

Några vinkar.

Dig några vinkar jag har att ge
Och hoppas, att du dem ej försmär;
De kanske kunna till nytta blifva,
Då någon gång du förlagen står.
Ej allt för högt de uppekattas böra,
Ej heller ställas för lågt i pris —
Men om de också ej nytta göra,
De skada icke på något vis.

Om något mål du önskar hinner,
Två saker har du att hålla på:
Pro primo gäller att vägen finna,
Och pro secundo att honom gå.
Och skulle så till exempel vara,
Att rika karlen du blifva vill,
Då är att knoga och kofva spara,
Det enda sättet jag känner till.

Om frisk och kry du dig önskar känna
Och äga stads dina sinness bruk,
Då gäller särdeles regeln denna,
Att ställa så att du ej blir sjuk.
Och vill till ungdomens stads du böra
Och ej bli gammal och grå och ful,
Så är det bästa, som du kan göra,
Att icke åldras en enda smul.

Vill du undvika förtret att vålla
Och fred med människor njuta vill,
Och för dig söka att munnen hålla,
Ty mycket ondt kan han ställa till
Vill du om skuldfrädet dig befria,
Så hjälper det i väsentlig mån,
Att aldrig någonsin ta på krita
Och ej af någon begära lån.

Här du ett jaktande lif att föra,
Då någon vill dig unna bör,
Och om du ingenting har att göra
Så bör du någonting ta dig för.
Vill du i lifvet se dagar klara
Och världen leunda, ljus och grann,
På fär till lynt du munter vara,
Ty det är därpå det kommer an.

Om du uppsmedde ej vill fasta
Vid din person — som är klokt och rätt —
Det hjälpa blir för det alla mästa,
Att hvar enkel i skiek och säll.
Men alltför blygsam, kan misskännt
Blifva

I allting måtta, det passar bäst —
Jag har ett ypperligt råd att ge:
Förök att vara som folket mest.
Gösta.

LANDTBK.

Frutivänerberedning i hemmen.

Det frus en dryck, som i eld och
houget visserligen icke kan ställas på
samma nivå som "den alla drifvans
blod", men som på samma sätt verkar
uppriskande och starkande. Det är
fruktvinet, beredd af äpplen, päron
och bär.

Man tänker sig nu blott, att när al-
la de tusentals träd, som det senaste
århundradet upplanterats och komma att
planteras här i landet, börja bära fulla
skördar, kan icke, om än aldrig
så välorganiserad frukthandlad kom-
mer till såväl, all frukt vare sig säljes
till något så små skapliga priser eller
ännu mindre tortas. Och med det in-
teresse, hvarmed fruktvaudet öfver-
numra omfattas, är att hoppas, att i
fruktrika är icke ett äpple kastat
i ett affall till vinden. Då har man
forutom alla andra konserveringsme-
toder, äfven att tillgripa en annan,
den billigaste och nästan enklaste af
alla, som man dock så föga lät sig
uppskatta, nämligen beredning af
frukter och bär till vin. Ingen dryck
är ofärligare och släcker törsten bättre
än en riklig rent oförfalskad äppel-
vin och ingenting är hälsare lättare
att åstadkomma.

Fruktvaudet öfvernumra omfattas, är att hoppas, att i
fruktrika är icke ett äpple kastat
i ett affall till vinden. Då har man
forutom alla andra konserveringsme-
toder, äfven att tillgripa en annan,
den billigaste och nästan enklaste af
alla, som man dock så föga lät sig
uppskatta, nämligen beredning af
frukter och bär till vin. Ingen dryck
är ofärligare och släcker törsten bättre
än en riklig rent oförfalskad äppel-
vin och ingenting är hälsare lättare
att åstadkomma.

Fruktvaudet öfvernumra omfattas, är att hoppas, att i
fruktrika är icke ett äpple kastat
i ett affall till vinden. Då har man
forutom alla andra konserveringsme-
toder, äfven att tillgripa en annan,
den billigaste och nästan enklaste af
alla, som man dock så föga lät sig
uppskatta, nämligen beredning af
frukter och bär till vin. Ingen dryck
är ofärligare och släcker törsten bättre
än en riklig rent oförfalskad äppel-
vin och ingenting är hälsare lättare
att åstadkomma.

Fruktvaudet öfvernumra omfattas, är att hoppas, att i
fruktrika är icke ett äpple kastat
i ett affall till vinden. Då har man
forutom alla andra konserveringsme-
toder, äfven att tillgripa en annan,
den billigaste och nästan enklaste af
alla, som man dock så föga lät sig
uppskatta, nämligen beredning af
frukter och bär till vin. Ingen dryck
är ofärligare och släcker törsten bättre
än en riklig rent oförfalskad äppel-
vin och ingenting är hälsare lättare
att åstadkomma.

Fruktvaudet öfvernumra omfattas, är att hoppas, att i
fruktrika är icke ett äpple kastat
i ett affall till vinden. Då har man
forutom alla andra konserveringsme-
toder, äfven att tillgripa en annan,
den billigaste och nästan enklaste af
alla, som man dock så föga lät sig
uppskatta, nämligen beredning af
frukter och bär till vin. Ingen dryck
är ofärligare och släcker törsten bättre
än en riklig rent oförfalskad äppel-
vin och ingenting är hälsare lättare
att åstadkomma.

Fruktvaudet öfvernumra omfattas, är att hoppas, att i
fruktrika är icke ett äpple kastat
i ett affall till vinden. Då har man
forutom alla andra konserveringsme-
toder, äfven att tillgripa en annan,
den billigaste och nästan enklaste af
alla, som man dock så föga lät sig
uppskatta, nämligen beredning af
frukter och bär till vin. Ingen dryck
är ofärligare och släcker törsten bättre
än en riklig rent oförfalskad äppel-
vin och ingenting är hälsare lättare
att åstadkomma.

Fruktvaudet öfvernumra omfattas, är att hoppas, att i
fruktrika är icke ett äpple kastat
i ett affall till vinden. Då har man
forutom alla andra konserveringsme-
toder, äfven att tillgripa en annan,
den billigaste och nästan enklaste af
alla, som man dock så föga lät sig
uppskatta, nämligen beredning af
frukter och bär till vin. Ingen dryck
är ofärligare och släcker törsten bättre
än en riklig rent oförfalskad äppel-
vin och ingenting är hälsare lättare
att åstadkomma.

Fruktvaudet öfvernumra omfattas, är att hoppas, att i
fruktrika är icke ett äpple kastat
i ett affall till vinden. Då har man
forutom alla andra konserveringsme-
toder, äfven att tillgripa en annan,
den billigaste och nästan enklaste af
alla, som man dock så föga lät sig
uppskatta, nämligen beredning af
frukter och bär till vin. Ingen dryck
är ofärligare och släcker törsten bättre
än en riklig rent oförfalskad äppel-
vin och ingenting är hälsare lättare
att åstadkomma.

Fruktvaudet öfvernumra omfattas, är att hoppas, att i
fruktrika är icke ett äpple kastat
i ett affall till vinden. Då har man
forutom alla andra konserveringsme-
toder, äfven att tillgripa en annan,
den billigaste och nästan enklaste af
alla, som man dock så föga lät sig
uppskatta, nämligen beredning af
frukter och bär till vin. Ingen dryck
är ofärligare och släcker törsten bättre
än en riklig rent oförfalskad äppel-
vin och ingenting är hälsare lättare
att åstadkomma.

Fruktvaudet öfvernumra omfattas, är att hoppas, att i
fruktrika är icke ett äpple kastat
i ett affall till vinden. Då har man
forutom alla andra konserveringsme-
toder, äfven att tillgripa en annan,
den billigaste och nästan enklaste af
alla, som man dock så föga lät sig
uppskatta, nämligen beredning af
frukter och bär till vin. Ingen dryck
är ofärligare och släcker törsten bättre
än en riklig rent oförfalskad äppel-
vin och ingenting är hälsare lättare
att åstadkomma.

Fruktvaudet öfvernumra omfattas, är att hoppas, att i
fruktrika är icke ett äpple kastat
i ett affall till vinden. Då har man
forutom alla andra konserveringsme-
toder, äfven att tillgripa en annan,
den billigaste och nästan enklaste af
alla, som man dock så föga lät sig
uppskatta, nämligen beredning af
frukter och bär till vin. Ingen dryck
är ofärligare och släcker törsten bättre
än en riklig rent oförfalskad äppel-
vin och ingenting är hälsare lättare
att åstadkomma.

Fruktvaudet öfvernumra omfattas, är att hoppas, att i
fruktrika är icke ett äpple kastat
i ett affall till vinden. Då har man
forutom alla andra konserveringsme-
toder, äfven att tillgripa en annan,
den billigaste och nästan enklaste af
alla, som man dock så föga lät sig
uppskatta, nämligen beredning af
frukter och bär till vin. Ingen dryck
är ofärligare och släcker törsten bättre
än en riklig rent oförfalskad äppel-
vin och ingenting är hälsare lättare
att åstadkomma.



ROYAL YEAST

**Utmärkt fabrikat.
Brödet blir lust o.
välsmakande.
Utan jämförelse.**

va efter att från en viss areal land
den största kvantitet af den mest
värdefulla skörd på kortast tid och
för minsta kostnad sam, med minsta
skada för jorden".

En analysering af jordmånen i bör-
jan visade, att kalk och pottaska fanns
i riklighet. Det återstod att tillställa
fosfat och ammoniak, hvilket äfven
skett. Kostnaden härfor var i medeltal
cirka \$25 per år.

Tid efter annan har jordmånen ana-
lyserats, och det ses, ut som om den
blefve bättre för hvar gång.

Med dessa fakta för ögonen är det
svårt att förstå hvarför de engelska
farmarna praktisera växelbruk och
hvarför det engelska jordbruket är så
försommadt, att endast 19 procent af
landets hvetebesök odlas hemma.

Fortgår utvecklingen här i Amerika
i sin nuvarande riktning, skola vi
snart se en omväntad situation — en
otillräcklig hveteproduktion. Lärdomarna från experimentet i
denna Hertfordshirefarm äro därför
värda att taga fasta på. — (Från The
American Leader).

Hårdmjölkade kor.
Man kan begagna en propp af hyls,
som införas i spenkanalen i hårdmjöl-
kade kor. De kallas "Lead milk
plugs" och säljas af "Dairy Supply
Houses". Det förorsakar stor försiktig-
het med att bruka dem.

Innan de instickas i spenarna be-
smörjas de väl. Vanligen äro de nå-
got grofve i nedre ändan och ha där
ett hål, genom hvilket ett band trådes
och sedan knytes om spenen, för att
hindra att proppen tappas. Dock tap-
pa korna ändå läti bort dem, om det
i deras betesmark växer buskar, långa
gräs och ogräs.

Proppen afser att utvidga spenka-
nalen och följaktligen göra mjölkpro-
duktionen lättare. Bäst tiden att bruka de-
ssa proppar är då korna stå i sin.
I mycket svåra fall, som inträffa efter
det spenarna fått kylskada, torde det
vara nödvändigt att obetydligt för-
stora spenkanalen med en viss penn-
knif. Detta bör gifvas ej göras då
kor mjölkas.

Glömmas bör ej, att det ges flera
orsaker till att kor äro svårmjölkade.
En är att kanden igenkänns af kyl-
 eller annan skada. Sannolika kor äro af
naturns hårdmjölkade. En annan or-
sakt består i en förstoring af kö-
teln i öfre delen af spenen. Förstöring
af dessa körtlar förorsakas ofta
af "stripping" vid mjölkningen, eller
och af att juret trampats på. En bly-
propp hjälper ej för denna svårighet.

SMÅPLOCK FÖR FARMEN.

En gammal regel ofta afglömd ly-
der sålunda: Håll ej flera kor än du
har förmåga till att kunna fodra väl,
och håll inga andra kor, än de som
betala foder och skötsel. Vi påminna
därom nu då du skall ordna korna
vinterfodring.

Hästar som stryka sig, d. v. s. med
skön så emot andra fotens kott, äro
rätt besvärliga, enär såren naturligtvis
äro svåråtkä. S. k. strykappar
hjälpas endast delvis, ty om stry-
kapparna äro till att fälla af särla-
pan. Bäst är att undanröja den verkli-
ka orsaken, som i de flesta fall är
utspunnen felaktig skoning eller slapp-
het hos djuret på grund af för knapp
fodring eller för strängt arbete.

Flyttning af ej allt för stora frukt-
och parkträd sker bäst om vintern.
Man utstakar på hösten så stor yta
kring träd, att man får med de flesta
af rötterna, om en del skäras,
gör mindre. Därefter gräver man
kring denna klump till ett djup af
1-2 fot, allt efter trädets storlek,
och lämnar kring den ett öppet diken.
På klumpens öfversida afskottas det
mesta af den jord, som täcker rötterna.
Därefter uppgärfver man på den träl-
klumpen. Då jorden genomröras, brä-
kes den därefter rotklumpen loss från un-
derlaget och flyttas på drög till sin
nya plats.

Intensiv farming. Priset på land i
närheten af de stora städerna har nu
stigit så högt, att spannmålsodling
och lagadagskörsel inte gör ränta på
jorden i betydligt kapital. Vi samman-
träffade nyligen, säger Pacific Tribu-
nen, med en farmare från White ri-
ver-jälen, närmare bestämd från
trakten af Thomas. Jord kostar nu
i denna del mellan Seattle och Ta-
coma från \$300-8000 per acre. Bo-
skapskötsel, betalar sig gifvitsvis
bättre än spannmålsodling, men mjöl-
produktion afkastar dock ej i regel
öfver \$25 per acre. Efter denna af-
kastning är äfven \$300 för mycket be-
kastning per acre. Men bördning afka-
star från \$200-300 per acre. En
liknande berättelse måles från Cres-
well i Willamette-dalen, där en farmar-

**Malet
af det bästa
västerns hvete**

ARSORBERAR
MERA VATTEN,
GER FLERA KAKOR.
FRAGA ER HANDLAR



PURITY FLOUR

More Bread
and Better Bread



Kendalls Spavin-Cure

DET GAMLA PALITLIGA
HÄSTOTEMEDLET.

TUSENDE
farmare o. häst-
ägare ha sparat
penningar ge-
nom att begagna Kendalls Spa-
vin Cure för spatt, "cub", ring-
ben, splint, väst och lammet från
många andra orsaker. Dessa män
veta att Kendalls är en penning-
besparare och en häst-sparare. Vi
kunna bevisa det genom tusentals
af tacksambetsbref från använ-
dare.

Langham, Sask., dec. 13, '11
Jag har många hästar och be-
gagnar Kendalls Spavin Cure.
Jag måste säga att jag har all-
tid varit tillfredsställd med den,
och kan rekommendera den till
alla hästägare.

Josef Pfund.
Pigeon Lake, M., dec. 24, '11
Jag har begagnat Kendalls
Spavin Cure i fem år. Jag fin-
nen den vara en säker bot för
spatt.
Pris per flaska, \$1. — 6 fl.
för \$5. Fråga apotekaren efter
boken "Treatise on the Horse"
som erhålles fritt, eller tillskrif
oss.

Dr. B. J. Kendall Company,
Enosburg Falls, Verm., U.S.A.

KVINNAN och HEMMET.

Det nästan viktigaste i ett hus är
maten.

Mången gång ha både kärlek och
lycka ödelats bara därför att maten
ej varit färdig i rättan tid, eller att
hustets hustru ej fått sådan mat, som
hon önskade.

Det var en gång en man — en
för länge sedan död — som var gift
två gånger.
Med den ena hustrun var han myc-
ket olycklig på samma gång som han
gjorde henne olycklig. Med den an-
dra var han däremot sällsynt lycklig,
var en gentleman gent emot henne
och gjorde henne mycket lycklig.

Huru kunde en samma man vara så
himmelvidt olika?
Jo, därför att hustrurna voro så
himmelvidt olika. Den ena opatrisk,
aldrig aktande på det prosaiska
kravet på mat vis-a-vis sin hustru
och man, aldrig hafvande maten färdig
i rättan tid, eller maten så, som man-
nen förordade den. Men den andra
hustrun förstod detta och därför gick
allt bra. Det sågs ju att vägen till
mannens hjärta gik genom hans ma-
ge. Detta är ju en både lätt och be-
kväm väg, som hvilken som helst
kvinna kan gå på. Och det bör
hon.

Mannen arbetar och förtjänar allt,
så att han är i sin godela rätt, när
han fördrar att maten skall vara färdig
i rätt tid samt vara af god be-
skaffenhet. Hvad kvinnan än har
för sig, så måste hon ha tanken på
detta: att få maten hem i rättan tid,
att den sättes öfver-elden i god tid,
så att den blir färdig i rätt tid. När
man särskildt nödvändigt äro hustruns
bortvaror, skall den gifta kvinnan
själf öfvervaka, att elden ej slöckas
under aqytan. Det kan vara symbo-
liskt för kärleken eld i mannens
hjärta. Hon skall själf vara både
kunnig och villig i den alla konstet
att hålla eld i spisen, lika väl, som
hon skall hålla mannens kärlek vid
mak genom att hålla honom och akt-
ge på hans önskasningar samt uppfylla
dess.

Såsom i rummen, såsom i bekyn-
niser, eld är afdrigt utsträckt, så
långt eller länge under en förmiddag
ett middagstid, eller senare färdig.
Och som middagen är dagens hufvud-
måltid, är det alltid nogens med den.
Den tar för också största tid och om-
sorg vid tillagandet. Men äfven de
andra måltiderna skola vara färdiga
på sina bestämda tider och framkalla-
de då. Och allt göras med god: hu-
mor, glädje och villigt!

Såsom i rummen, såsom i bekyn-
niser, eld är afdrigt utsträckt, så
långt eller länge under en förmiddag
ett middagstid, eller senare färdig.
Och som middagen är dagens hufvud-
måltid, är det alltid nogens med den.
Den tar för också största tid och om-
sorg vid tillagandet. Men äfven de
andra måltiderna skola vara färdiga
på sina bestämda tider och framkalla-
de då. Och allt göras med god: hu-
mor, glädje och villigt!

Såsom i rummen, såsom i bekyn-
niser, eld är afdrigt utsträckt, så
långt eller länge under en förmiddag
ett middagstid, eller senare färdig.
Och som middagen är dagens hufvud-
måltid, är det alltid nogens med den.
Den tar för också största tid och om-
sorg vid tillagandet. Men äfven de
andra måltiderna skola vara färdiga
på sina bestämda tider och framkalla-
de då. Och allt göras med god: hu-
mor, glädje och villigt!

Såsom i rummen, såsom i bekyn-
niser, eld är afdrigt utsträckt, så
långt eller länge under en förmiddag
ett middagstid, eller senare färdig.
Och som middagen är dagens hufvud-
måltid, är det alltid nogens med den.
Den tar för också största tid och om-
sorg vid tillagandet. Men äfven de
andra måltiderna skola vara färdiga
på sina bestämda tider och framkalla-
de då. Och allt göras med god: hu-
mor, glädje och villigt!

Såsom i rummen, såsom i bekyn-
niser, eld är afdrigt utsträckt, så
långt eller länge under en förmiddag
ett middagstid, eller senare färdig.
Och som middagen är dagens hufvud-
måltid, är det alltid nogens med den.
Den tar för också största tid och om-
sorg vid tillagandet. Men äfven de
andra måltiderna skola vara färdiga
på sina bestämda tider och framkalla-
de då. Och allt göras med god: hu-
mor, glädje och villigt!

Såsom i rummen, såsom i bekyn-
niser, eld är afdrigt utsträckt, så
långt eller länge under en förmiddag
ett middagstid, eller senare färdig.
Och som middagen är dagens hufvud-
måltid, är det alltid nogens med den.
Den tar för också största tid och om-
sorg vid tillagandet. Men äfven de
andra måltiderna skola vara färdiga
på sina bestämda tider och framkalla-
de då. Och allt göras med god: hu-
mor, glädje och villigt!

Såsom i rummen, såsom i bekyn-
niser, eld är afdrigt utsträckt, så
långt eller länge under en förmiddag
ett middagstid, eller senare färdig.
Och som middagen är dagens hufvud-
måltid, är det alltid nogens med den.
Den tar för också största tid och om-
sorg vid tillagandet. Men äfven de
andra måltiderna skola vara färdiga
på sina bestämda tider och framkalla-
de då. Och allt göras med god: hu-
mor, glädje och villigt!

Såsom i rummen, såsom i bekyn-
niser, eld är afdrigt utsträckt, så
långt eller länge under en förmiddag
ett middagstid, eller senare färdig.
Och som middagen är dagens hufvud-
måltid, är det alltid nogens med den.
Den tar för också största tid och om-
sorg vid tillagandet. Men äfven de
andra måltiderna skola vara färdiga
på sina bestämda tider och framkalla-
de då. Och allt göras med god: hu-
mor, glädje och villigt!

Såsom i rummen, såsom i bekyn-
niser, eld är afdrigt utsträckt, så
långt eller länge under en förmiddag
ett middagstid, eller senare färdig.
Och som middagen är dagens hufvud-
måltid, är det alltid nogens med den.
Den tar för också största tid och om-
sorg vid tillagandet. Men äfven de
andra måltiderna skola vara färdiga
på sina bestämda tider och framkalla-
de då. Och allt göras med god: hu-
mor, glädje och villigt!

Såsom i rummen, såsom i bekyn-
niser, eld är afdrigt utsträckt, så
långt eller länge under en förmiddag
ett middagstid, eller senare färdig.
Och som middagen är dagens hufvud-
måltid, är det alltid nogens med den.
Den tar för också största tid och om-
sorg vid tillagandet. Men äfven de
andra måltiderna skola vara färdiga
på sina bestämda tider och framkalla-
de då. Och allt göras med god: hu-
mor, glädje och villigt!

Såsom i rummen, såsom i bekyn-
niser, eld är afdrigt utsträckt, så
långt eller länge under en förmiddag
ett middagstid, eller senare färdig.
Och som middagen är dagens hufvud-
måltid, är det alltid nogens med den.
Den tar för också största tid och om-
sorg vid tillagandet. Men äfven de
andra måltiderna skola vara färdiga
på sina bestämda tider och framkalla-
de då. Och allt göras med god: hu-
mor, glädje och villigt!

Såsom i rummen, såsom i bekyn-
niser, eld är afdrigt utsträckt, så
långt eller länge under en förmiddag
ett middagstid, eller senare färdig.
Och som middagen är dagens hufvud-
måltid, är det alltid nogens med den.
Den tar för också största tid och om-
sorg vid tillagandet. Men äfven de
andra måltiderna skola vara färdiga
på sina bestämda tider och framkalla-
de då. Och allt göras med god: hu-
mor, glädje och villigt!

Såsom i rummen, såsom i bekyn-
niser, eld är afdrigt utsträckt, så
långt eller länge under en förmiddag
ett middagstid, eller senare färdig.
Och som middagen är dagens hufvud-
måltid, är det alltid nogens med den.
Den tar för också största tid och om-
sorg vid tillagandet. Men äfven de
andra måltiderna skola vara färdiga
på sina bestämda tider och framkalla-
de då. Och allt göras med god: hu-
mor, glädje och villigt!

Kendalls Spavin-Cure

DET GAMLA PALITLIGA
HÄSTOTEMEDLET.

TUSENDE
farmare o. häst-
ägare ha sparat
penningar ge-
nom att begagna Kendalls Spa-
vin Cure för spatt, "cub", ring-
ben, splint, väst och lammet från
många andra orsaker. Dessa män
veta att Kendalls är en penning-
besparare och en häst-sparare. Vi
kunna bevisa det genom tusentals
af tacksambetsbref från använ-
dare.

Langham, Sask., dec. 13, '11
Jag har många hästar och be-
gagnar Kendalls Spavin Cure.
Jag måste säga att jag har all-
tid varit tillfredsställd med den,
och kan rekommendera den till
alla hästägare.

Josef Pfund.
Pigeon Lake, M., dec. 24, '11
Jag har begagnat Kendalls
Spavin Cure i fem år. Jag fin-
nen den vara en säker bot för
spatt.
Pris per flaska, \$1. — 6 fl.
för \$5. Fråga apotekaren efter
boken "Treatise on the Horse"
som erhålles fritt, eller tillskrif
oss.

Dr. B. J. Kendall Company,
Enosburg Falls, Verm., U.S.A.

KVINNAN och HEMMET.

Det nästan viktigaste i ett hus är
maten.

Mången gång ha både kärlek och
lycka ödelats bara därför att maten
ej varit färdig i rättan tid, eller att
hustets hustru ej fått sådan mat, som
hon önskade.

Det var en gång en man — en
för länge sedan död — som var gift
två gånger.
Med den ena hustrun var han myc-
ket olycklig på samma gång som han
gjorde henne olycklig. Med den an-
dra var han däremot sällsynt lycklig,
var en gentleman gent emot henne
och gjorde henne mycket lycklig.

Huru kunde en samma man vara så
himmelvidt olika?
Jo, därför att hustrurna voro så
himmelvidt olika. Den ena opatrisk,
aldrig aktande på det prosaiska
kravet på mat vis-a-vis sin hustru
och man, aldrig hafvande maten färdig
i rättan tid, eller maten så, som man-
nen förordade den. Men den andra
hustrun förstod detta och därför gick
allt bra. Det sågs ju att vägen till
mannens hjärta gik genom hans ma-
ge. Detta är ju en både lätt och be-
kväm väg, som hvilken som helst
kvinna kan gå på. Och det bör
hon.

Mannen arbetar och förtjänar allt,
så att han är i sin godela rätt, när
han fördrar att maten skall vara färdig
i rätt tid samt vara af god be-
skaffenhet. Hvad kvinnan än har
för sig, så måste hon ha tanken på
detta: att få maten hem i rättan tid,
att den sättes öfver-elden i god tid,
så att den blir färdig i rätt tid. När
man särskildt nödvändigt äro hustruns
bortvaror, skall den gifta kvinnan
själf öfvervaka, att elden ej slöckas
under aqytan. Det kan vara symbo-
liskt för kärleken eld i mannens
hjärta. Hon skall själf vara både
kunnig och villig i den alla konstet
att hålla eld i spisen, lika väl, som
hon skall hålla mannens kärlek vid
mak genom att hålla honom och akt-
ge på hans önskasningar samt uppfylla
dess.

Såsom i rummen, såsom i bekyn-
niser, eld är afdrigt utsträckt, så
långt eller länge under en förmiddag
ett middagstid, eller senare färdig.
Och som middagen är dagens hufvud-
måltid, är det alltid nogens med den.
Den tar för också största tid och om-
sorg vid tillagandet. Men äfven de
andra måltiderna skola vara färdiga
på sina bestämda tider och framkalla-
de då. Och allt göras med god: hu-
mor, glädje och villigt!

Såsom i rummen, såsom i bekyn-
niser, eld är afdrigt utsträckt, så
långt eller länge under en förmiddag
ett middagstid, eller senare färdig.
Och som middagen är dagens hufvud-
måltid, är det alltid nogens med den.
Den tar för också största tid och om-
sorg vid tillag