Das häusliche Glück

Courierbeilage für unsere Frauen und Kinder

Mein Heim

Mir ist mein Heim ein Königreich
Von unschätzbarem Werte!
Nichts kommt dem Hochgefühle gleich,
Das sein Besitz mich lehrte.

In ihm kann ich nach Herzenslust
Voll Uebermut erscheinen,
Kann ungehindert von der Brust
Mir jeden Kummer weinen!

Hier bin ich Herrscher, welcher sich
Mit seinen Schätzen brüstet,
Und freier Untertan bin ich
Und Sklave, wenn's mich lüstet.

Und will ich nicht, wer könnte sich
Eindrängen in die Veste?
Und wenn ich will, dann lade ich
Zu Tisch mir liebe Gäste!
Nicht Haß noch Neid gewinnt den Ruhm,
Den Frieden mir zu wehren —
Mir ist mein Heim ein Heiligtum,
Und niemand kann's versehren!

S. Barinkay.

Herbstgedanken

Ihr liebt den Frühling. Ich liebe ihn auch. Mehr aber beben die Schwingen meiner Seele, wenn ich den Stimmen des Herbstes lausche. Der Frühling ist nur die Verheißung, der Herbst aber ist die Erfüllung. Die Vöglein, die im Frühling so hell jubilieren, sind im Herbste still. Ich vergleiche sie mit den Hoffnungen, die den Menschen im Frühling des Lebens so süße Melodien singen, und die im Herbste alle schweigen — weil man nicht mehr hofft.

Ich liebe den Herbst, wenn die Sonne auf sein buntes Kleid scheint, wenn der Mond aufsteigt und die Spitzen der Bäume wie Filigranarbeit auf den Himmel gezeichnet sind, und wenn durch die immer spärlicher werdenden Blätter die Sterne schimmern.

Und wie still wird mein Herz, wenn das ehmals so sommergrüne Laub sich sacht von den Zweigen löst, zur Erde niedergleitet und raschelt dort unten sein Sterbelied. Ein Spiel der Winde — wie ich das Menschenherz.

Am tiefsten aber erschüttert es meine Seele, wenn der Sturm die letzten bunten Blätter von den Bäumen reißt, durch die Luft wirbelt, hoch empor hebt und dann doch zur Erde schleudert, wo sie alle enden müssen. Nach diesem Herbst kommt dann der Winter, wo der Herrgott seinen gewaltigen Weihnachtsbaum anzündet und sagt: „Komm heim, dein Jahr ist um!"

Wohl dem, der es vollbracht!

Martha Kranz.

Die Sängerin

Skizze von Grete Masse.

Die Zofe Josefa war heimlich sehr unwillig darüber, daß ihr Fräulein die Zimmer in diesem kleinen, altmodischen Gasthaus genommen hatte. Sie wagte aber nicht, ihrem Unwillen durch irgendein Wort Luft zu machen, denn das Fräulein war, seit sie die Reise zu dieser kleinen Stadt angetreten, seltsam verwandelt. Sie ordnete an mit einem Klang in der Stimme der keinen Widerspruch zuließ. Sie hüllte sich in Schweigen und machte keine Angaben darüber, wie lange man verweilen werde und was das Konzert vermutlich einbringe.

„Ist Ihre Herrin eine gute Sängerin?" hatte die Wirtsfrau heimlich die Zofe gefragt.

Die hatte die Wirtin zuerst nur verächtlich angesehen. Ja, war denn diese kleine Stadt so rückständig, daß sie nicht einmal wußte, welchen Ruf und Ruhm draußen die Dotanelli hatte, die morgen hier singen würde?

„Sie ist erträglich," hatte sie dann mokant und boshaft lächelnd geantwortet. „Es ist eine große Ehre für meine Dame, daß sie vor diesem Publikum singen darf."

Während die Dotanelli Tee trank und von den belegten Brötchen aß, die die Wirtin heraufgeschickt, packte Josefa die Kleider aus.

„Nicht das Graue, Josefa!" sagte die Dotanelli. „Ich trage das Samtkleid. Dazu den Schmuck aus Rußland."

Josefa war starr.

Ihr schönstes kostbarstes Kleid mit dem berühmten Schmuck des russischen Fürstenhauses wollte die Sängerin tragen vor diesem Kleinstadtpublikum?

Aber der Grad ihrer Verwunderung sollte sich schon im nächsten Augenblick um ein Bedeutendes steigern. Die Herrin verlangte Mantel, Schleier und Hut.

„Es regnet!" sagte Josefa. Gnädiges Fräulein könnten sich erkälten und der Stimme schaden."

„Es tut nichts!" antwortete die Dotanelli und verließ das Zimmer.

Die Regentropfen sprühten der Frau in das schöne, blasse Gesicht, als sie auf die Straße trat. Der Sturm lief an gegen sie, so daß sie nur kämpfend vorwärts kommen konnte. Dicht vor ihr fiel ein vom Dach gerissener Ziegelstein auf das Pflaster. „Fast hätte er mich getroffen!" dachte die Dotanelli.

„Ist das der Willkomm, den die Heimat für mich hat?"

Sie ließ den Teil der Stadt, in dem Neubauten erstanden, unbeachtet und suchte den Kern des Heimatstädtchens auf, in dem noch alles war, wie sie es vor vierzehn Jahren verlassen. Dort lag das Schulhaus, in dem Käte ihre Nachbarin und kleine Freundin gewesen, dort stand im Garten mit der vielbewunderten Sonnenuhr das Haus, in dem Richards Vater, der Arzt, seine Praxis ausgeübt, dort war der Markt, das Rathaus und ferne zeigte der Turm der Kirche durch all das Dunkel noch immer wie ein erhobener Finger zum Sternenhimmel empor.

Die Dotanelli zweigte vom Markt ab und ging durch Gassen und Gäßchen direkt auf das Haus zu, das Richard nach dem Tode der Schwiegereltern als Erbe zugefallen war. Als die Sängerin vor der Tür stand, zögerte sie und ihr Herz schlug unruhig. „Muß es sein, daß ich nach vierzehn Jahren komme und die Vergangenheit wieder erwecken will?" fragte sie sich. „Ja — es muß, darauf habe ich gewartet die vielen Jahre. Ich will es so. Ich trete ein," gab sie sich zur Antwort. Sie läutete.

Eine ländliche Magd erschien, die auf die Frage der Sängerin antwortete, der Herr wäre nicht zu Hause, nur die Frau. Da öffnete sich die Stubentür.

„So also sieht Käte jetzt aus!" dachte die Dotanelli und blickte auf die Hausfrau. Gegen die Gehaßte und glühend Beneidete konnte sie auf einmal nichts mehr empfinden von Haß und nichts von Neid. Das da war eine früh verblühte, magere und verforgte Kleinstädterin in unkleidsamen Anzug und mit bereits ergrautem Haar.

Die Dotanelli schlug den Schleier über den Hut zurück. Ihr schönes, helles Antlitz mit den großen, blauen Augen und den dunklen Locken an den Schläfen wurde sichtbar.

„Marie Donath?" fragte Richards Frau. „Ist es möglich, Marie Donath?"

„Ich habe es fast vergessen, daß ich so hieß, Käte. Mein Impresario taufte mich um in Maria Dotanelli. Unter diesem Namen kennt man mich und meine Kunst."

„Tritt ein," sagte Käte Wengraf leise. „Tritt ein ...."

Am Tische saßen zwei Knaben und ließen eine Lokomotive über kunstvoll gelegte Schienen rollen.

„Richards Söhne," dachte die Dotanelli. „Sie sehen ihm ähnlich. Ihre Augen sind wißbegierig und erwartungsvoll. Auch um ihre Lippen ist der leidende Zug der Sehnsucht ...."

Die Knaben verschwanden auf einen Wink der Mutter. Die beiden Frauen waren allein. Lange war zwischen ihnen nichts als Schweigen.

„Warum bist du hergekommen, Marie?" sagte schließlich Käte müde.

„Ich werde hier morgen abend singen. Ich wollte euch einladen und euch die Eintrittskarten bringen."

Aus einem kostbaren Täschchen nahm die Sängerin zwei Karten und legte sie auf dem Tisch nieder.

Wieder schwiegen die Frauen.

„Das also ist deine Rache", sagte Käte endlich, „O, ich wußte, daß du nicht vergessen kannst, daß du es ihm nie verzeihen würdest, daß er mich heiratete ...."

Die Dotanelli sah finster vor sich nieder. Ihre Handflächen schlossen sich fest aneinander. In den Knien spürte sie eine Schwere, im Herzen einen Schmerz.

„Ich habe ihn sehr geliebt," flüsterte sie ganz wider ihren Willen.

„Er dich auch, Marie! Zu sehr! Er fürchtete sich vor dem wilden Brand. Er nahm mich, daß eine Scheidewand sei zwischen euch ...."

„Ihr werdet kommen?" fragte die Dotanelli.

Käte schüttelte verneinend den Kopf. Sie griff nach den Karten und riß sie in Stücke.

Die Sängerin sah sie empört an. Da sprach Käte Wengraf und Marie Donath glaubte, denselben Klang der Stimme der kleinen Mitschülerin und Freundin zu hören:

„Du würdest singen, Marie, und die Herrlichkeit deiner Stimme würde so vernichtend sein, daß der Schmerz ihn packen würde wie mit Geierkrallen. Der Jammer würde ihn fassen über sein verfehltes Leben, das in der Enge der Kleinstadt versandet ist, denn du weißt, er wollte selbst ein großer und berühmter Künstler werden. Er würde dich sehen in deiner ganzen, sieghaften und strahlenden Schönheit, denn du würdest auf keine der Waffen verzichten, die dir zu Gebote stehen, und sein Gefühl für mich und die Kinder würde in Haß umschlagen. Du sagst, du hast ihn sehr geliebt, Marie! Beweise es und schone ihn. Gehe, ohne ihm sein Spiegelbild gezeigt zu haben, denn er hält sich noch immer für einen bedeutenden und schönen Mann und würde es nicht ertragen, zu sehen, daß er ein siecher, unnützer Mensch geworden, den der Trunk verwüstet und entstellt. Sei barmherzig und laß ihm seine Blindheit!"

Aengstlich, bleich, gespannt, blickte die alternde Frau auf die Sängerin.

Die Dotanelli erhob sich und ließ den Schleier über ihr Gesicht fallen, daß es nur noch undeutlich durch das dichte, dunkle Netzwerk schimmerte.

„Sei ruhig, kleine Freundin!" flüsterte sie, „ich gehe und reise ab, ohne gesungen zu haben. Du aber sage deinem Mann meinen Gruß und lasse ihn wissen, daß ich ihm sage: er hat recht gewählt, als er dich erwählte. Du hast für ihn das Herz voll mütterlicher Güte und mütterlichen Mitleidens, das ihm nötig war."

Allerlei fürs Haus

Abgeschnittene Blumen frisch zu erhalten. Man stellt die Blumen in Wasser, in welchem etwas Salmiak aufgelöst ist. Auf diese Weise bleiben sie zwei bis drei Wochen frisch.

Wenn der Küchenofen durch starkes Feuern rot geworden ist, so bestreicht man ihn, sobald er kalt geworden, mit Fett. Am nächsten Morgen wird Ofenschwärze übergestrichen, und wenn diese beinahe trocken ist, der Ofen tüchtig gebürstet.

Herrenkragen von Sammet reinigt man, indem man mit einer halben Zwiebel richtig gegen den Strich des Sammets reibt, dann läßt man ihn trocknen und zieht ihn über ein heißes Plätteisen. Statt der Bürste kann man auch Flanell oder Leinenzeug verwenden, nur muß man dieses stets erneuern.

Um Fettflecke aus Papier zu entfernen, legt man unter und über den Fettfleck mehrere Blätter trockenes Löschpapier und fährt dann mit einem heißen Bügeleisen mehrere Male darüber hin; das Fett wird flüssig, zieht sich in das Papier, und der Fleck verzieht sich.

Gefälschten Honig zu erkennen. Man versetze eine Probe des zu prüfenden Honigs mit der doppelten Menge Spiritus und schüttele beides recht stark um. Bildet sich hiernach ein trüber Niederschlag, so ist der Honig mit anderen Stoffen vermischt, da reiner Honig sich in Alkohol völlig auflöst.

Das Einlaufen der Wolle zu verhindern. Das Einlaufen verhindert man am besten dadurch, daß man die Wolle vor dem Stricken krumpt. Man bringt die Wolle in Strängen mit Wasser und Seife aufs Feuer und läßt sie 10 Minuten kochen. Dann zieht man sie durch kaltes Wasser und hängt sie zum Trocknen auf. Wollsachen müssen vor dem völligen Trocknen stets gedehnt und geweitet werden.

Um Baumwolle in Leinwand zu erkennen, dürfen die nachstehenden beiden Proben im Handel untrüglich angewendet werden, z. B. beim Einkauf von Stücken: 1. Man halte den Stoff vor eine brennende Kerze, und man wird finden, daß die Baumwollfäden eine durchaus gleichmäßige Form haben, Leinenfäden hingegen zeigen Unregelmäßigkeiten in der Stärke, nach welcher Art sie auch gesponnen sein mögen. 2. Man nehme einige Fäden und zerreiße sie mit einem Ruck; die Baumwollefäden werden sich kräuseln und zersplittern, die Leinenfäden aber bleiben steif und glatt.

Für die Küche

Gebratene Tauben. Man nimmt junge Tauben, richtet sie her und reibt sie mit Salz und Pfeffer von außen und ein wenig von innen ein. Nun macht man folgende Fülle: Man weicht für zwei Tauben eine Semmel in Wasser oder auch halb Wasser, halb Milch ein, drückt sie fest aus, läßt ein Stück Butter vergehen und darin fein geschnittene Zwiebel und Peterfilie anziehen, gibt die Semmel hinein, röstet sie etwas mit, tut das Ganze in eine Schüssel, salzt und pfeffert es, reibt ein wenig Muskatnuß daran, läßt es erkalten, schlägt zwei Eier hinein und mengt alles gut untereinander. Nun füllt man die Tauben und näht sie zu. Hierauf macht man Butter in einer Bratpfanne heiß, legt die Tauben hinein, bratet sie auf beiden Seiten goldbraun, gibt dann ein wenig Fleischbrühe und ein Stückchen Citronenschale dazu, bratet sie in einer Stunde vollends weich und richtet sie an.

Kirschensuppe. Man entkernt Kirschen, rote oder schwarze, und kocht sie mit etwas Zimt, einer Nelke und ein wenig Butter in Wasser weich. Nachdem man sie durch ein Haarsieb getrieben hat, verdünnt man die Suppe mit leichtem Wein, süßt sie nach Geschmack und richtet sie über geröstete Brotwürfel an.

Kohlrabi-Gemüse. Man schält die Kohlrabiköpfe, schneidet sie in kleinfingerdicke Streifen, wäscht sie und kocht sie in gesalzenem Wasser weich. Alsdann läßt man, nachdem die Streifen abgegossen und abgetropft sind, dieselben in Butter dämpfen, staubt ein wenig Mehl darin zum Binden und gibt anstatt Bouillon Milch dazu.

Rotrübenkraut. Die Blätter werden gereinigt und ungekocht geschnitten, nicht gewiegt. Nun nimmt man reichlich Butter oder anderes Fett, fügt die Blätter hinzu und läßt das Gemüse, mit Salz und Pfeffer gewürzt, in zugedeckter Kasserole dämpfen. Sehr gut schmeckt es, wenn etwas Tomaten mitgekocht werden. Nachdem alles eine halbe Stunde gekocht, wird das Gemüse sogleich angerichtet. Frische Würstchen oder gebratenes Schweinefleisch schmecken gut dazu.

Heringe zu Pellkartoffeln. Gut gewässerte Heringe häutet man, legt sich noch eine halbe Stunde in Milch und schneidet sie dann in lange, fingerdicke Streifen und tut sie in eine Schale. Auf die Heringsmilch gießt man einen Löffel Sahne, besten Essig mit etwas Wasser und Oel versetzt. Man quirlt nun alles tüchtig durcheinander, bis man eine sämige Sauce daraus hat. Den Hering belegt man zuvor mit Aepfelscheiben und feinen Gurkenscheibchen und gießt nun die Sauce darüber.

Rhabarber-Grisette. — Man kocht geschälte Rhabarberstengel mit viel Zucker, etwas Citronensaft, Korinthen und Zimt gar, läßt das Compott erkalten und schlägt den Schnee von 4 bis 5 Eiweiß darunter. Die Speise wird in Glasschalen gefüllt und mit Schlagsahne bedeckt.

Spargel-Auflauf. Man schneidet den Spargel — es dürfen auch dünne sein — in halbfingerlange Stückchen und kocht ihn weich. Dann schneidet man gekochten Schinken in dicke Scheiben und zerteilt sie in kleine Stückchen. In eine Auflaufform legt man Butterflöckchen, darauf eine Lage Spargel, sodaß obenauf Spargel kommt. Nun schlägt man sechs Eier schaumig, gibt sechs kleine Löffel Milch, Salz und etwas Pfeffer hinzu, sowie feingehackte Kräuter, und wenn es sehr fein sein soll, etwas gröblich zerhackte Champignons. Dies schüttet man über den Spargel, schiebt die Form in einen mäßig geheizten Ofen und läßt sie so lange stehen, bis das Ei fest nicht hart ist. Man serviert braune Butter dazu.

Für die Kinder

Die kleine Köchin.

Sieben Tage hat die Woche,
Was ich wohl an jedem koche?
Nun, am Sonntag denk' ich Braten,
Hoffentlich wird er geraten.

Dann am Montag Eierspeis',
Dazu Supp und guten Reis,
Und am Dienstag grüne Bohnen,
Oder vielleicht Makkaronen.

Was am Mittwoch? Heidelbeeren;
Seh' schon jetzt die Töpfe leeren.
Und am Donnerstag alsdann —
Rat' mir ein und rat' mir an.

Knödel könnt' ich einmal geben,
Kopfsalat vielleicht daneben.
Und am Freitag Apfelkuchen,
Möchte jetzt schon ihn versuchen.

Samstag gibt's Spinat und Ei,
Dann bin ich als Köchin frei.
Meinetwegen alsdann koche
Jemand anders nächste Woche;

Denn es gibt ja stets zu sorgen
Schon am Abend für den Morgen.
Immer, immer Köchin sein —
Nein, das fällt mir grad' nicht ein!

Mutter freilich ist auch eine
Und dazu noch eine feine —
Aber ja, was Mutter kann,
Kann gewiß nicht jedermann!

Wie Friedrich der Große den Undank bestrafte.

Wenn man in Deutschland jemanden Schafskopf nennt, so ist er tödlich beleidigt, denn dort gilt das Schaf für ein dummes Tier, wie anderswo der Esel, aber die neunundneunzig steinernen Schafsköpfe an einem bekannten Hause in Berlin erzählen trotzdem eine lehrreiche Geschichte; hier ist sie:

Friedrich der Große schenkte dieses Haus einst einem verdienstvollen Offizier, dessen Namen wir verschweigen wollen; erstens, weil wir zu höflich sind, und zweitens, weil wir ihn selbst nicht wissen. Nun weiß du wohl: „Einem geschenkten Gaul sieht man nicht ins Maul," aber der Offizier wußte das nicht, wenigstens beherzigte er das nicht; denn eines Tages, als der König ihn auf dem Paradefelde traf und ihn fragte, wie sein neues Haus ihm gefiele, antwortete er zögernd: „O, sehr gut, und ich bin Ew. Majestät von Herzen dankbar, aber —"

„Nun, was ist es mit dem Aber? Heraus mit der Sprache!" forschte der König."

„Die Außenseite ist gar zu einfach," vollendete der Offizier, „ich hätte mir einige passende Verzierungen gewünscht." Friedrich runzelte die Stirn, blickte ihm mit seinen großen wasserblauen Augen forschend ins Gesicht und sprach nach einigem Nachdenken: „Es soll seine Verzierungen haben." Am folgenden Tage schon kamen, vom König gesandt, die Zimmerleute und fingen gleich nach Errichtung eines die ganze Vorderseite des Hauses verdeckenden Gerüstes an, eifrig zu arbeiten, und sogleich schrieb unser Offizier auch einen von Dankbarkeit überströmenden Brief an seinen König, ganz außer acht lassend, daß man den Tag nicht vor dem Abend loben soll.

Nach einigen Wochen, die jedoch dem eitlen und ungeduldigen Offizier ebenso viele Jahre zu sein scheinen, brachen die Arbeiter das Gerüst ab, und siehe, da oben war eine lange Reihe von Schafsköpfen, blöde auf das Pflaster hinuntersehend. Der Offizier war jedoch klug genug, die Sache schweigend hinzunehmen und gute Miene zum bösen Spiel zu machen. Bald darauf traf der König den Offizier wieder auf dem Paradeplatze und fragte ihn: „Nun, mein Freund, ist er mit seinen Dekorationen zufrieden?"

„Jawohl, Majestät," antwortete mit sauersüßem Gesichte der Besitzer des so dekorierten Hauses. „Nun," erwiderte der alte Fritz, „es freut mich, daß ich seinen Geschmack so gut getroffen habe. Freilich ist es schade, daß nur Platz genug da war für neunundneunzig Schafsköpfe; aber er kann ja zu jeder Zeit das Fenster öffnen und hinausschauen, dann ist das Hundert voll."

Aus der Geschichte der Orgel.

Wer heute beim Anblick oder Ton einer Orgel sich erfreut, soll auch daran denken, welch weiten Weg die Entwicklung der Orgelbaukunst von einfachen, fast kindlichen Anfängen bis zur heutigen, nie erreichten Höhe hat machen müssen.

In Deutschland weiß man von Orgeln schon über ein Jahrtausend lang, seit Mitte des achten Jahrhunderts. Um jene Zeit wurde dem König der Franken, Pipin, eine Orgel als Geschenk aus Konstantinopel geschickt. Die Griechen bedienten sich damals schon längere Zeit der Orgeln, übrigens nicht beim Gottesdienst, sondern bei Vergnügungen weltlicher Art. Karl der Große war es, der etwa im Jahre 800 die erste Orgel in Deutschland anfertigen und zu kirchlichem Gebrauch in das von ihm erbaute Münster zu Aachen bringen ließ.

Bald hatte das neue musikalische Gerät sich die allergrößte Bewunderung erworben. Man hielt es für Ehrensache, zunächst den größeren und reicheren, bald auch den kleineren Kirchen die neue Erfindung zuteil werden zu lassen. Nach hundert Jahren, im Jahre 900, waren Orgeln schon fast in allen bedeutenden Kirchen; so in Erfurt, Magdeburg, Halberstadt. Zur Zeit der Hohenstaufen erfreuten auch kleinere Kirchen sich schon einer Orgel, oft auch zweier Orgeln, wovon die eine auf der Westempore stand, die andere auf dem Lettner, der ursprünglich als Lesepult dienenden kleinen Empore am Anfang des Chores.

Ein Begriff vom Zustand der mittelalterlichen Orgeln ist uns noch erhalten durch eine Reihe von Zeugnissen, nicht zwar auf Grund noch vorhandener Orgeln, denn die Länge der Zeit und ihre Unbrauchbarkeit führten notwendig ihren Untergang herbei, wohl aber aus alten Beschreibungen, besonders auch Abbildungen. Die ersten Orgeln bestanden aus drei Teilen: eine Windlade aus Holz bildete das Gerüst der Orgel, acht bis zehn eherne Pfeifen, in der Windlade steckend, brachten die verschiedenen Töne hervor; gespeist wurde die Windlade mit Luft durch einen oder mehrere Schläuche, welche von den Orgeltretern entweder mit dem Fuß niedergetreten oder mit Stangen aufgezogen und niedergedrückt wurden. Ob diese Orgeln schon eine Klaviatur hatten, oder die Pfeifen sonstwie in und außer Wirkung gesetzt wurden, ist nicht mehr recht ersichtlich. Bei solcher Einfachheit kann von einem angenehmen, vollends gar feierlichen Ton kaum eine Rede sein, umso umständlicher und schwerfälliger war die Bedienung.

Das nächste halbe Jahrtausend, bis etwa 1400, hat an den Orgeln höchstens eine Vergrößerung, aber gar keine nennenswerte Verbesserung angebracht. Erst im 15. Jahrhundert nimmt der Orgelbau einen bedeutenden Aufschwung. Ein Bild vom Jahre 1432 zeigt schon eine geordnete Klaviatur, wenigstens zwei Registerzüge und Pfeifen, die schon ganz den unseren ähnlich sehen. Bald kam das Pedal hinzu; es soll von einem Nürnberger Meister im Jahre 1444 erfunden worden sein.

Großen Wert legte man aber auf künstlerische Ausstattung und Verzierung der Orgelgehäuse. Der Pfeifenkasten wurde mannigfaltig gegliedert, mit hervor- und zurücktretenden Teilchen, mit Türmchen zur Rechten und Linken, mit oberen und unteren Stockwerken versehen, alles in stilvoll geschmackvoller Weise, dazu in harmonischen Zusammenhang gebracht mit einer entsprechenden Orgelemporebrüstung. Auch spaßhafte Merkwürdigkeiten wurden an Orgelgehäusen angebracht. In Ochsenfurt tritt ein Ochse aus der Orgel heraus und läßt sich in Kuckucks-tönen vernehmen; an der Magdeburger Domorgel befindet sich ein Hahn, der das Volk durch Flügelschlagen und Krähen belustigt.

Die ältesten deutschen Orgelbauer hatten die Kunst aus Griechenland geholt. Bald galt Deutschland selbst als klassisches Land der Orgelbaupflege. Mehr und mehr bemächtigten sich auch weltliche Meister dieses Zweiges kirchlichen Gewerbes. Besonders im 15. Jahrhundert lebten in Deutschland viele Orgelmeister, die eine Verbesserung um die andere an den Orgeln angebracht hatten und würdige Vorläufer der Riesenorgelbauer im vorletzten Jahrhundert geworden waren.

Heutigentags ist die Orgelbaukunst auf einer nie dagewesenen Höhe angelangt. Mit Hilfe pneumatischen Drucks, der jetzt die Pfeifen dem Luftdruck eröffnet, durch Erzeugung des Windes mit mechanischer Kraft usw. hat man jetzt eine Sicherheit und Leichtigkeit des Orgelspiels erreicht, welche ein würdiges Seitenstück zu der Vielstimmigkeit der Register und der Klarheit und Vollkraft der einzelnen Töne bildet.

— Es gibt ebenso wenig zwei gleiche Ansichten über Glück, als es zwei ganz gleiche Menschen, zwei gleiche Blätter oder Sandkörner gibt.

— „Man lebt nur einmal!" Und wie oft ist dies eine Leben nicht des Lebens wert.

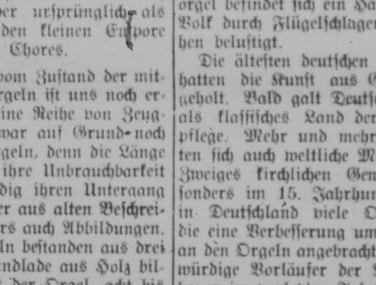
— Aus jedem Guten erwächst ein Besseres, aus jedem Schlechten ein Schlechteres.

Jedes 10c Paket
WILSON'S
FLY PADS
tötet mehr Fliegen als für $8 von irgend einem anderen klebrigen Fliegenleim
Sauber zu handhaben. In allen Drugstores, Grocerieläden und Generalstores zu verkaufen.

VON UND NACH DEUTSCHLAND
Schiffskarten
REGELMÄSSIGE FAHRTEN NACH UND VON NEW YORK
Auf 4 bequemen Schnelldampfern
"OSCAR II" "UNITED STATES"
FREDERIK VIII" "HELLIG OLAV"
Aufmerksame Bedienung. Beste Küche.
'Prepaid' Schiffskarten für Verwandte in Deutschland nach allen Teilen AMERIKAS zu mässigen Preisen.
Direkte und schnelle Fahrten nach HALIFAX. Ermässigte Preise für Eisenbahnkarten nach allen Teilen KANADAS.
Nähere Auskünfte und Reservierungen bei allen LOKAL-AGENTEN der
SCANDINAVIAN-AMERICAN LINE
461 Main Street, Winnipeg, Man., Can.

Warum leidest Du?
Unreinheiten im System sind die Ursache der meisten der gewöhnlichen Krankheiten.
Diese Unreinheiten können nur entfernt werden, wenn sich die Ausscheidungsorgane in richtigem Zustande befinden.
Forni's
Alpenkräuter
ist bekannt für seine Wirkung auf diese Organe; es hilft denselben, die giftigen und verdorbenen Stoffe abzusondern.
Die erste Flasche beweist seine Vorzüge. Es ist ein altes einfaches Kräuterheilmittel und enthält nichts, was dem System nicht zuträglich wäre.
Man frage nicht den Apotheker darnach, denn es wird nur durch besondere Agenten geliefert. Nähere Auskunft erteilt
Dr. Peter Fahrney & Sons Co.
2501 Washington Blvd. Zollfrei in Kanada geliefert. Chicago, Ill.

Forni's Alpenkräuter, Heilöl und Uterine in Regina zu haben bei der Deutschen Buchhandlung, 1708 Rose Street.
Eine Flasche $1.50; Portofrei zugeschickt für $1.75.
Bei Bestellungen von 6 Flaschen auf einmal, bezahlen wir selbst die Versandkosten.



Butternut, Aunt Betty Heimgebackenes oder ganzes Weizenbrot, Kuchen und Backwerk
Versuchen Sie dieselben und beachten Sie den Unterschied
Sanitary Brot
Kein anderes Nahrungsmittel, sei es noch so schmackhaft, ist imstande Brot gänzlich zu ersetzen; dies ist der Grund für die ständig wachsende Nachfrage nach unserem „Sanitary" Brot.
Versuchen Sie unser spezielles „Gesundheits"-Brot
Leute die an Verstopfung leiden, sind voll des Lobes über dieses Brot. 9c per Laib.
THE SANITARY BAKERY, LIMITED
Phone 5864—4671. — Unser Bestkäufer wird Sie besuchen.
N.B.—Für Kunden, die größere Quantitäten Brot in Scheiben geschnitten wünschen, haben wir eine besondere Brotschneidemaschine angeschafft!