Für unsere Sausfrauen

Allerlei für's haus.

Um bie Sante ichnell vom Fifdgeruch gu befreien, reibe man die Sande mit feinem Cand, ipule in faltem Baffer ab und reibe fie mit Cenfmehl nach.

Man erhalt eine echte. rote Bajdetinte dadurch, man gleiche Teile Eisenvitrio und Zinnober, fein gepulvert, beutelt, mit guten Lernol auf das forgfältigste anreibt und schließlich durch ein Seihetuch treibt, wodurch didliche Gluffigfeit jum Edreiben mittels Rielfeder brauchbar ift. Dieje Wijdyung ift auch gum Beichnen und Stempeln von Baumwoilengeweben zu verwenden, die nachher dem Bleichprozes unterworfen

lige Gahrung übergeht, erhipt man ihn und lägt ihn einige Minuten fochen. Er halt fich dann lange Beit flar und unverandert.

Bollene Aleider fonnen nur dann im ganzen gewaschen werden, wenn fie ungefüttert find is empfiehlt fich, überhaupt nur reinwollene Stoffe zu waichen, von denen man ficher ift, daß fie echt in Garbe find. Bum Baiden eignet fich am beften Lug. Che man jum Baichen ichreitet, muffen die Aleider gut abgebürftet und ausgestaubt werden.

Giferne Bfannes fülle man, um sie rein zu halten, gleich nach dem Gebrauch mit lauem Bajfüge envas Holzaiche, in Ermangelung Soda hingu. laffe die Stunden tuchtig tochen. Dann nimmi Fluffigfeit darin beiß werden, burfte man fie heraus und puht fie noch alte Bertiefungen und Rinnen einmal sauber av. Die Stage in Grundlich aus und fpule mit reinem entfetten, burch ein Sieb zu geben und mit braunem Meht bidlich zu und mit braunem Meht bidlich zu find nur die eifernen Pfannen, melde jum Baden von Gierfudjen und fein. bestimmt sind. Dieje durfen nicht gewaschen werden. Gleich nach dem Gebrauch bestreut man dieje Pfannen mit einem Lojfel voll Rochfald, stellt fie aufs Feuer und reibt mit Bapier oder trodenen Lappen das Salg grundlich darinnen umher, bis es braun ift, worauf man es in die Flamme ichüttet. Darauf reibt man die Pfanne mit einer Spedichwarte und mit reinem Papier nach. Eine so behandelte Pfanne wird immer glatter und glanzender werden und nie etwas darinnen anhängen.

Grifder Raffeefata ift ein vortreffliches Reini-gungsmittel für alle Glasgefaße, die einen trüben Anfah zeigen. Man nimmt den Raffeefat fo frifch wie möglich, am beiten fofort nach Biltrieren des Morgen- refp. Nachmittagstaffees, gibt ihn in das zu reinigende Gefaß und fügt etwas telt man die Gefäße gut durch und fpult fie dann mit lauwarmem Baffer verschiedentlich nach. Jeder trübe Sat und Anflug löft fich bei diefem Reinigungsmittel, das fehr weich ift und feine Schrammen hervorrufen

Das Reinigen japani. fcher Matten. Die Matten mer-den aufgenommen; in der Bademanne bereitet man gutes Seifenmaffer, legt die Matte hinein und bearbeitet fie mit der Schenerbürfte tuchtig auf beiden Seiten. Benn der Delfled dem lauwarmen Baffer nicht weicht, fo gebrauche man bei-Bes. Dann wird die Matte aufgehängt wie ein Tuch und sie wird so fcon aussehen wie neu.

Metallipitzen, wie sie jest als Rleidergarnitur benutt werden, Bon Dehl und Butter bereitet man legt man, wenn fie angelaufen find, ein beligelbe Einbrenne, verlocht fie auf eine flache Unterlage und burftet sie mittels einer nicht zu steisen be, gibt die Pilze nebst Solzen einen und et Bürfte mit Silber-Butpulver. Dann wischt man sie mit einem Tuch oder läßt sie gar werden. Aurz vor dem Gemsleder ab.

Beim Safeln haben viele ein unbehagliches, fribbelndes Ge-fühl in der rechten Hand, das de wenn man eine Arbeit noch schnell sertig haben will jehr störend wirten fann. Es fommt

Benn ein Braten am Bo-den der Bfanne ansitt, so schüttele man den Topi nicht ftart und mache Begetarisches Burgen das Gleifch auch nicht mit dem Def- r'icht. Man fcalt 5-6 große fanfer los, da es sonst leicht unansehn-lich aussieht, sondern man ietse den Schwortopf auf einen nassen Lappen und lasse ihn einige Augendlicke sie-hen; dann wird sich das Fleisch leicht ablösen



Rartoffeltlöße. in ber Schale getochte Rartoffeln werben abgefchält und burch bie Rartoffelpreffe getrieben. Bier Gfilöffel geriebene Gemmel find mit 3 1/3 Unge Pfangenfett leicht gu braunen, bann gu ben Rartoffeln gu geben und ju berrühren, ferner noch vier gehäufte Eglöffel Mehl und ein Teelöffel Salg. Rachbem alles gut perarbeitet ift, werben runde Rloge geformt und babei bie Daffe gut jufammengebrudt. Ingwifden bringt man Baffer in einem geräumigen Rochtopf gum Rochen, läßt die Rloge ohne Dedel barin tochen, bis fie alle | nach oben fon-Dann wird der Topf pom Feuer genommen und der Dedel Dar aufgelegt; fo läßt man bie Rloge noch 2 Minuten gieben und nimmt fie bann mit ber Schaumtelle aus bem Waffer. Das Baffer verwendet man ben nächften Tag gu einer Ge-

Gedämpfte Rinder. ich mange. Recht fette Schmange ichneibet man in ben Gelenten in Stude, bruht fie mit tochenben Baffer und mafcht fie fpater in taltem Baffer fehr fauber ab. Run muffen bie Stude in fetter Brube man fie heraus und putt fie noch tochen. Die Sauce muß febr pitani

Bitantes Suppenfleifd Man bereitet eine Ginbrenne, giet mit aus Buneln bereiteter übriggebliebener Guppe auf und das tlein geschnittene Suppenfl mit blatterig geschnittenen tleinen Gurten, etwas fleingesmittenen Garbellen, weich gedünfteten Schwam merln und den Gaft einer Bitrone, nebft beren Schale (feinbadt) bin Dann lagt man eine Beile gut bunften. Dagu Mehlnoderln ober ein Bemüfe.

Rartoffeltlöße bon hen und getochten Rartof. feln. Die am besten tags vorher getochten Rartoffeln muffen recht feinflodig gerieben fein (mon nimmt ungefähr zwei Tette gelochte und einen Zeil robe Rartoffeln), Die roben Rartoffeln werben geichalt, gewaschen, abgetrodnet und gerieben. Dann füllt man das Baffer von der Reibmaffe ab, mifcht beibe Daffen, gibt Salg, ein Gi, etwas Mehl, Milch und geriebene Gemmel, wenn man will, auf Buder geriebene Bitronenichale bagu, formt gleichmäßige Rloge aus bem Teig und tocht fie in siebendem Salgmaffer gar, nimmt fie mit bem Schaumlöffel beraus und richtet fie auf erwärmter Schuffel an. Das Ros chen eines Probetloges ift gerade für Rartoffeltloge febr anguraten, benn die Rioge beanspruchen je nach bem Mehlgehalt der . dagu vermendeten Rartoffeln etwas mehr Mehl, fo bag, wenn ber Teig beim Rochen nicht in thin noch durch Hinzufugen bon Dehl ober Mild ober geriebener Cemmel haltbar machen tann.

Steinpilgragout. DieSteinpilge werben geputt, gewafchen, ab-getropft und in Scheiben geschnitten. mit etwas Baffer nebft leichter Brue Anrichten verrührt man ein Gigelb mit etwas Beigwein und gieht bas Gemufe bamit ab. Man tann ftatt bes Beifimeins auch etwas Rochmabeira nehmen.

Miftgericht von Rartoffein und Mohrruben. Man dahet, daß die Finger die dünne fodt in Streisen geschnittene Mohrtaun man hier Abhisse schaffen, und tann man hier Abhisse schaffen, wenn die Nadel durch einen länglichen Flaschenfort gestecht wird, der dann als "Anjasser dient.

Bennein Braten am Bo- Wich hinzu und bestreit von den

Begetarifches Bürgeges eine buntelgelbe Ginbrenne, pertocht

'Fretnot' der Freund der Hausfran

Bunberbare Gilfe für jebe Grau, die felbft maicht. Der neugefallene Schnee ist nicht weißer und nicht frischer als Bafche, die mit "Fretnet" und Seife gewaschen ist "Fretnet" ver-richtet selbst die schwerste Bascharbeit und verkurzt die Baschzeit um richter selbst die ichweczte Wascharbeit und verfürzt die Waschseit um die Halfe. Es reinigt leicht ohne jedoch zu schädigen. Das feinste Gestoebe kann mit "Fretnot" vorteilhaft behandelt werden. Die Wäsche bleibt länger sauber, sieht besier aus und kann viel leichter gereinigt werden durch den Gebrauch von "Fretnot", Ein Paket für 4 mal zu woschen. Wielben Gie sern von Meibedreit verschen Aber, welche ausgegenden der gereinigten Aber werden die fern von Meibedreit versieher. Abstellen alleite getreon werden missen. Das geschaet am leichtelten auf dem Neibedreit oder in der Waschten im Erisandier. Das geschiedt am leichtelten auf dem Neibedreit oder in der Waschten im Erisandier. "Fretnot" ist nicht teuer — nur Zöc ver Vasset vosspreit 3 für \$2.00: Genden Ste eine Besteung mit Geldamveitung au

Martin Treg, Baparb, Gast.



fie mit Baffer gu einer Tunte, falgt und fcmedt mit etwas milbem Effig ab. Un diefe Tunte gibt man Mepfel, Rüben und Gurten und lagt alles über tleinem gleichmäßigem Feuer gmei gerquirften Giern, wonach das leife tochen, bis die Aepfel gar find. Gericht gleich rom Feuer genommen Run richtet man in erwärmter Schuff- und angerichtet werden muß. fel on und tonn nebenber Galatar. mit umgufdmenten. Man tann es

Frieandeaug. Man ichneide Ralbfleifch in vier Stude und fpide Dann beträufele man Diefelben mit Bitronenfaft, bestäube fie mit Dehl, gebe fie in beige Butter, und laffe fie barin 1/8 Stunde langfam braten. Alsbann gieße man ein Bint tochendes Baffer bingu und laffe ter öfterem Begießen 1/8 Stunde towas faure Cahne gur Cauce.

Rartoffe!falat auf hot- piert, fteinische Art. Man bringt 1

Aufgeben fcmedt man ben Galat mit waige darin fich befindende Raupen Bitronensaft ab. Man tann ibn fo- berausfrieden, dann mit falten wohl warm, als falt genieben. Baffer aufs geuer stellen und der

Ungen altbadenes Beiforob reibt man liaffen; erft wenn der Rohl gar if es in 1/2 Quart Apfelinensaft und ebenfoviel Apfelwein auf, worauf man es glatt rührt und ju jeds mit 1/2 Bfund feinem Zuder ichnumig gerühr-ten Eigelb gibt. Die Maffe muß glatt gerührt werben, man gibt eine Brife Calg, etwas abgeriebene Apfelfinenschale und ben heifen Schnee ber Giveiß gu bem Teig, füllt ihn in eine vorgerichtete Form und badt ben Auflauf bei magiger Sige eine

Bauernfru hftud. Bu bie-fem Gericht, bas fich auch gut fur ben Abend eignet, finden etwaige Tleifch refte gute Berwendung. Rartoffeln, ichneibet bas Fleisch in fleine Burfel, hadt einen gut gemajferten Bering mit einer fleinen Bibie bel fein, mifcht beibes unter bie Rartoffelm und übergießt bas Gange mit

Ruden bon trodener Cem toffeln geben. Dber man tocht bie mel. Dan rührt einen Stich Butter Rartoffeln in ber Chale, ichalt fie, mit 4 Gigelb und 2 Löffeln Buder ichneibet fie in Scheiben und gibt fie eine Beile, fügt eine fleine Zaffe voll in bas heiße Gericht, um fie noch ba- geriebene Manbeln, eine Zaffe Rorinthen, etwas Bitronenschale und ben auch mit etwas Bitronenfaft ab. Caft einer Bitrone bagu, fowie foviel geriebene Gemmel, daß es mit bem Gierschnee einen loderen Teig gibt, und badt ben Ruchen in einer gebutterten Form 34 Stunde bei giemlicher Dige. Warm mit einer ziemlich bit-ten Beinfauce gegeffen, ichmedt er ebenso gut wie talt. Schneidet man ihn talt in fingerbide Scheiben, Die man in einer Rrnftallichale aufhangt bas Bange mit dem nötigen Salg uns eingemachte, gut abgetropfte Früchte (Reineclauben, Apritofen, Birnen) barüber legt, eine Beincreme barauf gießt und bas Bange febr talt ferviert, fo bat man eine porzügliche

HOLDFAST

dem besten, dentichen Farmdistrift

Sastatchewans

wo es, seit seines 16 jährigen Be-

stehens noch feine Sehlernte ge-

geben hat, find 320 Alder vom besten

Land, mit gutem Wohnhaus, Stall,

Graineries, gesamte Maschinerie,

Pferde, Rühe, Schweine usw. frant-

heitshalber billig zu verkaufen.

Einzelheiten zu erfahren von

C. RINK & CO.

1862 Halifax Street

SASK.

REGINA

Bint Milch zum Rochen, ruhrt fie mit etwas Kornftatte samig, lätt fie aus- fche Urt. Bon einem ichonen wei-tublen und gibt an die taue Sauce ben Ropf Roblrabi nimmt man alle Salz, gestoßenen Pfesser und gehadte Blätter ab und stellt den Rohl mit Betersilie. Damit übergießt man die den Röschen nach unten in faltes, Kartosselschen. Rurg vor dem leicht gesalzes Basser, damit et-Apfelfinenauftauf. Bwolf Stohl gar fochen, aber nicht gerfallen fcneidet es in Burfel und meicht | tut man 1/2 Eglöffel Calg bingu und ichiebt die Mafferolle auf die Geite des Diens, bis die Couce fertig ift Bur Sauce verrührt inan 1 Eillöf-fel Mehl mit 1/2 Taffe faltem Baf-fer, rührt dann 11/2 Taffen des Waffers, in welchem der Robl gefocht wurde, bingu, stellt aufs Feuer, läßt 10 Minuten tochen und rührt darauf 1 gut geschlagenes Eidotter fowie 2 Eglöffel Rahm oder 1 Eg löffel ungefüßte fondenfierte Milch Den Rohl fest man in eine Schüffet und gießt die fehr didliche

> Sammelfleifchragout. 34 Bfund Sammelfleifch gu Ragout gechnitten, 2-3 Efloftel Debl, gwei eingeschnittene Zwiebeln, ein paar Pfeffertorner, Galg. Die Fleischstüde werben in Debl umgebreht, im Gett angebraten, Die Zwiebeln, Bfeffertorner und Salg zugefügt, bas nötige Baffer aufgefüllt, einige Minuten uftochen laffen, in die Rochtifte ge-

Schafer . Baftete (für 6 Berfunen). 21/2 Pfund Rartoffeln ge- Da hat er mit den Manse chlacht, in Salzwasser abgetocht, 1 Und Natten eine Schlacht Bfund beliebiges Fleifch (am beften fettes Suppenfleifch, und gwar hammel), getocht und wurflig geschnitten 1 Pfund Tomaten gehäutet, entfernt und in Scheiben geschnitten. Das gewürfelte Fleisch murgen (Galg. Pfeffer, nach Belieben gehadte Beterilie ober Schnittlauch), Rartoffeln in Scheiben fcneiden. Gine gefettete Form erft mit Rartoffeln, bann mit Fleifch und Tomatenicherben ausful len, bis die Form gefüllt ift. Den muffen Rartoffeln Flodden von Runftbutter, nach Belteben geriebenen Rafe barauf tun. In 45-50 Minuten im Dien baden.

für die Kinder

Meine Reife auf meinem Bimmer

Der Schneider Frang, ber reifen foll eint laut, und jammert febr: O Mutter, lebet ewig wohl End feb ich nimmermehr! Die Mutter weint entseylich Du darfir mir, nicht so plötlich Mus deiner Beimat gebn.

.O Mutter, nein, ich muß von bie dit bas nicht jämmerlich! Mein Rind, ich zweiß bir Rat baffir Berbergen will ich bich In meinem Taubenichlage Berberg ich bich, mein Rind, Bis beine Banbertage Befund porüber find.

Mein guter Schneider merft fich bics ind tut, als ging er fort. labm fläglich Abichied und verließ Sich auf der Mutter Wert Doch abends nach der Glocke Stellt er fich wieder ein Und ritt auf einem Bodi Bum Taubenichlag binein

Da ging er, welch ein Wanderschaft Im Schlage auf and ab. Und wartete, bis ibm gur Araft Die Mutter Rubeln gat eim Tag war er auf Reifen. Und auch in mancher Nacht. Da bat er mit ben Mäufen

Ginit hatte feine Schweiter Streit icht weit von feinem Daus Er bort, wie die Befampfte fcreit, Und gudt zum Schlag binaus, Mein Coneiderlein ergrimmte "Bar ich nicht in ber Fremde 3ch schlüge dich zu tot."

Der frobe Banbersmann

Den ichidt er in die weite Belt; Dem will er feine Munder weifen In Berg und Balb und Strom und

Die Tragen, Die zu Saufe liegen, Erquidet nicht das Morgenrot. Gie wiffen nur bon Rinderwiegen Bon Sorgen, Last und Not um Brot,

Die Bachlein von den Bergen fpringer Die Lerden schwirren boch vor Luft, Bas follt' ich nicht mit ihnen fingen Aus voller Rehl' und frifder Bruft?

Den lieben Gott laß ich nur walten; Der Bächlein, Lerchen, Wald und Gell Und Erd' und himmel will erhalten, hat auch mein' Sach' aufs best' bestellt!

Es lebte einft eine Bittoe eine Mengers, Die nur einen einzigen Gobn hatte, der bereits begonnen, das Hand werf seines Baters zu erlernen, als de Bater ihm starb. Die Mutter lie ben Cohn vollends auslernen unt fandte ihn dann in die Fremde; da foll te er drei Jahre lang reisen, sich die Belt bejeben und etwas Tüchtiges braugen lernen. Gie ftattete ben Sohn aus, fo gut fie fonnte, und ant ibm ihren beiten hund mitt ber hief Birfin und trug noch immer bie brei

Auf der Wanderichaft tam ber jung Metgergefelle in einen bichten Balb, beren Berlangen nach biefen Broten. darinnen Rauber baufeten, bie ihn anfielen und ihn berauben oder gar töter Der junge Gefelle aber wehrte fich träftig und fein Fagan ftand ibn mit wittenden Biffen; darüber geriet momit man bie Gerider Dinge mehr, eine der Ränber fo in Born, dag er den freuen gagan totichof. Der junge Metger abe" entrann den Räubern und lief immer tiefer in den Wald binein der febr groß war, uith verircte sich muß sich vorsehen; ich habe auch meine völlig und mußte nicht meht, wo er Leute, welche mit Diefen Baffen gut war. Endlich erblidte er bon fern ein umgeben fonnen. fleines Sausden mitten in bem Balbe auf welches er zueilte, und in das er Birt eine gweite Ture und fdritt durch ben Beg aus diefem Balde zu zeigen; eingesperrt. dabet flagte er febr um den armen rief fie: "Reigebeiß!"

fragte: AGefällt Dir ber?"

war iconer." Da rief die Alte abermals: warf die Birtin das zweite Fettbrot hin; danach schnappte Sprengalleband.

gefällt Dir ber?" "Er gefällt mir recht gut," antwortete der junge Metger, "aber meiner war mir halt doch noch lieber."

undgeschwind!" und jest sprang ein Kraft ziehen. gang großer und mutiger, sehr schön tter hund herein. Da tvartete ber Mütterleins ab, ob diefer ihm gefalle? nicht womit. sondern rief alsbald: "Den laff' ich mir gefallen! Gerade fo wie der, hat mein hund ausgefehen und hatten fie bu bift. den guten Fagan nicht vor meinen Au-gen totgeschossen, so schwür' ich drauf, ber fei es felbit."

"Ich will Dir etwas sagen, mein junger Wandersmann," sprach die Al-te, "ich will Dir die braben Hunde alle drei schenken. Du mußt aber, wenn Du ihnen einst dein Glüd dankst, auch an mich arme alte Baldfrau benten und Dich meiner Armut nicht icamen. Da der junge Buriche dies versprach o sog die Alte auch noch ein Pfeifchen berber und gab ihm dies und fagte Diefes Bfeifden vermahre recht gute denn damit fannit Du die drei Sunde ju Deiner Bilfe berbeirufen, fie mogen besonders nötig fein, wenn Du felbst in Not gerätit."

Mit vielem Dante fdied ber 28an dergefelle von der guten Alten und von ibrem Sauschen und ging ben Beg den jene ihm als den richtigen bezeich et hatte, wohlgemut fort, und die drei iconen Sunde sprangen nunter bald vor, bald binter ibm und besten fid and fpielten miteinander, daran der Beselle eine große Freude hatte.

Als der Abend zu dunkeln begann erreichte der Reisende mit den drei hunden ein einsames Birtebaus, bas auch noch in bem großen Balbe lag, ber gar fein Enbe nehmen zu wollen ichien. Bor bem Saufe fand ber Det ger eine junge Magd, welche bölzerne Befäße icheuerte, und als diefe ben nibichen jungen Gefellen erblicte, fo ichien-fie zu erichreden und machte ibn eine abwebrende Geberde; fie winfte ibm gleichsam, gurud gu geben und hier nicht einzutreten; ja fie öffnete icon den Mund zu einem warnenden guruf, als die Türe aufging, und ber Birt beraustrat und ben fpaten Banberer einlud, doch ja bei ihm einzukehren, gumal er, der Wirt, auch ein

Dem Jüngling tam ein argwöhnisiches Gefühl in das Berg, allein er war einmal da, hatte hunger und Durft and die Racht war vor der Ture. Go nach fette er fich in ber Stube nieber, und feine drei Sunde lagerten fich un ibn ber; und nun bestellte er fich etwas gu effen. Darauf mußte er gar nicht ange warten, es fam ein großes Stud Bleifch in einer fetten Brühe und gutes

Der Banbergeselle af, und ber Birt hatte fich auf die Ofenbant gesett und fah zu, wie es feinem einzigen Bafte schmedte; benn es war niemand von Aremden weiter im Saufe.

MIS nun der junge Mann mit feiner Mahlzeit beinahe fertig war, då ging die Türe auf, und die Wirtin trat ber in, die trug einen Teller, darauf Fettrobe lagen, vielleicht ihr eigen Abend ffen, und der Wirt ftand auf von der Bant und rebete leife mit feiner Frau.

"Biniche guten Appetit gehabt gu gaben!" sprach jest die Wirtin zum Wanderburichen, der feine Gduffel wegschob, und er antwortete: "Großen Dank, Frau Wirtin, ich hatte welchen

"Mun wollen wir ihm feine Goldiimmer zeigen," fprach die Wirtin, und ab ihrem Manne ein Licht in Sand. "Die hunde tommen in ben

mir bleiben," versette darauf der jun-

Das wird fich finden." erwiderte

Der Birt öffnete jest ein, Reben immer, inden er mit dem Lichte vor anging, und binter bem Waste ging bie Bettbrote und zeigte fie beimlich ben hunden bes Fremben und reigte fo

Man trat in ein Zimmer, bas war voller Waffen, Gewehre, Biftolen, Mas rabiner, Ballaiche, Birichfanger u.f it. baneben hingen auch Retten, Stride,

"Das find ja gar viele Baffen, iprach berwundert ber (no

"Ja, man wohnt hier im Walbe fe einfam," erinnerte der Birt, "man Babrend diefer Worte öffnete ber

nachdem er angeklopft, eintrat. Da dieselbe voran; die Wirtin aber warf fag ein altes, graues Mütterlein brin- eines ber gettbrote auf ben Boben, nen, das regte fich nicht und bewegte Reigebeiß ichnappte banach; aber indem fich nicht. Aber der junge Gefelle bes der Sund das Brot frag, warf die gann frischweg der Alten zu erzählen grau die Türe in das Schlog, und was ihm alles begegnet, und bat, ihm Reigebeig war in der Baffenkammer

Gar fonderbar fab es in dem zwei Fagan, ben die Rauber ihm ericoffen ten Zimmer aus, wie in der Borrats-Da sprach das alte Mütterchen: "Sab' tammer eines Kleiderhandlers in giner auch icone Sunde, fannit Dir einen großen Stadt. Da waren an allen aussuchen und mitnehmen." Dabei Banden Geftelle, die hingen voll ber fontbarften Aleiber für Manner Auf diesen Ruf trat ein großer Sund Frauen und Rinder. Berwundert blid in das Bauschen, und bas Mütterlein te fich ber Gefelle um und fonnte es gte: l.Gefällt Dir der?"
"Es ist ein schöner Hund." ant- mander bestimmt sein konnten. Doch wortete ber Befelle, "aber ber meine ber Birt hatte ichon eine britte Eur geöffnet und winfte bem Gefellen. Da der ein noch größerer und noch schönerer und wie er an dem Bissen fraß, da Hund herein, und die Alte fragte: "Bic schloß sie rasch die Türe, und auch der zweite hund war gefangen

(Fortsetzung folgt.)

Die Erwartung, Die Borfreude ift Da rief die Alte abermals: "Gurtig: Die Burgel, aus ber die Freuden ihre

Rechnen lernt ber Menich in ber Gefelle gar nicht erst die Frage des Schule bis zur Bollfommenheit, nur

> Sage mir, mit wem bu bir Bipe ersählft, und ich werbe bir fagen, wer

Mandje Leute find einem nur für das dankbar, was man fich von ihnen

Kinder Schreien NACH FLETCHER'S CASTORIA