Das häusliche Glück

Courierbeilage für unsere Frauen

An die Liebe.

Von dir, o Liebe, nehm ich an
Den Kelch der bitt'ren Leiden;
Nur einen Tropfen dann und wann,
Nur einen deiner Freuden!

So wird dein Kelch, o Liebe, mir,
Wie Feierbecher glänzen;
Auch unter Tränen will ich dir
Mit Rosen ihn bekranzen.

Johann Georg Jacobi.

Festtag im Haus.

Von F. Reuter.

Festtag im Haus — wem klingt das nicht durchs Herz wie Glockenklang? Wer steht nicht noch einmal unter dem Sonnenglanz schon durchlebter Festfreude? gelegnet von der Erinnerung an solche Höhepunkte im Familienleben, die ihren goldenen Faden durch Gleichmaß der Tage spinnen? Sie weihen Haus und Herz, sie rufen die fernen Lieben auf unsere Schwelle, daß wir es im Zusammensein mit ihnen wieder tief inne werden, was es doch Köstliches ist um solch ein Zusammengehören, um Familienbande, um den Schatz treugehegter Familiengüter, die wieder aufleben im Gedanken an Freud und Leid, an heimgegangene Geliebte. Da weckt ein Wort das andere im bewegten „Weißt du noch?" Da reden vergilbte Briefe, da grüßen liebe Gesichter von den Wänden und möchten uns das Beste noch einmal geben, was sie im Leben erfragen: festgewordenen Glauben, reifgewordene Liebe, verstehende Milde, verzeihende Güte: Ewiges im rinnenden Strom der Zeit!

Familienfeste — sie kommen und scheiden im Jahreslauf. Blumen im Aehrenfeld der Arbeit. Sterne am Himmel des häuslichen Lebens; aber nicht nur die selteneren sind es: nein, das sollen und wollen vor allem alle Feste sein. Vor allem die schönen, großen Festzeiten des Kirchenjahres, deren jedes im Familienleben sein eigenes, liebliches Gewand hat, von alten Zeiten her. Wir lieben dies Gewand, wir zählen seine äußere Art zum inneren Gut des Festtags — sie ist ein Stück unseres Innenlebens geworden. Lebt nicht in uns allen etwas von dem Kindersinn, der immer das gleiche wiedersucht, wie es Mutterhände uns einmal bereitet haben?

Feierzeit für Haus, Herz und Hände — wer bedarf ihrer nicht in der Unrast der Zeit? Wie bedürfen wir schon des Sonntags! Wie wächst das Verstehen für seinen Wert, wenn die sechs Wochentage wirklich Mühe und Arbeit bedeuten, wenn mit der Hand auch das Herz müd wird und mit dem Gewand auch die Gedanken abgenützt, bestaubt, zu Boden gedrückt! Und nun tritt der Sonntag über deine Schwelle, ein himmlischer Bote. Schon in den Samstagabend herein wirft er sein helles Licht. Weißt du, was er dir sagt? Wie fest dich die Arbeit hält und binden will, du bist doch frei, deine Seele ist es. Du bist ein Kind Gottes. Ein großes, herrliches Anrecht hast du auch, einen Vater im Himmel — aller Segen, den er gibt, gehört dir! Komm' nur — leg' das Arbeitsgewand ab, nimm dein Feierkleid — komme zur Kirche — falte die müden Hände und ruhe. Gar nichts sollst du tun, nur nehmen: den Reichtum der Gnade. Da ist Quellwasser, das wäscht allen Staub der Woche ab, das heilt die Wunden, die sie schlug, das tilgt die Flecken, die von ihr zurückblieben — wie reich, wie froh, wie stark kannst du werden, wenn du nimmst! Ob es dir nicht auch noch so geht wie jener Mutter, von der ihre Kinder sagten, wenn ihnen das Muttergesicht besonders lieblich erschien: „Mutter hat heute ihr Sonntagsgesicht," weil sie gewohnt waren, daß bei der Mutter am Sonntag Haus, Herz und Antlitz hold und hell waren. Da kannten sie keinen schöneren und beglückenderen Vergleich!

Nun bin ich ja wieder bei den Müttern! An sie dachte ich, als ich zur Feder griff, und zu ihnen möchte ich besonders reden. Sie sind es ja doch vor allem, die dem häuslichen Leben das Gepräge geben, den Sonn- und Feiertagen Licht und Schmuck geben sollen, daß es ein wirkliches Feiern wird! — Wie arm eine Mutter, die das nicht versteht! Wie dunkel ein Haus, in dem keine Festtage leuchten, die das Innenleben bereichern, bei deren Herannahen Kinderaugen erwartungsfroh strahlen! Es bedarf nicht viel von außen dazu! Keine kostbaren Gaben, keine reichgedeckten Tische — nur ein warmes, frohes Herz, eine Frauenhand, die auch mit wenigem Farbe und Schimmer geben kann. Solch ein Herz versteht dann auch, was die Kinder bedürfen, und findet Zeit für sie, und wär's blos ein Viertelstündchen!

Die ärmste Mutter kann ihrem Kind den Sonntag herausheben aus der Kette der Arbeitstage, wenn er ihr nur ist, was er sein möchte! Und wie nötig ist es, daß man solchen Samen in die Kinderherzen sät — wie fest bindet damit die Mutter die kleinen Herzen durch einen hellen Sonntag an das ihre!

Man klagt so oft, daß die Kinder, wenn sie hinauskommen, so bald dem Elternhaus entfremdet sind, hingenommen von dem oberflächlichen Treiben des Lebens, daß sie an der Kirchentüre vorübergehen. Es wachsen Menschen auf, die nur dem Vergnügen, dem Verdienst, der Ehre nachjagen. Frage dich aber, hast du deinem Kind in das Leben mitgegeben, was es braucht? Hat es die Wurzeln in ein Erdreich senken können, aus dem es für Körper, Geist und Seele edle Nährkräfte zog, die das Gute, das Gott in deines Kindes Herz gelegt, auch zur Entfaltung brachten? Hast du gewacht an der Türe seines Herzens, daß nichts Böses einziehe? Hast du, was du ihm anerziehen solltest und wolltest, auch vorgelebt?

Es sind tausend feine Fäden, die sich vom Elternhaus zu dem Kind in der Ferne weben, die das Kind so festhalten können, die sein innerstes Leben mit dem Daheim verbinden, wenn sie sorgsam geknüpft und nicht leichtsinnig zerrissen oder verkümmert sind.

Die Eigenart des Elternhauses ist doch meist bestimmend für die Entwicklung des Kindes und seine spätere Lebensauffassung. Das Kind bildet seine Begriffe nach den Bildern, die das häusliche Leben vor ihm aufrollt, das Haus ist seine Welt. Unbewußt saugt es in sich, was ihm da geboten wird — es wird ein Stück seiner Eigenart. Ist das Gebotene edel und gesund, dann hat das Kind alle Vorbedingungen, selber ein guter, tüchtiger Mensch zu werden. — Das tun nicht Worte und Ermahnungen, das tut die Luft, die im Hause weht, der Sinn, der es durchwaltet. Was wir unsern Kindern lieb und schön und heilig machen, das nehmen sie so mit in das Leben hinein, das wollen sie so halten, darum werden sie auch kämpfen, wenn es angegriffen wird. Es ist wohl besondere Weisheit in der Erziehung, das Gute den Kindern lieb zu machen, dem Hohen und Heiligen im Haus Schönheit zu geben, die es dem Kinde nahebringt. Ohne viel Worte, ganz selbstverständlich muß ihm das in Fleisch und Blut übergehen. Unsere Freude muß die Festlichter im Hause und die Lichtlein in den Kinderherzen anzünden!

Was war es einst doch schön, Mutter am Samstagabend an den Schrank und die Kommoden zu begleiten, um zu sehen, wie da alles blitzblank herausgeholt wurde, von den Kleidchen bis zu den weißen Schürzchen und den Sonntagsschuhen! Ich glaube kaum, daß man mehr sonntägliche Vorfreude empfinden kann, als Mutter in unsere kleinen Herzen pflanzte, wenn sie das Beholte am Abend auf den Stuhl an unserem Bettlein ordnete, wenn sie nach dem letzten, allerletzten Kuß das Licht wegtrug und ihre liebe Stimme mit innerem Jubel beim Hinausgehen noch einmal rief: „Gute Nacht, Kinder — morgen ist Sonntag!" Das strahlte bis in den Traum hinein, das saß am Bettchen beim Erwachen, das läutete mit dem silbernen Freudenglöcklein!

Und diese Wonne, wenn man erst einmal mit Mutter in die Kirche durfte! Das war immer ein Dürfen, nie ein Sollen oder Müssen! Allmählich kam die Zeit, wo die Gedanken nicht mehr wie Vögel in der Kirche herum- und an den bunten Fenstern hinauffloogen, wo man begann aufzumerken. Drüber flogen die Jahre, man war auf einmal groß und hatte den Sonntag im Herzen — daheim und in der Kirche.

Und so waren die andern Festtage alle — und über allem Festtagsglanz Mutters frohe Augen, in allem Schmücken und Feiern Mutters liebe Hände, die uns so fest hielten, die uns so nahe zu sich zogen — ganz an ihr Herz! So entfaltete sich für uns Festtag und Feiertag immer schöner, immer tiefer, der Schmuck ward zum lichten Rahmen um Gottes große Gabe. So wuchs unter dem fröhlichen Festgrün aus Knospe und Blüte die köstliche Frucht, die Gottes Güte uns im Jahreslauf immer wieder pflücken läßt. Mutter war es, die uns lehrte, sie zu finden, nur durch die Art, wie sie den Festtag im Hause pflegte.

Das sind keine Aeußerlichkeiten. Ich möchte es immer wieder sagen: es gibt nichts, was im Kinderleben nicht auch nach innen wirkt und mit der Zeit ein Bestandteil seines inneren Lebens werden kann. Den Müttern möchte man es in ganz besonders tiefem Sinn zurufen: du sollst den Feiertag heiligen, in dir und im Hause! Es rächt sich bitter, wenn man die gottgesandten Ruhetage und Höhepunkte des Lebens sich entgleiten und entwenden läßt. Sie sind Tau und Sonne für das Innenleben. Du verarmst, wenn du sie nicht aufnimmst. Die Seele, die sich dem Licht nicht öffnet, verliert die Empfänglichkeit dafür, sie wird stumpf und kann sich nimmer aufschwingen.

Kann etwas Edleres verkümmern, als eine Menschenseele?

Schleiermacher dauft den Gedanken vom Wert des nicht verlorenen Feierns in alle Tiefen aus, wenn er sagt: du sollst den Feiertag der Seele heiligen, d. h. jene Augenblicke des Lebens vollbewußt grüßen, wo Großes uns begegnet. Emiges uns mit den Schwingen streift — das heißt: die Sonnenstunden des Daseins tief erfassen und bewahren, wie in goldenen Schalen, daß man daraus ein Lebensgut in das eigene, wie in das Leben anderer trage.

Ja, richtig feiern ist auch eine Tat. Etwas Bewußtes, ein inneres Aneignen und Zusammenfassen, ein sonniges Ueben — und das Können vielleicht das Geheimnis jener echten Glückskinder, die auch im Dunkel des Lebens Sonne haben und Sonne geben, aus deren Augen — ob das Alter ihren Scheitel gestreift — ein Stück ewiger Jugend leuchtet.

Die Europäerin als Sultanin.

Mancherlei Lebenswege sind von jeher Frauen gegangen, die eigenartigsten Schicksale aber sind einer Frau zuteil geworden, die, eine Tochter des bekannten dänischen Forschungsreisenden Mads Lange, als Sultanin von Jahore lebt. Wenige Stunden von Singapore entfernt wohnt die nunmehr Achtzigjährige in strengster Zurückgezogenheit, ohne Verbindung mit den dort ansässigen Europäern, aber in großer geistiger Frische, mit der sie alle Erinnerungen an ihren berühmten Vater und den herrlichen Palast, in dem sie ihre Kindheit verlebte, bewahrt. Als kleines Kind wurde sie in die Klosterschule in Singapore geschickt. Ihre Mutter war Chinesin. Als die Tochter geboren wurde — es war in Bali im Jahre 1848 — ging ihr chinesischer Großvater in den Tempel und betete zu den Göttern, seiner Enkelin einen Fürsten zum Gemahl zu geben. Und dieses Gebet hat sich erfüllt. Als das Kind acht Jahre alt war, starb ihr europäischer Vater, aber erst drei Jahre später durfte sie sein Grab in Bali besuchen. Nach ihrer Meinung wurde Mads Lange vergiftet bei einem Besuche, den er einem Radscha machte, mit dem er sich nicht gut stand, denn nach diesem Besuch erkrankte er und war trotz ärztlichen Bemühungen nicht zu retten. In seinem Testament hatte er alle Bestimmungen getroffen, daß seine Kinder nicht Not leiden sollten, aber es kamen unruhige Zeiten und das Kapital ging zum größten Teil verloren. Da wurde die Tochter von einer englischen Familie adoptiert, die sie nach Kalkutta mitnahm, und später nach England und Frankreich. Als Zwanzigjährige kehrte sie erst nach Singapore zurück und lernte hier den Sultan Abu Baka von Jahore kennen, der sich sofort so in sie verliebte, daß er sich über alle Vorurteile und Schwierigkeiten hinwegsetzte, die der Verbindung eines Fürsten von rein malaiischem Blut mit der Tochter eines europäischen Vaters und einer chinesischen Mutter entgegenstehen. Da der Vater des Sultans seinerzeit in den indischen Gewässern ein großer Seeräuber und Pirat gewesen und auch Mads Lange aus einer alten Schifferfamilie stammte und selber ein recht verwegener Seekapitän gewesen war, so fanden sich hier, trotz der Rassenverschiedenheit, Verwandtschaften, die ein glückliches Zusammenleben möglich machten. Der dieser Ehe entsprossene Sohn Ibrahim, der jetzige Sultan, ist denn auch eine rechte Reckengestalt und ein unerschrockener Sportsmann.

Ein merkwürdiger Mensch ist diese kluge alte Dame, in der Europa mit dem Osten verschmilzt und die mit klugen, klaren Augen auf ein an Ereignissen unendlich reiches Leben zurückblickt. Sie spricht mit Begeisterung von ihrem berühmten dänischen Vater, mit Pietät von ihrer chinesischen Mutter und deren Familie, mit der sie stets die Verbindung aufrechterhalten hat, und mit Stolz von ihrem malaiischen Ehegatten und ihrem Sohne, während dessen Regierungszeit sich das Reich Jahore aus einer dschungelüberdeckten Wildnis in einen reichen und wohlgeleiteten Staat verwandelt hat.

Auf äußerstem Vorposten eine europäische Frau, die niemals in Europa Wurzel gefaßt und doch in Leben und Anschauungen immer ein Stück Europa inmitten der ganz fremden Kultur in sich getragen und hochgehalten hat, in diesem Sinne erscheint sie vorbildlich.

Für die Küche.

Remouladen-Sauce. Man koche 4 Eier 10 Minuten lang, entferne das Weiße und zerquirle das Gelbe der Eier vollständig in einem Topf, füge ein ganz rohes Ei hinzu und nach und nach Essig, etwas Oel und tüchtig Mostrich, etwas Zucker und Salz. Dann gibt man feingehackten Schnittlauch oder Petersilie hinein.

Gebackene Bananen. Von einer jeden Banane entfernt man nur ¼ der Schale und legt die Frucht mit dem abgezogenen Teil nach oben in eine Backpfanne. Man backt sie, bis die Schale dunkel und das Fleisch recht weich ist. Dann schabt man den Inhalt der Schalen rasch in eine heiße Schüssel, gibt eine Sauce darüber, die man aus geschmolzenem Johannisbeergelee, etwas Butter und einer Prise Muskatnuß hergestellt hat.

Aufgewärmtes Rindfleisch in süßsaurer Sauce. Auf 1 Quart oder mehr kaltes Fleisch bereitet man eine Sauce aus 2 Eßlöffeln Butter, 1 großen Eßlöffel Mehl, hellbraun geschwitzt, 2 Tassen Fleischbrühe, 2 Eßlöffeln Zucker, einigen Stücken Nelkenpfeffer, 1 Lorbeerblatt und genügend Essig, um der Sauce einen säuerlichen Geschmack zu geben. Man läßt die Sauce gut aufkochen, legt das Fleisch hinein und stellt es hinten aufs Feuer, wo es ziehen, aber nicht kochen kann, bis es gut heiß ist.

Resteverwendung. Die mit schwach gesalzenem Wasser mehrmals ausgekochten Fleischabfälle geben eine kräftige Brühe, die sich auf verschiedene Art, doch am besten folgendermaßen verbrauchen läßt: Man gibt etwas Butter mit 1 Teelöffel voll Kümmelkörnern und einer großen zerhackten Zwiebel in einen Tiegel, läßt dies zusammen braun werden, rührt 1 Eßlöffel voll Mehl hinzu, läßt auch diesen sich bräunen und fügt nach und nach 2 Eßlöffel voll Mehl hinzu. Zu dieser Mehlschwitze gibt man tassenweise durch einen Zuschlag die Suppe, läßt jede Portion gut durchkochen und richtet schließlich die sehr schmackhafte Suppe mit in Butter gerösteten Brotstreifchen an.

Weißkohl mit Milch (altpreußische Art). Ein großer fester oder zwei kleine Weißkohlköpfe werden von den Außenblättern und dem Strunk befreit, in Viertel geteilt und mit einem scharfen Messer in feine Scheiben geschnitten oder gehobelt, dann mit siedendem Wasser gebrüht, gekühlt und auf einem Sieb abgetropft. Dann läßt man Wasser nebst Fett oder Butter und Salz zum Kochen kommen, gibt den Kohl hinein, läßt ihn weich darin kochen, nimmt ihn mit dem Schaumlöffel heraus und läßt ihn wieder abtropfen. Inzwischen hat man eine helle Einbrenne von 2 bis 3 Löffel Mehl in zerlassener Butter bereitet, verkocht sie mit ¾ Quart kochender guter Milch, fügt ein wenig von der Brühe hinzu, in der der Kohl gekocht wurde, würzt mit Zucker (den man nach Belieben auch weglassen kann) und mit gestoßener Muskatblüte läßt ihn noch ein Weilchen darin dämpfen, schmeckt ab, gibt einen halben Teelöffel Würze dazu und richtet den Kohl auf erwärmter Schüssel an. Ringsherum legt man Bratwürstchen oder Bouletten; man kann auch Spickgans oder Pökelfleisch dazu reichen.

Gedämpfter Schinken mit Kruste. Ein kleiner, gut gepökelter und geräucherter Schinken wird 12—18 Stunden gewässert; dann löst man einen Teil des Knochens aus und bindet den Schinken in ein gespültes weißes Leinentuch ein, legt ihn in eine irdene emaillierte Schinkenpfanne oder Kasserolle, gießt kaltes Wasser darüber, so daß der Schinken eben damit bedeckt ist, fügt zwei geputzte, geschnittene Mohrrüben, 1—2 geschälte, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 1 bis 2 Lorbeerblätter, ein Kräutersträußchen und 2—4 Gewürznelken dazu und bringt alles zum Kochen. Wenn der Schinken 5—10 Minuten gekocht hat, setzt man ihn vom offenen Feuer fort auf die heiße Stelle, läßt ihn 3—3½ Stunden, je nach Größe, leise weiterkochen (wenn der Schinken zu schnell und zu heftig kocht, verliert das Fleisch an Wohlgeschmack), bis er weich ist und läßt ihn halb abkühlen. Dann schneidet man vorsichtig die Schwarte ab, bestreut ihn dick mit geriebener gesiebter Semmel, träufelt ein wenig flüssiges Schweineschmalz (abgefülltes Fett von der Schinkenbrühe) oder zerlassene Butter darüber, stellt ihn zum Bräunen in den gut heißen Ofen, läßt die Kruste recht knusperig werden und gibt ihn auf einer erwärmten Schüssel zu Tisch. Am besten paßt Spinat dazu.

Allerlei für's Haus.

Samt an Herrenkragen etc. von Fett und Schmutz reinigen. Man reibt mit einer halben Zwiebel recht gut gegen den Strich des Samts, läßt ihn trocknen und zieht ihn dann über ein heißes Eisen.

Spiegel und Fensterscheiben putzt man am schönsten, wenn man Schlemmkreide fest in ein Leinwandläppchen bindet, mit kaltem Wasser befeuchtet, daß die Schlemmkreide sich erweicht, und damit über die Scheiben hin- und herfährt, sogleich aber mit einem reinen Tuche nachwischt, bis die Scheiben blank sind.

Tintenflecke. Sowohl aus Papier, wie aus ungefärbten Zeugen entfernt man die Tintenflecke am sichersten mit Chlorkalk-Auflösung. Zur Beseitigung derselben auf Dielen und Holz dient am besten verdünnte Schwefelsäure. Nach Anwendung der Schwefelsäure vergesse man nicht, noch gut mit Wasser nachzuwaschen, da sonst die Stelle leicht bräunlich wird.

Honig als Beruhigungsmittel. Viel zu wenig Wert wird auf die heilbringende Wirkung des Honigs gelegt. Seiner nahrhaften, blutbildenden und nervenberuhigenden Eigenschaften wegen wird empfohlen, regelmäßig vor dem Schlafengehen zwei Kaffeelöffel voll zu nehmen, entweder rein oder auf Brot gestrichen, oder in Milch oder Kaffee gerührt.

Mittel gegen Blutvergiftung. Bei Blutvergiftungen jeder Art hat sich auch schon bei vorgeschrittenen Vergiftungen, als unübertrefflich saure Milch oder Buttermilch bewährt. Man gießt dieselbe in ein Gefäß und hält den erkrankten Körperteil hinein; die Buttermilch wirkt ungemein kühlend, und man wird bald Linderung der Schmerzen verspüren.

Ein gutes Desinfektionsmittel für Krankenzimmer. In ein Gefäß (Topf oder Krug) gieße man 1 Quart Wasser, verbinde einen Teelöffel voll Terpentinöl damit durch Hineintröpfeln, und der schönste Tannengeruch durchströmt nun das Zimmer. Jeder Ansteckungsstoff wird durch dieses tägliche 2—3 Mal zu widerholende Verfahren unschädlich gemacht. Bei Brustkranken ist die Wirkung überraschend günstig.

Leder geschmeidig zu machen. Die Geschmeidigmachung des Leders durch Glycerin ist eine leichte und billige Mühe, nur schwitzt das Oel sehr leicht wieder aus. Dies wird zunächst unmöglich gemacht, wenn man dem Glycerin etwas aufgelöstes Dextrin oder zwei bis drei Eßlöffel Eiweiß zusetzt. Der Dextrinzusatz ist der billigere. Glycerin mit Dextrinlösung oder Eiweiß verrührt, bildet ein vorzügliches Lederfett, welches das Leder dauernd geschmeidig erhält.

Bewährtes Mittel gegen Husten. Man mischt den Saft mehrerer Zitronen mit einer gleichen Menge warmen Wassers und ebensoviel Glyzerin. Vor dem Gebrauch schüttelt man die Mischung tüchtig um. Davon mehrmals am Tage 1 Teelöffel voll genommen, gewährt große Linderung und löst den Schleim. Außerdem ist das Mittel von angenehmem Geschmack und wird daher auch von Kindern gern genommen.

Gegen Schlaflosigkeit. Vor dem Schlafengehen befeuchte man die Hälfte eines Handtuches mit frischem, kaltem Wasser, lege es in den Nacken, daß es zugleich die Hälfte des Hinterkopfes bedeckt, und schlage darauf, um die zu schnelle Verdunstung des Wassers zu verhüten, die trockene Hälfte des Handtuches darüber. Hierdurch wird das Gehirn erfrischt und ein gesünderer Schlaf hervorgebracht, als durch narkotische Mittel erzielt werden kann. Bei Schlaflosigkeit durch Unterleibsbeschwerden verursacht, so taucht man ein Handtuch in kaltes Wasser, windet es aus, so daß es nur feucht ist, schlägt es um den Leib, legt ein zweites trockenes Handtuch und darauf ein wollenes Tuch fest darüber.

Schutz der Vögel in der Gefangenschaft gegen Sonnenstrahlen. Man ist vielfach der Meinung, den Vögeln in der Gefangenschaft einen Gefallen zu erweisen, wenn man an warmen, sonnigen Tagen ihren Vogelbauer ans Fenster setzt oder hängt. Die glühenden Sonnenstrahlen bereiten den armen Gefangenen jedoch unsägliche Qualen, besonders wenn keine Schutzdecke über dem Bauer angebracht ist. Am besten ist es daher, die Vögel an heißen Tagen an einen kühlen, zugfreien Ort, auf der Schattenseite des Hauses zu stellen — Zugluft ist stets zu vermeiden — und ihnen durch irgend eine Vorrichtung Gelegenheit zu einem Bad zu geben. Bei einer derartigen Behandlung werden sich die kleinen Pfleglinge entschieden wohler fühlen als in der heißen Sonnenhitze.

Hausärzte
empfehlen
Robin Hood Mehl, weil es rein und gesund ist. Auch bekommen Sie mehr Brote aus jedem Sack heraus.

Robin Hood FLOUR
„Geld Zurück"-Garantie in jedem einzelnen Sack

— Die alte Geschichte. Emeier: „Ich höre, du hast wieder einen Auftritt mit deiner Frau gehabt. Was war denn diesmal die Ursache, wenn man fragen darf?"

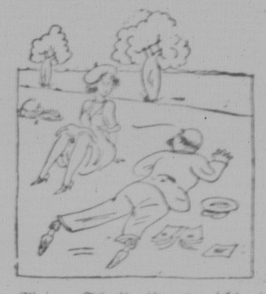
Bmeier: „Die alte Geschichte — sie hatte, wie immer, Recht, und ich konnte mich damit nicht einverstanden erklären."

„So — da müssen S' scho' entschuld'gen, Herr Doktor; mei' Frau is im Rechn' a bissel dumm."

„Dann kann sie sich aber auch leicht mal zu Ihren Ungunsten verrechnen."

„Naaa — so dumm ist sie net!"

Verkehrsunglück.



„Meine Schuld ist es nicht, ich fahre schon acht Jahre mit dem Rad, und da habe ich Uebung."

„Und ich laufe schon achtundsiebzig Jahre, da habe ich auch Uebung Trolleinchen!"

Zwanzig Jahre jünger. „Zehn Jahre lang litt ich an Magenbeschwerden," schreibt Herr Wilhelm Schultz von Caledonia. Mich „Die Behandlung von mehreren Aerzten hatte mir nicht geholfen. Seitdem ich Forni's Alpenkräuter gebrauche, ist mein Leiden verschwunden, und ich fühle mich zwanzig Jahre jünger." **Dies berühmte Kräuterpräparat** ist in der ganzen Welt als eine unübertreffliche Magenmedizin bekannt; sie stärkt den Magen und vermehrt die Verdauungssäfte. Sie ist in Apotheken nicht zu haben, sondern wird vom Lokalagenten geliefert, die von den Herstellern, Dr. Peter Fahrney & Sons Co., Chicago, Ill., ernannt sind. Zollfrei geliefert in Canada.

Auskunft- und Notariats-Büro.
Geldanleihen zu 7 Prozent Zinsen.
Agentur für: Schiffskarten, Feuer-, Hagel-, Automobil-, Lebens- und Unfall-Versicherung.
John J. Sidler
Notar.
1514—Elfte Avenue. Regina, Sask.
(20 Jahre am Platz.)
Rechtsgültige Dokumente, Kauf und Verkauf von Grundeigentum und Wertpapieren aller Art.
Telephon: Büro 6756 — Residenz 5737.

Schiffskarten von und nach Europa und Rußland
Geldüberweisungen nach allen Teilen der Welt in Dollars und in der Landeswährung durch Kabel, Check und Money Order. Rechtsgültige Dokumente, Einwanderungspapiere nach den Staaten, Pässe, Bürgerpapiere sind meine Spezialität.
Versicherungen aller Art in nur erstklassigen Gesellschaften.
Ich verwalte Nachlässe, kollektiere Gelder und besorge Anleihen.
Verkauf und Tausch von Farmland und Stadteigentum.
Vertreter der ältesten und bekanntesten Schiffsgesellschaften:
White Star Dominion Line — Red Star Line — American Line — Cunard Line — Anchor-Donaldson Line — Scandinavian American Line — United American Lines und Hamburg-Amerika Linie.
Vertreter der Bank of United States und der American Expreß Co.
Mein Name bürgt für ehrliche und zuverlässige Bedienung.
H. SCHUMACHER
Schiffskartenagentur, Oeffentlicher Notar, Eideskommissar u. Auktionator.
Office Phone 5790 — Haus Phone 6068.
1607—11th Ave. Regina, Sask.

EMPIRE
Die Zeit erklärt es als das beste
LAGER
STOUT
ALE
EMPIRE BREWING CO., LTD.
BRANDON, MAN.