**Unsere Bedienung—**
Befriedigt den empfindlichsten Kunden
**Unsere Ausstellungsräume**
Befriedigen den wählerischesten Kunden
**Unsere Automobile**
Nun — die sind eben **"NASH"**
Die Verwaltung und die Angestellten wünschen allen unseren vielen Freunden und Kunden
**Eine Fröhliche Weihnachten**
und
**Ein Glückliches Neues Jahr**
A. B. M. MOTORS LIMITED
1845 Broad Straße Telephon 6694.

# Weihnachtsbackwerk

Wenn der würzige Duft des Weihnachtsbackwerks durch die Räume zieht, dann wissen wir, daß Weihnachten nicht mehr fern sein kann. Die Vorfestfreude ist in uns erwacht und wir gehen mit vereinten Kräften ans Werk, das Weihnachtsfest so schön wie noch nie zu gestalten. Jetzt ist die Zeit, an das Backen der Pfeffernüsse und Lebkuchen zu denken, die noch an Geschmack gewinnen, wenn sie einige Wochen vor dem Gebrauch gebacken werden. Es folgen einige Rezepte, manche komplizierter und manche einfach.

**Nürnberger Lebkuchen.** — 1 Pfd. ungeschälte, geriebene Mandeln, die jedoch zuvor gewaschen und wieder getrocknet werden müssen, 1½ Pfd. feinen Zucker, 2 Unzen Orangeat in kleine Würfel geschnitten, ½ Unze Zimt, Nelken, Muskat, Kardamom je eine Messerspitze, 1 Löffel Backsoda und 6 Unzen Mehl. Dies alles vermengt man mit 8—9 Eiweiß zu einer steifen Masse, die sich gut auf Oblaten streichen läßt. Hat man dies getan, so läßt man sie an einem warmen Ort stehen, damit sie etwas von oben trocknen. Sodann verziert man sie mit Mandeln, Zitronat, Streuzucker oder einer Glasur von Schokolade und Zucker. Man bäckt sie in nicht zu heißem Ofen langsam, damit sie nicht dunkel werden. Um die kleinen Kuchen mit Schokoladeguß zu überziehen, löst man eine Tafel Schokolade mit etwas Wasser und Zucker auf dem Herd auf, gibt auch etwas feines Oel oder Kakaobutter hinzu, um den Glanz zu erhöhen, und streicht mit einem kleinen Pinsel die dickflüssige Schokolademasse auf. Zu einer weißen Glasur schlägt man 1 Eiweiß zu Schnee, fügt den nötigen Puderzucker hinzu, sowie etwas Vanille oder Zitronensaft.

Die Honig- oder Gewürzkuchenrezepte kann man auch in großen Formen, in sogenannten langen Kastenformen, backen, was ja die Handhabung sehr erleichtert und vereinfacht. Man füllt hierzu die Formen knapp ¾ voll, da ja der Teig noch aufgeht, und bäckt sie bei etwas stärkerer Hitze als die kleinen Kuchen.

**Weihnachtslebkuchen.** — Von sechs Eiweiß schlägt man einen festen Schnee und gibt nach und nach ½ Pfund Zucker hinzu. Hierauf rührt man in diesen Schnee ¼ Pfund geschälte und fein geriebene Mandeln, 2 Unzen fein gehacktes Zitronat, 2 Unzen feingehackte Orangeschalen und Mehl. Diese Masse streicht man 1—1½ Zoll dick auf Oblaten, schneidet sie in 6 Teile und gibt sie auf ein Blech. Die Kuchen bestreicht man mit Eigelb, drückt in die Mitte einen halben Walnußkern und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen.

**Einfache gute braune Lebkuchen.** — Ein Pfund Honig wird aufgekocht, in gleicher Weise ein Pfund brauner Sirup. Nun schüttet man alles in eine große Schüssel oder einen Backtrog, gibt noch ein halbes Pfund Zucker und ¼ Pfund Schweineschmalz hinzu, dann läßt man die Masse unter wiederholtem Umrühren abkühlen, bis sie lauwarm ist. Hierauf gibt man ¼ Teelöffel gestoßenen Ingwer, etwas geriebene Muskatnuß und abgeriebene Zitronenschale und nach Belieben drei Unzen gewürfeltes Zitronat oder Orangeat unter die Masse und verknetet den Teig mit so viel Mehl, als er annimmt, das sind ungefähr 3½ Pfd., mit 3 Teelöffel Backpulver. Das Gelingen des Kuchens hängt von einem kräftigen Durcharbeiten des Teiges ab. Den fertigen Teig läßt man einen Tag ruhen. Er wird bleistiftstark ausgewellt und in kartenblattgroße Vierecke geschnitten, mit einer Mandel oder Zitronat belegt und bei guter Hitze gebacken. Sobald die Kuchen aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie mit dünner Glasur.

**Weiße Nürnberger Pfefferkuchen.** — Zutaten: 8 Eier, 1¼ Pfund geriebene Mandeln, ¼ Pfund feingeschnittenen Zitronat, feingestoßene Nelken, 1 Pfund Zucker, ¼ Pfund Weizenmehl, etwas englisches Gewürz, gestoßenen Zimmet. Die Dotter werden mit dem Zucker eine halbe Stunde hindurch schäumig geschlagen. Dann kommt das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu, Mehl und die Mandeln sowie das Gewürz. Längliche kleine Kuchen werden bei mäßiger Hitze gebacken.

**Weiße Pfefferkuchen auf andere Art:** 6 Eier werden recht schaumig geschlagen und mit folgenden Zutaten vermischt: 2 Pfund gemahlener Zucker, 2 Unzen Zitronat, 2 Unzen kandierte Orangenschale, beides fein geschnitten, ½ Pfund gewaschene, wieder abgetrocknete und mit der Schale nicht zu fein gestoßene süße Mandeln, 1 Prise Kardamom, 1 Teelöffel gestoßener Zimt, ½ Teelöffel gestoßene Nelken und die abgeriebene Schale einer Zitrone. Schließlich rührt man noch ½ Pfund Mehl darunter, rollt den Teig aus und sticht mit einem kleinen Weinglase Kuchen davon aus, die auf einem mit Wachs bestrichenen Blech einige Stunden stehen müssen, ehe man sie bei gelinder Hitze bäckt.

**Braune Sirupnüsse.** — Aus 3 Pfund Mehl, 1¼ Pfund Butter, der feingehackten Schale von 1½ Zitrone, nach Geschmack Gewürznelken, 2 Unzen gestoßenem Nelkenpfeffer, etwas Zimt, 2 Unzen in Rosenwasser gut aufgelöster Pottasche und 8 süßen, gröblich geschnittenen Mandeln wird nach nachstehenden Angaben folgender Teig gerührt: Der Sirup wird vorher über dem Feuer erwärmt, die anderen Zutaten, mit Ausnahme des Mehls, fein gehackt und gestoßen, dazugetan, darauf wird das Mehl langsam und vorsichtig hineingerührt, es dürfen keine Teigklumpen entstehen. Der Teig muß tüchtig verarbeitet werden, am besten ist es, ihn mit einem hölzernen Klöpsel oder starkem, hölzernen Messer zu klopfen. Der Teig muß ebenfalls 8 Tage stehen, dann formt man Nüsse davon, die auf einem Bleche im mäßig heißen Ofen in ca. 20 Minuten gebacken werden.

**Honigkuchen.** — (Sehr zu empfehlen), 2 Pfund Honig, 2 Pfund Mehl. Der Honig wird erhitzt, danach etwas abgekühlt und mit dem Mehle vermengt, man gibt außerdem noch 1 gehäuften Eßlöffel Backsoda, in 1 Eßlöffel Essig aufgelöst, dazu und bearbeitet den Teig, bis er ganz geschmeidig geworden ist. Er muß die Steifigkeit von Weizenbrotteig haben. Man gibt dann noch 1 Pfund grobgehackte, oder in Streifen geschnittene Mandeln, ½ Tasse feingürfeliges Zitronat (Citron), die abgeriebene Schale einer großen Zitrone, gemahlenen Zimt, Kardamon, Nelken und etwas Muskatnuß, und wenn der Teig abgekühlt ist, 2 große oder drei kleine Eier, tüchtig geschlagen, zum Teige, den man gehörig durchknetet. Nun stellt man den Teig zugedeckt an einen warmen Platz, um ihn nach 14 Tagen oder länger, hervorzuholen und ihn tüchtig durchzuwirken, worauf man ihn ½ Zoll dick ausrollt und damit eine ganze Pfanne, die mit Butter spärlich ausgestrichen wurde, belegt. Man kann den Teig vor dem Backen mit abgebrühten und halbierten Mandeln belegen. Ist der Honigkuchen gar, so schneidet man ihn noch warm in kleine Vierecke, oder längliche Stücke. Die ganze Umrandung wird knapp weggeschnitten, wodurch die Kuchen ein gleichmäßiges Aussehen erhalten. Man kann auch diese Kuchen, wie Lebkuchen mit Zuckerguß versehen.

**Die besten braunen Pfeffernüsse.** — Man bringe 2½ Pfund vom besten Molasses oder wer diesen nicht bekommen kann, nimmt Sirup mit 1 Pfund Butter — oder die Hälfte gutes Fett — aufs Feuer und wenn es eben aufkocht, gibt man 2 gehäufte Eßlöffel Backsoda in ½ Tasse Wasser aufgelöst zum kochenden Sirup — Vorsicht! da die Masse sehr rasch hoch steigt — und hebt sie vom Feuer. Man gießt die Flüssigkeit, in über 5 Pfund feines Wdizenmehl, in das man ¼ Unze Nelken, ¼ Unze Zimt und ¼ Unze Kardamon, alles fein gemahlen, gestreut hat. Ist die Masse etwas abgekühlt, so gebe man 1 Pfund Zucker und 6 geschlagene Eier dazu, knete mit den Händen den Teig so glatt wie möglich und stelle ihn so lange wie möglich, aber wenigstens 3 Wochen an einen warmen Ort in ein fest zugedecktes Gefäß. Am Backtage rollt man wurstähnliche Rollen vom Teig, schneidet knapp ¼ Zoll dicke Scheiben davon, die man in groben Zucker drückt und in einer ausgestrichenen Pfanne bei mäßig starker Hitze gar backt. Bricht man eine Nuß durch, so sollte sie locker aber trocken inwendig sein. Diese Pfeffernüsse halten sich lange und werden je älter je besser. In einem kühlen Ort aufbewahrt, werden sie weich, in einem warmen Zimmer bleiben sie hart und knusperig.

**Springerle.** —1 Pfund feinstes Mehl, 1 Pfund Zucker, 4 Eier, Mehl und Zucker müssen mehrere Tage im Warmen stehen, um tüchtig auszutrocknen. Zucker und Eier rührt man zusammen eine Stunde lang, dann wird nach und nach das Mehl hineingegeben. Der Teig wird nun auf dem Backbrett leicht durchgewirkt, dann zwei Stunden zugedeckt beiseite gestellt, und zwar recht kalt. Auch nachher, während man die Figuren ausdrückt, muß der Rest des Teiges stets mit einer Schüssel bedeckt werden. Die Formen werden allemal vor dem Auflegen einer Teiglage, die ca. zwei Messerrücken dick sein soll, mit Mehl, in ein Mullbeutelchen gebunden, bestäubt. Die Bleche werden mit Butter, Wachs oder Oel heiß eingerieben, dann erkalten lassen und mit Anis bestreut. Die besetzten Bleche stellt man über Nacht in ein mäßig erwärmtes Zimmer und backt die Kuchen bei mäßiger Hitze.

**Achtung!**
Bitte unterstützen Sie uns indem Sie uns Ihre nächste Bestellung für Kohle oder Holz geben.
Holz — Poplar und Spruce.
Ein deutsches Geschäft.
**Home Wood & Coal Co.**
1851 Montreal Str., Regina
Telephon 6715

Die Verwaltung und der Stab wünschen hiermit ihren Kunden und Freunden eine
**Fröhliche Weihnachten**
und ein
**erfolgreiches und glückliches Neujahr**
The North West Electric Co., Limited
1511—11th Ave. Regina, Sask.
Telephon 5008

**Unsere Spezialität**
sind
**Jewell Lump Kohle**
und
**Saunders Creek Kohle**
Prompte Bedienung für Alle. Verschiedene Sorten Holz, Kohle und alle Baubedürfnisse.
**ROGERS Lumber & Supply Company, Limited**
Regina, Sask.
Telephon 92529

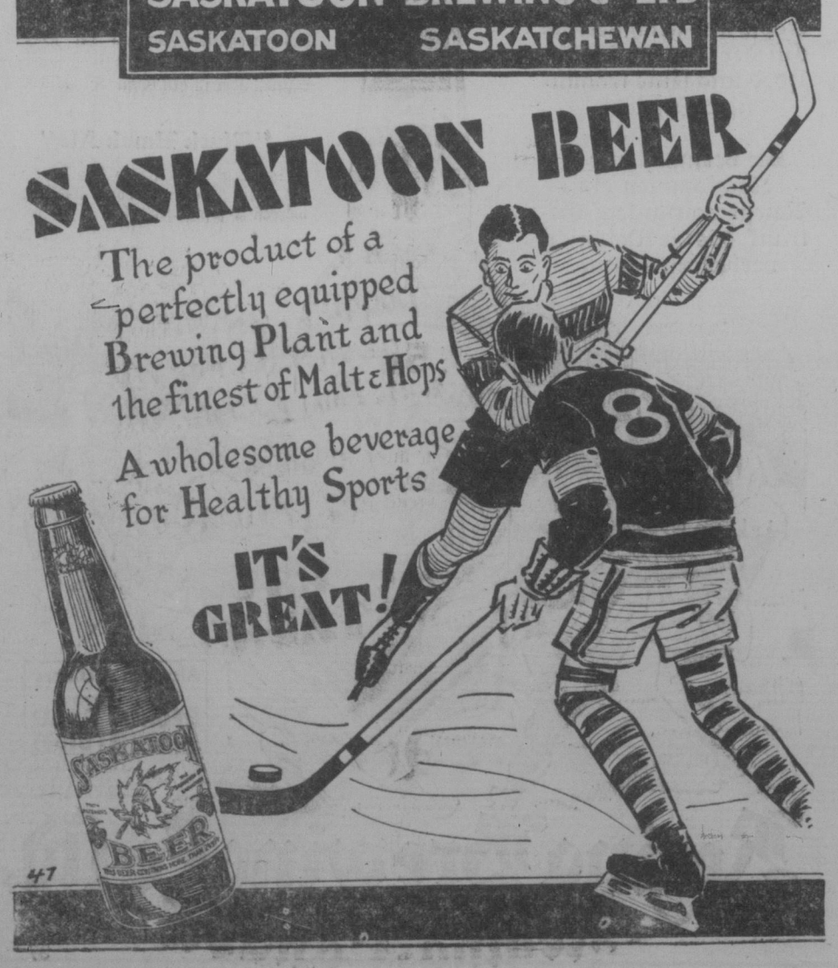
**Warum leidest Du?**
Unreinheiten im System sind die Ursache der meisten der gewöhnlichen Krankheiten.
Diese Unreinheiten können nur entfernt werden, wenn sich die Ausscheidungsorgane in richtigem Zustande befinden.
**Forni's Alpenkräuter**
ist bekannt für seine Wirkung auf diese Organe; es hilft denselben, 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 Alpenkräuter $1.50; portofrei zugeschickt für $1.75. Bei Bestellungen von 3 Flaschen auf einmal bezahlen wir selbst die Versandkosten. Uterine $1.35, mit Post $1.50. Heilöl 60 Cents, mit Post 65 Cents.

**FISCHE --- frisch gefroren**
Preisliste wird auf Anfrage porto- und kostenfrei zugesandt.
**Bestellen Sie Ihren Bedarf an Fischen sofort.**
— Zufriedenheit garantiert —
Lieferung nur gegen Vorauszahlung
Unten angegebene Preise gelten für 100 Pfd. f.o.b. Big River, Sask.
Dressed Whitefisch ..... $ 9.50
Dressed Whitefisch, Jumbos ..... $12.00
Dressed Trout (Forelle) ..... $15.00
Round Pickerel ..... $10.00
Dressed Jackfisch (Hecht) ..... $ 6.00
Mullets oder Suckers ..... $ 4.00
Bei Bestellungen unter 100 Pfund erhöht sich der Preis um ½ Cent per Pfund.
Korrespondenz: Deutsch, Russisch und Englisch
Referenz: Bank of Nova Scotia, Prince Albert, Sask.
**E. C. BROWNFIELD**
**Big River, Sask.**

**LUTHERAN MUTUAL AID SOCIETY**
Gegründet 1879.
Hauptbüro — Waverly, Iowa.
Lizensiert in achtzehn Staaten und Canada.
Guthaben ..... über $2,000,000
Ueberschuß ..... 20% der tabularischen Reserve
Vertreter in Canada:
C. F. Liefeld, 3805 Victoria Ave., Regina, Sask.
J. C. Abs, Box 1214, Saskatoon, Sask.
R. Golts, 831 Home Street, Winnipeg, Man.
Geo. W. Kaisler, Melville, Sask.
Hermann G. H. Voigt, Neudorf, Sask.

**Alle Furnace Reparaturen**
**oder Blech- und Metallarbeiten**
prompt und meisterhaft ausgeführt von
**VAGG, WILSON & CO.**
1818 Retallack Straße — Telephon 5930.
**C. Music,** Geschäftsleiter
Abfalleimer immer auf Lager oder auf Maß angefertigt.

**SASKATOON BREWING Co LTD**
SASKATOON SASKATCHEWAN
**SASKATOON BEER**
The product of a perfectly equipped Brewing Plant and the finest of Malt & Hops
A wholesome beverage for Healthy Sports
IT'S GREAT!




**Die Gelegenheit Ihres Lebens**
1600 Acker vom besten Farmland. Reichlich gutes Wasser durch Röhren in die Gebäude geleitet. Gebäudigkeiten und Ausstattungen auf $18,000.00 Wert geschätzt. 825 Acker unter Kultur. Dies kann durch $26 per Acker erworben werden mit einer geringen Baranzahlung. Dies Land ist in dem berühmten Lipton Weizen-Distrikt gelegen.
**Leonard & Niderost Company**
104 Bank of Montreal Chbrs.
Saskatoon Sask.
Tel. 3607
Wir haben auserlesenes Land in jedem Distrikt

## Weihnachtsbitte

Mel.: Vom Himmel hoch da komm' ich her.

Das liebe Weihnachtsfest, es naht,
Und alles freut sich früh und spat,
Das Christkind kommt, o freut euch all'
Die Englein jub'ln mit lautem Schall'.

Vom Himmel kommt der Engel Schar
Und singet laut: Halleluja,
Das Jesuskind ist da, o Freud'
Vergiß, o Mensch dein Herzeleid.

Es kommt zu groß und auch zu klein
Und spricht: „Du sollst mein Jünger sein!"
Du Jesuskind, ich bitt' dich sehr,
Behüt' die Lieben über'm Meer!

Behüt' die lieben Eltern mein,
Still doch mein Heimweh, Jesulein,
Still doch mein sehnsuchtsvolles Herz,
Du linderst ja so gern den Schmerz!

Uns aber hilf, du lieber Christ,
Der du für uns geboren bist,
Gib uns Gesundheit, Heiland mein!
Doch es gescheh' dein Will' allein.

Zum Schluß, um eines noch wir flehn:
Laß uns nochmal die Heimat sehn
Und all' die Lieben dort daheim!
Um dies ich bitt', Christkindlein klein. —

Sigi Jesse,
Luther College, Regina.
im Advent 1929.

**Kleine Ursachen . . ."**

Der große amerikanische Bürgerkrieg hatte seine Ursache darin, daß die Nordstaaten die im Süden noch immer herrschende Sklaverei nicht länger dulden wollten. Frau Beecher-Stowe, die Verfasserin des uns allen aus der Jugendzeit bekannten Romans „Onkel Toms Hütte", hatte mit diesem Buch die Gemüter so sehr erregt, daß ihnen kein anderer Ausweg blieb als eben der Krieg.

Lincoln, der Präsident, wußte das genau. Als ihm eines Tages die Beecher-Stowe vorgestellt wurde, wandte re sich erschüttert ab: „Sie sind also die kleine Frau, die den großen Krieg gemacht hat!"

**Beachten Sie, bitte, Ihre Courier-Rechnung und bezahlen Sie dieselbe in den nächsten Tagen!**

**Radikal-Heilung der Nervenschwäche**
Schwache, nervöse Personen, geplagt von Hoffnungslosigkeit und schlechten Träumen, erschöpfenden Ausflüssen, Brust-, Rücken- und Kopfschmerzen, Haarausfall, Abnahme des Gehörs und der Sehkraft, Katarrh, Magendrücken, Stuhlverstopfung, Müdigkeit, Erröten, Zittern, Herzklopfen, Brustbeklemmung, Aengstlichkeit und Trübsinn, erfahren aus dem „Jugendfreund", wie alle Folgen jugendlicher Verirrungen gründlich in kürzester Zeit und Strikturen, Samenfluß, Phimosis, Krampfader- und Wasserbruch nach einer völlig neuen Methode auf einen Schlag geheilt werden.
Dieses interessante, lehrreiche Buch (neueste deutsche Auflage), das Jung u. Alt, Mann und Frau lesen sollte, wird gegen Einsendung von 25c in Briefmarken versandt von
**PRIVATE CLINIC, 149 East 36. St., Dept. 55., New York, N.Y.**