

Sür unsere Frauen

Junge Liebe.

Nag mich mein Lebensschifflein treiben.
Bei Gott wohin, in Sturm und Rot.
Dein will ich sein, dein will ich bleiben,
Fest standhaft, treu — bis in den Tod.

Und niemals können wir verderben,
Und niemals, niemals elend sein;
Denn ohne Liebe kann nicht sterben.
Wir steh'n in ihrem Sonnenschein,
Und diese Sonne, nicht verblasst kann sie, und nie verlöscht ihr Licht;
O las mich deine Hände fassen,
Vor füßen mich dein Angesicht.

Der warme Schmuck.

Wenn die kalten Tage kommen und trümmorgens die weißen Nebel rauschen, bekommen unsere Haustiere ein dickeres Fell, obgleich sie doch ebenso von der Zimmerbeizung verwöhnt sein müssten wie wir und deshalb die Selbstfertigung verlernt haben könnten. Der Mensch kann den Bedarf der Jahreszeit ohne Nachhilfe nicht mehr ertragen, und ganz aufrichtig — es wäre doch auch langweilig, immer mit derfelben Hülle einherlaufen zu müssen. Kleidungsgerüste sind für alle Frauen zugleich ein großes Vergnügen, und wenn wir auch nicht immer alles haben können, so wollen wir doch wenigstens wissen, was es Neues gibt.

Der Pelzmantel ist heute eigentlich kein Luxus mehr. In seinen weniger empfindlichen und preiswerten Sorten ist kein Aufschwung mehr — es wäre doch auch langweilig, immer mit derfelben Hülle einherlaufen zu müssen. Kleidungsgerüste sind für alle Frauen zugleich ein großes Vergnügen, und wenn wir auch nicht immer alles haben können, so wollen wir doch wenigstens wissen, was es Neues gibt.

Die elegante Frau, die nach den Kosten nicht zu fragen braucht, ist der hellen Polymantel vom Vorjahr zufrieden. Sie hat vor am Tage dem hellgrauen Pelz ihre Kunst nicht ganz entzogen und verhüllt am Abend nicht den Hermelin der Könige. Aber zu bevorzugen scheint sie in diesem Jahre den ersten Persianer und Breitenschwanz, den soliden braunen Nutria. Das düstere Schwarz der beiden leichtgenannten Persianer erhält sie durch große farbige Krägen und Manschetten. Zell und Chinchilla. Echter Chinchilla ist fast ausgerottet und sagenhaft teuer geworden. Auch der „ganz echte“ Chinchilla ist heute meist nur Chinchillaratte, ein gleichfalls schon seltenes Tier.

Canada wählt stark.

Über 25,000 Immigranten allein im Monat August.

Ein wunderschönes und altefundenes bei uns sichere, prompte und reelle Verbindung unter voller Garantie in Sachen wie:

1. Notarische Dokumenten für In- und Ausland, Vollmachten, Kontrakte, Testamente, Bürgerpapiere, Reisepässe, Eintritts-Passbooks etc., etc.

2. Geldverkehr nach drinnen per Post, Telegramm und Kabel.

3. Schiffsarten über alle Schenkeldecks-Arten.

4. Geldanlagen auf Grunddeigenamt zu niedrigem Zinsfuß.

5. Neuer und andere Versicherungen.

6. Kauf und Verkauf von Gütern, Kaufplänen, Akten und Kartalbank.

7. Rat und Beihilfe in Gerichtssachen.

8. Einholstellen von Gütern hier und von drüben.

9. Richtamtsbüro in Verbindung für Civil wie Kriminal-Sachen.

J. G. KIMMEL.

Deutscher Rat,

über 25 Jahre am Plat.

Gibt gerne weitere Auskunft frel.

J. G. KIMMEL & CO. LTD.

645 MAIN STREET, WINNIPEG, MAN.

Gentilis Canada

Billette zum Verlauf vom
1. Dezember bis 5. Jan.
Lezte Rückfahrt freit.
in drei Monaten.



Altes Land
Durchgehende Schlafwagen und Spezialzüge nach
St. John, N. B., für Dezemberreisen.
Der Ticket Agent der Canadian Pacific wird Ihnen gern volle
Auskunft erteilen und alle Einzelheiten für Sie vorbereiten.

Pacific
Railway

Billette zum Verlauf
von Victoria,
Vancouver, New Westminster.

Des. 1, 4, 6, 11, 13, 18, 20, 25, 27

Zon. 1, 3, 8, 10, 15, 17, 22, 24, 29, 31

Feb. 5. und 7.

Lezte Rückfahrt freit. 15. April 1929.

Zentral-Staaten

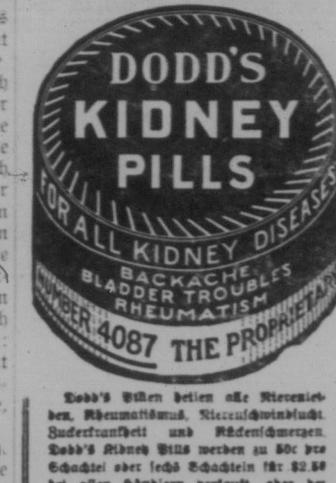
Billette zum Verlauf
von allen Stationen in Saskatchewan und Alberta.

1. Dezember bis 5. Jan.

Lezte Rückfahrt freit. 15. April 1929.

während Dezember
an die
Küste.

Zeitfrist fünf Monate.



Für die Küche.

Dodds' KIDNEY PILLS
FOR ALL KIDNEY DISEASES
BACKACHE
BLADDER TROUBLES
RHEUMATISM
CANCER 4087 THE PROPRIETARY

Dodds' Pillen helfen alle Nierenkrankheiten, Rückenbeschwerden, Blasenbeschwerden und Rheumatisches Leid. Dodds' Pillen werden für 80c pro Schachtel oder leise Schachtel für 82c bei allen Händlern verkauft, aber der Dr. Dodds' Medicine Co., Toronto, Ont.

Leben gerufen, der lediglich die Aufgabe hat, die neuesten Pariser Modelle nach Canada zu bringen, wo sie bereits sieben Tage nach ihrem Erscheinen in den französischen Hauptstädten das zahlungsträchtigste der Damen der kanadischen Gesellschaft zur Verfügung stehen. Die erheblichen Transportkosten spielen ja, wenn es sich um die Mode handelt, keine Rolle.

Sago-Aufbau. ½ Pfund Sago, Milch, 6 Eier, 3 Unzen Butter, 3 Unzen Zucker, Zitronensaft nach Belieben, 2 Unzen feingeschnittene Mandeln. Der Sago wird abgebrüht, in 1 Quart Milch gar und steif gekocht, doch er zieht vom Topf ab. Dann läuft man die Butter schmelzen, gibt noch und noch Eiweiß, Zucker, Zitronensaft, Mandeln, den abgekochten Sago und legt das zu Schneidegurke hinzu. Man läuft den Aufbau eine Stunde bilden.

Brotsuppe mit Brotplänen. Die Brotplänen werden am Abend vorher gewaschen und reichlich mit Butter bedient, ein wenig warm getellt ebenso altes Brod. Am nächsten Tage jetzt und steif gekocht, doch er zieht vom Topf ab. Dann läuft man die Butter schmelzen, gibt noch und noch Eiweiß, Zucker, Zitronensaft, Mandeln, den abgekochten Sago und legt das zu Schneidegurke hinzu. Man läuft den Aufbau eine Stunde bilden.

Brotsuppe mit Brotplänen. Die Brotplänen werden am Abend vorher gewaschen und reichlich mit Butter bedient, ein wenig warm getellt ebenso altes Brod. Am nächsten Tage jetzt und steif gekocht, doch er zieht vom Topf ab. Dann läuft man die Butter schmelzen, gibt noch und noch Eiweiß, Zucker, Zitronensaft, Mandeln, den abgekochten Sago und legt das zu Schneidegurke hinzu. Man läuft den Aufbau eine Stunde bilden.

Brotsuppe mit Brotplänen. Die Brotplänen werden am Abend vorher gewaschen und reichlich mit Butter bedient, ein wenig warm getellt ebenso altes Brod. Am nächsten Tage jetzt und steif gekocht, doch er zieht vom Topf ab. Dann läuft man die Butter schmelzen, gibt noch und noch Eiweiß, Zucker, Zitronensaft, Mandeln, den abgekochten Sago und legt das zu Schneidegurke hinzu. Man läuft den Aufbau eine Stunde bilden.

Brotsuppe mit Brotplänen. Die Brotplänen werden am Abend vorher gewaschen und reichlich mit Butter bedient, ein wenig warm getellt ebenso altes Brod. Am nächsten Tage jetzt und steif gekocht, doch er zieht vom Topf ab. Dann läuft man die Butter schmelzen, gibt noch und noch Eiweiß, Zucker, Zitronensaft, Mandeln, den abgekochten Sago und legt das zu Schneidegurke hinzu. Man läuft den Aufbau eine Stunde bilden.

Brotsuppe mit Brotplänen. Die Brotplänen werden am Abend vorher gewaschen und reichlich mit Butter bedient, ein wenig warm getellt ebenso altes Brod. Am nächsten Tage jetzt und steif gekocht, doch er zieht vom Topf ab. Dann läuft man die Butter schmelzen, gibt noch und noch Eiweiß, Zucker, Zitronensaft, Mandeln, den abgekochten Sago und legt das zu Schneidegurke hinzu. Man läuft den Aufbau eine Stunde bilden.

Brotsuppe mit Brotplänen. Die Brotplänen werden am Abend vorher gewaschen und reichlich mit Butter bedient, ein wenig warm getellt ebenso altes Brod. Am nächsten Tage jetzt und steif gekocht, doch er zieht vom Topf ab. Dann läuft man die Butter schmelzen, gibt noch und noch Eiweiß, Zucker, Zitronensaft, Mandeln, den abgekochten Sago und legt das zu Schneidegurke hinzu. Man läuft den Aufbau eine Stunde bilden.

Brotsuppe mit Brotplänen. Die Brotplänen werden am Abend vorher gewaschen und reichlich mit Butter bedient, ein wenig warm getellt ebenso altes Brod. Am nächsten Tage jetzt und steif gekocht, doch er zieht vom Topf ab. Dann läuft man die Butter schmelzen, gibt noch und noch Eiweiß, Zucker, Zitronensaft, Mandeln, den abgekochten Sago und legt das zu Schneidegurke hinzu. Man läuft den Aufbau eine Stunde bilden.

Brotsuppe mit Brotplänen. Die Brotplänen werden am Abend vorher gewaschen und reichlich mit Butter bedient, ein wenig warm getellt ebenso altes Brod. Am nächsten Tage jetzt und steif gekocht, doch er zieht vom Topf ab. Dann läuft man die Butter schmelzen, gibt noch und noch Eiweiß, Zucker, Zitronensaft, Mandeln, den abgekochten Sago und legt das zu Schneidegurke hinzu. Man läuft den Aufbau eine Stunde bilden.

Brotsuppe mit Brotplänen. Die Brotplänen werden am Abend vorher gewaschen und reichlich mit Butter bedient, ein wenig warm getellt ebenso altes Brod. Am nächsten Tage jetzt und steif gekocht, doch er zieht vom Topf ab. Dann läuft man die Butter schmelzen, gibt noch und noch Eiweiß, Zucker, Zitronensaft, Mandeln, den abgekochten Sago und legt das zu Schneidegurke hinzu. Man läuft den Aufbau eine Stunde bilden.

Brotsuppe mit Brotplänen. Die Brotplänen werden am Abend vorher gewaschen und reichlich mit Butter bedient, ein wenig warm getellt ebenso altes Brod. Am nächsten Tage jetzt und steif gekocht, doch er zieht vom Topf ab. Dann läuft man die Butter schmelzen, gibt noch und noch Eiweiß, Zucker, Zitronensaft, Mandeln, den abgekochten Sago und legt das zu Schneidegurke hinzu. Man läuft den Aufbau eine Stunde bilden.

Brotsuppe mit Brotplänen. Die Brotplänen werden am Abend vorher gewaschen und reichlich mit Butter bedient, ein wenig warm getellt ebenso altes Brod. Am nächsten Tage jetzt und steif gekocht, doch er zieht vom Topf ab. Dann läuft man die Butter schmelzen, gibt noch und noch Eiweiß, Zucker, Zitronensaft, Mandeln, den abgekochten Sago und legt das zu Schneidegurke hinzu. Man läuft den Aufbau eine Stunde bilden.

Brotsuppe mit Brotplänen. Die Brotplänen werden am Abend vorher gewaschen und reichlich mit Butter bedient, ein wenig warm getellt ebenso altes Brod. Am nächsten Tage jetzt und steif gekocht, doch er zieht vom Topf ab. Dann läuft man die Butter schmelzen, gibt noch und noch Eiweiß, Zucker, Zitronensaft, Mandeln, den abgekochten Sago und legt das zu Schneidegurke hinzu. Man läuft den Aufbau eine Stunde bilden.

Brotsuppe mit Brotplänen. Die Brotplänen werden am Abend vorher gewaschen und reichlich mit Butter bedient, ein wenig warm getellt ebenso altes Brod. Am nächsten Tage jetzt und steif gekocht, doch er zieht vom Topf ab. Dann läuft man die Butter schmelzen, gibt noch und noch Eiweiß, Zucker, Zitronensaft, Mandeln, den abgekochten Sago und legt das zu Schneidegurke hinzu. Man läuft den Aufbau eine Stunde bilden.

Brotsuppe mit Brotplänen. Die Brotplänen werden am Abend vorher gewaschen und reichlich mit Butter bedient, ein wenig warm getellt ebenso altes Brod. Am nächsten Tage jetzt und steif gekocht, doch er zieht vom Topf ab. Dann läuft man die Butter schmelzen, gibt noch und noch Eiweiß, Zucker, Zitronensaft, Mandeln, den abgekochten Sago und legt das zu Schneidegurke hinzu. Man läuft den Aufbau eine Stunde bilden.

Brotsuppe mit Brotplänen. Die Brotplänen werden am Abend vorher gewaschen und reichlich mit Butter bedient, ein wenig warm getellt ebenso altes Brod. Am nächsten Tage jetzt und steif gekocht, doch er zieht vom Topf ab. Dann läuft man die Butter schmelzen, gibt noch und noch Eiweiß, Zucker, Zitronensaft, Mandeln, den abgekochten Sago und legt das zu Schneidegurke hinzu. Man läuft den Aufbau eine Stunde bilden.

Brotsuppe mit Brotplänen. Die Brotplänen werden am Abend vorher gewaschen und reichlich mit Butter bedient, ein wenig warm getellt ebenso altes Brod. Am nächsten Tage jetzt und steif gekocht, doch er zieht vom Topf ab. Dann läuft man die Butter schmelzen, gibt noch und noch Eiweiß, Zucker, Zitronensaft, Mandeln, den abgekochten Sago und legt das zu Schneidegurke hinzu. Man läuft den Aufbau eine Stunde bilden.

Brotsuppe mit Brotplänen. Die Brotplänen werden am Abend vorher gewaschen und reichlich mit Butter bedient, ein wenig warm getellt ebenso altes Brod. Am nächsten Tage jetzt und steif gekocht, doch er zieht vom Topf ab. Dann läuft man die Butter schmelzen, gibt noch und noch Eiweiß, Zucker, Zitronensaft, Mandeln, den abgekochten Sago und legt das zu Schneidegurke hinzu. Man läuft den Aufbau eine Stunde bilden.

Brotsuppe mit Brotplänen. Die Brotplänen werden am Abend vorher gewaschen und reichlich mit Butter bedient, ein wenig warm getellt ebenso altes Brod. Am nächsten Tage jetzt und steif gekocht, doch er zieht vom Topf ab. Dann läuft man die Butter schmelzen, gibt noch und noch Eiweiß, Zucker, Zitronensaft, Mandeln, den abgekochten Sago und legt das zu Schneidegurke hinzu. Man läuft den Aufbau eine Stunde bilden.

Brotsuppe mit Brotplänen. Die Brotplänen werden am Abend vorher gewaschen und reichlich mit Butter bedient, ein wenig warm getellt ebenso altes Brod. Am nächsten Tage jetzt und steif gekocht, doch er zieht vom Topf ab. Dann läuft man die Butter schmelzen, gibt noch und noch Eiweiß, Zucker, Zitronensaft, Mandeln, den abgekochten Sago und legt das zu Schneidegurke hinzu. Man läuft den Aufbau eine Stunde bilden.

Brotsuppe mit Brotplänen. Die Brotplänen werden am Abend vorher gewaschen und reichlich mit Butter bedient, ein wenig warm getellt ebenso altes Brod. Am nächsten Tage jetzt und steif gekocht, doch er zieht vom Topf ab. Dann läuft man die Butter schmelzen, gibt noch und noch Eiweiß, Zucker, Zitronensaft, Mandeln, den abgekochten Sago und legt das zu Schneidegurke hinzu. Man läuft den Aufbau eine Stunde bilden.

Brotsuppe mit Brotplänen. Die Brotplänen werden am Abend vorher gewaschen und reichlich mit Butter bedient, ein wenig warm getellt ebenso altes Brod. Am nächsten Tage jetzt und steif gekocht, doch er zieht vom Topf ab. Dann läuft man die Butter schmelzen, gibt noch und noch Eiweiß, Zucker, Zitronensaft, Mandeln, den abgekochten Sago und legt das zu Schneidegurke hinzu. Man läuft den Aufbau eine Stunde bilden.

Brotsuppe mit Brotplänen. Die Brotplänen werden am Abend vorher gewaschen und reichlich mit Butter bedient, ein wenig warm getellt ebenso altes Brod. Am nächsten Tage jetzt und steif gekocht, doch er zieht vom Topf ab. Dann läuft man die Butter schmelzen, gibt noch und noch Eiweiß, Zucker, Zitronensaft, Mandeln, den abgekochten Sago und legt das zu Schneidegurke hinzu. Man läuft den Aufbau eine Stunde bilden.

Brotsuppe mit Brotplänen. Die Brotplänen werden am Abend vorher gewaschen und reichlich mit Butter bedient, ein wenig warm getellt ebenso altes Brod. Am nächsten Tage jetzt und steif gekocht, doch er zieht vom Topf ab. Dann läuft man die Butter schmelzen, gibt noch und noch Eiweiß, Zucker, Zitronensaft, Mandeln, den abgekochten Sago und legt das zu Schneidegurke hinzu. Man läuft den Aufbau eine Stunde bilden.

Brotsuppe mit Brotplänen. Die Brotplänen werden am Abend vorher gewaschen und reichlich mit Butter bedient, ein wenig warm getellt ebenso altes Brod. Am nächsten Tage jetzt und steif gekocht, doch er zieht vom Topf ab. Dann läuft man die Butter schmelzen, gibt noch und noch Eiweiß, Zucker, Zitronensaft, Mandeln, den abgekochten Sago und legt das zu Schneidegurke hinzu. Man läuft den Aufbau eine Stunde bilden.

Brotsuppe mit Brotplänen. Die Brotplänen werden am Abend vorher gewaschen und reichlich mit Butter bedient, ein wenig warm getellt ebenso altes Brod. Am nächsten Tage jetzt und steif gekocht, doch er zieht vom Topf ab. Dann läuft man die Butter schmelzen, gibt noch und noch Eiweiß, Zucker, Zitronensaft, Mandeln, den abgekochten Sago und legt das zu Schneidegurke hinzu. Man läuft den Aufbau eine Stunde bilden.

Brotsuppe mit Brotplänen. Die Brotplänen werden am Abend vorher gewaschen und reichlich mit Butter bedient, ein wenig warm getellt ebenso altes Brod. Am nächsten Tage jetzt und steif gekocht, doch er zieht vom Topf ab. Dann läuft man die Butter schmelzen, gibt noch und noch Eiweiß, Zucker, Zitronensaft, Mandeln, den abgekochten Sago und legt das zu Schneidegurke hinzu. Man läuft den Aufbau eine Stunde bilden.

Brotsuppe mit Brotplänen. Die Brotplänen werden am Abend vorher gewaschen und reichlich mit Butter bedient, ein wenig warm getellt ebenso altes Brod. Am nächsten Tage jetzt und steif gekocht, doch er zieht vom Topf ab. Dann läuft man die Butter schmelzen, gibt noch und noch Eiweiß, Zucker, Zitronensaft, Mandeln, den abgekochten Sago und legt das zu Schneidegurke hinzu. Man läuft den Aufbau eine Stunde bilden.