Das häusliche Glück

Courierbeilage für unsere Frauen

Das deutsche und das englische junge Mädchen

Vor nicht langer Zeit las ich in einer deutschen Zeitschrift, daß der sogenannte Backfisch aufgehört hat zu existieren. So sagt man auch vom englischen „Flapper"; und in beiden Ländern kommt man zu dem Schluß, daß die Kriegs- und Nachkriegszeit diesem spielerisch-übermütigen oder weltfremd-sentimentalen jungen Geschöpf allzu ungünstig war. Und drüben wie drüben sagt man, es sei mehr Scharfäugigkeit und Wollen in die Jugend hineingekommen; Mädchen von fünfzehn, sechzehn hätten Lebenspläne und -ziele und eine erstaunliche Selbständigkeit.

Daran ist sicherlich viel Wahres. Die Ursachen dazu sind in Deutschland und England fast dieselben, jedenfalls ergeben sie ein gleiches Resultat. Die Verarmung und soziale Umgestaltung ist in Deutschland selbstverständlich viel tiefer und schärfer, doch auch in England weiß man davon zu erzählen. Ist in Deutschland das herbe Müssen der stärkere Faktor zur größeren Selbständigkeit des jungen Mädchens, so kam in England die von jeher bessere Stellung der Frau in der Familie den Mädchen zu Hilfe, — in beiden Ländern ist eine gleichmäßig starke Wandlung zu spüren.

Von einer Normaltype des jungen Mädchens kann man in England weniger sprechen als in Deutschland. In England ist trotz der auch hier spürbaren sozialen Umwälzung die Schicht der Begüterten, ja Reichen, deren Töchter wie ein Schmuck der Familie sorglos dahinlebten — also die „Society Girls" — viel größer als in Deutschland. Diese jungen Mädchen haben durch die notgedrungen entstandene größere Freiheit der Frau nur gewonnen — wenn man es einen Gewinn nennen will, wenn ein Mensch größere Rechte für sich in Anspruch nimmt, ohne die entsprechenden Leistungen und Verpflichtungen. Und dennoch möchte ich sagen, daß diese gepflegten und froh dahinlebenden Geschöpfe ihren besonderen Wert haben, einen rassehygienischen Wert. Es ist keineswegs so, daß sie sich nur putzen und amüsieren, sie verstehen etwas von Körperkultur. Ihre Teilnahme an jeder Art von Sport hat sie gesund und widerstandsfähig gemacht. Verzärtelt und träge sind sie durchaus nicht. Sie treten in Wettbewerbe mit den jungen Männern, leisten Hervorragendes, und es ist eine Freude, diese gesunden, körperlich gut durchgebildeten Menschen zu sehen.

Ihnen entgegengesetzt ist die große Schicht der Armen. Die sozialen Unterschiede sind in England weit größer als bei uns. Selbst in der Zeit der bittersten Not des deutschen Volkes wollten die Engländer niemals recht an diese Not glauben. Weshalb nicht? Weil die deutsche Frau unablässig alles Vorhandene pflegt und erhält. Was man in London an schmutzigen, verkommenen Wohnungen und Menschen sehen kann, das gibt es in ganz Deutschland nicht. Die Unterschicht der englischen jungen Mädchen steht entschieden tiefer als die der deutschen, zumal die deutschen Schulen weitaus besser sind als die englischen. Wir können also gar keinen Vergleich anstellen. Interessant und ausschlaggebend ist die große Mittelschicht. Sie ist in England vor allem einheitlicher als in Deutschland. Wenn man nach Geschäftsschluß über die Straßen geht — nicht nur in London — dann bieten diese vielen jungen Menschen ein gleichmäßig erfreuliches Bild. Sie sind fast alle gut gewachsen, schlank, sorgfältig und einfach gekleidet, sehr höflich, ja liebenswürdig, und im ganzen Gebaren unauffällig. Diese Einheitlichkeit wirkt — so hübsch das alles ist — auf die Dauer schablonenhaft.

Wie anders die deutschen Mädchen. Fast möchte man sagen: keines sieht dem anderen ähnlich. Um „schick" zu sein, muß man in England sein wie Rechts und Links, — in Deutschland ist man ganz anderer Meinung: das junge Mädchen will anders aussehen wie ihre Nachbarin. Und sie bringen es fertig, diese so viel lebhafteren unternehmenderen Geschöpfe! Es ist zu gleich Herzenserquickung und Anstoß, wenn man sie betrachtet. Man sagt sich: es steckt etwas Frisches, Köstliches darin, ein Ueberschuß, — doch dieser Ueberschuß haut bisweilen auch daneben. Das rein Geschmackliche, Formale ist in England besser, selbstverständlicher, doch tief lebensvoller, zuverlässiger und durchgebildeter in der Leistung ist, nach meinen Erfahrungen und Aussagen aller, die ich darüber sprach, das deutsche Mädchen. Es ist tüchtiger, und auch interessanter. Interessanter deshalb, weil es nicht nur äußerlich, sondern auch innerlich individuell ist. Das deutsche Mädchen denkt mehr. Es ist das eine allgemeine deutsche Eigenschaft. Ich glaube nicht, daß dieses viele Denken und „sich eine eigene Meinung bilden" die Menschen glücklicher macht. Doch es ist einmal so, und das prägt sich in der Mannigfaltigkeit der menschlichen Art und Leistung aus. Diese Mannigfaltigkeit ist geradezu auffallend, wenn man von England kommt. Die Mädchen da, die man in Deutschland sieht und spricht, das ist keine gleichartige Schicht, da wimmelt es von Verschiedenheiten! Was die jungen Mädchen in Deutschland bindet, ist trotzdem meistens Geistiges, geistige Interessen, in England ist es Nationales, Körperliches, Sport. Man macht sich in Deutschland kaum einen Begriff von der Sportbegeisterung auch der ganz einfachen englischen Mädchen. Da sind zunächst die „Girl Guides", sagen wir Pfadfinderinnen. Es ist eine sehr große, ganz nationale, fast militärisch ausgebildete Organisation. In Deutschland gibt es ganz gewiß ein Dutzend recht individueller derartiger Gruppen. Auch das englische Mädchen hat praktischen Sinn, nicht nur der Mann. Man kehrt seine Meinung nicht so schroff heraus, falls man eine hat: eine große Organisation ist besser! Und dann der Sport. Den ganzen Sommer über verfolge ich die Spiele, Wettbewerbe, sportlichen Ereignisse. Es ist erstaunlich, was die jungen Mädchen leisten, — und mittellose kleine Angestellte sind darunter, nicht nur Mädchen aus gesichertem Bürgerhaus.

Es heißt, das englische junge Mädchen hätte sich gewandelt, hätte ganz andere Ideale als früher. Um der Sache auf den Grund zu gehen, stellte man eine Untersuchung über die Lektüre des jungen Mädchens an, — und siehe da: der Geschmack hat sich wirklich verändert. Die Liebesgeschichte mit dem guten Schluß tritt ganz zurück; die Heldin muß berühmt werden, muß sich durch irgend etwas hervortun. Man hat ferner festgestellt, daß die jungen Mädchen über ihre Kraft und oft genug unentgeltlich arbeiten, wenn man ihnen nur die Chance gibt. Sie haben Ehrgeiz. Und da sie Engländerinnen sind, verlegen sie sich besonders auf den Sport. Bei einem Motorrennen siegte kürzlich die einzig mitfahrende Frau, und für das Durchschwimmen des Kanals haben sich weitaus mehr junge Mädchen gemeldet als Männer.

Die in der Berufsarbeit oder im Sport vereinigten jungen Mädchen halten sehr zusammen. Man sieht sie auf Ausflügen, in Lokalen, im Theater, ohne männliche Begleitung und offenbar guter Laune.

Die Ehe ist für das englische Mädchen nicht gar so einschneidend wie für die junge Deutsche. Weder den Mann noch die Kinder noch den Haushalt läßt sie sich über den Kopf wachsen. Auch hier macht die Engländerin sich nicht gar so viele Gedanken; sie belastet sich mit all dem nicht so sehr. Die englischen Menschen sind unkomplizierter als die deutschen, nehmen das Leben leichter — Mann wie Frau —, während das deutsche Mädchen schon sein gutes Bündel an Pflichten und Sorgen trägt. Dennoch habe ich niemals köstlich ausgelassen fröhliche junge Menschenkinder gesehen wie deutsche Mädchen.

Sie haben in meinen Augen etwas Tieferes, Wärmeres, Reicheres, — und ich hoffe, daß ich nicht so empfinde, weil sie Deutsche sind, denn auch den Engländerinnen mit ihrer Sicherheit, dem Ausgeglichenen, Geschmackvollen und Gesunden möchte und muß man gerecht werden. Unzählige Male denkt man, wieviel diese wirklich sehr verschiedenartigen jungen Geschöpfe doch voneinander lernen könnten. Das Intensive, Gründliche und Bewegte der Deutschen, verbunden mit der Ruhe und Lebenskunst der Engländer — Innerlichkeit und Stil —, das wäre eine ideale Vereinigung.

Clara Ratzka.

Gib Liebe!

Siehst du nicht, wie die Welt hungert, wie sie dürstet nach Liebe? Siehst du nicht die Vielen, die zitternd und frierend, getreten und gestoßen, arm und matt, siech und krank die Hände erheben und betteln — betteln um etwas Liebe?

Siehst du nicht die Kleinen, die schon auf der Mutter Schoß leiden und darben, die schon in der Wiege das Nötigste entbehren? —

Siehst du nicht die Kinder, die da aufwachsen ohne Freude und Liebe, ohne Spiel und Lust, ohne Schutz und Beistand, die ohne Aufsicht, sich selbst überlassen, schon in Kindertagen nach giftigen Blumen greifen, wo doch die Liebe ihr Herz überschatten sollte?

Siehst du nicht die vielen — vielen Kranken, deren fiebernde Stirn keine weiche Hand kühlt; über die sich nie ein gütiges Antlitz beugt, die nie ein Herz finden, das sie erfreut, das sich für sie opfert?

Siehst du nicht die Armen, die Verlassenen, die mit hohlen Wangen und tiefliegenden Augen zu dir aufblicken und die auf die Güte deines Herzens hoffen und bauen?

Siehst du das nicht alles?

O, wenn du es siehst, so gib Antwort, — gib Liebe.

Gib Liebe, wo du nur kannst und wo es auch sei. Gib Liebe, ohne auf Dank zu warten. Gib Liebe, nur um den Nächsten zu erfreuen, um zu trösten, zu retten und zu opfern.

Gib Liebe, immer Liebe ....

Und sage nie, es wäre dir zuviel. Wahre Liebe ist unerschöpflich. Je mehr sie tut, je mehr will sie geben.

Sage Euch nie, du wärst zu müde. Kann man müde sein, wenn sich Hunderte flehender Augen, bittender Hände, hoffender Herzen einem zuwenden, die rufen — rufen nach Liebe .....

Sage auch nie, du wärst zu arm. Du bist reicher, viel reicher, als du glaubst. Wenn du nur geben willst, so kannst du es. Ein liebes Wort, einen gütigen Blick, einen warmen Händedruck den hast du immer. Ist die Quelle der Liebe einmal geweckt, so fließt sie von selbst. Sie macht den Nächsten glücklich und dich noch viel mehr.

Darum weite deine Augen und öffne dein Herz. Nicht für dich allein bist du auf der Welt, sondern auch für die Armen, die Suchenden, die Verlassenen. Nichts darf dich irre machen am Werke der Liebe, weder Undank noch Untreue, weder Verleumdung noch Tücke. Nur auf eines mußt du sehen, auf die Not der Zeit. Darum mache dich frei von dir selbst, lebe für andere.

Gib Liebe ..... Liebe!

Gebackener Blumenkohl. Man kocht einen großen oder zwei kleine gereinigte Blumenkohlköpfe in Salzwasser gar, läßt sie gut abtropfen, legt sie in eine vertiefte Schüssel und übergießt sie mit einer Mischung von 1—2 in Milch oder Sahne verquirlten Eidottern nebst etwas geschmolzener Butter, geriebenem Parmesankäse, Pfeffer, Salz und Zitronensaft. Die Mischung muß gut auf dem Blumenkohl haften und nicht gleich herunterlaufen. Darüber streut man recht dick geriebenen Parmesankäse, träufelt etwas zerlassene Butter darauf, stellt die Schüssel in den Ofen und läßt den Blumenkohl in mäßiger Hitze goldgelb backen.

Es macht nichts aus, wie lange und wie heftig Sie an einem lahmen Rücken, Kopfschmerzen, geschwollenen Gelenken und anderen Anzeichen von Nieren- oder Blasenleiden gelitten haben, Gin Pillen bringen sichere Linderung. 50 Cents bei allen Apothekern und Händlern.

National Drug & Chemical Company of Canada, Limited, Toronto, Canada.

Für die Küche.

Makronentorte auf einfache Art. Man rührt sieben frische Eiweiß mit ½ Pfund feinem Zucker und dem Saft einer halben Zitrone zu einer festen Masse, worauf man ein Pfund gebrühte, abgezogene süße geriebene Mandeln, darunter etwa sechs Stück bittere Mandeln, unter beständigem Rühren allmählich darunter mischt und die Masse in eine vorgerichtete flache Tortenform füllt. Bei mäßiger Hitze bäckt man die Torte goldbraun und garniert sie nach dem Erkalten mit reichlich Johannisbeergelee.

Gebratene Kräuterklöpse. Man nimmt 1½ Pfund Rindfleisch und ½ Pfund Schweinefleisch und läßt beides zweimal durch die Fleischhackmaschine gehen. Alsdann mischt man es mit Pfeffer und Salz, formt runde Brötchen daraus, bestreut diese ganz dick mit gehackten Kräutern, einem Eßlöffel voll gehackten Kapern und einer gehackten Sardelle, bratet sie in steigender Butter dunkelbraun, und reicht sie zu Speksalat und neuen Kartoffeln. Die Sauce vermengt man mit einem Teelöffel voll Fleischextrakt.

Eierhälften auf feines Herbes. Eine Handvoll Petersilie und eine Handvoll Schnittlauch werden fein gewiegt und in ¼ Pfund Butter so gedünstet, daß ein ganz dicker Brei entsteht. Indessen hat man Eier hart gekocht und in Hälften geschnitten. Diese ordnet man auf einer mit frischer Butter bestrichenen Schüssel so an, daß sie feststehen, mit der offenen Seite nach oben. Auf jede Hälfte gibt man einen Hügel der grünen Masse, der mit dem Löffel ordentlich geglättet wird und serviert das Gericht warm zu Matjesheringen oder grünem Salat.

Saures Kalbfleisch. Zwei Pfund derbes Kalbfleisch wird in kleine Scheiben geschnitten. Dann läßt man zwei bis drei Unzen Butter heiß werden, röstet eine geriebene Zwiebel darin gelb, legt das Fleisch hinein, salzt es und läßt es unter öfterem Wenden und Schütteln braun braten. Nun streut man 1—2 Löffel voll Mehl darüber, läßt alles gut durchziehen, fügt einen Schöpflöffel voll heißes Wasser, ein halbes Lorbeerblatt, einige Gewürznelken und Essig, nach Belieben hinzu, läßt das Fleisch langsam gar dämpfen, schmeckt ab und richtet mit Bratkartoffeln an.

Rindfleisch in Zwiebelsauce. Abgekochtes Rindfleisch richtet man in folgender Sauce an oder reicht dieselbe dazu: Man macht aus Butter und Mehl eine ganz helle, dicke Mehlschwitze, löst sie mit heller Fleischbrühe auf, tut vorher ganz fein geschnittene Zwiebeln hinzu und läßt die Sauce auf nicht zu scharfem Feuer damit aufziehen. Man kann sie sowohl durchschlagen, als auch die Zwiebelstückchen darin lassen. Soll diese Sauce zu gekochtem Schöpsen- oder Schweinefleisch angerichtet werden, so kocht man gewöhnlich einen halben Teelöffel voll Kümmelkörner mit.

Schinken-Beefsteaks. Die Reste eines großen Schinkens oder die sich zum Aufschnitt nicht gut eignenden Stücke werden, nachdem man die Schwarte und härtlichen Ränder abgeschnitten hat, einen Tag in Milch geweicht, dann gut abgewaschen, fein gehackt und mit Pfeffer gewürzt. Nach etwa zuzugebendem Salz muß sorgfältig abgeschmeckt werden. Dann vermischt man eine halbe geweichte und wieder ausgedrückte Semmel mit dem Schinkengehäck, formt flache Beefsteaks davon, wendet sie in Ei und geriebene Semmel, gibt sie in die Stielpfanne in gelb gemachte Butter und läßt sie auf gelindem Feuer auf beiden Seiten hellbraun backen.

Ragout von Kalbsmilch. Zwei gut gereinigte Kalbsmilche werden in Würfel geschnitten und in ein wenig Brühe nebst Salz gedämpft. Dann macht man von zerlassener Butter, Mehl und etwas Petersilie eine helle Einbrenne, verkocht sie mit ½ Pint leichter Brühe und läßt die Sauce dicklich kochen. Dann würzt man mit etwas Zitronensaft, zieht die Sauce mit zwei bis drei Eidottern ab, gibt die Kalbsmilchwürfel hinein, läßt alles gut heiß werden, füllt die vorbereiteten Muscheln damit, streut geriebene Semmel darauf, träufelt etwas zerlassene Butter darüber und läßt die Muscheln im Bratofen goldbraun werden. Sie müssen sofort gereicht werden.

Rindsfilet. Für 6 Personen nimmt man ein Filet von drei Pfund, befreit es von allem Fett und der Haut, reibt es mit Salz und Pfeffer ein und spickt es mit feinen Speckstreifen, legt es in eine Bratpfanne mit einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel und 2 Scheiben Karotten, gießt ein wenig geschmolzene Butter über das Fleisch und stellt es beiseite. Vierzig Minuten vor dem Anrichten stellt man die Pfanne mit dem Fleisch in einen heißen Ofen und läßt es 30 bis 35 Minuten backen, legt dann das Fleisch auf eine Schüssel, gibt ½ Eßlöffel aufgelöstes Stärkemehl dazu, läßt es unter Rühren einige Minuten über dem Feuer kochen, gießt sie durch ein Sieb und richtet sie in einer Sauciere an.

Gebackener Rostbraten. — Man nimmt gutes altgeschlachtetes Rindfleisch, am besten vom sogenannten Schabefleisch oder Rippenstück, das fein gehackt oder durch Maschine gedreht wird. Auf ein Pfund gehacktes Fleisch nimmt man sieben Unzen feingeschabten, vorher gut gewässerten Rindsnierentalg, vermischt ihn mit dem Fleisch, fügt ein bis anderthalb in Wasser oder Milch geweichte, wieder ausgedrückte Milchbrote, ein bis zwei Eier, etwas Salz und Pfeffer dazu und formt längliche, nicht zu dicke Koteletten davon, die in zerlassener Butter getaucht und in geriebener Semmel gewendet werden. Man läßt in der Kasserolle Butter zergehen, dünstet ein bis zwei fein gehackte Zwiebeln darin gar, legt die Rostbraten hinein, läßt sie auf beiden Seiten anbraten, füllt Brühe oder Wasser auf, deckt die Kasserolle zu und schmort das Fleisch langsam unter öfterem Begießen gar. Die Brühe wird, wenn die Rostbraten herausgenommen sind, mit etwas Sahne, wenn nötig, mit etwas in Wasser verquirltem Kartoffelmehl feiniger gemacht und gut abgeschmeckt. Man kann auch die Sahne fortlassen und die Sauce mit Zitronensaft pikant machen. Sie wird dann, wenn man will, durch ein Sieb gerührt, kann aber auch gleich aus der Kasserolle über die Rostbraten gefüllt werden.

Eingerostete Schrauben auszuziehen. Man hält ein rotglühendes Eisen einige Augenblicke an den Schraubenkopf. Die Wärme dehnt das Schraubengewinde, wodurch das umgebende Holz zurückgedrängt wird. Die wieder erkaltete Schraube hat nun Platz gewonnen und läßt sich vermittelst des Schraubenziehers leicht aus dem Holze entfernen.

Das beste Rezept, um schwache, ausgemergelte Maenner und Frauen zu kurieren.

Tausende finden hier wunderbare Hilfe schon innerhalb weniger Tage.

Wenn Ihr Hausarzt Ihnen das Mittel noch nicht verschrieben hat, gehen Sie heute noch zum Drogisten und lassen sich eine Flasche Kuga-Tone bringt den erschöpften Nerven und erschlafften Muskeln neues Leben, neue Tatkraft und neue Stärke. Es erzeugt rotes Blut und kräftige, tatkräftige Nerven, deren Widerstandskraft in wunderbarer Weise vermehrt wird. Es bringt auch erfrischenden Schlaf, guten Appetit, gute Verdauung, regelmäßigen Stuhlgang und neue Lust und Lebensfreude in hohem Maße. Wenn Sie sich nicht stark und durch wohl fühlen, dann sind Sie gerade jetzt es sich selbst schuldig, einen Versuch mit diesem Mittel zu machen. Derselbe kostet Sie gar nichts, falls er Ihnen nicht hilft. Kuga-Tone ist angenehm zu nehmen und bringt Ihnen von allem Anfang an Erleichterung. Gebrauchen Sie dasselbe nur eine Woche lang, und wenn Sie sich dann nicht wohler fühlen und besser aussehen, so bringen Sie den Rest des Paketes zum Drogisten zurück, der Ihnen Ihr Geld zurückzahlen wird. Die Fabrikanten von Kuga-Tone wollen so genau, was dieses Mittel für Sie bedeutet, daß sie dem alle Drogisten verlangen, dasselbe nur gegen Garantie des Erfolges zu verkaufen und Ihnen Ihr Geld zurückzuzahlen, im Falle die Wirkung nicht zufriedenstellend ist. Empfohlen, garantiert und zum Verkauf angeboten von allen Drogisten.

Besatz von weißem Pelzwerk reinigt man vorteilhaft mit Benzin. Entweder trennt man den Besatz ab, oder man heftet über das betreffende Kleidungsstück bis an den Besatz einen schützenden Stoff, befeuchtet einen Wattebausch mäßig mit Benzin und streicht damit über den Pelzbesatz. Nachher reibt man noch vorsichtig mit präcipitiertem, kohlensaurem Kalk oder feinster, gepulverter Schlemmkreide ab und läßt den Pelz trocknen. Der Kalk wird durch Bürsten mit einer ganz reinen Bürste leicht entfernt.

PETER KOCH
Oeffentlicher Notar
DAVIN, SASK.
Agent für die
HAMBURG AMERIKA LINIE
(HAPAG)
Schiffskarten von und nach Europa. Direkte Fahrt von und nach Hamburg.
Einreise-Erlaubnis jetzt leicht zu erhalten.
Geldsendungen unter Garantie in Dollars oder Landeswährung.
Notarielle Dokumente, Vollmachten, Paßangelegenheiten usw.
Versicherungen aller Art, und Anleihen werden prompt besorgt.

Molkereien unter neuem Namen verschmolzen.

Die wohlbekannte Saskatchewan Creamery and Ice Cream Co. Ltd., mit Hauptbüro in Moose Jaw, ist mit der Caulder's Creameries Limited verschmolzen, die auch die Western Creameries übernommen haben im Anfang dieses Jahres. Das Hauptbüro bleibt in Moose Jaw und tritt keine Veränderung ein, was Leitung und Geschäftsprinzip betrifft.

Diese reorganisierte Gesellschaft ehrt den Gründer, der Präsident und General Manager der beiden Gesellschaften war, eine der Pionierrahmereien in Saskatchwan, durch Annehmen seines Namens, und bietet zu gleicher Zeit Bedienung durch 22 Zweigabteilungen, eine von denen in Ihrer Nähe ist.

Erspart Expreßkosten indem Ihr den Rahm an die nächste Zweigstelle sendet.

Caulder's CREAMERIES LTD

Zweigstellen in:

Assiniboia	Gravelbourg	Shaunavon
Broadview	Humboldt	Swift Current
Bruno	Maple Creek	Watson
Bulyea	Moose Jaw	Weyburn
Carlyle	Outlook	Wilkie
Carnduff	Regina	Wolseley
Empress	Saskatoon	

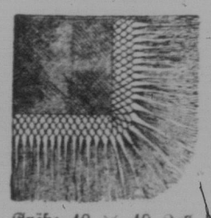
Garantiert Federdicht

Wir versenden garantiertes, federdichtes Federzeug nach allen Teilen Canadas. 40 Zoll breit.

50c per Yard
frei versandt
Garantiert federdicht, oder Ihr Geld zurück

Feinster importierter ungarischer Süßpaprika, per Pfund **$1.00**

Kopftücher



Größe 40 × 40 Zoll. Schwarze Kaschmir-Kopftücher, mit Seidenfranzen. Preis **$5.00**

WESTERN IMPORT CO.
Room 10 Maple Leaf Bldg.
Ecke 11. Ave. und Halifax Str., Regina, Sask.

Warum an Hautkrankheiten leiden

wenn die Nightingale Eczema- und Hautkrankheitsarznei sofortige Linderung bringt und nicht einmal die empfindlichste Haut auch im geringsten verletzt. 50 Cents per Schachtel, portofrei.

MRS. E. NORTH
Box 452, Indian Head, Sask.

Stattet euer Heim
aus auf
leichtem Zahlungsplan
10%
Anzahlung
und Rest in 12 monatlichen Zahlungen
Möbel für alle Zimmer in allen Häusern

Besucht unsere Draperien u. Teppichabteilung, die wir kürzlich eröffnet haben

REINHORN'S
The Furniture Store
2 Blocks westlich von Post Office
Phone 3433

Zum Eucharistischen Kongreß
CHICAGO, 20. bis 24. Juni 1926

Unterkunft in Hotels
Die Canadian National Railways haben gesorgt für die Unterkunft in Hotels, für mehrere Hunderte Gäste in den besseren Hotels in Chicago, und wird jedem Passagier sein bestimmtes Zimmer zugewiesen noch ehe er hier abfährt um spätere Verlegenheiten zu vermeiden.
Eine Einzahlung von $15.00 pro Person muß beim Agenten der Canadian National Railways gemacht werden, und diese Einzahlung deckt die Kosten des Hotels in Chicago. Dem Passagier wird eine Quittung ausgehändigt, worauf der Name des Hotels und die Nummer des Zimmers angegeben sind.

CANADIAN NATIONAL RAILWAYS

Eine Gelegenheit dieses wundervolle Ereignis zu sehen und auch Freunde und Verwandte aus anderen Teilen der Welt zu treffen, die dem Kongreß beiwohnen.

Spezialzug für Deutsche
aus
Westcanada

Eisenbahn-Fahrplan

Lv. Edmonton	9:56	P.M.	June 17
Lv. N. Battleford	7:55	A.M.	June 18
Lv. Saskatoon (Special)	12:00	noon	June 18
Lv. Dana (Train)	1:40	P.M.	June 18
Lv. Tessler	1:45	P.M.	June 18
Lv. Bruno	2:00	P.M.	June 18
Lv. Carmel	2:16	P.M.	June 18
Lv. Humboldt	3:40	P.M.	June 18
Lv. Muenster	3:51	P.M.	June 18
Lv. St. Gregor	4:06	P.M.	June 18
Lv. Engelfeld	4:21	P.M.	June 18
Lv. Watson	4:33	P.M.	June 18
Ar. Winnipeg	5:20	A.M.	June 19
Lv. Winnipeg	6:20	A.M.	June 19
Ar. Duluth	5:50	P.M.	June 19
Lv. Duluth	6:20	P.M.	June 19
Ar. Chicago	8:20	A.M.	June 20
Lv. Saskatoon (Special)	12:00	noon	June 18
Lv. Regina (Train)	5:30	P.M.	June 18
Ar. Winnipeg	5:40	A.M.	June 19
Lv. Winnipeg	6:00	A.M.	June 19
Ar. Duluth	6:00	P.M.	June 19
Lv. Duluth	6:30	P.M.	June 19
Ar. Chicago	8:00	A.M.	June 20

Verlangen Sie spezielle Broschüre und volle Information von
F. J. Hauer, Humboldt, Sask.,
S. M. Greene, City Ticket Agent, 1874 Scarth Street, Regina, Sask.
W. Stapleton, Dist. Pass. Agt., 103 Second Ave. So., Saskatoon, Sask.