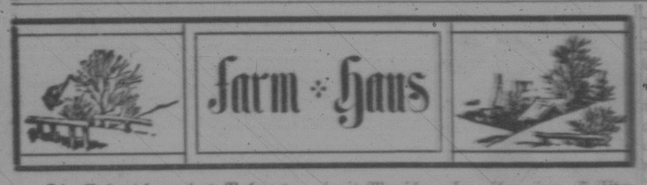

Die Behandlung des Rahmes

In der jetzigen heißen Jahreszeit ist es für den Farmer, der Rahm verkauft, oft gar nicht leicht, den Rahm bis zur Ablieferung in der erwünschten guten und einwandfreien Beschaffenheit zu erhalten. Die Befolgung nur einiger weniger Regeln wird es indessen den meisten schon ermöglichen, Rahm von viel besserer Qualität abzuliefern, als es im allgemeinen heute geschieht.

Vor allen Dingen ist allergrößte und allerpeinlichste Sauberkeit vonnöten. Schmutz, das vergesse man niemals, ist stets der Träger schlechter Gerüche. Sind Stall, Hof und gar die Küche selbst schmutzig, so wird man niemals eine gute, einwandfreie Milch bekommen; aus der schlechten oder minderwertigen Milch kann man aber auch nicht mehr als einen schlechten oder minderwertigen Rahm erwarten; und der schlechte oder minderwertige Rahm ergibt auch nur wieder eine schlechte oder minderwertige Butter.

Zweitens ist es, jetzt im Sommer unbedingt notwendig, den Rahm sofort nach dem Entrahmen auf mindestens 50 Grad Fahrenheit abzukühlen. Warmer Rahm darf selbstverständlich niemals mit schon gekühltem vermischt werden, weil dadurch ja die ganze Rahmmasse auf eine höhere Temperatur gebracht würde, so daß nunmehr für schlechte Gerüche Tor und Tür, sozusagen, weit offen standen.

Drittens ist es notwendig, daß der Rahm häufig gründlich durchgerührt wird, damit er gleichmäßig reift. Läßt man den Rahm unberührt stehen und reifen, so steigt das Butterfett im Rahm an der Oberfläche empor, genau wie es bei der Milch der Fall ist. Die Folge ist, daß sich im Rahm Klumpen bilden.

Man soll niemals endlich den Rahm in rostigen Kannen aufbewahren und immer bedenken, daß Milch und Rahm die Eigenschaften besitzen, alle schlechten Gerüche sehr schnell in sich aufzunehmen.

Schützt die jungen Fohlen gegen Unfälle

Niemals sollte man die Fohlen den Müttern bei der Feldarbeit im Sommer und Herbst einfach folgen lassen. Während die Mütter arbeiten, sollte man vielmehr die jungen, zarten Tiere im reinen Stall, im Paddock oder auf der Weide belassen, wo sie sich nicht wehtun und verletzen können. Die Fohlen lieben die Geselligkeit, und wo mehrere Fohlen auf einer Farm sind, bringe man sie zusammen, während ihre Mütter in den Feldern arbeiten. Selbstverständlich muß man mit Vernunft und Ueberlegung dafür sorgen, daß die Jungen am Mittag und am Abend in Ruhe an der Mutter saugen können. Wichtig ist es, daß man die Fohlen vor Unfällen und Verletzungen nach bester Möglichkeit schützt. Durch verrostete Drähte und Nägel ziehen sich gerade Fohlen sehr leicht böse Verletzungen zu, und alljährlich geht noch eine große Zahl von Fohlen aus dieser Ursache auf unseren Farmen zugrunde. Je mehr wir unsere Fohlen aber gegen Verletzungen und Unfälle schützen, um so größer stellt sich natürlich auch unser Profit als der bäuerlichen Pferdezucht. Alte, zusammengesackte Fenzen müssen wieder geradegezogen, Eckpfosten wieder festgesetzt, zerbrochene Bretter mit spitzen Nägelstücken usw. von der Weide sorgfältig entfernt werden; zahlreiche Fohlen fallen alljährlich dem bösen Stacheldraht zum Opfer, und daher ist auch dieser auf der Fohlenweide zu verdammen. Ferner müssen die jungen Fohlen nach bester Möglichkeit gegen die Fliegenplage geschützt werden. Man halte den Stall rein und frei von Fliegen und dulde keine Mistheufen in der Nähe des Stalles, da sie nur Brutstätten für Myriaden von Fliegen sind. Das Fohlen muß im heißen Hochsommer auf der Weide auch Schutz gegen die versengenden Sonnenstrahlen haben. Schon im ersten Sommer auch gewöhne man das junge Fohlen an den Umgang mit Menschen, lege ihm einen Halfter an und bringe es soweit, daß es sich bereitwillig führen läßt. Die Füße müssen in Ordnung gehalten und die Hufe, wenn nötig, beschnitten und korrigiert werden. Sorgfältige Pflege des jungen Fohlens im ersten Lebensjahr bezahlt sich immer hervorragend.

Kräftige Herbstferkel

Ob wir im kommenden Herbst von unseren Sauen kräftige Ferkel bekommen werden, hängt nicht von der Witterung oder von der zur Zeit im Lande regierenden politischen Partei ab, sondern von der Gesundheit und dem guten Zustande, in dem sich die Sauen jetzt befinden. Die Sau kann zur Zeit, wann die Ferkel geboren werden, nicht in gutem Zustand sein, wenn sie im Stadium der Trächtigkeit hungert oder doch nicht richtig ernährt wird. Fehlt es in der Fütterration der tragenden Sau an genügend muskel- und fleischbildendem Material, so kann das Tier keine guten und starken Ferkel entwickeln. — Das ist selbstverständlich. Es wird dann eben nur kleine und schwache Ferkel zur Welt zu bringen vermögen. Dazu kommt, daß im Herbst geborene Ferkel sowieso in der Regel schon schwächer und weniger widerstandsfähig sind, als die im Frühjahr geworfenen. Es empfiehlt sich, die Zuchtsauen in der Zeit vom Absetzen der Frühjahrsferkel bis zur Geburt der Herbstferkel in der besten Weise zu pflegen und zu füttern. Wir dürfen also nicht einfach jetzt die Sauen sich selbst und dem Herrgott überlassen, wie es immer noch so oft auf den Farmen der Fall ist. Dabei ist wohl zu bedenken, daß es um so wichtiger ist, starke und lebenskräftige Herbstferkel zu bekommen, als den im Herbst geborenen jungen Schweinen eine viel schwierigere Jugend deshalb beschieden ist, weil ihnen im zarten Alter weder warmes Wetter noch die üppige, kräftigende Weide zur Verfügung steht.

Ausbrecher unter den Schweinen

Wenn ein Schwein einmal die üble Angewohnheit hat, durch die Einfriedigungen des Hofes oder der Weide auszubrechen, so ist es außerordentlich schwer, diese Untugend bei dem Tiere auszurotten. Ein zum Ausbrechen veranlagtes Pferd oder eine mit der gleichen Untugend behaftete Kuh kann man kurieren, indem man einfach die Einfriedigung entsprechend höher macht; ein zum Ausbrechen veranlagtes Schwein dagegen gewinnt schließlich durch jede Einfriedigung. Ist kein Loch zum Durchschlüpfen in der Fenz, so macht es einfach eins. War von Anfang an aber die Fenz so dicht und stark, daß das Schwein unter keinen Umständen durchbrechen konnte, so wird es auch niemals wieder den Versuch machen, durch die Einfriedigungen durchzubrechen. — Ungenügendes oder unregelmäßiges Füttern ist bisweilen ebenfalls die Ursache für die Unruhe der Schweine, so daß sie auszubrechen versuchen, um außerhalb des zugewiesenen Platzes vielleicht zu finden, was sie im Hof oder auf der Weide vermissen und entbehren. Wir müssen also nicht nur für sehr kräftige Einfriedigungen im Schweinehof oder auf der Schweineweide sorgen, sondern auch durch richtiges und regelmäßiges Füttern die Tiere ruhig erhalten, so daß in ihnen der Drang nach auswärts überhaupt nicht rege wird.

Das Enthornen von Kälbern

Der beste und zufriedenstellendste Weg für das Enthornen von jungen Kälbern besteht in der Verwendung von Aetzkali (Caustic Potash). Aetzkali kann fast in jedem Drugstore beschafft werden. In den meisten Fällen bekommt man es in Form von Stiften in der Größe eines Bleistiftes. Mit diesem Aetzkali sollte man die Hornknöpfe des jungen Kalbes spritzen, sobald man, etwa mit zwei Tagen, sie am Kopf des Tieres genau fühlen kann. Vorher schneidet man mit einer Schere die Haare in der Umgebung des Hornknopfes sorgfältig weg. Dann feuchtet man das eine Ende des Aetzkalistiftes sorgfältig im Wasser an und reibt damit auf dem Hornknopf, bis etwa von der Größe eines 10-Cents-Stücks an Flecken entstanden ist. Sobald man vor Anwendung des Aetzkalis die Haut an dieser Stelle des Kalbes, so kann man den Prozeß wesentlich beschleunigen. Unmittelbar nach Anwendung des Aetzkalis darf man das behandelte Kalb aber nicht in Regen ins Freie lassen, weil das sehr scharfe Aetzkali angemischt wird und in die Augen des Tieres fließen mag, eine Erblindung zur Folge habend. Man fasse den Aetzkalistift erst an, nachdem man das untere Ende desselben mit Wasser angefeuchtet hat. Ferner muß der Aetzkalistift in einer nicht verschlossenen Flasche aufbewahrt werden, damit er nicht die Feuchtigkeit aus der Luft aufnehmen kann.

Der Leistungsfähigkeit reinblütiger Milchkühe

Es bezahlt sich entschieden, nur reinblütige Milchkühe zu halten, so sehr manche Farmer das auch noch immer in Zweifel ziehen mögen. Die Zweifler sind eben niemals in der Lage gewesen, richtige Vergleiche zwischen der abstammenden Leistungsfähigkeit der reinblütigen, der halbblütigen und der gewöhnlichen Milchkühe zu ziehen. In dieser Hinsicht nun liefern die amtlichen Berichte der Centre Square Cow Testing Association einige interessante wie beredte Zeugen. Unter der Kontrolle dieses Milchkontrollvereins standen im Verlaufe des letzten Kontrolljahres insgesamt 215 Kühe: 20 dieser Kühe, davon zwölf in einer einzigen Herde, wurden schon zeitig im Leistungsjahre verkauft, weil sie keinen Gewinn, sondern nur Verlust brachten. Dafür kamen aber Kühe in entsprechender Zahl wieder hinzu, und zwar entweder Jungkühe oder frisch hinzugekaufte Kühe. Zu- und Abgänge im Verlaufe der unter Kontrolle stehenden Kühe waren überhaupt im Verlaufe des ganzen Jahres zu verzeichnen. Immerhin gab es doch 215 Kühe, über die das Resultat einer offiziellen Leistungsprüfung für das ganze Jahr vorliegt; dieses Resultat weist folgendes aus:

215 Kühe zahlten nicht für ihr Futter.

2 reinblütige Erstlingskühe machen hiervon aus ..... 13 Prozent
13 gewöhnliche Kühe machen hiervon aus ..... 87 Prozent

35 Kühe brachten weniger als $25 Profit.

4 reinblütige Erstlingskühe machen hiervon aus ..... 12 Prozent
7 Halbblutkühe (Grades) machen hiervon aus ..... 14 Prozent
26 gewöhnliche Kühe machen hiervon aus ..... 74 Prozent

65 Kühe brachten von $25 bis zu $50 Profit:

19 reinblütige Erstlingskühe (Grades) machen hiervon aus 30 Proz.
18 Halbblutkühe (Grades) machen hiervon aus ..... 29 Prozent
28 gewöhnliche Kühe machen hiervon aus ..... 43 Prozent

60 Kühe brachten von $50 bis zu $75 Profit:

29 reinblütige Kühe machen hiervon aus ..... 48 Prozent
18 Halbblutkühe machen hiervon aus ..... 30 Prozent
13 gewöhnliche Kühe machen hiervon aus ..... 22 Prozent

24 Kühe brachten von $75 bis zu $100 Profit:

14 Vollblutkühe machen hiervon aus ..... 59 Prozent
8 Halbblutkühe machen hiervon aus ..... 33 Prozent
2 gewöhnliche Kühe machen hiervon aus ..... 8 Prozent

16 Kühe brachten mehr als $100 Profit, und dies waren alles Vollblutkühe.

Aus diesen Zahlen ersehen wir, daß der Profit aus der Leistung einer Kuh steigt, um so weniger Halbblute und gewöhnliche Kühe in der Klasse noch sind. In der höchsten Leistungsklasse sind nur noch Vollblute. Es bezahlt sich also, nur Vollblute zu halten.

Wie vermeidet man Mißerfolge bei der Entenzucht?

Die Klagen über Mißerfolge bei dem Brutergebnis in der Entenzucht verstummen nie. Man sollte aber nicht immer den Grund des Mißerfolges anderwärts suchen, denn meistens hat man die Fehler selbst gemacht, die man so gern auf andere wälzen möchte. Werden diese Fehler vermieden, so wird man bei der nächsten Brut auch bessere Erfolge erzielen.

Worin können nun die Mißerfolge bei der Entenzucht rühren? Wie bei jedem Zweig der Geflügelzucht, so spielen auch bei der Entenzucht Fütterung, Haltung und Pflege der Zuchtenten eine hervorragende Rolle. Die Erfahrung hat gelehrt, daß man in einer wasserarmen Gegend mit Vorteil Entenzucht treiben kann; die vom Wasser soviel als möglich ferngehaltenen jungen Enten wachsen nämlich viel rascher heran und legen sich auch viel schneller mästen als solche, die ausgiebig von der Schwimmgelegenheit Gebrauch machen können. Doch Zuchtenten ohne Auslauf auf fließendes Wasser halten zu wollen, ist verfehlt; denn die Mehrzahl der Eier ist dann nicht oder doch nur spärlich befruchtet. Deshalb sollte man Brutten nur von solchen Enten nehmen, die einen freien Auslauf auf Flur, Deich und Wiese haben. Nicht nur ist die Befruchtung hier eine bessere, sondern auch der Keim der Eier ist viel lebensfähiger als bei Eiern von Enten, die immer im Hof eingeschlossen sind. Es fehlt den letzteren nicht nur die Bewegung, sondern auch die tierische Nahrung, die sie im Wasser, auf der Wiese und hier und da erhaschen.

Nun sucht man allerdings die eingesperrt gehaltenen Enten dadurch zu entschädigen, daß man ihnen starke Gaben von Fleisch- oder Fischmehl füttert, um die tierische Nahrung zu ersetzen. Die Folge davon ist aber, daß die Tiere zu fett und zur Zucht erst recht untauglich werden.

Wie man überall in der Tierzucht Inzucht so viel als möglich vermeidet, um der Ausartung vorzubeugen, so ist erst recht bei der Entenzucht mit der Sorgfalt darauf zu achten, daß immer wieder fremdes Blut eingeführt wird, weil kein Tier so auffallend zur Ausartung neigt wie gerade die Ente. Ferner ist es ein Fehler, wenn man als Zuchttiere zu junge Enten einstellt. Die besten Zuchterfolge werden erzielt, wenn man zwei- bis dreijährige Enten mit ein- bis zweijährigen Erpeln paart. Viele Geflügelzüchter aber legen auf die Paarung überhaupt keinen Wert, geben wohl auch dem Erpel zu viele Enten bei. Mehr als 3 bis 4 Enten sollte man keinem Erpel beigeben; gesellt man ihm mehr Enten zu, dann braucht man sich nicht über schlechte Bruterfolge zu wundern.

Das Absterben der Küken in den Eiern ist aber auch auf eine mangelhafte Bebrütung zurückzuführen. Schuld daran kann eine zu große Anzahl Bruteier sein, die man der Brüterin unterlegte. Sie vermag die

Eier nicht ordentlich zu decken, und besonders die am Rande befindlichen werden nicht genügend erwärmt, so daß der Keimling in der Entwicklung gehemmt wird und abstirbt. Es kommt auch nicht selten vor, daß die Glucke die Bruteier untereinanderarbeitet, so daß die, die bisher in der Mitte lagen und der größten Wärme ausgesetzt waren, nun nach außen kommen und, wenn sie hier längere Zeit liegen müssen, zu sehr und zu lange abgekühlt werden. Die Küken schlüpfen zwar aus, doch war es ihnen nicht möglich, den ganzen Dottersack in sich aufzunehmen, und die Folge davon ist, daß die Tierchen nach einigen Tagen eingehen. Deshalb soll man einer Brüterin nie mehr Eier unterlegen, als sie bedecken kann, also etwa ein Dutzend. Ferner unterlasse man nicht, falls man ein Huhn oder eine Truthenne als Brüterin eingestellt hat, die Eier alle paar Tage mit warmem Wasser zu besprengen und sie gegen Ende der Brutzeit in warmem Wasser zu baden. Hierdurch wird ein leichteres Ausschlüpfen der Küken erzielt. Läßt man jedoch eine Ente brüten, dann ist die erwähnte Arbeit nicht nötig, weil sie die Entenmutter selbst verrichtet. Wenn sie das Nest verläßt nimmt sie ein Bad, bringt feuchte Federn mit, und die Feuchtigkeit geht auf die Eier über.

Kirchweih der Ev.-luth. Dreieinigkeits-Kirche (Mo. Synode) bei Lipton, Sask.

Die neue Kirche der Ev. luth. Dreieinigkeits-Gemeinde bei Lipton, Sask., soll, will's Gott, am 10. September eingeweiht werden. Der Hauptgottesdienst beginnt vormittags um zehn Uhr, in welchem Pastor C. T. Betzstein von Moose Jaw predigen wird. Am Nachmittag wird Herr Pastor Gallmeier in englischer Sprache predigen.

Die neue Kirche befindet sich sieben Meilen nordöstlich von Lipton.

Glaubensbrüder und Freunde sind herzlich eingeladen am Feste teilzunehmen.

Rev. C. P. Rohloff,
Ortspastor.

Verkaufspreise für
Verbesserte Heureka-Kapseln

Bei Abnahme von 1 Dutzend $2.00 und 10c für Porto.
Bei Abnahme von 5 Dutzend oder mehr portofreie Zusendung
Bei Abnahme von 10 Dutz. oder mehr Wiederverkaufspreise

Bedenken Sie
wir zahlen den Zoll; keine Erhöhung im Preise wie es früher der Fall war.
Freie Gebrauchsanweisung mit jeder Bestellung.

Canadian Importing Co.
P.O. Box 124. Regina, Sask.

Für die Hausfrau

Die Aufbewahrung und das Verderben von Eingemachtem

Zuweilen hört man die Klage, daß das Eingemachte verdorben sei, trotzdem man es doch gleich in den Keller gestellt habe. In vielen Fällen ist dann das Eingemachte nicht verdorben, trotzdem man es in den Keller gestellt hat, sondern weil man letzteren als Aufbewahrungsort wählte. Denn selten ist der Keller so trocken, daß er sich zur Aufbewahrung von Konserven eignet. Auch wenn das Einkochen tadellos vor sich ging, wenn Gummiringe, Deckel u. s. w. luftdicht schlossen, siedeln sich zuweilen zwischen Gummiring und Glasdeckel Simmelpilze an und dringen schließlich bis zu den eingemachten Früchten, dem Gemüse u. s. w. vor. Zur Aufbewahrung von Konserven geeignetere Räumlichkeiten als feuchte Keller sind trockene, luftdichte Speisekammern, falls, dieselben nicht gleichzeitig zum Abkühlen heißer Speisen, die hierbei viel Wasserdampf an die Luft abgeben, verwendet werden.

Um nun etwaige angelaufene oder schimmelig gewordene Konserven wieder herzustellen und genußfähig zu machen, verfährt man auf folgende Weise: Obstkonserven sind fast in allen Fällen wieder zum Genusse brauchbar zu machen, während Gemüsekonserven, besonders wenn dieselben schon in Gärung begriffen waren, in den meisten Fällen als verdorben zu betrachten sind und am besten weggeworfen werden. Bei Früchten, wie Erdbeeren, Kirschen usw. entfernt man den meistens nur auf den obersten Früchten im Glase lagernden Schimmelpilz, mit den unter diesem Pilz befallenen Früchten füllt etwas Zuckerlösung von derselben Beschaffenheit, wie dieselbe beim Einkochen verwendet wurde, nach, aber nur dann, wenn die im Glase verbliebene Zuckerlösung von klarer Beschaffenheit geblieben ist. Ist die Zuckerlösung jedoch trübe geworden, so gießt man dieselbe von den Früchten ab und füllt die Gläser mit neuer Zuckerlösung auf. Hierauf sterilisiert man die Gläser, die man mit den gut gereinigten Gummiringen und Glasdeckeln verschlossen hat, nochmals bei durchschnittlich 160—170 Grad etwa 20 Minuten; bei Gläsern mit Pergamentverschluß überbindet man die Gläser mit frischem Pergamentpapier.

Sollte aber, was auch vorkommen kann, der Inhalt der Gläser bereits in Gärung übergegangen sein, dann wird man denselben kaum mehr als Frucht verwenden können. Man braucht denselben durchaus nicht wegzuwerfen, vielmehr kann man ihn unter Zugabe von etwas Zitronensäure in einem kleineren Geschirr zu Marmelade (Mus) einkochen. — Sind jedoch Marmeladen oder Gelees, die in verschlossenen Gläsern aufbewahrt werden, angelaufen, oder mit einer Pilzdecke bedeckt, dann entfernt man dieselbe von der Oberfläche, bestreicht letztere mit Brandy oder dergleichen mittels eines Pinsels oder einer Feder, verschließt die Gläser wieder mit den vorher gut gereinigten Gummiringen und Deckeln und sterilisiert dieselben etwa 15 Minuten bei 160—170 Grad, damit die Deckel nach dem Erkalten festhalten. Sind die Gläser nur mit Pergamentpapier verschlossen gewesen, dann tut man gut, wenn man auf die Oberfläche der Marmeladen ein Stück in Brandy oder dergleichen getauchtes Pergamentpapier auflegt und dann die Gläser mit frischem Pergamentpapier überbindet. Ein nochmaliges Sterilisieren ist in diesem Falle überflüssig. Bei allen in offenen Gefäßen aufbewahrten Marmeladen sollte die Oberfläche derselben stets sofort nach dem Erkalten mit einem in alkoholische Flüssigkeit getauchten Pergamentpapier bedeckt werden. Hat sich nun im Laufe der Zeit doch unter dem Papier eine Pilzdecke gebildet, so entfernt man dieselbe und deckt ein neues in Brandy getauchtes Papier auf. Manchmal kommt es auch vor, daß Marmeladen in Gärung übergehen. In einem solchen Falle muß man die Marmeladen aus den Gefäßen herausnehmen und nochmals so lange kochen, bis die Gärung herausgekocht ist; hierbei ist eine kleine Beigabe von Zitronensäure empfehlenswert. — Auf jeden Fall raten wir nicht nur die Arbeit des Einkochens mit der unbedingt nötigen Sorgfalt vorzunehmen, sondern auch die Aufbewahrung als höchst wichtig zu betrachten. Welchen Raum man auch immer wählen möge, immer nehme man einen luftigen Ort. Die Flaschen können aufrecht hingestellt und auch gelegt werden. Das Legen ist bei den Obsteinlegkrügen unbedingt nötig, damit die großen Korkstopfen stets feucht und angequollen bleiben, wodurch der Luftzutritt verhindert wird.

Liebenswürdige Menschen

Wenn die gütigen Feen, wie es in alten Volksmärchen heißt, einem neugeborenen Menschenkinde ein Geschenk in die Wiege legten, so war wohl auch die Gabe, Liebe bei den Menschen zu erwecken, von jedermann gern gesehen zu werden, mit dabei. In der Tat, man kann unter vielem anderen einem Menschen nichts Besseres auf den Lebensweg wünschen, als ein liebenswürdiges, gewinnendes Wesen, das wie ein wärmender Sonnenstrahl auf die Umgebung wirkt. Bei manchen ist es wirklich so, als habe eine gute Fee einen dieses Geschenk gemacht. Denn schon durch ihre Persönlichkeit allein erwerben sie sich von vornherein die Sympathie ihrer Nebenmenschen. Von denen heißt es alsdann gewöhnlich, daß sie eine ihnen angeborene Liebenswürdigkeit besitzen. Einen solchen liebenswürdigen und liebenswerten Menschen begegnet man immer gern. Vor allen Dingen wird eine Frau, welche diese Eigenschaft besitzt, dadurch eine Perle ihres Geschlechts, auch dann, wenn sie weiter schön, noch hervorragend geistig begabt ist. Klugheit und Scharfsinn, geistreiche Unterhaltungsgabe sind kaum höher zu bewerten, als Liebenswürdigkeit, die unmittelbar einen warmen, teilnehmenden, heilenden Empfinden entspringt, der sich auch jede Berechnung hüten muß, weil sie dann nicht anders möglich ist. Diese immer ungekünstelte Liebenswürdigkeit wird sich stets gleich bleiben, einerlei, ob sie sich gegen hoch oder gering, gegen arm oder reich richtet.

Ein japanischer Schriftsteller äußert sich in seinen „Gedanken über die Frauen" über die Tugenden der Letzteren, und da steht nun allerdings die Liebenswürdigkeit lange nicht an erster Stelle. Das Mitleid, die Sanftmut, die Verschwiegenheit und Bescheidenheit kommen vorher, und doch ist die Liebenswürdigkeit eine der Haupttugenden einer Frau, wenn sie nämlich nicht nur gesellschaftliche Liebenswürdigkeit ist. Der echten, tiefen Liebenswürdigkeit einer Frau gehört nicht zum Hausgewand. Man hat seine freundlichen Worte, sein freundliches Lächeln doch nicht ausschließlich für Fremde haben, sondern für Bekannte, die man lediglich in Gesellschaft trifft, denen man vertraulich die Hand drückt, und denen gegenüber man seine Liebenswürdigkeit voll entfaltet, sie in allen Farben spielen und schillern läßt. Es gibt indessen Leute, die eigentlich nur in einem zeitlichen Gewühl verstehen, liebenswürdig zu sein. Sind sie wiederum daheim in ihren eigenen vier Wänden, so verschwindet das Lächeln, ein Seufzer kreist sich auf die Lippen: „O weh, nun ist der Alltag wieder da!" Es lohnt sich doch wirklich nicht, sich für seine gewohnte Umgebung so gewissermaßen durch liebenswürdiges Benehmen anzustrengen, durch ein zuvorkommendes Wesen sich angenehm und liebenswert zu machen." Man scheut es denn immer eines bestimmten Aufwandes an Liebenswürdigkeit, um solche zu beweisen." Offenbart sie sich dann nicht von selber, häufig nur durch eine Alltagsfarbe, ein freundliches Lächeln, eine Handreichung, ein verständnisvolles Entgegenkommen fremder Kümmernisse? Die wahrhaft liebenswürdige Charakteristik gewöhnlich auch beständig — und wird einen anderen niemals absichtlich verletzen. Dazu gehört im meist kein Takt- und Fingerspitzengefühl. Es ist, als ob eine Fülle von einer liebenswürdigen Natur ausgehen, sofort spüren, wo es gilt, einen wunden Punkt zu vermeiden, die aber auch merken, wo es in einer fremden Seele einen frohen, hellen Widerhall gibt, wo verwandte Saite, die man gern anschlägt, um sich alsdann reinen Gleichklang zu freuen.

Feingefühl, Rücksichtnahme, an Liebenswürdigkeit gehen sich untereinander Hand in Hand. Es muß aber jene echte Liebenswürdigkeit sein, die dem innersten Herzensgrunde entspringt. Liebenswürdigkeit als Mittel zum Zweck dienend, ist abstoßend mit Unaufrichtigkeit. Leider gibt es Menschen, die sich der einen Bekanntschaft sofort die Frage stellen: „Lohnt es sich denn auch, daß ich mich hier von meiner besten Seite zeige? Würde sich nur dadurch vielleicht ein Vorteil bieten?" Der wirklich liebenswürdige, aufrichtige Mensch wird den Verkehr mit Leuten, mit denen ihn keinerlei gemeinsame Interessen verknüpfen, zu denen ihn keine Sympathien hinziehen, auf eine feine, ruhige Weise zu vermeiden wissen, bis es sich von selber ergibt, daß man sich auf die Dauer vertragen kann. Dann verleugnet sich der Takt, der von echter Liebenswürdigkeit untrennbar ist, niemals.

Und doch ist Liebenswürdigkeit auch nicht immer als unbedingter Gegensatz einer gütigen Fee sozusagen in die Wiege gelegt worden — gar manches verdeckt erst in späterer Zeit diese Eigenschaft in sich und entfaltet sie, sich und anderer zur Freude und zum Nutzen. Wie eine warme Sonne geht es von einem liebenswürdigen Menschen aus; er verstand dann auch durch ihr

Gesundheit und Stärke für Alle

C. LORENZ ELECTRIC WORKS
Chicago, Ill.

CASTORIA
Für Säuglinge und Kinder
In Gebrauch seit mehr als 30 Jahren
Immer mit der Unterschrift von Chas. H. Fletcher

An die deutschen Farmerfreunde

Wenn Sie noch Getreide zu verladen haben, so senden Sie Ihre Frachtbriefe an uns. Prompte, zuverlässige und reelle Bedienung ist unser Motto. — Zufriedene Kundschaft unser Bestreben.

SIMPSON-HEPWORTH CO., Limited
Bondiert. Lizenziert.
208—222 Grain Exchange. Box 823, Winnipeg, Man.

Die einzige Getreide-Kommissionsfirma des Westens, welche eine deutsche Abteilung mit deutschen Angestellten hat. Deshalb, deutsche Freunde, schickt Euer Getreide an uns.

Marktpreise, Frachtbriefe und Auskunft auf Wunsch.

Fritz Bringmann, Geschäftsführer der deutschen Abteilung

Rahm-Produzenten

Ihre Kühe sollten eine gewinnbringende Kapitalanlage bedeuten. Die allerbesten Erfolge werden erzielt, wenn Sie Ihren Rahm an die Saskatchewan Creamery Company senden.

Prompte Bezahlung. Höchste Preise.

Schreibt an das Hauptbüro:

Box 790, Moose Jaw.

Zweigstellen: Carnduff, Swift Current, Arcola, Gainsborough, Shaunavon usw.