# Das häusliche Glück.

## Eine Ehe.

Erzählung von Ludwig Beil.

Ein Balkon. Das Gitter in grauem Beton. Geranien strömen über die Brüstung. Eine Dame liegt im Korbsessel. Eine Goldmütze hat sie auf. Nein, einen Goldhelm. Es ist auch kein Goldhelm, es ist ihr eigenes Haar ....

Sie hat es gut. Sie liegt so bequem. In der linken Hand hält sie ein Buch, in der rechten eine Zigarette. Der kleine Tisch ist gedeckt, mit schwerem Damast. Und mit Silber. Und die Dame ist ein wenig müde. Schon die Einbandzeichnung des Buches sagt, daß man es auch dann noch verstehen kann, wenn man ein bißchen müde ist vom Essen.

Ein Kind macht die Balkontür auf, will rufen: „Ma — —". — „Pßtt ....!" Das Kindermädchen reißt es zurück: „Still, Mammi will schlafen ...."

Die Balkontür wird wieder zugemacht. Die Dame schnippt mit dem Mittelfinger die Zigarettenasche fort. Sie denkt: mein Kind hat es einmal gut .... Ein anderer würde sagen: es hat ja gar keine Mutter, nur eine Dame, die es verhätschelt, wenn sie gerade einmal Laune dazu hat, wenn sie gerade einmal nicht Toilette macht, wenn sie mal keinen Roman liest, wenn sie mal nicht ihr Mittagsschläfchen halten will. Oder ins Theater geht. Dann, in der letzten Pause, oder gar erst in der Garderobe sagt sie zu ihrem Mann, der Generaldirektor ist irgendeiner Aktiengesellschaft: „Du, ich hab' ein bißel Angst, zu Hause könnt' etwas passiert sein, kommt, nehmen wir ein Auto." — Der Mann, der in ihr die schöne Frau sieht, die ihm ein Kind geboren, denkt: es ist doch schön von ihr. Sie könnte es jetzt so gut haben, mit mir noch in eine Bar gehen. Nein, sie ist häuslich, sie will lieber nach Hause, nach dem Kinde sehen. Und er hilft ihr in den Abendmantel, er küßt ihre Hand. Er hat ein so feines Herz, er weiß, was eine edle Frau bedeutet.

Aber er weiß nicht, wie klug sie ist ....

Eigentlich ist sie nur ein bißchen faul, o, gar nicht lieblos. Zwar hat sie gestern abend hinterher nicht nach dem Kinde gesehen, sie hat dem Manne etwas vorgeflunkert mit ihrer Kindesliebe. Aber — so denkt sie — warum soll man einen Menschen nicht ein wenig glücklich machen mit einer kleinen Lüge, besonders, wenn er so gut für einen sorgt?! O, es wird nie herauskommen, nein, sie hat ihren Mann viel zu sicher in der Hand, sie ist ja schön.

Sollte eine Mutter ihr Kind lieben? Sie kann sich gar nicht genugtun, ihm die schönsten Kinderkleidchen und Schuhe zu kaufen. Und sie selber? Ist sie dem Kinde nicht etwas sehr Hohes, feenhaft Lichtes und Fernes? Allerdings wohl manchmal auch etwas Fremdes, vor dem das Kind immer Achtung hat und sofort den Mund hält, wenn man kommt? — —

Ob mein Mann mich mehr liebt als das Kind? Sie lächelt und legt das Buch zur Seite, mit einem graziösen Fluß des Handgelenks.

Sie klingelt dem Mädchen: „Minna, wenn mein Mann kommt, ziehen Sie dem kleinen Schelm da drüben das blaue Seidenkleidchen an, das mag er so gern."

Minna befestigt einige Geranienranken, die sich vom Gitter gelöst haben. Die Sonne blendet grell auf ihr weißes Häubchen und ihr bauernrotes Gesicht, das indessen schon ein bißchen verfeinert ist in dem feinen Haushalt ....

Unten, auf der Straße, geht ein trauriger Zug: da tragen vier Männer einen sechseckigen schwarzen Kasten. Zwei armselige Gestalten dahinter: die Eltern.

Eigentlich ist es ja unverantwortlich, denkt das Mädchen, daß die aus dem Armenviertel so einfach hier durchdürfen, mit ihrem Kindersarg, durch die feine stille Straße. Die Särge der Reichen werden ja auch nicht durch die Straßen der Armen getragen.

O, sie hat schon unterscheiden gelernt, sie kann wirklich denken. Sie geht den Sachen auf den Grund! Sie wird auch einen Postbeamten heiraten und keinen Handwerker, i wo! ....

Man kommt doch weiter, wenn man sich gebildete Herrschaften aussucht, wenn man auch vom Lande ist!

Sie ist sehr appetitlich, die Minna, denkt die gnädige Frau. Sie ist zwar vom Lande, doch man merkt immerhin die gute Kinderstube. —

Der winzige schwarze Fleck dort unten geht im Schatten der Gitter, der Dämmerung und Willen weiter. Niemand von den Leuten sieht auch oben. Sie können sich gerade, daß sie ein Kind begraben müssen und können doch wirklich nichts dafür. Die vier Träger — es sind wohl Kollegen des Mannes, die ihm nun und vor allem umsonst diesen traurigen Dienst erweisen — müssen auf den Weg achten. Die Alten blicken ebenfalls auf ihre einsam wandernden Schuhe, die sie indessen gut geputzt haben. Sie und die Sargträger halten gleichen Tritt, und so ist darin ein großer schöner Rhythmus, auch ohne Trauermarsch.

Die Luft ist auf einmal so traurig, und die Geranien weben.

„Hat das Kind seine Schokolade?"

„Jawohl, gnädige Frau."

„Schläft es?"

„Ja."

„Dann tun Sie die Mullgardinen über das Bettchen, es gibt jetzt so viele Fliegen ...."

Das Mädchen geht.

Die Hauswände überziehen sich langsam mit Purpurschein. Zwischen den leise schaukelnden Geranien schlummert das Goldhelmhaupt der schönen Frau.

Jetzt könnte etwas Schlimmes geschehen. Das Kind könnte im Schlaf ersticken, das Mädchen könnte irgend auf den Balkon stürmen; nichts dergleichen geschieht.

Nur ihr Mann kommt. Er ist ernst, gehalten, gepflegt im Aeußeren. Er ist Herr jener Fabrik draußen an der Straße, die nach dem Friedhof führt. Sein Auto begegnete dem traurigen Zug der sechs Menschen. Er kannte den Arbeiter und seine Frau, wußte, daß das Kind am Typhus gestorben. Wie er nach Hause kommt, stürmt ihm sein Kind frisch und blauseiden entgegen.

„Ich war heute so unruhig um das Kind," sagte die Frau, die doch den ganzen Spätnachmittag geschlafen hatte. „Ich weiß nicht, scheint es dir nicht auch, als ob es Fieber hätte?"

Besürzt fühlt der Mann dem Kinde Nacken und Puls: „Weißt du, daß der Typhus grassiert in der Stadt? Eben haben sie das einzige Kind von einem unserer Arbeiter hinausgetragen."

Die Frau liegt auf: „Hat das Kind Fieber, sag, Babi, hast du Fieber, bist du krank, mein Herz?"

„Aber Babi ist nur ein bißchen schlaftrig ....

„Na, siehst du," sagt die Frau, „mir einen solchen Schreck einzujagen! Nun ist mir das ganze Abendbrot verdorben!"

Sie schiebt den Teller fort, legt sich in den Liegestuhl, will nichts mehr hören und hat Migräne. Denn Mann bleibt nichts übrig, als seine Frau in die Oper eingeladen.

Fast Mitternacht ist noch ein wenig und mehr, weil ich habe ihn belogen. Ich habe Roman gelesen, geschlafen, mir um das Kind gar nicht gekümmert. Aber er liebt das so. Er spricht überall von dem tadelhaften Zartgefühl seiner Frau, ihrem Pflichtgefühl für das Kind. Er liebt sie, weil sie ihn belügt und er es nicht merkt. Diese Ehe ist einzig und allein aus diesem Grunde glücklich, dagegen ist nichts zu machen ....

Theatereingang ....

Strahlende Helle. Garderobe. Er hilft ihr aus dem Mantel. „Das Kleid ist ja von demselben Stoff wie das des Kindes, blaue Seide — das nenn' ich eine Ueberraschung!"

„Es ist für dich!" Fast theatralisch klingt es, doch hat die Frau eine mondäne Sicherheit, so etwas zu sagen. Ihre blauen Augen schimmern, in den Pupillen ist ein Abgrund ....

Drinnen, im verdunkelten Theaterraum, küßt er dankbar ihre Hand. Die Hand einer Frau, die alles berechnet, die ganz gewiß nie ihrem Mann untreu war, die es nie sein wird, die, trotzdem immer lügt und immer — siegt.

## Hochzeitsgeschenke

Mit den Hochzeitsgeschenken geht es leider oft genau so, wie man es einstmals dem heißersehnten eigenen Häuschen nachsagte: die Besitzer haben zwei glückliche Tage. Einen, wenn sie die Eigentümer geworden sind und den zweiten, wenn sie das Haus wieder los sind. Die Hochzeitsgeschenke wurden reine Wandervögel, bis sie auf irgend einem Wohltätigkeitsfest als Staatsstück prunkten und jedem Losinhaber Angst einflößten, daß er die Punschbowle oder die Eßbestecke gewinnen könnte, mit denen er doch nichts anzufangen vermochte. Diese Art meine ich nicht, wenn ich von Hochzeitsgeschenken spreche. Sondern ich will Vorschläge machen, wie man Freude mit ihnen bereiten kann, und doch nicht in schwere Auseinandersetzungen mit seinem Geldbeutel gerät.

Erstens soll man sich nie in das Unternehmen stürzen, ohne von den nächsten Angehörigen der Braut darüber unterrichtet zu sein, wo es doch in dem Hausstand an praktischen Dingen fehlt. Eine Teppichkehrmaschine wird tatenlos ihr Dasein fristen müssen, wenn keine Teppiche vorhanden sind, während eine hübsche Küchenwage sehr unwillkommen ist. Nähere Verwandte werden vielleicht den Hauswäschebestand auf eine reichere Grundlage stellen, oder die fehlende Daunendecke stiften. Scheinen diese Anschaffungen für einen einzelnen Schenkenden zu kostspielig, so hilft man sich, indem man eine Aktiengesellschaft gründet. Wenn sich z. B. die Freunde des Bräutigams zusammentun, oder die Kränzchenschwestern der Braut, so wird das Geschenk die Mittel des einzelnen nicht so stark angreifen und sich trotzdem als freudebringend erweisen. Wer als Einspanner zur Familie gehört, vielleicht eine Tante, der es nicht möglich ist, überhaupt Aufwendungen zu machen, kann vielleicht seine Kocherfahrungen in einem selbstgeschriebenen Büchlein niederlegen und der jungen Frau damit eine große Hilfe leisten.

Hübsch ist auch eine italienische Sitte der Hochzeitsgabe. Die Verwandten beider Familien bringen alte Familienbriefe, Zeugnisse von Vorfahren oder auch nur Gehörtes zusammen und vereinigen es in einem hübsch gebundenen Büchlein, das dann späterhin zu weiteren Eintragungen über wichtige Familienangelegenheiten benutzt werden kann. Auf diese Weise wird das Andenken der beiderseitigen Stammeltern und sonstigen Angehörigen wachgehalten und eine Art Familiengeschichte begründet. Wenn noch alte Zeichnungen oder Bilder das Buch schmücken, so gewinnt es an Wert.

Der Grundgedanke bei einem Hochzeitsgeschenk sollte auf Dauerndes, Bleibendes gerichtet sein, und darauf etwas zu geben, was nicht im Winkel steht und nur alle Jubeljahr einmal gebraucht werden kann, also etwas, das täglich freundlich an den schönen Tag der Hochzeit und an den feinfühlenden Geber, der das Richtige traf, erinnert. Dann mag es ein silberner Kochtopf oder eine feine kostbare Lampe sein — je nach Vermögen und Verhältnissen — der erste, glückliche Tag des Besitzes ist dann nur der Anfang einer Reihe besitzesfroher Tage und Jahre.

Anne Juliane Richert.


# Braut euer eigenes Bier im Hause und zwar mit Malz- und Hopfen-Extrakt

Die Chemiker Europas weisen auf die vielen Hundertjährigen in Bulgarien hin, ein Land welches bei einer Einwohnerzahl von 3,000,000, 3,000 Leute im Alter von 100 bis 120 Jahren aufzuweisen hat. Man schreibt ihre Langlebigkeit dem täglichen Genusse von selbstgemachtem Bier zu.

Der echte Malzextrakt wird aus der allerbesten „Northern Crown" Gerste hergestellt und ist daher ein reines Gerstenmalz, enthaltend 120 Grad Malzsirup. Es ist reicher an Nahrwert und gesunder als irgend ein anderes auf dem Markte befindliches Produkt. Es ist frei von sämtlichen Fremdkörpern die dazu dienen sollen, das Gewicht zu erhöhen. Malzextrakt-Erzeugnisse bestehen aus echtem Gersten Malzsirup und machen echtes Gersten-Malzbier.

Seht euch vor, vor dem billigen Malz, welches Fremdkörper enthält, die es schwerer machen sollen, es macht ein starkes, saures und essigähnliches Bier.

Wir verkaufen die echten Malzextrakte, welche rein sind und gesund, sowohl für den Kranken als auch für den Akropaten.

Vergesset nicht die niedrigen Kosten zu beachten. Aus einer 2½ Pfund Büchse, welche Sie fürs $1.75 kaufen können, können Sie 5 Gallonen Bier herstellen. Der gewaltige Umsatz den wir in den letzten Jahren mit unseren Malzextrakt-Erzeugnissen zu verzeichnen hatten, ist ebenfalls ein Zeugnis für die Güte derselben.

Preisliste:

1 Kiste, enthaltend 12 2½ Pfund Büchsen Malzextrakt und 12 ¼ Pfd. Pakete Hopfen, für die Herstellung von schwerem Bier oder Ale. $1.75 per Büchse. Per Kiste ..... $18.00

1 Kiste mit 12 2½ Pfund Büchsen Malzextrakt und Hopfen (zusammen) für die Herstellung von richtigem Bier, per Büchse $1.75. Kiste $18.00

Bei dem Gebrauch von Malzextrakt in einfacher Strupform ist zu beachten, daß das Hopfen besonders gekocht wird. Wenn man jedoch die andere Art, in welcher Malz und Hopfen bereits enthalten sind, benutzt, ist das nicht nötig.

Eine 2½ Pfund Büchse Stouthorse Gersten-Malz, macht Porter oder Stout gerade so wie Malzextrakt, einfach oder in Verbindung mit Hopfen.

Eine 2½ Pfund Büchse Beaver Malz macht Bock oder Bier.

Eine Nr. 1 Stahl Verschlußmaschine ..... $2.00

Ein Groß Crown Korken ..... 50

**Anleitung zur Herstellung von Ale, Bier und Stout mit Malz-Extrakt Erzeugnissen.**

Malzextrakt ist leicht zu brauen und ist immer gut, wenn ihr folgende Anleitungen befolgt.

Füge in einen Kupfer- oder Emailletopf 5 Gallonen Wasser und ein viertel Pfund Hopfen; koche für eine Stunde. Gieße durch ein Tuch und füge Malz und von 2 bis 3 Pfund Zucker hinzu. Rühre gut bis sich der Zucker aufgelöst hat; dann koche das Ganze für weitere 10 Minuten.

Gieße in vorher angewärmten Topf und laß stehen bis lauwarm, dann nimm 2 frische Yeast Cakes hinzu. Laß für 4 Tage in warmem Raum, abhäutend jeden Abend und Morgen. Nachdem die Gährung nachgelassen hat, schütte zwei Tassen Zucker hinein und laß für weitere 24 Stunden stehen, bis die Gährung vollständig aufhört.

Fülle in vorher angewärmte Flaschen, in jede einen halben Teelöffel Zucker fügend. Verschließe gut und laß für 4 Tage in warmem Raum, dann bringe es in den Keller und das Bier ist gebrauchsfertig. Es ist jedoch am besten, wenn man es noch 2 oder 3 Wochen stehen läßt. Bücher und Beschreibungen werden frei mit den Bestellungen verabfolgt.

P.S. — Es ist vollkommen richtig, daß man Bier für seinen eigenen Bedarf und für den seiner Familie braut. Es ist jedoch verboten, das Bier zu verkaufen. (Siehe Abschnitt 199 Landes Finanz Ges. R.S., c. 34 s. 1.) Teilt nur dem nächsten Finanzbeamten mit, daß ihr beabsichtigt Bier für den eigenen Bedarf herzustellen und die Erlaubnis wird sofort, kostenfrei zugesandt werden.

Senden Sie uns einen Auftrag für eine Kiste und überzeugen Sie sich selbst von der Güte.

**Zur Beachtung!**

Besucht unseren Laden wenn Sie zur Ausstellung nach Regina kommen. Wir werden Ihnen erklären wie Sie besten Erfolg haben können mit Cream of Malt und Hopfen. Nehmen Sie auch einen Vorrat mit nach Hause für die Ernte. Sie werden sich in diesem erfrischenden Trunk sehr laben.

**REGINA DISTRIBUTING HOUSE**

1831 Rose Street Regina, Sask.



**WILSON'S FLY PADS**

**Wilson's Fliegenpapier**

Tötet mehrmal soviel Fliegen für das Geld als irgend ein anderer Fliegentöter. Ein jedes Stück tötet Fliegen den ganzen Tag lang an jedem Tag für drei Wochen lang. In allen Läden, Apotheken und allgemeinen Storen — 10c und 25c per Paket.



**Bringen Sie Ihre Reisen-Reparaturen zu uns**

Wir haben sämtliche Werkzeuge und beschäftigen erfahrene Mechaniker, daher können Sie prompter und zufriedenstellender Bedienung sicher sein.

**Telephonieren Sie uns — 6573**

Wenn Sie mit einem flachen Reifen auf dem Wege stehen. Wir haben ein besonderes Auto für solche Fälle zu ihrer Verfügung und unsere Preise sind niedrig bemessen.

**Wir führen sämtliche Arten von Autoreifen.**

Kommen Sie zu unserer Füllungs-Station, wenn Sie Gas, Oel oder sonst etwas benötigen.

**LEWIS Vulcanizing Co.**

1961—63 Albert Street, Regina

## Für die Küche.

Schweinefilet. Man häutet das Filet ab und spicke es mit in feine Streifen geschnittenem Speck, lasse Butter in einer Pfanne zergehen, lege das gesalzene Filet hinein und lasse es zugedeckt auf schwachem Feuer weichdünsten. (15 bis 20 Minuten.) So oft die Sauce eingekocht, gieße man etwas Fleischbrühe hinzu, womit das Filet auch fleißig begossen werden muß. Wenn es weich ist, nimmt man es aus der Sauce, bindet diese mit etwas Mehl und trägt das Filet mit Kartoffeln oder zu Gemüse auf.

Rindfleisch mit Petersilienwurzeln. 2½ Pfund Rindfleisch werden mit Wurzelwerk und Salz langsam gar gekocht. Die Rindfleischbrühe wird durch ein Sieb gegossen und mit ausgequollenen Graupen oder Reis als Suppe gegeben. Unterdessen putzt man fünf bis sechs starke Petersilienwurzeln, schneidet sie in Scheiben und kocht sie in Wasser nebst einem Teelöffel Butter oder Fett fast weich. Dazu gibt man eine Schöpfkelle voll Rindfleischbrühe, macht die Sauce feimig und legt das in Scheiben geschnittene Rindfleisch hinein.

Russisches Ragout. Man schneidet übriggebliebenen Braten oder Rindfleisch in handgroße Würfel und bratet sie mit Fett oder Butter und viel klein geschnittener Zwiebel gut durch. Hierauf macht man in einem Tiegel eine dunkelbraune Mehlschwitze aus einem Eßlöffel Mehl und der nötigen Butter und verlängert dieselbe nach Bedürfnis mit Fleischbrühe, Salz und etwas Suppengemüse. Ist die Sauce gut durchgekocht, so gibt man das Fleisch hinein. Man ziert das Ragout mit kleinen eingemachten Zwiebeln, sauren Gurkenscheibchen und Semmelklößchen.

Saure pikante Speise von Fleischresten wird verschiedenartig bereitet. Man röstet z. B. einige Eßlöffel Mehl in zerlassener Butter gelb, dämpft darin Zwiebeln, Zitronenschale, Petersilie und Hering, gießt Fleischbrühe oder kochendes Wasser zu und läßt die Masse aufkochen. Hierauf schneidet man übrig gebliebenen Kalbsbraten (auch Rinderbraten, Rindfleisch oder Geflügel) in Würfel, schüttet ihn nebst Essig, Zitronensaft, Lorbeerblättern, ganzen Nelken und Pfefferkörnern in die Sauce, gießt wenig Bratenbrühe, wenn solche vorhanden ist, hinzu und läßt das Ganze gut durchkochen.

Zunge in Gelee. Von abgekochter Zunge werden Scheiben geschnitten, die in eine mit bestem Speiseöl leicht bestrichene Form nett eingelegt werden. Nach Belieben dazwischen, zierlich geschnitten: gekochte Blumenkohlröschen, entkernte, wohlschmeckende Zitronenscheiben, Pfeffergurken, Blättchen von Petersilie, Estragon oder dergl., Kapern, auch wohl Oliven, Trüffeln, Champignons usw. Dann mit klarer Fleischgelee bedeckt. Sehr hübsch (auch schneller erstarrend) ist dergl. in einer Ringform zu ordnen, deren Boden und Seiten man mit obigen Einlagen auslegen kann. Gestürzt kann in die leere Mitte guter Salat (etwa von Blumenkohl oder krausen Endivien) oder dicke Ravigot- oder Mayonnaisesauce gegeben werden, oder solche dazu, oder nur Essig und Oel, oder nichts weiter. Der Schüsselrand kann noch schnell und leicht verziert, und so (jedoch auch ohne alle besonderen Zusätze) eine sehr dankbare Schüssel geschaffen werden. Dasselbe gilt für Filet und jede andere zarte Fleisch- und Fischart.

Gedünstetes Rindfleisch. Man nimmt ein schönes Roastbeefstück von 4—5 Pfund, klopft es tüchtig, reibt es mit Salz, fein gestoßenem Pfeffer, Lorbeerblättern, Zitronenschalen, Gewürznelken und Muskatblüte tüchtig ein, legt das Fleisch über zerschnittene Zwiebel mit Essig in eine tiefe Schüssel und läßt es über Nacht marinieren. Andern Tages belegt man den Boden der Bratpfanne mit Speckscheiben, gibt das Fleisch hinzu, läßt es andünsten, bedeckt es mit Beize und Wasser, läßt es auf jähem Feuer aufsieden und dann drei Stunden langsam dünsten. Inzwischen bereitet man von Butter, etwas Zukker, Mehl und geriebenem Weißbrot lichtbraune Schwitze, vergießt sie mit der Brühe des Fleisches, gibt 3 Unzen Rosinen und ein Stück Zimt mit Zitronenschale — zusammengebunden, damit man es leicht entfernen kann —, verdünnt die Sauce nach Bedarf, läßt sie gut aufkochen, schneidet das Fleisch in Stücke, bedeckt es auf der Schüssel mit etwas Sauce und serviert den Rest separat.

Kamillentee. Dieser sollte in jeder Hausapotheke vertreten sein. Dieser Tee besteht aus der Blüte der echten Kamille, die von ähnlichen Blumen leicht schon durch den Geruch zu unterscheiden ist. Diese Blüten sind eines der ältesten und am häufigsten angewandten Hausmittel. In keinem Haushalte sollten sie fehlen. Sie werden innerlich und äußerlich vielfach angewandt. Bei Erkältungen, besonders wenn diese von Fiebererscheinungen begleitet sind, bei Leib- und Magenschmerzen, Krämpfen und Blähungen leistet der Tee ganz ausgezeichnete Dienste. Auch zu Klistieren und dergleichen kann derselbe verwandt werden. Säckchen, die mit den getrockneten Blüten gefüllt sin, sogenannte Kamillenkissen, verschaffen bei rheumatischen Zahnschmerzen und Zahngeschwüren meist Linderung.

Prinzeßkartoffeln. Mit der Schale gekochte Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten. Dann wird ein gutgewässerter Hering mit Zwiebeln gewiegt, in halb Fleischbrühe, halb Milch oder Sahne aufgekocht und etwas Pfeffer hinzugefügt. In eine flache Blech- oder Porzellanform tut man dann Butter und eine Schicht Kartoffeln, gießt von der Brühe darauf, wieder Butter und so fort, bis die Form voll ist, und bäckt die Kartoffeln 1—1½ Stunden. Oben darüber kann man vor dem Backen Parmesankäse streuen.

Pikante Rinderschnitzel. Die Schnitzel werden aus dem zartesten Fleisch, am besten vom Filet, gut geklopft, mit Pfeffer, Salz und wenig Mehl bestreut und in recht heißer Butter auf beiden Seiten rasch angebraten. In einer Kasserölle läßt man Butter zergehen, röstet darin einen gehäuften Eßlöffel feingehackten, fetten Speck, eine feingehackte Zwiebel, 2—3 gehackte Champignons, einen Teelöffel gehackte Kapern und ebenso viel gehackte grüne Petersilie, sowie die Schale von ¼ Zitrone, legt die gebratenen Schnitzel darauf, dämpft sie unter Zugießen von etwas saurer Sahne weich und serviert.

Schweinskeule auf englische Art gebraten. Man schneidet die Haut einer schönen, frischen Schweinskeule mit der Spitze eines Messers querüber in gleichmäßigen, etwa ¼ Zoll breiten Zwischenräumen ein, füllt das ausgeknöchelte Bein mit einer Farce aus drei feingehackten, gekochten Zwiebeln, einem halben Dutzend kleingeschnittenen Salbeiblättern, ¼ Pfund geriebenem Weißbrot, 1 Unze Butter, einem halben geschnittenen sauren Apfel und etwas Pfeffer und Salz, was man mit einem Eidotter gut vermischt, bindet die Haut oben über dem Bein fest zusammen, überstreicht die ganze Keule mit Provenceöl, brät sie etwa 3 Stunden unter fleißigem Begießen und serviert sie mit brauner Jüs und Apfel-Sauce, die man in England stets zu gebratenem Schweinefleisch gibt und in folgender Weise herstellt: man schält einige schöne säuerliche Apfel, schneidet sie in Viertel, tut sie nebst etwas Wasser, Butter und Zucker in eine Kasserolle, läßt die Aepfel zerkochen und zerrührt sie mit einem hölzernen Löffel oder Quirl zu einer dicken Sauce.

Du verschwendest unbesonnen?
Ausschöpft sich der tiefste Brunnen.


**BAYER Genuine ASPIRIN**

Als gefahrlos bewiesen von Millionen und vorgeschrieben von Aerzten für

Erkältung, Kopfschmerzen, Neuritis, Lumbago, Schmerzen, Neuralgia, Zahnweh, Rheumatismus

**Greift das Herz nicht an.**

**Gefahrlos** Nehme nur „Bayer", Paketchen mit den erprobten Anweisungen. Geschickte „Bayer"-Schachteln mit 12 Tabletten. Auch Flaschen mit 24 und 100. — Bei allen Apothekern.

Aspirin ist die Handelsmarke (registriert in Canada) der Bayer Herstellung von Monoaceticacidester of Salicylicacid (Acetyl Salicylic Acid, E. S. A.). Obwohl es gut bekannt ist, daß das Aspirin die Bayer Herstellung bezeichnet, sind jedoch alle Tabletten der Bayer Company mit der allgemeinen Handelsmarke „Bayer Kreuz" bezeichnet um das Publikum vor Nachahmungen zu schützen.

Bringt eure Freunde und Bekannten nach Canada durch die altbekannte

**CUNARD LINE**

Neue Schiffe — Unübertroffene Verpflegung — Sichere Fahrten

Wenn Sie sicher sein wollen, daß die von Ihnen für die Ernte auf der Farm und im Hause benötigte Hilfe, zur Zeit hier eintrifft, so senden Sie vorbezahlte Fahrkarten jetzt.

Ständige Fahrten zwischen Montreal, Boston, New York und den Haupthäfen Europas.

Wenn Sie Geld nach Europa senden wollen, so bedienen Sie sich des Ueberweisungsdienstes der Cunard Linie.

Schreiben Sie in Ihrer eigenen Sprache, wenn Sie nähere Auskunft haben wollen, an die

**CUNARD LINE** 270 MAIN ST. WINNIPEG.



**W. G. F. SCYTHES & CO. Limited**

**Größtes Lager von Musikinstrumenten in Saskatchewan**

Einzige Lieferer von:

**Gerhardt Heintzman**
**Sherlock Manning**
**Empire und Lesage Pianos**
**Edison und McLagan Phonographe**

**Besichtigt unsere Ausstellung im neuen Industrial-Gebäude.**

Sie sind auch herzlichst eingeladen, unseren neuen Warenladen auf 1827 Hamilton Straße, neben dem Glasgow Haus, zu besuchen, wo Sie das reichhaltigste Lager von Musikfachen im Westen finden werden.

**W. G. F. SCYTHES**

1827 Hamilton Strasse, Regina.