



Einfaches Kleid.

Das hübsche einfache Kleid kann aus feinem sowohl wie aus starkem Stoff hergestellt werden, auch kann es bei einer Herbsteingekleidung wohl als Modell dienen. In diesem Falle würde man den Ausschnitt des Mieders mit schwarzem Stoff unterlegen, etwa schwarzer Seide, und auch den breiten Umlegebogen aus schwarzem Taffet herstellen, genug, das Kleid ganz in schwarz halten. Die Beschreibung der Abbildung ist folgende: Weiße Batisthülle mit angeschnittenem Umlegebogen greifen vorne übereinander und füllen den vorderen Ausschnitt, von hier vermittelt kreuzweise ver schnürtes Band den Verschluss.



Den angeschnittenen Stücken sehen die gezogenen Busenärmel an, die an der Hand von Manschetten zusammengehalten werden. Der Rock ist dreibahnig und am oberen Rande gezogen. Material: etwa 5 m Stoff, 1 m breit, 1/2 m Batist, 1 m breit, 2/3 m bunte Seide, 50 cm breit. Das Kleid kann in seiner einfachen Form von jeder Altersstufe getragen werden. Für das reifere Alter empfiehlt sich selbstverständlich ein längerer Rock, als er hier gezeigt wird.

Reformbeinkleid für 13-15jährige Mädchen.

Wenn je, so sind gerade in unserer Zeit Reformbeinkleider für Frauen und Mädchen recht nützliche Gegenstände und sie billigen sich auch immer mehr ein, besonders seit man Frauen in ernster, schwerer Berufstätigkeit darin einhergehen sieht. Sie sichtbar sozusagen zum Spaß zu tragen, verwerfen wir allerdings ganz und gar, aber unter dem kurzen Rock bei Feldarbeit, bei Sanierungen aller Art, möchten wir sie dringend empfehlen. Wir stellen in nebenstehender Abbildung mit dem oberen, geschlossenen, dunklen Beinkleid gleichzeitig ein Beinkleid aus Waschstoff zum Einknöpfen dar, wie es im allgemeinen gut und praktisch gefunden wird. Doch bemerken wir, daß unserer Ansicht nach ein solches Einknöpfbeinkleid auch ganz vermieden werden kann, wenn man dunklen Baumwollflanell, etwa dunkelblau mit unauffälligen, schwarzem Muster — ganz einfarbig ist nicht ratsam — für die obere Hose nimmt, die dann ebenso oft wie jedes gewöhnliche Wäschestück in die Wäsche gegeben werden kann. Jedenfalls wird durch eine warme, geschlossene Hose der sogenannte wollene Rock aus früheren Zeiten überflüssig, was von praktischen Frauen für Groß und Klein seit langem als höchst angenehm empfunden wird. Man gebraucht für das Alter von 14 Jahren etwa 1 1/2 m Stoff 84 cm breit. Die beiden Beinkleider sind mit Seitenschluß eingerichtet. Die Teile der dunklen Hose sind zusammenzunähen und unten mit Gummizug zu versehen. Darauf wird der Gürtel aufgesteppt und der hintere Beinkleidteil dem Bündchen eingeträufelt.

Reformbeinkleid mit Einknöpfbeinkleid für Mädchen von 13-15 Jahren. Schnitt gegen Einkerbung von 45 Pf., sonst wie vorher erhältlich.



Reformbeinkleid mit Einknöpfbeinkleid für Mädchen von 13-15 Jahren. Schnitt gegen Einkerbung von 45 Pf., sonst wie vorher erhältlich.

Nachahmungen werden nicht gemacht.

Das vordere Bündchen ist $2\frac{1}{2}$ cm breit, 57 cm lang, das hintere $2\frac{1}{2}$ cm breit und 27 cm lang.

Eine hübsche Backfischtracht

Bilden die sogenannten Dirndlkleider in diesem Sommer, zu denen wir zwar kein Bild bringen können, aber eine einigermaßen geschickte Mutter wird Rock, Nieder und Bluse auch ohne genaue Ansicht nach Beschreibung und nach eigenem Geschmack arbeiten. Der Rockstoff ist buntgeblümt, wie er ja in verschiedenen Musterungen erhältlich ist. Die Dirndlkleiderstoffe sind nicht nur kleidsam und praktischer als einfarbige Stoffe, sondern durch die Musterung erhält sich eine größere Garnitur. Andwie verschiedenartig und mit welch geringen Mitteln lassen sich die Leibchen variieren. Neben dem Leibchen aus gebülmtem Stoff kann man aus einem kleinen einfarbigen Stoffrest ein Niederleibchen arbeiten, das dann durch verschiedene Blusen ergänzt wird. Steigt das Nieder unter dem Arm hoch an, kann man die Bluse, die nur aus den halblangen Ärmeln und Passenteilen

zu bestehen braucht, auch aus kleinen Stoffresten herstellen. Die Ärmel, die aus geraden Bahnen zusammengesetzt werden, zeigen eine Weite von 2,20—3 m und können garniturlos bleiben. In dem eleganteren Kleidchen ergeben schmale Falbela aus Waschtüll eine hübsche und flotte Garnitur; man verwendet hierzu am besten abgepaßte Streifen, die dann nicht gesäumt zu werden brauchen. Die kurze Leibchenform ist die gegebene Backfischform, doch darf die Taillenzinie nicht zu hoch gerückt werden; am kleidsamsten ist es stets, wenn der Rock niederartig ansteigt und hier bei dünnen Stoffen mehrfach eingereicht ist. Das Niederleibchen reicht etwa 2 cm über den Ansatz des Rockes; die vorderen Ränder, die nach oben auseländertreten, werden durch Schnürschluß, der über kleine Silberknöpfe greift, verbunden. In der Bluse sind Vorder- und Rückenteile zu einem runden Ausschnitt mehrfach eingereicht; der halblange Ärmel bildet eine Puffe nebst eingereichter Falbel. Erforderliches Material: für den Rock 3,50 m, 80 cm breit, für das Nieder: 1,50 m 50 cm breit, für die Bluse 2 m, 70 cm breit.

Hauswirtschaft und Garten.

Studiert die Biene! In der Trachtzeit muß der Bienezüchter ständig die Bienen und die Bienenzpflanzen im Auge behalten. Er muß genau feststellen, welche Pflanzen von den Bienen besogen werden, zu welcher Tageszeit diese Blumen am meisten Honig liefern, und ob sie sich ein Jahr verhalten wie das andere. Auch beobachtet man den Unterschied der Tracht an heißen, sonnigen und bedeckten Tagen und sieht zu, ob die üppigen oder die ärmlichen Exemplare der Pflanzen am besten besogen werden. Es ist höchst interessant. So werden von den mageren Pflanzen nur die kümmerlichen Exemplare von den Raupen gefressen, während die üppigen nicht angerührt werden. Studiert man so einige Jahre die Biene, so weiß man von selbst, was geschehen muß, um sie zu verbessern.

Die Fischzucht versagt im Kriege, weil sie im Frieden nur zu wenig gepflegt wurde und es heute an Anleitung fehlt. Und doch könnte so mancher, der ein kleines Wasser hat, durch die Fischzucht seinen knappen Tisch bereichern und viel Geld verdienen. Also nur Fische eingezucht! Jeder Teich kann Fischlaich schaffen. Man wende sich an die nächste Fischzuchtanstalt und erbitte sich fachgemäßen Rat, der nach Lage der Sache besonders erteilt werden muß, werden die Fische nicht mehr allzu groß, so ist man sie schon etwas kleiner. Im Kriege sollte man nichts unbenutzt lassen.

Das Tischleinbedeck mit unserer Mutter Natur. Alljährlich im Spätsommer überschüttet uns der Wald mit seinem Reichtum, den Pilzen. Leider aber herrscht im Volk über unsere Pilze und deren Verwertung im Haushalte noch viel Unkenntnis. Tausende von Rentnern des schmachtigen und nahrhaften „Waldbgmüßes“ kommen alljährlich um. In den Großstädten zählt man schweres Geld dafür, und an vielen Orten geht man achlos an den wertvollen Pilzschatz vorüber. Unsere Wälder bergen eine große Zahl von essbaren Pilzen. Im April wachsen die Morcheln und Lorcheln, dann folgen die Matspilze, im Juni oft schon die Pfefferlinge. Ende Juli erfreut uns der Wald durch Steinpilze, Birkenpilze, Maronenerhringe und Krempelinge. Der August ist der pilzreichste Monat des Jahres, besonders nach gewitterschwülen Nächten. Außer den genannten finden wir eine Menge, die oft stehen gelassen werden, wie Stimmelpilze, Reispilze, Kuhröhrlinge, Perlpilze, Parasolpilze und selbst sogar Regenbärte. Im Spätherbst sind die Grünlinge sehr begehrt.

Ueber den Nährwert der Pilze ist lange Zeit in der Gesehrtenswelt gestritten worden. Einige hielten dieses kostbare Waldbgmüß für wässeriges, daher nutzloses

„Schwammzeug“ und verschmähten den Genuß, da sie die Pilze nur als „Geschwüre“ der Erde ansahen. Heute, wo der Chemiker auf diesem Gebiete der Ernährungsfrage aufklärend gewirkt hat, weiß man, daß in den Pilzen Nährsalze aufgelöst sich vorfinden, die entweder als Eisen blutbildend oder als Kali und Phosphorsäure aufbauend wirken. Vor allem aber wirkt das „Mucin“ anregend auf die Geschmacksnerven, und deshalb ist die Nachfrage, besonders in den Städten, nach diesem Gemüße sehr bedeutend. Steinpilze enthalten getrocknet 36 bis 40 Prozent Eiweiß, stehen im Nährwerte also noch über Erbsen.

Was nun die Vergiftung durch Pilze anbelangt, da wird leider nur zuviel übertrieben. Sobald man Pilze nicht frisch verbraucht, gehen sie wie Fische infolge der anhaftenden Bakterien in Fäulnis über, dann sind sie ungenießbar und wirken gesundheitsschädigend. Morcheln, die man nach Mitte Mai sammelt, sind fast immer zäh wie Leder. Von den sieben giftigen Pilzen, die es überhaupt nur gibt, kommen bei uns vier besonders in Frage, der Fliegenpilz, der Satanspilz, der Kartoffelbovist und der Knollenblätterschwamm. Die Giftigkeit der Giftpilze, Speitänrlinge und Schwefelpilze ist noch nicht nachgewiesen. Selbst beim Fliegenpilz ist hinsichtlich seiner Giftwirkung das Rätsel noch nicht gelöst. Die Russen sollen aus den Fliegenpilzen ein berausches Getränk bereiten, das noch schärfer wirkt als ihr „Wuttik“.

Nun zu der Zubereitungsart. Unsere Landfrauen gessen meist das erste Pilzwasser weg, also gerade das Beste, das Nahrhafte. Das ist genau so, als wollte man beim Rindfleischkochen die Brühe wegschütten und die ausgekochten Fleischfasern auf den Tisch bringen. Wer so recht den „Mucin-Geschmack“ liebt, läßt sich die Pilze recht klein wiegen, im eigenen Saft mit etwas Fett oder Butter schmoren und mit Salz, Pfeffer, Zwiebel und vor dem Anrichten mit grüner Petersilie würzen. Zu Pilzsuppen eignen sich fast alle Pilze. Auch als Salat mit Öl, Pfeffer und kleingehackter Zwiebel läßt sie niemand stehen. Ein vorzügliches Gericht ist ein Pilzallerlei, das sich aus den verschiedensten Sorten zusammensetzt, süßsauerlich zubereitet mit Lorbeerblatt, Zwiebeln, Gewürzkrönern und mit einer Mehlschwitze sautig gemacht, also genau so nach Art der Raddaunensuppe oder des „Königsberger Flecks“. Werden saure Gurken dazu verwertet, dann schmeckt's ragoutartig; mit feingewiegten Sardellen oder Seringen hergerichtet, wie „Königsberger Klopse“, wird's auch gern gegessen. Kurz, die Pilze können gar nicht genug empfohlen werden! Darum auf und sammelt den Reichtum, den euch unsere Wälder bieten! Seht euch an das Tischlein unserer gütigen Mutter Natur!



Weder hatten die Frauen viel zu klagen, die am heutigen Sonntagnachmittag bei Fräulein Huber zu Gaste waren. Den Einen fehlte das Obst und Gemüse zum Einkochen, die anderen hatten zwar Früchte, behaupteten aber keinen Platz zum Aufbewahren der Gläser zu haben.

„In meiner Wohnung ist kein Fleck, an dem es nicht schimmelt!“ fügte Frau Klein hinzu.

„Dann trocknen Sie doch das Gemüse; auch einiges Obst läßt sich gut dörren, z. B. getrocknete Birnen, Äpfel, Pflaumen.“

„Hören Sie auf, Fräulein Huber! Ich habe es versucht, das dauert ewig und drei Tage, ehe es fertig ist und man muß fortwährend den Herd heizen bei dem Kohlenmangel!“

„Das dürfen Sie natürlich nicht, einen Ofen extra heizen, höchstens wer auf dem Bande Holz zur Genüge hat und einen Backofen, kann sich das leisten. Aber Sie hätten doch am Fenster in der Sonne trocknen können, da Ihre Wohnung doch nach Süden geht, soviel ich weiß.“

„Meine Fenster! Doch nur die von der guten Stube, und die muß ich doch geschlossen halten wegen der guten Sachen, die dort stehen; die ziehen doch sonst von der Sonne aus!“

„Aha! Das war ja nun auch so ein Thema, über das Fräulein Huber so viel zu sagen hatte, daß, wenn einmal die Rede darauf kam, sie immer nicht wußte, von welcher Seite sie es anpacken sollte.“

„Also die leidige gute Stube!“ rief sie ausnahmsweise erregt, „die geht Ihnen über Ihre und Ihrer Angehörigen Gesundheit? Wenn Sie die Fenster ängstlich schließen vor Luft und Sonne, ist es doch kein Wunder, wenn es überall schimmelt, wie Sie vorher selbst sagten. Vor dem Kriege hatte man angefangen, Wohnungspfleger und verständigerweise auch Pflegerinnen anzustellen, eine Bestrebung, die hätte zu großem Segen werden können, aber die leider eingeschlafen zu sein scheint. Diese behördlich Angestellten haben festgestellt, daß bei 90 Prozent von beaufsichtigten Wohnungen, also in belagerten allen Fällen der Unverstand der Bewohner, sagen wir der Hausfrauen — an etwaiger Feuchtigkeit und dergleichen Schäden schuld gewesen seien und nicht die Bauart, oder gar der Hauswirt, der aber trotzdem derjenige ist, der nachher stets aus seiner Tasche die beschädigte Wohnung wieder in Ordnung bringen muß, denn die Mieteinnahmen bringen das nicht etwa ein. — Und nun die Möbelschäden, die nicht ausbleichen sollen, die werden ja doch nach einer Reihe von Jahren

schadhaft, oder die Besitzerin findet sie unmodern und wünscht sie deshalb erneuert!“

„Ach nein“, meinte eine Frau, „die hinterläßt man doch gern seinen Kindern, oder gibt sie der Tochter mit zur Aussteuer!“

„Glauben Sie das wirklich, liebe Frau? Wenn Ihre Möbel bis an Ihr Lebensende gut bleiben, so werden Ihre Erben ganz sicher die Bezüge später ändern, deshalb brauchen Sie wirklich nicht stets hinter dunklen Vorhängen zu sitzen. Dazu könnte uns übrigens unsere gute alte Frau Matthies von ihren Erfahrungen berichten. Die hatte nämlich auch ihre „Sachen“ immer geschont und gespart, und was war das Ende? Zum Glück hat sie es nicht zu tragisch genommen, nicht wahr, liebe Frau Matthies? So wichtig sind Ihnen „Sachen“ nicht?“

„Ach nein, gar nicht!“ sagte Frau Matthies. „Das habe ich mit der Zeit verlernt.“ Und nun erzählte sie lachend und mit viel drastischem Humor, wie sie für ihren Jungen die gute grüne Plüschgarnitur habe aufheben wollen, die sollte er haben, wenn er sich mal verheiratete, und stets hätte sie Klammbezüge darauf liegen gehabt, immer in Angst geschwebt hätte sie, wenn einmal ein Sonntagsbesuch gekommen sei und man auf den guten Polstern ohne Bezug gesessen hätte, und kein Strahl Sonne durfte sie je beschienen — und schließlich habe ihre Schwiegertochter die Möbel viel zu unmodern gefunden, langweilige Fabrikmöbel wollte sie überhaupt nicht haben, sondern allerhand alttümlichen Hansrat hätten sie und ihr Sohn sich in Bauernhäusern zusammengekauft und eine sogenannte „Garnitur“ erinnerte sie immer an das Spechzimmer eines Zahnarztes, und das wäre doch eine sehr unangenehme Erinnerung — nicht wahr, Mütterchen, so sagte sie.“

„Das ist aber gar nicht nett von Ihrer Schwiegertochter, nehmen Sie es mir nicht übel“, pläpte da eine andere Frau heraus.

„Ganz recht hat sie gehabt!“ rief aber da Frau Matthies. „Ich habe vollständig eingesehen, daß sie recht hat. Reizend behaglich ist die Häuslichkeit meines Sohnes. Nichts Stiefes, kein ängstliches Behüten toter Sachen auf Kosten der Gemütlichkeit. Mitten in die Wiese hinein hat er sich doch sein kleines Haus gebaut, in die Bretten, im Sommer stets offenen Fenster flutet das Sonnenlicht, keine „Stores“, keine „Jalousien“, das eine ein englischer, das andere ein französischer Begriff — und schimmeln wird es dort ganz gewiß nicht.“

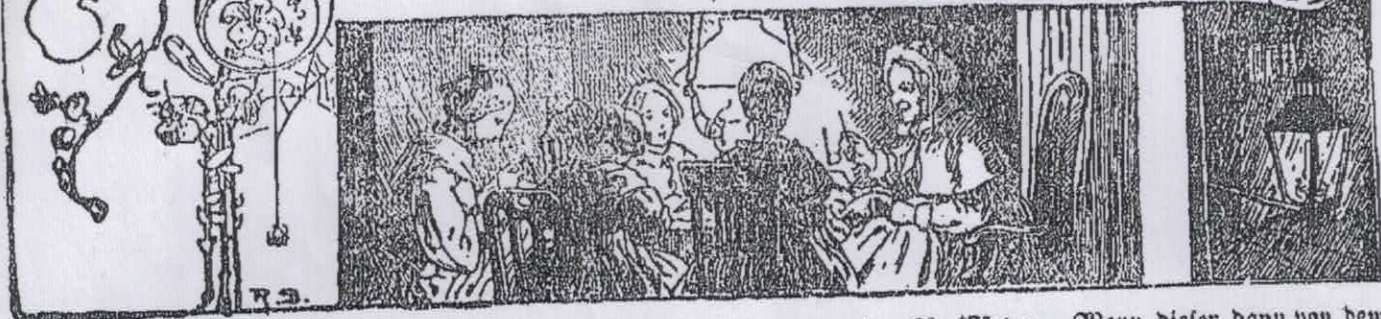
„Ja, da sind wir allerdings weit abgekommen von unserem Gespräch über das Aufbewahren von Obst für den Winter. Also ich rate nochmals zum Trocknen von Obst, Gemüse und besonders von Pilzen, wenn es auch lange dauert. Da braucht man vor dem Schimmeln keine Furcht zu haben, man steckt die getrockneten Früchte in Papierdüten und hängt sie auf dem Boden auf.“

„Ich stelle die Düten einfach auf einen hohen Kleiderschrank, dort sieht sie kein Mensch von unten und sie stehen trocken und man hat sie leicht zur Hand“, sagte Frau Werthold.

„Gewiß, das geht auch. Die Hauptsache ist, daß jeder jetzt nichts umkommen läßt und soviel im guten Sinne einhamstert, als er nur kann. Jetzt ist die Zeit der angestrengtesten Arbeit, aber „wer nicht arbeitet, soll auch nicht essen“. Dies Wort hat jetzt eine ganz besondere, geradezu harte Bedeutung erlangt. Das müssen wir uns jetzt im Spätsommer und Herbst stets vorhalten.“

M. R.

die Arbeitsstube

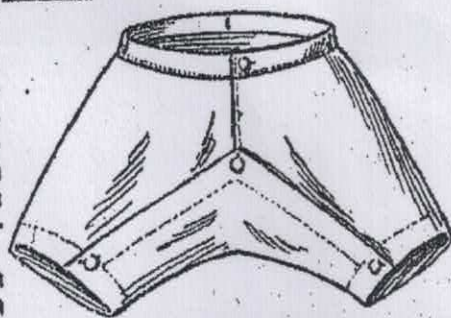


Trägerrock für junge Mädchen. Der Trägerrock ist zurzeit das beliebteste Kleidungsstück für unsere jungen Mädchen und

ungen bedecken und
er ist auch anmutig
und praktisch zu-
gleich. Von der
Bluse ist nämlich
nicht viel sichtbar,
und gerade diejeni-
gen Teile, die leicht
schadhaft werden,
sind verdeckt. Wenn
man nun kleine Reste
zu einer Bluse be-
sitzt, kann man diese
gut verwenden, in-
dem man aus Futter-
stoff eine Bluse her-
stellt und den Aus-
schnitt falsch aufsetzt.
Nur die Blusen-
ärmler würden grö-
ßere Stoffstücke er-
fordern. Der drei-
bahnnige, rundge-
schnittene Rock wird
am oberen Rande
gezogen einem Bund
zwischengehoben.
Die zu einem Nieder
erweiterten Träger
mit tiefem Aus-
schnitt, sowohl vorne,
wie im Rücken,
werden an den
Ärmeln, sowie im
Taillenschluß ge-
reicht, wo ein gleich
geschnittener Schoß
angest. Ein Seiden-
gürtel mit Schleife
deckt die Ansamml.
Material: etwa
3½ m Stoff, 1,20 m
breit, ¼ m Seide,
50 cm breit. Man
kann den Anzug
auch aus buntem
Stoff für den Winter
herstellen, einfarbig,
gestreift oder anders
gemustert. Stillsch
steht eine einfarbige

Rand an den Rock legen. Wenn dieser dann von dem Blusenstoff hergestellt würde, könnte das den Anzug nur verschöner. So kann man sich mit solchem Trägerrock auf alle Weise helfen. — Uebrigens können auch ältere Frauen und Mädchen einen Trägerrock tragen, er müßte dann nur länger geschnitten sein, als er hier gezeichnet ist und müßte vielleicht Ueberärmel bis zur Ellenbogenlänge aufweisen können. Der kurze Schoß könnte auch für weniger schlanke Personen in Fortfall kommen.

Etwas für die Kleinen (Windelhäschen).
Endlich bringen wir wieder einmal ein Kleidungsstück
für die Kriegskindern, und zwar ein recht nützliches,
für das man auch



Geschlossenes Beinkleid (Windelhöschen) für kleine Kinder. Schützt gegen Einfenbung von 35 Pf. in Briefmarken erhältlich. Adresse: Schriftleitung der "Arbeitsruhe", Potsdam, Jungestr. 37.

umgibt ein mit Knopflöchern versehener doppelter
Bundstreifen. Material: 55 cm. Körperbarchend in 80 cm
Breite, 4 Wäscheknöpfe.

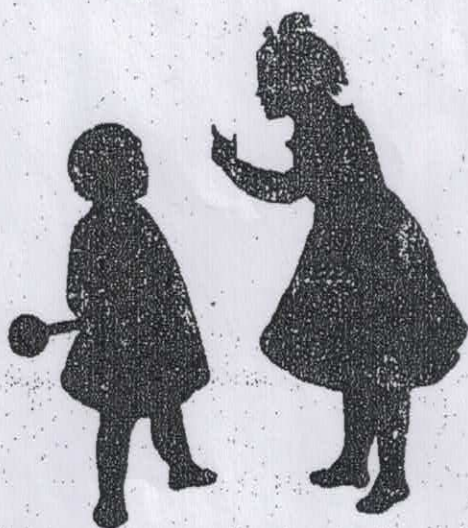
Briefkastenecke.

Alter Leser des „Boten.“ Gewiß haben Sie recht. Ihre alten Augen haben Sie nicht betrogen, wie Sie zuerst geglaubt haben. Die Abbildung des Reformbeinkleides in unserer Nummer 36, die während der Ferien der Schriftleitung gedruckt wurde, steht auf dem Kopf. Sie möchten wissen, wie das kommt? Der Bildstock ist versehentlich verkehrt in den Rahmen der betr. Seite eingesetzt worden. Aber unsere kundigen weiblichen Leser werden das sofort erkannt haben, wie ganz besonders zahlreiche Bitten um Schnittmuster zu diesem sehr praktischen Kleidungsstück beweisen.

Schnittmuster. Unsere Schnittmuster machen uns mehr Sorge als die lieben Leserinnen ahnen, und zwar augenblicklich wegen der Beschaffung des Papiers, aus dem sie geschnitten werden. Erstens bekommt man kaum noch verwendbares, und wenn, dann ist es gerade viermal so teuer als in Friedenszeiten. Wir werden mit der Zeit vielleicht gezwungen sein, bedrucktes Papier zu verwenden, um den Schnittmusterverkauf aufrecht zu erhalten und wieder billiger betreiben zu können. —

Trägerrod für junge Mädchen.
Schritt zum Rod in Größe I (Gr. 42 = 92
cm Oberweite) gegen Entsendung von 50 Pf.
in Briefmarken erhältlich. Abz.: Schrift-
leitung der „Arbeitsruhe“, Potsdam,
Sunterstr. 37. Rücknahmeforderungen werden
nicht gemacht.

Bluse und ein bunter Rock aus oder umgekehrt, möglichst nicht zweierlei Muster. Ist der Rockstoff knapp, kann man auch zum Beispiel einen einfarbigen, breiten unteren



*Ich will Dir etwas sagen
Vonden langen Tagen
Und den kurzen Wochen,
Da hab'n wir nichts zu
kochen
Als ein bißchen Sauerkraut
Und dazu einen Knochen.*



Kinderreim.

Zeichn. von Emmy Gremer.

„D, da fragen Sie mal unsere Mäcken-
doktorin. Sie hat uns neulich schon ein
sehr angenehmes Rezept gesagt für Butter-
milchsuppe mit grünen Kräutern gekocht.“

„Gewiß kann man Buttermilch kochen,
wenn man dabei langsam und stetig darin
rührt“, sagte Fräulein Huber. „Eine süße
Speise oder einen Pudding koche ich fol-
gendermaßen: Die Buttermilch setze ich auf,
tue eine Prise Salz, ein wenig Zucker, ein
Stückchen Vanille, etwas Zimmt und viel
Zitronenschale an, alles nach Geschmack.
Dann quirlen Sie entweder Kriegsmehl oder
Säfermehl in kaltes Wasser ein und rühren
den Brei unter die kochende Milch. Auf
einen halben Liter können Sie drei gute
Eßlöffel voll Mehl nehmen. Wenn Sie
Griech haben, ist es noch besser.“

„Maisgriech haben wir bei uns be-
kommen“, rief eine Frau aus einem Nach-
barort. „Aber der schmeckt bitter, Fräulein
Huber. Kann man nichts dagegen tun?“

„Gewiß, Sie schütten den Griech einige
Stunden vor dem Gebrauch in kaltes
klares Wasser, gießen das Wasser später
ab und wiederholen das mehrmals. Der
bittere Geschmack verliert sich dadurch fast
ganz. Auf solche Weise können Sie also
auch Buttermilch verwenden. Solche Speisen
mit verdünnter Marmelade genossen, sind
ein sehr wohlschmeckendes gesundes Nah-
rungsmittel, keine „bloße Dackerei“, wie
man wohl früher von süßen Sachen sagte.“

„Acht, ganz gewiß nicht! — Danke schön,
Fräulein Doktor, für alle heute wieder er-
haltenen guten Ratsschlägel!“ M. K.

Das echte Glück.

Wo liegt das Glück?

Liegt's in der Freundschaft herzlichster Vertraulichkeit?
Kannst du es finden in des treuen Freundes Ergebenheit?
Gar schön strahlt uns der Freundschaft Licht, —
Doch nein, — das echte Glück ist's nicht.

Wo liegt das Glück?

Liegt's in der ersten Liebe Rosenlagen?
Liegt es in Liebeslust und Sehnsuchtsklagen?
Gar schön ist freuer Liebe reines Licht, —
Doch nein, — das echte Glück ist's nicht.

Wo liegt das Glück?

Liegt es in rastlos klühnem Streben?
Ist's im Verufe dir gegeben?
Gar schön ist die Zufriedenheit, —
Doch nein, — das echte Glück liegt weit

Wo liegt das Glück?

Wo liegt das Glück? — Auf Erden nicht.
Ach, nur bei dir, o Gott, im Licht.
Das echte Glück, es ist dir nicht auf dieser Welt beschieden:
Das schenkt dir Gott dereinst in seinem ew'gen
Himmelsfrieden. A. S.

Ein Lutherwort für unsere Zeit.

„Deutschland ist mächtig, wenn Gott hilft und wenn die Unsere es nicht hindern. Aber wenn er
uns selbst ist, dann nimmt er den Mut weg. Allein man hört nicht darauf. Ich habe Sorge, daß meine
Weissagungen sich bewahrheiten, die Menschen unbüßfertig bleiben und nicht auf Gott hören. Deshalb
aber fällt ein Land; denn Gott kann nicht fragen, daß sein Name gelästert, sein Wort verachtet wird.
Er hat's noch nie gelitten. Darum gedenke ein jeder, daß er das Evangelium behalte, damit wir einst
zu den Scharen seiner Auserwählten gelangen und des Gerichtes festiglich erwarten.“

(Aus einer Predigt am 25. November 1537.)



Zwei Herbstmäntel für kleine Mädchen.

Manche Mutter wird denken: Was braucht meine Kleine noch einen besonderen Herbstmantel? Wenn es ihr zu kühl ist, im bloßen Kleide zu gehen, zieht sie eben den Wintermantel über — aber damit dürfte sie doch unrecht haben. Denn ein richtiger Wintermantel ist eben an Herbsttagen viel zu warm, hingegen reicht ein Herbstmantel oft bis gegen Weihnachten aus, wenn wir nämlich einen milden Winter bekommen, wie ja aus allerhand Anzeichen mehrfach gedeutet worden ist, und was auch nur zu sehr zu wünschen wäre. Auch solch Mäntelchen läßt sich aus Altem herstellen, z. B. aus dem Schlafrock des Vaters oder aus dem dicken Regenmantel der Mutter, wenn man die noch guten Stücke verwertet. Unsere beiden Mäntel sind ganz verschieden in der Form, aber beide sind sehr niedlich.

Der erste mit dem kurzen Leibchen, der zweite in der schnell beliebten gewordenen Blockenform. Statt des karierten Stoffes kann beim zweiten Mantel auch einfarbiger genommen werden. Es folgen die näheren Beschreibungen.

1. Mäntelchen mit kurzem Leibchen. Wir sehen hier das kurze Leibchen, das anlegend mit einem großen Klettnopf schließt. Am Halsauschnitt legt sich der breite, etwas ansteigende Schalragen, der mit Oberstoff bekleidet ist. Die ergänzenden Mantelteile sind gerundet zugeschnitten und würden bei Wolstoff glatt, bei Verwendung von Seide angereicht ansetzen. Das gleiche gilt vom Einsetzen des Ärmels, der vorn mit einem Aufschlag abschließt. Erforderl. Material: etwa 1,50 m Stoff, 1,30 m breit.

2. Mantel im Blockenschnitt. Das praktische Mäntelchen

zeigt den schlichten Blockenschnitt, der in mäßiger Weite ausfällt. An der Vordrage ist das Karo schräg genommen, doch würde man, der Stoffersparnis wegen, das Karo jetzt gerade verarbeiten. Revers und Liniege-



Herbstmäntelchen mit kurzem Leibchen für Mädchen von 6-8 Jahren. Schnitt gegen Einsendung von 45 Pf. in Briefmarken erhältlich. Adresse: Schriftleitung der Arbeitsstube, Potsdam, Junterstr. 37.



Herbstmante im Blockenschnitt für Mädchen von 11-13 Jahren. Schnitt wie bei Nr. 1 erhältlich.

tragen sind mit Oberstoff bekleidet. An die langen, engen Ärmel flügt sich ein Maschettenaufschlag. Beim Aufsetzen der Taschen muß man darauf achten, daß die Karo genau mit denen des Mantels übereinstimmen. Erforderliches Material: etwa 2,75 m Stoff, 1,20 m breit.

Vollstrachten auf der Weltausstellung in Chicago zur Schau gestellt wurden, hat die amerikanische Frauenwelt viele Anregung dort gewinnen können. Wir aber lassen den Schatz — es sei nur an die reizvollen Trachten des Elsass und des Markgräber-Landes erinnert — verkümmern. Hoffentlich tritt noch Wandel ein."

Die Bekleidungsart der Spreewälderinnen freilich würde sich als allgemeine Tracht wohl kaum verwenden lassen, sie ist viel zu kompliziert und zu kostbar. Zumal jeht, wo das Meter Tuch, wenn es überhaupt noch aufzutreiben ist, 20 bis 30 Mark kostet. Aber zum Glück scheinen auch die Spreewälder reich an Vorräten zu sein, denn man merkte keine Abnahme der Keppigkeit ihrer Kleidung, die dem ganzen Landstrich diesen eigentümlichen, nirgend anders empfundenen Reiz verleiht, allerdings im Zusammenhang mit der Eigenart der Landschaft. Gerade jeht, wo auch dort meist nur Frauen zu sehen sind — wenn man die vielen russischen Kriegsgefangenen ausnimmt, die sich dort bei der Ähnlichkeit ihrer Sprache mit der wendischen Landessprache übrigens sehr wohl befinden — fällt es einem auf, wie gut die Tracht in die Landschaft paßt, wie sauber bleiben die kurzen Röcke in den rassen Wiesen mit den schmalen Pfaden, wie ungehindert sind die Trägerinnen beim Stehen im Rahn, um diesen durch „Staten“ vorwärts zu bringen, was pfeilschnell geht,

aber auch wie ungehindert sitzen sie auf dem Mode, wobei das häßliche Strampeln ganz verschwindet. Die kaltenreichen streifen Röcke lassen es nicht sehen. Mein, ich hoffe mit dem Bund Heimatschutz, daß die Vollstrachten sich noch möglichst lange erhalten und jede Erinnerung hierzu wollen wir doch freudig begrüßen.
Deine Eva Marie.

Briefkastenecke. Die Bestellerinnen von Schnittmustern werden gebeten, ihren Namen und den Namen ihres Wohnortes doch recht deutlich zu schreiben! Oft können wir diesen letzteren nur mit Hilfe des Poststempels entziffern. Besonders auch täuschen sich die Leserinnen auf dem Lande recht häufig darin, daß sie glauben, jedermann im ganzen Ort wisse, wo sie wohnen, und sie brauchten nur den Ortsnamen anzugeben, um aufgefunden zu werden. Das mag in Friedenszeiten zutreffen, aber jeht bei öfterem Wechsel der Postangestellten, die auch gar nicht immer aus dem Orte selbst stammen, ist es nötig, daß die Straße genannt wird, oder wo kein Straßenname vorhanden, bei einzelnen stehenden Häusern, die Nummer des Hauses. Durch unvollständige Adressen sind uns in letzter Zeit so viele Weiterungen und Portoverluste entstanden, daß wir von nun an keine Schnittmuster mehr verschicken, wenn Straße und Hausnummer nicht genannt sind.

HAUSWIRTSCHAFT UND GARTEN.

Fragen und Antworten.

In der Annahme, daß auch vielen anderen Familien eine Anleitung zur Selbstbereitung eines guten Rübenkrautes und Zuckers wünschenswert sein wird, bitte ich höflichst, doch in „Hauswirtschaft und Garten des „Boten““ baldmöglichst eine solche Anleitung geben zu wollen. In hiesiger Gegend haben viele mittlere und kleine Haushaltungen in diesem Jahre erstmalig Zuckerrüben angepflanzt. Doch besteht über die Gewinnung des Krautes und Zuckers noch vielfach Unklarheit, besonders auch darüber, ob der Zusatz anderer Früchte üblich oder wünschenswert und zweckmäßig ist.
Frau Joh. W.

Die Gewinnung von Zucker aus Zuckerrüben ist nicht zu empfehlen, weil im Haushalt zu umständlich, wohl aber eignet sich der Rübensirup vorzüglich zum Süßen. Die Zuckerrüben werden mit harter Bürste gründlich gesäubert, bei nicht zu großen Mengen ist es ratsam, die Rüben zu schälen, da die Schale leicht einen bitteren Geschmack hervorruft, jedenfalls müssen alte, schlechte Teile sorgsam entfernt werden. Dann schneidet man die Rüben in kleine Stücke und läßt sie mit wenig Wasser gar kochen. Die weichgekochte Masse wird dann gründlich ausgepreßt, am Besten in einer Presse, die vielleicht zu gemeinsamer Benutzung von mehreren Haushaltungen angeschafft werden kann, wo sie nicht vorhanden. Der ausgepreßte Saft wird

durch ein Tuch gegossen und zu Sirup auf mäßigem Feuer eingekocht. Um das Anbrennen zu verhüten, legt man auf den Boden des Topfes oder Stiefels einige Porzellanscherven. Während des Kochens muß der Saft häufig abgeschäumt werden. Wenn man den Sirup recht klar haben will, so muß man ihn, wenn er zur Hälfte eingedickt ist, abgießen, 24 Stunden stehen lassen, danach vom Bodensatz abgießen und am andern Tage fertig eindicken. Mit Obstsaft vermischt, ist der Geschmack feiner, für gewöhnlich jedoch wird das Rübenkraut ohne Zusatz anderer Früchte hergestellt. Aus Dunkelrüben und Mohrrüben kann man auch Rübensaft herstellen, sie sind aber nicht so ertragreich wie die Zuckerrüben. Die Abfälle und Rückstände finden als Viehfutter Verwendung.
H. M.-S.

Sehr gut gefällt mir auch in Ihrem „Boten“ die Rubrik „Fragen und Antworten“ und ich benutze sie gleich, um zu fragen: Wie kann man Kellerschnecken vertreiben? Sie sind so unappetitlich wie schädlich.
E. W.

Das beste Mittel zur Vertilgung aller Arten von Nachtschnecken ist das Absuchen bei Dunkelheit mit einer Laterne. Sie vertriehen sich auch unter Brettern, ausgehöhlten Kartoffeln oder ähnlichen Schlupfwinkeln und müssen dort häufiger abgesehen werden.
H. M.-S.

Verantwortliche Schriftleitung: Frau Marie Krübs, Potsdam. — Druck der Vereinsdruckerei G. m. b. H., Potsdam. Erscheint 14 tägig. Viertelj. 30 Pf., d. die Post 40 Pf. u. 6 Pf. Bestellgeld. Stiftungsverlag-Potsdam.

Voll. Mit umflortem Blick denkt es all der Toten . . . der Toten . . . Und mit bangender Frage sieht es in die kommenden Tage: „Wie lang noch — all dies Weinen, dies Sorgen, dies Entbehren?“ Und rings um unsere Gasse dampft der Nebel, durch den roter Feuerchein zuckt, der Haß der Welt, der uns zu verschlingen droht. „Ein Bild für unser Volk“ — kein Wunder, daß es so still ist unter uns, wie bei Menschen, deren Herz von der Ueberlast des Grames zerdrückt wird! —

Es war am Abend desselben Tages. Wir gingen auf die Höhe über Meresburg. Der Regen war vorüber. Sachte hoben sich die Wolken, die um die welken Seeufer lagen. Es war, als lösten sie sich völlig auf in einen lichten goldnen Schein. Wie Feuer sprühte die Mitte des Sees, es war wie ein frohes, seliges Bächeln, mit dem die welke Wasseroberfläche der Sonne entgegenblickte. Und —

„Sieh, was ist dort im Süden, das sich aus den sinkenden Wolkentwänden heraushebt?“ fragte ich meinen Gastfreund.

„Das ist der Säntis!“ war die Antwort.

Es dauerte noch eine halbe Stunde. Dann funkelte der Gipfel des Schweizerberges wie ein Riesen-

block glühenden Eisens. Die Silberbänder neugefallenen Schnees wandelten sich in goldene Ströme. Jede Furche, jede Schrunde in dem Felsleib des Bergriesen zog sich in tiefblauen Schatten durch die strahlende Pracht, die aus dem Purpur des abendlich verdämmenden Sees herauswuchs.

„So sieht man ihn ganz selten!“ jagte mein Gastfreund. „Nur nach einem Gewitter, das allen Dunst und Nebel aus der Luft wäscht, hat man dies Leuchten!“

Nun schoß mir durch den Kopf das Wort, das ich am Morgen gehört hatte: „Ein Bild für unser Volk!“

Ja — das wollen wir festhalten. Mag es in der Gegenwart noch so trüb aussehen, mögen Not, Sorge, Tränen und Leiden uns alle dumpf und finster gemacht haben — das sind nur die schweren Regentage, in deren Nebeldampf wir stecken. Und die müssen doch nichts anderes tun als die Luft reinwaschen. Von viel Säklichem, Wüstem, Gemeinem, das auf uns lag, müssen sie uns säubern. Bis der Tag kommt, an dem unseres Volkes Seele strahlt in der Sonne des Friedens — verklärt durch sein Leid, geläutert durch seine Not. Das bleibt deine Hoffnung, waderer Dentscher! Sie wird nicht zu Schanden. —

R. Hefelsacher.

Bei der Küchendoktorin.

In allen Haushaltungen wird doch jetzt fleißig für Wintervorräte gesorgt; trotzdem ruhten gar viele Hausfrauen an diesem Sonntag einmal von ihrer Arbeit aus und waren in besonders großer Zahl in Fräulein Hubers gemittlicher kleiner Wohnung am Nachmittag erschienen. Aber das Fräulein wunderte sich, daß so viele noch über Marmeladefochen im Unklaren waren, wo doch in allen Zeitungen und Zeitschriften, in Kalendern und Merkblättern Ratschläge auf diesem Gebiet gegeben wurden.

„Ich kann nur immer wieder raten, alles einzukochen, was an Früchten in Ihren Bereich kommt“, sagte sie zu ihren Gästen, „ich habe kürzlich Marmelade von lauter Wildlingen gegessen, Maulbeeren, Brombeeren, Fliederbeeren und Ebereschen zusammen, sie schmeckte vorzüglich und war sehr süß, obgleich wenig Zucker angetan war. Diese Früchte wird es jetzt allerdings kaum noch frisch geben, aber Sie sehen daraus, wie vielerlei Obst man zusammenbringen kann, ohne dem guten Geschmack zu schaden. Wir haben jetzt immer noch Äpfel, Kirschen und — Zitronen.“

„Zitronen?“ riefen mehrere Frauen gleichzeitig, „doch nur als kleine Beigabe, z. B. zu Kirschen.“

„Ja, zu Kirschen hatte ich bisher nur immer die gelbe Zitronenschale in feine Streifen geschnitten und mitgekocht, außerdem den Saft angetan. Den Rest der Zitronen hatte ich stets weggetan. Neulich kam ich auf den Gedanken, diesen von etwa 12 Zitronen auch zu benutzen. Ich schnitt die Schalen klein und kochte sie so lange, bis sie zu einem Gallertbrei verfloßen waren, der

verstift, vorzüglich schmeckte, wie feine Orangenmarmelade.“

„Ach, die mag ich gar nicht, sie hat solchen bitteren Nachgeschmack“, sagte eine der Sonntagsgäste. „Nebenhaupt, woher all den Zucker nehmen, um so viele Marmelade zu kochen?“

„Machen Sie es wie ich“, sagte die Küchendoktorin, „kochen Sie die Marmelade ganz ohne Zucker, aber zum Haltbarmachen mit etwas benzoesaurem Natron. Das ist ein weißes Pulver, käuflich in Drogerien und Apotheken für wenige Groschen. Die Vorschrift ist: Ein Gramm davon auf zwei Pfund Fruchtmasse, doch erscheint mir das etwas viel. Ich habe weniger genommen, und die Marmelade hat sich vorzüglich gehalten.“

„Tun Sie das Pulver gleich anfangs an die Kochmasse?“

„Nein, im Gegenteil. Ganz zuletzt, wenn man die Marmelade für fertig hält, kurz vor dem Auskühlen rührt man es unter. Und dann süßen Sie die Marmelade in kleinen Portionen, ehe Sie sie auf den Tisch bringen wollen. Sie berauben sich dann nicht auf einmal Ihres ganzen Zuckers.“

„Das ist wahr, man will doch manchmal eine süße Speise kochen“, sagte wieder eine andere Frau. Aber gleich erkante es aus der Mitte der Gäste:

„Süße Speise? Wo nehmen Sie denn dann die Milch her, da Sie doch auch keine kleinen Kinder haben?“

„Ich bekomme häufig Buttermilch zu kaufen an dem Wagen, der vom Lande herankommt.“

„Von Buttermilch kann man doch nichts kochen!“