

Mit Friedensschluß kehrte er, „der Erste in Waffen und der Erste im Herzen seines Volkes," mit Freuden nach seinem lieben Heim am Potomac zurück. Die alten schönen Tage kehrten für Mount Vernon wieder. Doch nicht lange wurde ihm und seiner Gattin die lang ersehnte Ruhe gegönnt.

Nach Annahme der Konstitution wurde George Washington berufen, als erster Präsident die Leitung der jungen Republik zu übernehmen. Seine Gattin begleitete ihn nach New York und nahm teil an jenem unvergeßlichen, ununterbrochenen Triumpfzug, den die Liebe und Verehrungen des Volks ihm bereitete.

Doch wie wenig Martha Washington sich nach öffentlichen Ehren, wie sehr dagegen nach ihrem schönen Heim sehnte, geht deutlich aus einem Briefe hervor, welcher erst ganz kürzlich im „Boston Traveller veröffentlicht wurde, und welchen sie im Jahre 1789 von New York aus an die Gattin des General Warren richtete. Sie sagt in dem erwähnten Brief unter anderem Folgendes:

„Wäre ich noch jünger, so würde ich vielleicht mehr Geschmack an den unschuldigen Vergnügungen des Lebens, welche sich mir jetzt darbieten, finden, aber ich habe seit langem alle meine Hoffnungen auf Glück in dieser Welt in die stillen Freuden unseres Heims in Mount Vernon gesetzt.

„Ich hatte am Ende des Krieges keinen Gedanken daran, daß irgend welche Umstände den General noch einmal in's öffentliche Leben rufen könnten. Ich erwartete, daß uns erlaubt sein würde, in Einsamkeit und Ruhe zusammen die übrigen Tage unseres Lebens zuzubringen; das war der erste und teuerste Wunsch meines Herzens; darin sehe ich mich nun getäuscht; ich will indessen nicht zu sehr über Enttäuschungen betrüben, welche unvermeidlich waren, obwohl meines Gatten Gefühle und Wünsche darin völlig mit den meinen übereinstimmen.

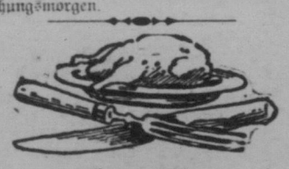
„Mit Bezug auf mich selber so bin ich nicht so ganz damit einverstanden, einen Platz einzunehmen, den viele andere so gerne ausfüllen möchten. Und da ein großer Teil des Glückes, auf welches ich in dieser Welt noch hoffte, in meinen Großkindern und meiner Haushaltung besteht, so weiß ich nicht, ob ich imstande sein werde, dafür ein Substitut in meiner gegenwärtigen Stellung zu finden. Ich sage dies nicht, weil ich mit meinem Lebenslose unzufrieden bin — nein, Gott verhüte! — denn Jedermann und alle Dinge wirken zusammen, um mir das Leben so angenehm als möglich zu machen; aber ich habe zu viel von der Eitelkeit alles Irdischen kennen gelernt, um Glück in den Ehrenbezeugungen einer hervorragenden öffentlichen Stellung zu suchen. Ich bin noch immer entschlossen, froh und dankbar zu sein, was immer auch mein Platz im Leben sein mag, denn ich habe aus Erfahrung gelernt, daß unser Glück oder Unglück größtenteils von unserem Herzenszustande und nicht von unseren Lebensverhältnissen abhängt; und daß wir den Samen alles Glücks und Unglücks in unserem eignen Busen mit uns herumtragen, wo immer wir auch hingehen mögen."

Die Haushaltung des Präsidenten in Washington, obwohl in jeder Beziehung seiner Stellung und Zeit angemessen, trug dennoch einen echt häuslich heimischen Anstrich. Um 10½ Uhr wurde pünktlich zu Bett gegangen; am Sonntag unter keinen Umständen Gesellschaft empfangen. Der Präsident wie seine Gattin besuchten regelmäßig den öffentlichen Gottesdienst am Morgen, und abends las ersterer aus der Bibel oder einem anderen erbaulichen Buche vor.

Nach Ablauf des zweiten Termins kehrten Washington und seine Gattin nach Mount Vernon zurück, um es nun nicht wieder zu verlassen. Zwei Jahre später, am 14. Dezember 1799, starb der Vater seines Landes nach nur zweitägiger Krankheit infolge einer heftigen Erkältung. Sein Tod war ein schwerer Schlag für das ganze Land; mit doppelter Wucht aber traf er das liebende Herz, das fast vierzig Jahre lang durch Freuden und Leiden seine treue Begleiterin gewesen war. Sie kniete betend am Bett, als ihr Gatte den letzten Kampf kämpfte, und als er die Augen auf ewig geschlossen, erhob sie sich, gläubig gen Himmel blickend, mit den Worten: „Es ist alles recht; es ist alles gut; bald folge ich ihm. Dies war meine letzte Prüfung." Kinder und Gatte — alle hatten sie verlassen. Aber ihr Vertrauen stand in Gott. Ein halbes Jahrhundert lang war es ihre Gewohnheit gewesen, jeden Morgen eine Stunde mit ihrem Gott und ihrer Bibel zuzubringen. Gemeinschaft mit Gott hatte sie unter manchen Gefahren des Lebens bewahrt, in vielen Kämpfen ihr den Sieg gegeben; aber am herrlichsten offenbarte sich der Segen derselben in der Seelenruhe, mit der sie sich in den Willen Gottes ergeben konnte.

George Washington wurde in der Familiengruft zu Mount Vernon beigesetzt. Fast täglich lenkte Martha Washington ihre Schritte dorthin, um sich an die schöne Vergangenheit zu erinnern und von einer noch schöneren Zukunft zu träumen; um zu beten und Kraft zum Ausharren zu gewinnen. Zahllose Wanderer aller Nationen haben seitdem ihre Schritte nach jener ewig denkwürdigen Stätte gerichtet, um dem Vater unseres Landes den wohlverdienten Tribut der Achtung und Liebe darzubringen.

Zwei Jahre lang setzte die einsame Witwe diese Wanderungen zum Grabe des Geliebten fort, ehe die Zeit der Wiedervereinigung für sie gekommen war. Im Besitz völligen Seelenfriedens setzte sie ihr Haus in Ordnung, ohne Furcht wanderte sie durch das Tal der Todesschatten. Im Jahre 1801, im Alter von siebenzig Jahren, wurde sie aus der Zeit der Ewigkeit abberufen. Sie ruht nun an der Seite ihres Gatten in der Familiengruft zu Mount Vernon bis zum Auferstehungsmorgen.



Für die Küche.

Ersatz für Zucker.

Anstatt Zucker kann man eine ganze Reihe von Süßigkeiten anwenden, die vollständig harmlos sind und gut schmecken. Diese Ersatzmittel sind in erster Linie Honig und die aus den verschiedenen Früchten und Säften hergestellten Sirupe. Aus Getreide hergestellte Nahrungsmittel, wie Brot, Kuchen und die verschiedenen Frühstücksartikel müssen natürlich versüßt werden, aber man braucht keinen Zucker dazu. Die Sirupe eignen sich sehr gut dazu, und nur wenig davon ist nötig, um den Sachen einen angenehmen Geschmack zu geben. Pudding kann ebenfalls sehr leicht ohne Zucker hergestellt werden.

„Brown Betty", z. B., läßt sich sehr schmackhaft mit irgendeiner Art von Sirup zubereiten. Man nehme dazu eine Lage Brot, dann eine Lage Aepfel, die mit Sirup oder Honig versüßt wird, und wiederhole diese Prozedur, bis das Geschirr voll ist.

Ein anderes Gericht, „Oatmeal Betty", läßt sich aus übriggebliebenem Hafermehl herstellen. Das Rezept ist: 2 Tassen gekochtes Hafermehl, ½ Tasse Rosinen, 4 Aepfel in kleine Stücke geschnitten und ¾ Tasse Honig oder Sirup. Mische und backe eine halbe Stunde lang. Man kann die wohlschmeckende Speise kalt oder warm servieren.

Andere Rezepte, bei denen die erwähnten Ersatzmittel für Zucker verwandt werden können, sind „Indian Pudding". Hierzu nehme man 4 Tassen Milch, ¼ Tasse Maismehl, ½ Tasse Molasses, ¾ Teelöffel Salz und einen Teelöffel Ingwer (Ginger). Man koche Milch und Mehl 20 Minuten und füge nacheinander Molasses, Salz und Ingwer zu. Bringe das ganze in einen mit Butter bestrichenen Topf und backe zwei Stunden lang bei langsamem Feuer.

Folgendes ist ein Rezept für Honig-„Custard": 2 Tassen Milch, 3 Eigelb, ½ Tasse Honig und ⅛ Teelöffel Salz. Man mische Honig, Eier und Salz, koche die Milch und gieße sie über die Mischung. Koche bis die Mischung dick wird.

Zuckerloses Ingwer-Brot: Zwei Tassen Mehl, 1½ Teelöffel Soda, ½ Teelöffel Ingwer, ¼ Teelöffel Salz, eine Tasse Molasses, eine Tasse dicker, saurer Milch und ein Ei. Mische und siebe die trocknen Zutaten, füge Molasses, Milch und Ei zu und rühre gut. Dann bringe man die Mischung in eine mit Fett oder Butter bestrichene Pfanne und backe über mäßigem Feuer 25 Minuten lang.

Weicher Honigkuchen wird auf folgende Weise hergestellt: Man nehme ½ Tasse Butter, ein Ei, eine Tasse Honig, ½ Tasse saurer Milch, ein Teelöffel Soda, ½ Teelöffel Zimmet, ½ Teelöffel Ingwer und vier Tassen Zucker. Man verreibe den Honig mit dem Zucker, füge das gut geschlagene Ei zu, dann die saure Milch und das mit Soda und Gewürz vermischte Mehl durch ein Sieb. Die Mischung wird in einer flachen Pfanne gebacken.

Kalbsbratenstück zu wärmen. Die Scheiben werden in Butter oder Bratenfett und etwas Salz schnell durchschwitzt; dann ist die vorher kochend gemachte Bratensauce zuzugießen und das Fleisch gleich anzurichten. Durch längeres Braten wird es zähe.

Reis mit Pilzen. Ein Viertelpfund feinster Reis wird tüchtig gewaschen. Hierauf wird eine große Zwiebel recht fein geschnitten und in guter Butter hellgelb gedünstet, der Reis hinzugetan, gesalzen, und eine kleine Prise Pfeffer und eine solche von Paprika hinzugetan. Alsdann werden ½ Unze Morchela tüchtig gewaschen, 1 Büchse Steinpilze und eine Büchse Champignons daran gegeben und soviel Bouillon als nötig ist, daß der Reis drin aufziehen kann. Das Ganze muß man an nicht zu heißer Stelle so lange langsam kochen lassen, bis der Reis gar ist. Er muß aber körnig bleiben, deshalb ist etwas Vorsicht beim Umrühren nötig. Man gibt dieses schmackhafte Gericht als Beilage zu Kalbsfrikandeau oder auch zu Rindsrouladen.

Braune Kuchen. Dieses Gebäck ist billig und dabei wohlschmeckend. 1 Pfund Roggenmehl wird mit 1 Pfund Sirup, ½ Pfund Butter, 1 großen Obertasse Milch, 1 Teelöffel gestoßenem Zimt, etwas gestoßenen Nelken, gestoßenem Anis und etwas abgeriebener Zitronenschale gut durchgerührt. Dann werden mit dem Teelöffel kleine Häufchen auf ein gefettetes und mit Mehl bestreutes Backblech gelegt und in mäßig warmem Backofen 10—15 Minuten gebacken.

Rye Muffins. Seit an Weizenmehl gespart werden muß, bekommt man allenthalben „Rye Muffins" serviert, die großen Anklang zu finden scheinen. Man macht sie so: 1 Pint Rye Flour (Roggenmehl), ½ Pint Corn-Mehl, ½ Pint Weizenmehl, 1 Teelöffel voll Zucker, 1 Teelöffel Salz, 3 Teelöffel bestes Backpulver, 1 Eßlöffel Butter, 1 Ei und gut 1 Pint Milch. Man siebt die drei Mehlsorten zusammen mit dem Salz und Backpulver, reibt die Butter hinein, gibt das geschlagene Ei und die Milch dazu und mische zu einem glatten, ziemlich dicken Teig. Die Muffin-Ringe müssen kalt sein und gut ausgebuttert. Dann kommt der Teig hinein, zweidrittel voll. In guter Hitze werden sie fünfzehn Minuten gebacken. Schmecken sehr gut zu Kaffee oder Tee. Je frischer sie gegessen werden, desto feiner sind sie.

Reis mit Kohl und Champignons. In heißes Fett von brauner Suppe läßt man Reis anlaufen und vergießt ihn mit brauner Suppe. Man kann nudelig geschnittenen, übergekochten Kohl und einige blätterig geschnittene Champignons mitdünsten, Parmesankäse dazu mischen und solchen braunen Reis mit weiß gedünstetem abwechselnd schichtenweise in eine Form drücken und dann stürzen. Man serviert klare Suppe dazu.

Zukünftige Mütter

Sollten den Brief der Frau Monnhan lesen, dessen Veröffentlichung sie gestattet hat.

Mitchell, Indiana. — „Lydia E. Pinkham's Vegetable Compound half mir soviel während der Zeit vor der Geburt meines Kindes, daß ich es anderen erwartenden Frauen dringend empfehle. Vor der Einnahme dieser Medizin litt ich sehr stark an Neuralgia und glaubte manchmal sterben zu müssen. Nachdem ich drei Flaschen eingenommen hatte, verschwand die Neuralgie und ich war gesund und konnte meine Hausarbeit allein verrichten. Mein Baby, wenn sieben Monate alt, wog 19 Pfund und ich selbst fühle besser als je zuvor. Keine Medizin hat mir jemals soviel geholfen wie diese." Frau Pearl Monnhan, Mitchell, Ind.

Gute Gesundheit während der Schwangerschaft ist für Mutter und Kind von größter Bedeutung. Viele Briefe wurden von Lydia E. Pinkham Medizine Co. Lynn, Mass., empfangen, in denen über die vielen Wohltaten, die durch Einnahme von Lydia E. Pinkhams Vegetable Compound erzielt wurden, gedankt wird.

MAGIC BAKING POWDER

Contains no alum

We unhesitatingly recommend Magic Baking Powder as being the best and purest baking powder possible to produce. It possesses elements of food that have to do the building up of brain and nerve matter and is absolutely free from alum or other injurious substitutes.

Für die Kinder

Großmutters Garten.

Das Schönste auf der ganzen Welt,
Wo's uns wie nirgends sonst gefällt,
Das ist Großmutters Garten.
Da tausend Freuden warten
Jedoch das Allerbeste drin
Für Kinderherz und Kindersinn —
So lieb und gut, so still und fein,
Das ist sie selbst, Großmütterlein.
Sie geht mit leisem, leichtem Gang
In Weg' und Stegen rings entlang,
Der Pflänzlein all' im Garten
Zu warten.
Und wenn sie kommt, mit sanfter Hand
Zu gießen und zu binden,
Da richten sich im trocknen Land
Die Knospe und die Winden.
Es senden ihren schönsten Duft
Ros' und Reseda in die Luft,
Und Phlox und weiße Wicken,
Die nicken —

Nun aber steht der Garten leer.
Großmütterlein pflegt ihn nicht mehr.
Die Blümlein all, die kleinen,
Die welken da und weinen.
Großmütterlein ging still zur Ruh
Und schloß die lieben Augen zu.
— Sie mag wohl gar so müde sein —
Großmütterlein schlief leise ein —
Und wird erwachen und uns erwarten
Im Himmelsgarten.

Von Frau Ella B., Calif.

Der Tannenbaum

(Fortsetzung folgt.)

„Eine Geschichte! Eine Geschichte!" riefen die Kinder und zogen einen kleinen dicken Mann gegen den Baum hin; und er setzte sich gerade unter denselben, „denn da sind wir im Grünen," sagte er, „und der Baum kann Nutzen davon haben, wenn er aufmerksam zuhört! Aber ich erzähle nur eine Geschichte. Wollt ihr die von Iwede-Avede oder die von Klumpe-Dumpe hören, der die Treppe herunterfiel und doch die Prinzessin erhielt?

„Iwede-Avede!" schrieen einige. „Klumpe-Dumpe!" schrieen andre; das war ein Rufen und Schreien! Nur der Tannenbaum schwieg und dachte: „Komme ich gar nicht mit, werde ich nichts dabei zu tun haben?"

Und der Mann erzählte von Klumpe-Dumpe, welcher die Treppe herunterfiel und doch die Prinzessin erhielt. Und die Kinder klatschten in die Hände und riefen: „Erzähle! erzähle!" Sie wollten auch die Geschichte von Iwede-Avede hören, aber sie mußten sich mit der von Klumpe-Dumpe begnügen. Der Tannenbaum stand ganz nachdenklich und still, nie hatten die Vögel im Walde dergleichen erzählt. „Klumpe-Dumpe fiel die Treppe herunter und bekam doch die Prinzessin! Ja, ja, so geht es in der Welt!" dachte der Tannenbaum und glaubte, daß es wahr sei. „Ja, ja, wer kann es wissen! Vielleicht falle ich auch die Treppe hinunter und bekomme eine Prinzessin." Und er freute sich darauf, den nächsten Tag wieder mit Lichtern, Spielzeug, Gold und Früchten geputzt zu werden.

„Morgen werde ich nicht zittern!" dachte er. „Ich will mich recht meiner Herrlichkeit freuen. Morgen werde ich wieder die Geschichte von Klumpe-Dumpe oder auch die von Iwede-Avede hören. Und der Baum stand die ganze Nacht still und träumte von dem Erlebten.

Am andern Morgen kamen die Diener und das Mädchen herein.

„Nun beginnt das Schmücken aufs neue!" dachte der Baum. **Aber sie schleppten ihn die Treppe hinauf auf** den Boden und stellten ihn in einen dunkeln Winkel. „Was soll das bedeuten?" dachte der Baum. „Was werde ich hier wohl hören sollen?" Und er lehnte sich an die Mauer und dachte und dachte. Wahrlich, er hatte Zeit genug; denn es vergingen Tage und Nächte, aber niemand kam herauf. Als endlich jemand kam, so geschah es nur, um einige große Kasten in den Winkel zu stellen. Nun stand der Baum so versteckt, als ob er ganz und gar vergessen wäre.

„Jetzt ist es Winter draußen!" dachte der Baum. „Die Erde ist gefroren und mit Schnee bedeckt, die Menschen können mich jetzt nicht pflanzen, deshalb soll ich wohl bis zum Frühjahr hier im Schutze stehen! Wie die Menschen doch so gut sind! Wäre es nur nicht so dunkel hier und so schrecklich einsam! Nicht einmal ein kleiner Hase kommt zu mir! Das war doch so hübsch da draußen im Walde, wenn der Schnee lag und der Hase vorbeilief, ja, selbst als er über mich hinwegsprang; aber damals konnte ich es nicht leiden. **Hier ist es doch schrecklich einsam!"**

„Pip, pip!" sagte da eine kleine Maus und huschte hervor, und dann kam noch eine. Sie beschnüffelten den Tannenbaum und schlüpften zwischen seine Zweige.

„Es ist eine furchtbare Kälte! sagten die kleinen Mäuse. „Sonst ist es hier gut sein! Nicht wahr, du alter Tannenbaum?"

„Ich bin gar nicht alt!" sagte der Tannenbaum, „es gibt viel ältere, als ich bin!"

„Woher kommst du?" fragten die Mäuse, „und was weißt du?" Sie waren sehr neugierig. „Erzähle uns doch. Bist du schon an dem herrlichsten Orte auf Erden, in der Speisekammer gewesen, wo die Käse liegen und die Schinken hängen, wo man auf Talglichtern tanzt, mager hinein und fett herauskommt?"

„Das kenne ich nicht!" sagte der Baum. „Aber den Wald kenne ich, wo die Sonne scheint und wo die Vögel singen!" **Und dann erzählte er alles aus seiner Jugend, und die kleinen** Mäuse horchten auf und sagten: „Nun, wie viel du gesehen hast! Wie glücklich du gewesen bist!"

„Ich?" sagte der Tannenbaum und dachte über das, was er selbst erzählte, nach. „Ja, es waren im Grunde recht fröhliche Zeiten!" — **Aber dann erzählte** er vom Weihnachtsabend, wo er mit Zuckerwerk und Lichtern geschmückt war.

„O!" sagten die kleinen Mäuse, „wie glücklich du gewesen bist, du alter Tannenbaum!"

„Ich bin gar nicht alt!" sagte der Baum, „erst diesen Winter bin ich vom Walde gekommen! Ich bin nur sehr rasch gewachsen!"

„Wie schön du erzählst!" sagten die kleinen Mäuse. Und in der nächsten Nacht kamen sie mit vier andern Mäuschen, die den Baum erzählen hören sollten, und je mehr er erzählte, desto deutlicher erinnerte er sich selbst an alles und dachte: „Es waren doch fröhliche Zeiten! Aber sie können wiederkehren! Klumpe-Dumpe fiel die Treppe hinunter und erhielt doch die Prinzessin!" Und dann dachte der Tannenbaum an eine niedliche Birke draußen im Walde; das war für ihn eine wirkliche Prinzessin.

„Wer ist Klumpe-Dumpe? fragten die Mäuschen. Dann erzählte der Tannenbaum das Märchen; er konnte sich jedes Wortes entsinnen, und die Mäuse wollten vor lauter Freude bis an die Spitze des Baumes springen. In der folgenden Nacht kamen noch mehr Mäuse, und am Sonntage sogar zwei Ratten. Aber die meinten, die Geschichte sei nicht hübsch, und das betrübte die kleinen Mäuse, denn nun gefiel sie ihnen auch nicht mehr recht.

„Wissen Sie nur die eine Geschichte?" fragten die Ratten.

„Nur die eine!" sagte der Baum, „die hörte ich an meinem glücklichsten Abend. Damals dachte ich nicht daran, wie glücklich ich doch war!"

„Das ist eine langweilige, schlechte Geschichte! Wissen Sie keine von Speck oder Talglicht? Keine Speisekammer-Geschichte?"

„Nein!" sagte der Baum.

„Dann danken wir dafür!" erwiderten die Ratten und gingen fort.

Die kleinen Mäuse blieben zuletzt auch weg, und da seufzte der Baum: „Es war doch ganz hübsch, als sie um mich herumsaßen und zuhörten, wie ich erzählte! Nun ist auch das vorbei! Aber ich werde daran denken, mich zu freuen, wenn ich wieder hervorgeholt werde." Das dauerte aber recht lange.

Endlich eines morgens kamen Leute und wirtschafteten auf dem Boden; die Kasten wurden weggesetzt und der Baum hervorgezogen, sie warfen ihn freilich ziemlich hart hin, aber ein Diener schleppte ihn sogleich nach der Treppe, wo es hell war.

„Nun beginnt das Leben wieder!" dachte der Baum; er fühlte die frische Luft, die ersten Sonnenstrahlen, und nun war er draußen im Hofe. Alles ging sehr rasch; der Baum vergaß ganz, sich selbst zu betrachten. Der Hof stieß an einen Garten, und alles blühte darin; die Rosen frisch und duftend über das niedere Gitter hinaus, die Lindenbäume blühten, und die Schwalben flogen umher und zwitscherten: „Quirre-virre vit, mein Mann ist kommen!" Aber es war nicht der Tannenbaum, den sie meinten.

„Nun will ich leben!" jubelte dieser und breitete seine Zweige weit aus, aber ach, sie waren alle vertrocknet und gelb, und er lag da im Winkel zwischen Unkraut und Nesseln! Der goldene Stern saß noch oben an der Spitze und glänzte im Sonnenschein.

Im Hofe spielten einige von den Kindern, die zu Weihnachten den Baum umtanzt hatten und so fröhlich gewesen waren. Eins lief hin und riß den Goldstern ab.

„Sieh, was da noch an dem alten, häßlichen Tannenbaum sitzt!" sagte es **und trat auf die Zweige, so daß sie unter** seinen Stiefeln knackten.

Und der Baum sah all die prächtvollen Pflanzen und Räume im Garten, betrachtete sich dann selbst und wünschte, daß er in seinem dunkeln Winkel auf dem Boden liegen geblieben wäre; er dachte an seine frische Jugend im Walde, an den lustigen Weihnachtsabend und die kleinen Mäuse, die so gerne die Geschichte von Klumpe-Dumpe angehört hatten.

„Vorbei! vorbei!" seufzte der arme Baum. „Hätte ich mich doch gefreut, als ich es noch konnte! Vorbei! Vorbei!"

Und der Knecht kam und hieb den Baum in viele kleine Stücke; ein ganzer Haufen lag da; ein großes Bündel wurde daraus gemacht und in die Küche getragen; hell flackerte es auf unter dem großen Braukessel. Der Baum seufzte tief und jeder Seufzer glich einem kleinen Schusse. Deshalb liefen die Kinder herbei und setzten sich vor das Feuer, blickten in dasselbe hinein und riefen: „Piff! Paff!" Aber bei jedem Knalle, der ein tiefer Seufzer war, dachte der Baum an einen Sommertag im Walde, oder an eine Winternacht, wenn die Sterne so hell funkelten; er dachte an den Weihnachtsabend und an Klumpe-Dumpe, das einzige Märchen, welches er gehört hatte und zu erzählen wußte, und dann war er verbrannt.

Die Knaben spielten im Garten, und der kleinste steckte den Goldstern an die Brust, den der Baum an seinem glücklichsten Abend getragen hatte. Aber der war vorbei, und mit dem Baum war es auch vorbei!

Vorbei! vorbei! So geht es mit allen Geschichten.

Wetter nach Andersen.

Verhärtetes Fleisch (CALLOUS SKIN AND CALLOUSED COMPOUND.)

HARD AND SOFT **Corns** (Harte und weiche Hühneraugen) **Bunions** (Frostbeulen)

kranke, eingewachsene und verdickte Nägel

an den Fußsohlen verlieren sich nach einem drei- bis viermaligen Gebrauch durch den weltberühmten, von Aerzten und Spezialisten bestens empfohlenen

DR. GARDENLOW COMPOUND

Dr. Gardenlow Compound heilt folgende Krankheiten:

Verhärtetes Fleisch (Calloused Skin and Compound)

Wenn Sie mit der Salbe eine ganze Woche hindurch jeden Abend auf dem verhärteten Fleisch schmieren, dann einen Flanellappen herumbinden (so jeden Abend denselben Lappen), werden Sie nach Verlauf von 7 Tagen die Wahrnehmung machen, daß das verhärtete Fleisch erweicht oder gar schon ganz verschwunden ist. Auf jeden Fall müssen Sie nach dem siebenten Tage den Fuß ungefähr 15 Minuten in warmem Wasser baden, jedoch dann nicht mit der Hand oder gar mit dem Messer das Fleisch wegschneiden oder berühren. Diese Prozedur ist nach spätestens 7 bis 10 Tagen erledigt.

Weiche und harte Hühneraugen (Corns)

Weiche und harte Corns (Hühneraugen) verschwinden schon nach dem 3. oder 4. Tage. Gebrauchsanweisung: Man schmiere das Hühnerauge 3 bis 4 Tage mit der Salbe, lege auf das so mit der Salbe beschmierte Hühnerauge den Lappen und umbinde das Hühnerauge. Jeden Tag wiederhole man dieselbe Prozedur (man verwende denselben Lappen) und nach dem 3. oder 4. Tage bade man den Fuß 15 Minuten in warmem Wasser. Man berühre jedoch nicht das Hühnerauge mit der Hand oder gar mit einer Schere oder Messer. Das Hühnerauge geht von selbst herunter.

Frostbeulen (Bunions) eingewachsene Nägel, Warzen

Dieselbe Prozedur verwende man bei Bunions (Frostbeulen) und bei kranken, eingewachsenen Nägeln. Die Heilung bei kranken und eingewachsenen Nägeln dauert 7 bis 8 Tage lang, lege ein Stückchen Watte (Cotton) darauf und umwickle den Nagel mit einem Lappen. Dies tue man 7 Abende hindurch. Das Fleisch wird nach dem 7. oder 8. Abend nach einem halbstündigen warmen Fußbade so erweicht sein, daß der Nagel mit der Schere entfernt werden kann. Ferner erweist sich Dr. Gardenlow Compound als ein gutes Entfernungsmittel für **Warzen** (nicht angeborene, sondern durch Zufall). Diese Prozedur zur Entfernung der Warzen nimmt 2 bis 3 Wochen in Anspruch.

Dieses Advertisement richtet sich an alle, die aufrichtig von dem Wunsche beseelt sind, komfortabel gehen zu können und nicht mehr mit obigen Leiden behaftet zu sein. Die große Mehrzahl von Männern und Frauen, die Dr. Gardenlow Compound gebraucht haben und gebrauchen, sind solche, die mit anderen Behandlungsmethoden keinen Erfolg hatten. Sie mögen durch schlechte Fehlschläge entmutigt sein, Medizin und Schuhe mögen sich als wertlos erwiesen haben — Ihr Hausarzt mag alles vergeblich angewandt — sogar Ihren Fall für unheilbar erklärt haben — aber all' dieses beweist nicht, daß Gardenlow Compound Ihnen nicht helfen kann. Legen Sie Ihre Zweifel ab und versuchen Sie Dr. Gardenlow Compound noch heute.

Daß Dr. Gardenlow Compound eines der besten Heilmittel für verhärtete Haut, Warzen, Corns, Bunions, vernachlässigte oder eingewachsene Nägel an den Zehen und Fingern ist, beweisen Tausende von Dankesbriefen, die von allen Teilen der Welt kommen, darunter folgende, für sich selbstsprechende Briefe:

An alle, die es angeht:

Frau Margarethe Kaufman aus Spring Valley, New York, schreibt:

„Kaum begann ich mit Dr. Gardenlow Compound zu operieren, verspürte ich schon eine Besserung. In vier Tagen war das verhärtete Fleisch, das ich 20 Jahre lang nicht los werden konnte, weg. Dr. Gardenlow Salbe darf in meinem Hause nicht fehlen."

Frau A. Müller von 25 Ost 7. Str., New York City, schreibt: „Seit 15 Jahren litt ich immer mit eingewachsenen Nägeln in den Zehen, unterzog mich mehreren Operationen und immer wieder und wieder kehrte mein Leiden, das mich am Arbeiten hinderte, zurück. Durch die Anzeige in Zeitungen wurde ich auf diesen wundervollen Saft aufmerksam. Ich bestellte ihn, er half nicht nur mir, auch meinem Mann, der an verhärtetem Fleisch zu leiden hatte. Ich empfehle jedem Dr. Gardenlow Compound. Bei mir darf dieser Compound nicht ausgehen."

„Ich war Soldat draußen in der alten Heimat, kam dann nach diesem Lande, ergriff den Beruf eines Kellners und konnte demselben mit schwerer Mühe durch mein Leiden, verhärtetes Fleisch an den Fußsohlen zu haben, nachgehen. Es wurde mir geraten, dieses oder jenes Schuhwerk zu tragen, aber vergebens. Ich suchte Spezialisten in Fußleiden auf, die mir nur das Geld wegnahmen und nicht halfen. Ich wurde auf Dr. Gardenlow Compound aufmerksam gemacht und nach dreimaligem Gebrauch half mir dies. Ich fühle jetzt wie neugeboren, gehe meinem Berufe mit Lust und Liebe nach und fühle mich als der Glücklichste. Ich empfehle Dr. Gardenlow Compound aufs wärmste.

Achtungsvoll.

Leon Kiesling, White Plains Road, N.Y.

Versuchen Sie noch heute Dr. Gardenlow Compound

Dasselbe ist in **35c -- SCHACHTELN** erhältlich.

Schicken Sie 35 Cts. in Briefmarken und wir senden Ihnen eine Box mit Gebrauchsanweisung. Vernachlässigen Sie nicht Ihr Leiden, dem Sie später nicht abhelfen können.

Zur Entfernung von verhärtetem Fleisch und Bunions sind 2 **Boxes** notwendig, die wir mit Versand mit 75c berechnen. (Money Order.)

Für Hühneraugen ist **1 Box** notwendig. **Preis 38c** mit Porto.

Für Warzen sind **2 Boxes** notwendig. **Preis 75c** mit Porto. (Money Order.)

Um Irrtümer zu verhüten, bitte nachstehenden Kupon auszufüllen.

Gardenlow Coumpound Co., Dept. 63.

1318 Boston Road, New York City.

Beiliegend finden Sie **38c** in Postmarken für eine Schachtel oder **75c** in Money Order für zwei Schachteln von Ihrem Präparat, mit Gebrauchsanweisung.

Hüten Sie sich, Nachahmungen zu kaufen!

Name _____

Adresse _____

Straße _____

Stadt _____