Das häusliche Glück

Courierbeilage für unsere Frauen

Häuslichkeit

Von Dina Ernstberger

Das edelste Glück, das dem Menschenherzen werden kann, ist das stille Glück der Häuslichkeit. Kein anderes gleicht ihm. Wer in der Kindheit die Segnungen einer zufriedenen Häuslichkeit genießen durfte, trägt in sich reiche Schätze mit hinaus in das wilde Getriebe des Lebens. — Solche Menschen kennen Eltern- und Heimatliebe; das Vaterhaus ist und bleibt ihnen heilig und der Gedanke daran läßt sie im Lebenskampfe niemals moralisch zugrunde gehen. — Gehen wir die Jahren unserer Kindheit zurück. Vielleicht gab auch uns das Vaterhaus das Glück stiller Häuslichkeit; vielleicht führt uns die Erinnerung in das traute Stübchen der Eltern, an den Tisch neben den wärmenden Ofen.

Draußen schneit es; scharfer Wind rüttelt an den Fenstern; im Stübchen ist es warm und traut. Der Vater hält erzählend sein dampfendes Pfeifchen; die Mutter näht; die Kinder lauschen, necken sich, spielen. Die Augen leuchten; die Herzen schlagen froh. Das Glück sitzt mit am Tisch. Die Sorge, die Entbehrung, die Zwietracht gehen scheu am Häuschen vorüber; auf der Türschwelle stehen als Hüterinnen die Genügsamkeit und die Religion. Gerade letztere ist das Fundament wahrer Häuslichkeit. Ohne christlichen Geist und christliches Leben kein Glück. Niemals werden Kinder das Vaterhaus vergessen, wenn dort das Glück der Häuslichkeit wohnte. Aus solchen Familien gehen meist innerliche Menschen hervor; Menschen, die Gemütswerte in sich tragen, sich und der Mitwelt zum Segen. Diese inneren Werte, deren Keime schon in der frühesten Jugend in die jungen Seelen gesenkt wurden, werden nie verloren gehen. Mag auch die Hochflut des Lebens darüber hinbrausen und sie vorübergehend zum Schweigen bringen, es gibt Zeiten, die sie wieder leise erklingen machen; Stunden, wo sie sich mahnend regen und uns erwecken aus dem wilden Taumel, der uns den Traum der Kindheit vergessen ließ. Wie eine Fata Morgana steigt dann das Elternhaus als leuchtender Richtstern empor; — mahnend, warnend und bittend.

Die Eindrücke der Kindheit sind unverwischbar. Mögen sie manchmal durch äußere Verhältnisse scheinbar Jahre lang vergessen sein; ein Ton, ein Wort aus längstvergangenen Tagen läßt sie plötzlich auf's Neue wieder erstehen. Sie sind wie Narben, die zu gewissen Zeiten immer wieder an die einstigen Wunden mahnen. —

Meist haben wir es der Mutter zu danken, wenn wir eine glückliche Jugend verleben durften. Wie eine segenspendende Lichtgestalt steht sie im Mittelpunkt einer glücklichen Häuslichkeit. — Eine Frau, die begreift, daß das Weib zum Opferleben geschaffen ist; die nicht vergißt, daß weibliche Tugend ohne Entsagung, Entbehrung, Bescheidenheit, Geduld und große Selbstüberwindung nicht vorhanden ist, trägt das Glück zufriedener Häuslichkeit in die Familie hinein. Es herrscht Eintracht, Liebe, Zufriedenheit und häusliches Wohlbehagen. Dies ist der Boden, auf dem die gute Kindererziehung am besten gedeiht. — Selbstüberwindung und Opferliebe des Weibes sind die Grundsteine zum häuslichen Glück.

Der Mann, der sich im eigenen Heim wohl fühlt, bleibt gern in der Familie, sucht das Vergnügen nicht außer dem Hause, trägt in sich den Frieden und die Zufriedenheit. — Oft beklagen Frauen im nächtelangen Kummer den Verlust der Häuslichkeit. Es war erst anders gewesen. Da war der Mann daheim geblieben, war zufrieden und verträglich und erfreute sich im Verkehr mit seinen Kindern. Und nun geht er täglich aus dem Hause, besucht Klubs und Gesellschaften, ist daheim launenhaft, gilt bei den Schwiegereltern als entartet und erpreßt seiner Frau bittere Tränen. Und diese denkt gar nicht daran, daß oft kleine Ursachen große Wirkungen haben, daß lediglich sie selbst an der Veränderung ihres Mannes die Schuld trägt. —

Der Mann liebt vor allem die Behaglichkeit. Man sagt ihm auch nach, seine Liebe mache den Umweg durch den Magen. Es ist dies in vielen Fällen Tatsache. — Die Frau, welche ihre Häuslichkeit beklagen muß, vernachlässigt häufig diese beiden Punkte. Freilich, gar oft im Drange der häuslichen Arbeiten oder durch die Pflichten der Mutter. Und doch muß die Pflicht dem Manne gegenüber an erster Stelle stehen. Das Familienglück muß, ob dies auch mancher Mutter schwer fallen mag, vor der Liebe zum Kinde stehen. Das häusliche Glück kommt ja doch in erster Linie den Kindern zu gute, während Familiendifferenzen wie Raubreif auf die Kinderseele wirken. Kommt der Mann müde und abgearbeitet aus der Tretmühle der täglichen Berufsarbeiten heim, dann muß im Hause alles darauf eingestellt sein, dem Gatten und Vater das Daheim recht behaglich zu gestalten. Das ist oberstes Gesetz, das auch das Jüngste des Hauses zu beachten hat. Wo ein solcher Geist die Häuslichkeit regiert, da wird kein Gefühl des Unbehagens den Mann von der Familie fort, ins Wirtshaus treiben; es wohnt der Friede im Hause und das echte Glück.

Freilich gibt es oft im Familienleben traurige Ausnahmefälle, wo auch das selbstloseste Weib trotz aller persönlichen Opfer und Entsagungen vergebens das Glück der Häuslichkeit zu bannen sucht. Den Kindern zu Liebe tragen solche Dulderinnen lächelnd die Dornenkrone der Martyrin durch das Leben, stets bereit, nicht nur alle Demütigung und Kränkung und Zurücksetzung zu vergessen, sondern auch die schwersten persönlichen Opfer um den Preis des Familienglückes zu bringen. — Das sind Heldinnen im wahrsten Sinne. Ungekrönte Königinnen. Wie eine Schmach verstecken sie hinter hellem Aug und heiterer Stirne den Kummer ihrer durchweinten Nächte. Mit heißer Sehnsucht schauen sie den hellen Lichtschein hinter den Fenstern ihrer glücklicheren Freundinnen, um klaglos ihre stillen Schmerzen und heimlichen Wünsche wieder mit Demut zu tragen. — duldend, hoffend, bis das kampfmüde Herz stille steht.

„Der ist der Glücklichste, er sei ein König oder ein Geringer, dem im eigenen Hause Wohl bereitet ist," sagt Goethe. Und ein anderer Dichter spricht:

„Des Gottesfriedens Heimat ist das Haus!"

Es war einmal zur Frühlingszeit . . .

Skizze von E. Schenk-Gummersbach.

Es ist schon sehr lange her, wohl zwei Jahrhunderte und noch länger. Geschlechter sind erstanden und vergangen, Krieg und Frieden haben gewechselt und des Landes Auf- und Niedergang, viel Leid und Freude haben Menschenherzen in der Zeit durchlebt, da lag im bergischen Land in einem Talkessel ein Bauernhof — ganz einsam. Das Getöse der Welt drang wenig an diesen stillen Ort.

Das alte Haus hatte gewaltig dicke Mauern, und die Fenster waren rund gewölbt, wie die Fenster einer Kirche, und dort, wo sie nahe zur Erde lagen, waren sie durch Eisengitter geschützt. Seitwärts schlossen sich Scheunen und Ställe an, und hinter der Besitzung rauschte der Waldbach, spülte an die festen Mauern und über den Riesenstein, auf dem die Mägde oft knieten und in dem sturmfreien Bildbach das Linnen spülten.

Die Magde, das waren die Töchter des Schweizers und auf dem Talhof groß gezogen. Fremde Menschen duldete der Bauer nur notgedrungen, und so hatte es ihn auch Ueberwindung gekostet, vor ein paar Jahren den Jörg, der heim- und elternlos aus der Welt hier plötzlich aufgetaucht war und um Arbeit gebeten hatte, aufzunehmen. Sehr mißtrauisch war der Bauer gewesen, hatte sich aber später selbst überwunden, weil Jörg eben noch sehr jung und geschickt und anstellig war. Junge Kräfte fehlten ihm ja auch, da er selbst immer alter wurde und vor allen Dingen, weil er spürte, daß er alt wurde. Dieses Altwerden war ihm ein Bitternis, er sträubte sich dagegen und arbeitete den Tag über für drei, bis er des Abends übermüdet im Lehnstuhl zusammensank. Dann kam leise, ganz leise eine weiche Hand zu ihm herüber, streichelte sein dunkles Haar, das an den Schläfen silbern schimmerte, und eine liebe Stimme sagte mild: „Vater!" Das war der schönste Lohn für des Tages mühevollste Arbeit, und dankbar sah er in die dunklen Augen seines Kindes, das in der toten Einsamkeit des Tales zu einer Schönheit erblühte.

Außer dem Schweizer und dessen Frau, Jörn, zwei Töchtern und Jörg kannte sie niemand, und sie sollte unerkannt bleiben bis — ja, wie langeigentlich? Darüber war sich der Talbauer nicht klar — und dennoch — die Jahre vergingen, und Sanne war 19 Lenze alt? War es recht, daß er sie hier einsam verblühen ließ?

Der Talhof war ein eigenartiges Geheimnis. Des Abends, wenn das Glocken der Schafe und Rinder verstummt war, dann klang durch die geöffneten Fenster in das Rauschen des Wildbaches eine feine Weise. Dann lauschten sämtliche fühlenden Seelen den Tönen, die so rein und klar und voller Sehnsucht waren. Der Bauer spielte. — Seine harte Arbeitshand führte den Bogen noch immer sicher und gut. Susanne backte dann mit großen, verträumten Augen in dem Sessel neben dem Kamin, und ihre junge Seele bebte und litt, sie wußte nicht warum, sie sprach zum Feuer traurig und dann wieder froh, in ihren Träumen erstanden tausend Bilder, ihre Phantasie lebte und blühte auf, und der Bauer wußte nicht, daß er in der Seele seines Kindes mit seinem Spiel die Sehnsucht weckte. Auf die Töne lauschten ruhelos auch noch andere Herzchen, die lustige Kleinmagd und Jörg, der Fremdling, der im Talhof heimisch werden sollte.

— Wo sie hergekommen, das wußte keiner. An einem Morgen waren sie plötzlich da. Ein grüner Wagen stand in der Wiese. Zwei struppige Pferdchen weideten am Waldrand, ein alter Karren, auf dem allerlei Gerümpel lag, war an den Wagen angezwängt. Aber es kamen noch mehr. Am nächsten Morgen waren vier Wagen da, alle standen sie hintereinander am Abhang, und geschmeidige braune Gestalten lagen im Waldgras oder ritten auf den kleinen Pferdchen am Talhof vorbei.

Der Bauer sah grimmig auf das fahrende Volk und schickte Jörg hin mit dem Befehl, das Gesindel zu räumen. Da kamen zwei dieser braunen Leute, ein schönes junges Weib mit schwarzen Haaren und ein schlanker junger Mann durch das Tor des Talhofes und baten den Bauer, sie noch ein paar Tage leiden zu wollen, sie möchten auf der Wiese die Hochzeit eines Stammesgenossen feiern.

Susanne stand neben dem Vater am Brunnen und sah mit großen Augen auf die seltsamen Leute. Die schwarze Frau kreischte vor ihr, und der Mann sagte mit fremdem Akzent: „Küß die Hand, Jungfräulein." Dabei blieben seine Augen an dem Gesicht des Mädchens hängen, das ihn anschaute und plötzlich sich errötete. Der Bauer sah auf seine Tochter, die wie erstarrt stand mit einem eigenen Lächeln im Gesicht, und schrie in jäh erwachender Angst: „Hinaus, Hundevolk!" — Die Frau lachte gurrend auf, dann verschwanden sie hinter dem Tor. Der Bauer legte den Arm um sein Kind: „Sanna, das sind Diebsmenschen."

Die sagte, wie aus einem Traum erwachend: „Aber warum denn nur, Vater, sie sind doch so schön?" —

Am nächsten Abend hatte der Bauer sein Kind früh zu Bett geschickt. Sie sollte die aufreizenden ungarischen Weisen nicht hören, die von der Wiese herüberklangen, jubelnd und jauchzend und dann wieder schwermütig.

Es war ein warmer, duftgeschwängerter Frühlingsabend. Die alten Bäume neigten sich unter der schweren Blütenlast. Da nahm auch der Bauer seine Geige aus dem Wandschrank, und der Bogen glitt über die Saiten.

An dem Fenster, ihr Stübchen stand auch Susanne und horchte auf die verschiedenen Melodien, die das Tal erfüllten. Sie sah auf der Wiese leichte Flirren und die braunen Gestalten sich drehen in fröhlichem Tanz. Weiße Schleier flatterten dazwischen.

O, einmal mit dabei sein zu können! In Sanna wuchs die Sehnsucht riesengroß. Da saß sie plötzlich hinter der Mauer das junge geschmeidige Weib von gestern, die winkte ihr. Und wie von unsichtbarer Hand gezogen, verließ Sanna ihr Gemach, glitt die Treppe hinab und öffnete das Haustor. Aus der Stube klang des Vaters wehmütiges Spiel. Und dann stand sie zwischen all den braunen Menschen, verborgen durch die Hand des jungen Weibes. Und Susanna, die Herrin des Talhofes, tanzte mit den Zigeunern die ganze Nacht. Die junge Braut saß neben ihr, das Haar mit Perlen und Flitter durchflochten. Sie trank und lachte mit und sah tief in die Augen des jungen Zigeunerburschen. — —

Am nächsten Morgen war die Wiese leer; nur zertretenes Gras, Papierfetzen und zerbrochene Gläser gaben Kunde von der durchtollten Nacht. Und vor den Zigeunern war Sanna, des Talhofes köstlich gehütete Erbin, verschwunden.

Der Bauer tobte, raste, dann schwang er sich auf sein Pferd, irrte durch die Gegend und kam nach Tagen zurück, ein müder, gebrochener Mann. Nirgends eine Spur. Das wandernde Volk war verschwunden und mit ihm sein einziges Glück.

Der Bauer nahm seine alte kostbare Geige aus dem Schrank und warf sie brutal vor die Füße des Kamins; ihr Lachen und Weinen war mit Schuld daran.

Seit der Zeit waltete ein böser Geist über dem Hof, die Jahre kamen und gingen, und Sanna kehrte nicht zurück . . .

Jahrhunderte sind vergangen, noch immer kennt man die Geschichte; aber das Haus ist längst verfallen — nur der Wildbach rauscht noch sein altes Lied.

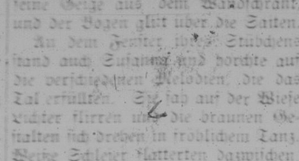
Wenn Sie WILSON'S FLY PADS gebrauchen, lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und befolgen Sie genau

Der beste aller Fliegen-Töter. 10c und 25c per Packet bei allen Drogisten, Grocers- und General Stores.

Krank im Bett acht Monate lang

Nachdem sie Lydia E. Pinkham's Vegetable Compound genommen hatte konnte sie alle ihre Arbeiten verrichten und nahm zu an Gewicht

Melfort, Sask. — „Ich hatte innere Schmerzen, Kopfweh und heftige Pein in meinem Rücken und in den Seiten. Ich war im Ganzen so krank, daß ich nicht aufrecht sitzen konnte und war 8 Monate lang fast immer im Bett. Eine Tante kam zu uns auf Besuch um mir auszuhelfen bei meiner Arbeit und um mein Kind zu versorgen. Sie riet mir Lydia E. Pinkham's Vegetable Compound zu versuchen und nachdem ich zwei Flaschen verbraucht hatte, konnte ich mich erheben und mich selbst ankleiden. Ich nahm auch Lydia E. Pinkham's Blutmedizin. Als ich diese Medizin zu nehmen anfing war ich nur 78 Pfund schwer. Jetzt wiege ich doppelt so schwer. Wenn ich jetzt wieder krank und müde werde und nicht schlafen kann so nehme ich immer wieder eine Flasche von diesem Vegetable Compound. Ich finde es ausgezeichnet für Frauenleiden und habe es allen meinen Nachbarinnen empfohlen. Ich bin nur zu gerne bereit alle Briefe über diese Frage zu beantworten." Mrs. Wm. Ritchie, Box 486, Melfort, Sask.



Für die Küche.

Gedämpfter Schweinsrücken. Ein schönes, nicht zu fettes Rippenstück salzt man und bringt es in eine Pfanne mit geschnittener Zwiebel, Wurzelwerk, fein geschnittenem Speck, einem Lorbeerblatt, etwas Zitronenschale, einigen Löffeln Essig und etwas Fleischbrühe oder Wasser zugedeckt zum Dämpfen. Wenn das Fleisch weich ist (1½ bis 2 Stunden), läßt man es unbedeckt dünsten bis es braun ist und schöpft das überflüssige Fett ab. Dann würzt man den Saft noch mit etwas Zitronensaft oder Essig und gießt ihn mit den Wurzeln über das in Scheiben geschnittene Fleisch.

Gespickter Hecht. Ein Hecht von vier Pfund wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen, am Rücken gehäutet und mit Salz bestreut, eine Stunde hingestellt, hierauf abgetrocknet und mit feinen Speckstreifchen recht gleichmäßig gespickt. Hierauf dreht man ihn in feinem Mehl um und brät ihn in reichlich Butter, unter häufigem Begießen, im Ofen hellbraun. Man bestreut ihn nach einiger Zeit mit geriebenem Parmesankäse, fügt auch einige Sardellen hinzu und begießt den Fisch mit dicker saurer Sahne, der mitbräunen muß. Beim Anrichten entfernt man das überflüssige Fett und schlägt die Sauce durch. Etwas davon gießt man über den Fisch; die übrige reicht man in der Saucière.

Semmelklöße. Für 3 alte in Milch geweichte, leicht ausgedrückte Semmeln nimmt man 3 Eßlöffel geschmolzener Butter, die man mit dem Semmelbrei vermischt. Dazu fügt man 3 Eier, einige Löffel Mehl, nach Belieben Zucker und so viel geriebene Semmel, daß der Teig gut hält. Der Teig muß sehr gut durchgearbeitet sein. Man kocht in siedendem Salzwasser zuerst einen Probeklotz, um zu sehen, ob sie gut halten. Die Klöße werden mit dem Löffel abgestochen und so viele in das kochende Wasser gelegt, daß sie Platz haben, zu schwimmen. Sie müssen 10—12 Minuten kochen, werden dann mit dem Schaumlöffel herausgeschlommen und warmgehalten. Uebrige Klöße werden zerschnitten, in Ei und Semmel gewendet und in Butter aufgebraten, für den Abendtisch verwendet.

Omeletten-Auflauf mit Vanille. 7 Unzen Staubzucker, ein Eßlöffel voll Vanillezucker, zehn Eigelb, ¼ Pfund gestoßene Löffelbiskuits und eine Prise Salz werden zu dickschaumiger Masse gerührt, unter die man zuletzt den steifen Schnee der zehn Eiweiße mischt. Von dieser Masse bäckt man auf flacher Pfanne vier Omeletten auf einer Seite, läßt sie übereinander auf eine Schüssel, bestreut sie mit Staubzucker und stellt sie noch 15 Minuten in den mäßig heißen Ofen. Nimmt man anstatt Vanillezucker Zitronenzucker und mischt noch einen Eßlöffel voll Zitronenmark unter die Masse, so hat man Omeletten-Auflauf mit Zitrone; Apfelsinenzucker und Saft gibt Omeletten-Auflauf mit Apfelsinen. Gibt man auf jede von den einseitig gebackenen Omeletten auf die obere ungebackene Seite etwas Fruchtgelee, so hat man Omeletten-Auflauf mit Eingemachtem.

Farzierte Schöpsenschulter. Man nimmt das Schulterstück von einem jungen Schöps, entfernt die Knochen und schneidet das Fleisch soweit heraus, wie es ohne Verletzung der äußeren Haut möglich ist. Das Fleisch wird dann fein gehackt, ebenso ein halb Pfund Speck, und Beides mit ein wenig Knoblauch, gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer und Gewürz vermischt. Dann kocht man eine Obertasse süße Sahne und macht darin, unter beständigem Rühren, von 2 ganzen Eiern und etwas Semmelkrume einen ziemlich festen Teig, den man, nachdem er vom Feuer genommen ist, mit frischen gut gereinigten Pilzen u. Trüffeln, gehackter Schlenzunge, — alles in Würfel geschnitten, — mit der Fleischmasse vermengt. Hiervon formt man eine Kugel, wickelt sie in die zurückgelegte Schulterhaut ein, umbindet sie mit einem Faden und brät sie in Butter und Wasser, bis alle Seiten hellbraun sind. Dann läßt man sie fest zu und brät sie ganz mit Hitze von oben und unten gar dämpfen. Beim Anrichten schneidet man das Fleisch in Scheiben, macht die Sauce mit etwas Kartoffelmehl bündig und gießt sie durch ein Sieb über das Fleisch.

Allerlei für's Haus.

Kleider- und Hutbürsten reinige man nur mit Benzin ohne Zuhilfenahme von Wasser; man braucht sie nur in Benzin zu tauchen und mit einem leinenen Tuche tüchtig abzureiben. Ein Auslüften der Bürsten in der Sonne bei offenem Fenster ist des lange anhaftenden Benzingeruchs wegen empfehlenswert.

Sonnenschirme aus Baumwolle oder Bast kann man sehr gut selbst reinigen. Der Schirm werden aufgespannt, mit Seife und lauwarmem Wasser innen und außen tüchtig abgebürstet und mit klarem Wasser nachgespült, worauf man sie aufgespannt trocknen läßt. Wenn die Stoffteile trocken sind, können sie mit einem nicht zu heißen Bügeleisen gebügelt werden.

Amerikanisches Rührei. Ein Eßlöffel sehr fein gehackte, oder geriebene Zwiebel wird mit ein wenig Butter und etwas Cayennepfeffer 3 bis 5 Minuten gedämpft. Dann gießt man vier, mit zwei Eßlöffeln Wasser und etwas Salz verquirlte Eier hinzu und rührt über gelindem Feuer ein flockiges Rührei davon, das sofort aufgetragen wird.

Nieren-Schnitten. Einige in Butter gar gedämpfte Kalbsnieren werden mit einigen Zwiebeln und etwas Petersilie fein gehackt, in Butter geschwitzt und mit etwas kräftiger Kalbsbratensauce, etwas weißem Pfeffer und Zitronensaft vermengt, zu einer dicklichen Masse eingedämpft, fingerdick auf in Butter gerötete Brotschnitten gestrichen, mit gestoßenem Zwieback bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt und auf einem Blech bei guter Ofenhitze von oben goldbraun gebacken.

Kleiderhüllen. Ausgewaschene oder sonst schadhaft gewordene bunte Kattunvorhänge lassen sich sehr gut zu Kleiderhüllen verwenden. Die Endsäume werden zusammengenäht, dabei in der Mitte eine Falte zum Durchstecken des Bügelbrettes gelassen. Nun näht man noch die eine Längsseite zusammen, während die andere zur Aufnahme des Kleides offen bleibt. Zum Schluß werden die Kanten etwas übereinander gelegt oder auch mittels Sicherheitsnadeln befestigt. Alte bunte und weiße Waschröcke sind für denselben Zweck in ähnlicher Weise nutzbar zu machen.

— Ein Gourmand. Die Menschenfresser haben einen Weißen gefangen. Man führt ihn vor den Häuptling.

„Was für einen Beruf haben Sie?"

„Weinhändler," lautet die Antwort.

„Weinhändler!" schreit der Häuptling voller Entsetzen. Sofort an's Kochen! Unglücklicher! Wir haben schon im vorigen Jahr einen Weinhändler gegessen und der schmeckte nach den Proppen."

Verlangt diese Freie Probe gegen Gallstein

Leber- und Magenbeschwerden.

Warum an Gallenstein, Leberkolik, brennenden Schmerzen in den rechtsseitigen Rippen, Schulterkrampf, Fieber u. Magenbeschwerden leiden, wenn Ihr mit Dr. Hildebrands Gallenstein- u. Leberkapseln geheilt werden könnt? Schreibt heute noch um die Freie Probe und seid erlöst? Ihr könnt eine Operation verhindern — Euer Leben retten. Schickt kein Geld; nur Namen und Adresse — keine Verpflichtung — an: Dr. Hildebrand's Laboratorien, 155 N. Union Ave., Chicago, Ill., Dept. 485, U.S.A.

KAUFMAN STATE BANK
Chicago, Illinois

Geldsendungen
Unter voller Garantie per „Post and Kabel" nach Deutschland, Oesterreich, Ungarn, Tschecho-Slovakei, Rußland usw. usw. zu billigen Preisen oder in Dollars

Darlehen, Hypotheken
3% Spareinlagen 3%
!!! Aufgepaßt !!!
Wir verkaufen

Schiffskarten
von und nach Europa zu Originalbedingungen der Schiffsgesellschaften, auf allen Dampferlinien.

Rundreisetickets
von New York nach

Hamburg oder Bremen	$175.00
Budapest und zurück	$192.00
Wien und zurück	$187.00
Prag und zurück	$190.00
Agram und zurück	$198.00
Bukarest und zurück	$199.00

Rußland
von Moskau, Kharkow oder Saratow nach Montreal, Canada $162.50

In Verbindung mit der
Aufwertung
deutscher öffentlicher Anleihen und Industrie-Obligationen stellen wir unseren Rat und Hilfe für die Anmeldung von Ansprüchen und den Umtausch gegen Abfindungsanleihen kostenlos zur Verfügung.
Wir bezahlen die besten
Barpreise
Deutsche Munizipal- und Industrie-Bonds
— all Ausgaben —
Quotierungen auf Ihre Bondbestungen mit Freude zugesandt. Anfragen und Offerten erbeten.

In vorgeschrittenen Jahren
kannst Du kräftig und bei guter Gesundheit bleiben durch den Gebrauch von
Forni's
Alpenkräuter
Es stärkt Deine Verdauungsorgane. — Es wirkt anregend auf Deine Nieren und Leber. — Es hält Deinen Stuhlgang in Ordnung. — Es kräftigt und baut Dein ganzes System auf.
Ein Versuch wird Dich überzeugen. Es ist aus reinen, heilkräftigen Wurzeln und Kräutern bereitet und enthält keine schädlichen Drogen, oder solche, deren Genuß zur Gewohnheit wird.
Keine Apothekermedizin. Nur durch Spezialagenten geliefert.
Man schreibe an
Dr. Peter Fahrney & Sons Co.
2501 Washington Blvd. Zollfrei in Kanada geliefert. Chicago, Ill.

Forni's Alpenkräuter, Heilöl und Uterine in Regina zu haben bei der Deutschen Buchhandlung, 1708 Rose Street.
Eine Flasche Alpenkräuter $1.50; portofrei zugeschickt für $1.75 Bei Bestellungen von 6 Flaschen auf einmal bezahlen wir selbst die Versandkosten.
Uterine $1.35, mit Post $1.50. Heilöl 60 Cents, mit Post 65 Cents.

Ein treuer Ratgeber und ein wahrer Schatz
— ist der „Rettungs-Anker"! —
Dieses Buch, klar, belehrend, mit vielen Abbildungen, sollte von beiden Geschlechtern gelesen werden! — Es ist von Wichtigkeit für alle.
Dieses unschätzbare, unübertreffliche Werk, 250 Seiten stark, liefern wir gegen Einsendung von 25c in Postmarken und dieser Anzeige frei ins Haus. (Registriert 35 Cts.) Auch in englischer Sprache erhältlich.
M. A. Ericius Remedy Co.
185 Pearsall Ave., Jersey City, N.J.

Eines ist bestimmt:
Lethbridge Beer
ist warhaftig gut