



- Für -
unsere
Hausfrau

Golgatha.

Durch manche Kinderstredte
Trug ich den Wandersetzen,
Son mancher Helfende
Schaut' ich in's Tal hinab,
Doch über alle Berge,
Die ich auf Erden sah,
Geht mir ein stiller Hügel —
Der Hügel Golgatha.

Er ragt nicht in die Wolken
Mit eisgekrönter Stirn,
Er steht nicht in die Lüfte
Die Sonne Alpenkronen,
Doch so der Erd' entnommen,
Und so dem Himmel nah'
Mar' ich noch gefommen,
Wie dort auf Golgatha.

Es zeigt kein Lehrer Gipfel
Nicht Walderkronen hölt,
Nicht hoher Eichen Wipfel,
Nicht thür. Eiderholz,
Doch als König's Eider,
Die einst der Hermit lob,
Sie neigen ihre Kronen
Dem Kreuz von Golgatha.

Hein' Häcklein quillt fröhlich
Dort vom hoffmten Stein,
Nicht stolze Strome wollen
Von jenen Höh'n laufen,
Doch rinnt in alle Lande
Vom Stamme des Kreuzes da
Gig' Born des ew'gen Lebens,
Das Blut von Golgatha.

Dort schlägt der stolze Heide
Sich bühend an die Brust,
Aus Schäfer's Todesleden
Erblüht ihm neue Lust;
Dort singen Engelscharren
Ein ließl'd "Gloria!"
Der Heil zum Paradiese
Geht über Golgatha.

Günther Barthelow.

Sprüche für Osterier.

Zu schenke Dir ein Osterie;
Wenn es bricht, so hast Du Prei.

Der Osterhof — das glaube mir,
Ist ein gar zu drollig Tier;
Er legt die Eier klein und groß
Jedoch am Ostermorgen blos.

Such' immer weiter, liebes Kind;
Im Garten noch viel Eier find.

Gestern hat mich hier verloren
Ein Osterhof mit langen Ohren.

Hier holt Du mich, mein liebes Kind;
Num' zeig' den Eltern mich gefind'.

Leber's Jahr — weist' Du was?
Kommt wieder der Osterhof!

Wird das ein Spof.

Für Klein' Wüschen hat der Hof
Dies Ei gesotzt ins grüne Gras.

Such' überall;
In Schorn und Stall,
In Wind und Eit,
Ist Häcklein Besied.

Das Osterhäcklein
Grüßt sein Bäschken.

Noch vielen Eiern bunt und schön
Dürft, Kinder, Ihr heut' Judent geh'n

Für Mama's Liebchen, merkt Euch
das.

Lagt' ich dies Osterie ins Gras.

Hier ist der Hof vorbeigesetzt.

Glaubst' nicht? Tod doch ein Ei
gelegt!

Such', mein Kind,
Such' gefind'

Wer träumt, nichts findt.

Gelt, dies Ei gestopft Dir sehr?

Nur, kann' Du die Dich; Du findest mehr.

Osterierers
Vertreibt im Gras und grünen Busch,
Lebt das Häcklein, nur im Huf,
Süße Eier für unter Kind;

Wo sie wohl zu finden sind?

Osterier eins und jetzt

Aus Urzeiten her gefeißt sich der
Frühlingsgottin Ostara und ihrem
heiligen Tiere, dem Hase, das Es
als Osterhase. Was hat man nicht
alles angefertigt mit den Osterieren
heute! Die Kinder haben aus
Wool, das vom Walde holten, den
Osterhasen im Garten oder an jenseit
einem gefüllten Platz ein Rehlein
gesetzt — hei, war das mollig und
warm. Und dann durften sie nicht
aufpassen; denn dadurch wurde der
Osterhase verdeckt. Und sie hatten
den Hase, der Eier legt, so gern gefeit
heute; der Lehrer in der Schule behauptete
nämlich durchaus, der Hase wäre
ein Sängerkel. Was für drollige
Hasen gibt das in der Kinderwelt!

Aber dann, wenn die Mutter meint
dass es nun doch nicht mehr geht, ob
wenn andere das Sicht der Aufklä
rung verbreiten; dann darf das Kind
Gräser und Blumen pflücken zum für

Aufgesprungen Haut.

Einige Worte zur Haut gegen win
stliche Triebhaben.
Zu den vielen Unannehmlichkeiten
des Winters gehören auch die Verän
derungen der Haut, die man gewöhn
lich als „aufgetrieben“ bezeichnet.
Der Vorgang besteht darin, daß die
Haut trocken und rauh wird und allmäh
lich immer größer und tiefer werden
die Einheit zeigt. Die Affektion ist in
sehr lähmend und hier und da auch
schmerzend, jedoch nicht schön, ganz
abgesehen davon, daß solche off
enen Stellen an den Händen leicht
Veranlassung zu Infektionen aller
Art geben. Die Haut kann, wenn
die Affektion heftig ist, in einem Ent
zündungsstand versetzt werden und
auch erhebliche Ausdehnung zeigen.
Die Ursache liegt meist in einer ungen
ügenden Ernährung. Bei Kindern ist
vor allem dasontieren mit Schne und
Grundbedürfnis. Um so vor dem
Habitus, die Schwierigkeit ist, die
Hände überhaupt dauernd gut
zu pflegen, ihre Haut geschmeidig zu
erhalten. Es gelingt dies in der
frühen Jahreszeit am besten durch
Gebrauch von Olivenöl, nur kommt
es darauf an, bestimmte Regeln in
zu halten. Man soll die Hände in
Wasser von Zimmertemperatur
gründlich mit Seife reinigen, in rei
nem Wasser hülen und dann mit ei
nem weichen Handtuch nicht abrei
ben, sondern abtrocknen, so daß eine
gewisse Feuchtigkeit auf der Haut zu
rückbleibt. Ist das schwierig, dann
nimmt man von reinem Glyzerin,
was durchaus nicht sogenannt
wollte, der war bei mir eine Art
Osterkönig.

Die Hände sind man in der Stadt die
Osterier aus der Konditorei. Choco
late und anderes Zeug... Das Kind
hat kein Nestchen, und der Oberhaut
ist ihm etwas Unstetbares, Riege
sches. Er kann auch ein Vogel sein.
Wit Jünglings ist das Ei gefärbt,
und mit Jüngling ist ein Name da
rauf geschrieben. Fröhlich — bei
Farben mit Zwischenspalten, mußte
man den Namen mit einer Unschär
fere aufschreiben, daß die Stelle ohne
Farbe blieb. Wo gibt's heute noch eine
Unschärfer? Und auf dem Dorf,
da kaufst man aus dem nächsten Kram
laden geerbte Holzspatzen zusammen
in ungläublichem Rot oder Schwein
futter Grün oder in einem Blau, das
durch Eiweiß und Dotter geht und mög
lichst grün aussieht. Die Alten
essens nicht mehr; wenn es die Haus
frau dem Kind oder der Magd schen
keit will, werden die einen verätz
ten Bild darauf. Und die Kinder
wissen nun nichts mehr, damit anzuge
fangen. Das Osterie ist ja nur ein
Spielzeug für Sie. Und dah' es sich leicht
ist das auch groß, Eier färben? Ois
niederer Bleibens ja doch.

Es darf keine Kinder mehr geben.
Denn man muß das Gemüt aus
rotten aus dem Leben; es steht ja doch
nur dem Geschäft im Wege.

SANTAL CAPSULES MIDY

Diese kleinen Kapseln
haben die Vorteile
dass sie über
Kinder und Erwachsene
ausreichen. Sie sind
leicht einzunehmen.

Gute Rezepte.

Empfehlenswert zum Bereiten
kindlicher Gerichte und
Speisen.

Piavapple Pie.

Eine Tasse Butter, 1/4 Tasse But
ter, 1 Tasse Zucker, 5 Eier, ei
ne reizende Überzierung. Man
tuft die mit Zitronensaft gekärbten
Eier halb hart, damit sie sich gut
schalen lassen. Dann löst man etwas
Alm' und Gerbäume — bedenkt
in starken Weinig auf. Eine ge
wöhnliche Stabschädel wird in
die Flüssigkeit geworfen und die Schale der
Eier dann mit Sprühen, Ramen und
dargleichen in nach zu kleinen Stück
stücken recht deutlich befreit. Wenn
die Schrift völlig getroffen, werden
diese gekärbten Eierstücke hinzugegeben,
dann Ananas und Rosin, zuletzt das
geglänzte Eiweiß. Dies wird auf
einer unteren Pieplatte leicht ge
knetet und mit einem Doppel
oder Gitter des Teigs verkleid.

Spargelomelette.

Zu einer Spargelomelette schlägt
man das Beige von vier Eiern zu
einem sehr festen Schnee, gibt die gut
verkohlten Spargelstücke hinzugeben,
dann zieht man eine kleine Tasse füll
er zu nehmen, wettdoddrig die Haut
mit einem kleinen Teller ab, setzt es
auf die Spargelomelette und formt es
raff mit den Händen zum Teig und
rollt diesen sogleich aus zum Baden.

Pie-Kruste.

Reichlich 1 Pfund Mehl, 1/2 Pfund
Butter, 1/2 Pfund Zett. Man arbeit
Butter und Zett durch das Mehl
mit einem Weizer und gieße so viel
Eiswasser dazu, daß es sich leicht
ausrollen läßt.

Spargelomelette.

Zu einer Spargelomelette schlägt
man das Beige von vier Eiern zu
einem sehr festen Schnee, gibt die gut
verkohlten Spargelstücke hinzugeben,
dann zieht man eine kleine Tasse füll
er zu nehmen, wettdoddrig die Haut
mit einem kleinen Teller ab, setzt es
auf die Spargelomelette und formt es
raff mit den Händen zum Teig und
rollt diesen sogleich aus zum Baden.

Gewürz-Torte.

Das Beige von vier Eiern schlägt
man zu festen Eiweiß, röhrt nach
und nach die 4 Eigelb, 150 Gramm
Rüben, 2 Chlöfle Karo, eine kleine
Weißerße Nüßen, einen halben
Teelöffel voll Rum und etwas ge
riebeine Muskatnuß hinz. Rüben
auf das Eiweiß, auf dem die Torte
auf einer unteren Pieplatte leicht ge
knetet und mit einem Doppel
oder Gitter des Teigs verkleid.

Gewürz-Torte.

Das Beige von vier Eiern schlägt
man zu festen Eiweiß, röhrt nach
und nach die 4 Eigelb, 150 Gramm
Rüben, 2 Chlöfle Karo, eine kleine
Weißerße Nüßen, einen halben
Teelöffel voll Rum und etwas ge
riebeine Muskatnuß hinz. Rüben
auf das Eiweiß, auf dem die Torte
auf einer unteren Pieplatte leicht ge
knetet und mit einem Doppel
oder Gitter des Teigs verkleid.

Gebackene Kartoffeln mit Apfeln.

Man roh Kartoffeln (Gofis) mit
reicher Würzelwurz, Vorberührung,
einen Brieferkörner, Salz und ei
ner Zitronensaft für ein; wenn
der Fisch gar ist, löst man ihn von
den Gräben. In zwei Teile, nimmt das Kernhaus
heraus und schneidet die in diese
Scheiben. Nun läßt man Butter
auf dem Feuer zerschmelzen, löst eine
geröstete Zwiebel darin gelb
werden, gibt die mit den Apfeln ver
mischt Kartoffeln in das Fett, setzt
die Pfanne zu und läßt das Gericht
obenwärts umhüpfen in einer
halben Stunde gartdampfen. Poffen
die Pelegen sind, Gebackene Leber,
Heringe oder Fleischstücke hinzugeben.

Käppisposte mit Kartoffeln.

Man roh Kartoffeln (Gofis) mit
reicher Würzelwurz, Vorberührung,
einen Brieferkörner, Salz und ei
ner Zitronensaft für ein; wenn
der Fisch gar ist, löst man ihn von
den Gräben. In zwei Teile, nimmt das Kernhaus
heraus und schneidet die in diese
Scheiben. Nun bereitet man eine
Butter, in dem Feuer zerschmelzen, löst eine
geröstete Zwiebel darin gelb
werden, gibt die mit den Apfeln ver
mischt Kartoffeln in das Fett, setzt
die Pfanne zu und läßt das Gericht
obenwärts umhüpfen in einer
halben Stunde gartdampfen. Poffen
die Pelegen sind, Gebackene Leber,
Heringe oder Fleischstücke hinzugeben.

Geschnitten Kartoffeln mit Apfeln.

Man roh Kartoffeln (Gofis) mit
reicher Würzelwurz, Vorberührung,
einen Brieferkörner, Salz und ei
ner Zitronensaft für ein; wenn
der Fisch gar ist, löst man ihn von
den Gräben. In zwei Teile, nimmt das Kernhaus
heraus und schneidet die in diese
Scheiben. Nun bereitet man eine
Butter, in dem Feuer zerschmelzen, löst eine
geröstete Zwiebel darin gelb
werden, gibt die mit den Apfeln ver
mischt Kartoffeln in das Fett, setzt
die Pfanne zu und läßt das Gericht
obenwärts umhüpfen in einer
halben Stunde gartdampfen. Poffen
die Pelegen sind, Gebackene Leber,
Heringe oder Fleischstücke hinzugeben.

Geschnitten Kartoffeln mit Apfeln.

Man roh Kartoffeln (Gofis) mit
reicher Würzelwurz, Vorberührung,
einen Brieferkörner, Salz und ei
ner Zitronensaft für ein; wenn
der Fisch gar ist, löst man ihn von
den Gräben. In zwei Teile, nimmt das Kernhaus
heraus und schneidet die in diese
Scheiben. Nun bereitet man eine
Butter, in dem Feuer zerschmelzen, löst eine
geröstete Zwiebel darin gelb
werden, gibt die mit den Apfeln ver
mischt Kartoffeln in das Fett, setzt
die Pfanne zu und läßt das Gericht
obenwärts umhüpfen in einer
halben Stunde gartdampfen. Poffen
die Pelegen sind, Gebackene Leber,
Heringe oder Fleischstücke hinzugeben.

Geschnitten Kartoffeln mit Apfeln.

Man roh Kartoffeln (Gofis) mit
reicher Würzelwurz, Vorberührung,
einen Brieferkörner, Salz und ei
ner Zitronensaft für ein; wenn
der Fisch gar ist, löst man ihn von
den Gräben. In zwei Teile, nimmt das Kernhaus
heraus und schneidet die in diese
Scheiben. Nun bereitet man eine
Butter, in dem Feuer zerschmelzen, löst eine
geröstete Zwiebel darin gelb
werden, gibt die mit den Apfeln ver
mischt Kartoffeln in das Fett, setzt
die Pfanne zu und läßt das Gericht
obenwärts umhüpfen in einer
halben Stunde gartdampfen. Poffen
die Pelegen sind, Gebackene Leber,
Heringe oder Fleischstücke hinzugeben.

CASTORIA

Für Säuglinge und Kinder
IN GEbraUCH SEIT MEHR ALS 30 JAHREN

Immer mit der
Unterschrift
von

Chat H. Fletcher

Aufgezogene Haut.

Einige Worte zur Haut gegen win
stliche Triebhaben.

Zu den vielen Unannehmlichkeiten
des Winters gehören auch die Verän
derungen der Haut, die man gewöhn
lich als „aufgetrieben“ bezeichnet.
Der Vorgang besteht darin, daß die
Haut trocken und rauh wird und allmäh
lich immer größer und tiefer werden
die Einheit zeigt. Die Affektion ist in
sehr lähmend und hier und da auch
schmerzend, jedoch nicht schön, ganz
abgesehen davon, daß solche off
enen Stellen an den Händen leicht
Veranlassung zu Infektionen aller
Art geben. Die Haut kann, wenn
die Affektion heftig ist, in einem Ent
zündungsstand versetzt werden und
auch erhebliche Ausdehnung zeigen.
Die Ursache liegt meist in einer ungen
ügenden Ernährung. Bei Kindern ist
vor allem dasontieren mit Schne und
Grundbedürfnis. Um so vor dem
Habitus, die Schwierigkeit ist, die

Ostern ist nahe

Bekleidet Sie bequeme schön
Osterarten mit deutscher oder auch
englischer Glanzwäsche.

12 Oster-Kästen 80c

12 Oster-Halbkl. 35c

12 Oster-Kästen 35c

12 Oster-Kästen 35c

12 Oster-Kästen 1.00

12 Oster-Doppelkästen in elegan
ter Ausführung, mit Sen
fen 1.00

12 Oster-Doppelkästen in elegan
ter Ausführung, mit Sen
fen 1.00

12 Oster-Doppelkästen in elegan
ter Ausführung, mit Sen
fen 1.00

12 Oster-Doppelkästen in elegan
ter Ausführung, mit Sen
fen 1.00

12 Oster-Doppelkästen in elegan
ter Ausführung, mit Sen
fen 1.00

12 Oster-Doppelkästen in elegan
ter Ausführung, mit Sen
fen 1.00

12 Oster-Doppelkästen in elegan
ter Ausführung, mit Sen
fen 1.00

12 Oster-Doppelkästen in elegan
ter Ausführung, mit Sen
fen 1.00

12 Oster-Doppelkästen in elegan
ter Ausführung, mit Sen
fen 1.00

12 Oster-Doppelkästen in elegan
ter Ausführung, mit Sen
fen 1.00

12 Oster-Doppelkästen in elegan
ter Ausführung, mit Sen
fen 1.00

12 Oster-Doppelkästen in elegan
ter Ausführung, mit Sen
fen 1.00

12 Oster-Doppelkästen in elegan
ter Ausführung, mit Sen
fen 1.00

12 Oster-Doppelkästen in elegan
ter Ausführung, mit Sen
fen 1.00