

Schiffskarten.

Hamburg \$31.00 Antwerpen
Bremen von Montreal Amsterdam Havre
Großartig eingerichtete 3. Klasse-Kajüten. Gute Behandlung—gutes
Gehör auf den neuen Dampfern der
Cunard Line. — Cunardischer Dienst.

Gute und reelle Auskünfte erteilen alle lokale Agenten gern, oder man
schreibe in Deutscher Sprache an den General-Agenten des Kanadischen
Westens.

H. E. Lidman, General-Agent,
445 Main Street, Winnipeg

Regina.

Herr L. Meisel aus Biskau war
leichte Woche Geschäftsräume halber in Re-

Herr John J. Sidler baut ein
Wohnhaus an der Ecke Victoria Ave.
und Toronto Str.

Die Herren John W. Ehmann
und Michael Dufour führen legten
Mittwoch geschäftlich nach Winnipegs
von wo sie am Sonnabend zurückfuhren.

Herr Josef Kelmitski ist auf Re-
fug zu seiner Mutter nach Earl Grey
gereist, von wo er bald nach Regina
zurück erwartet wird.

Herr J. H. Popp aus Vernon,
B.C., war am Montag auf der Durch-
reise in Regina und ist im Beirat,
wieder nach Melville, Sask., zurück-
gezogen.

Viele Woche kamen in Regina
die folgenden deutschen Einwanderer an:
Aus Österreich Ludwig Weil,
Franz Weil und Johann Homann,
und aus Russland Gustav Dauberger
und Johann Rogozowksi.

Herr John W. Ehmann
kauft 3. 3. ein neues Wohnhaus an
der Ecke Hallaray Str. und 15. Ave.
auf einem 75 Fuß breiten Grundstück,
die Ausbaubarkeiten, die Herr A. Gottschla übernommen hat, sind
durch begonnen.

Herr John Stert aus Ellis,
Kanadas, weilt mit seiner Frau und
seinem Sohn zum Besuch bei Herrn
Christian Ast, nahe Balgonie. Es hat
Herr Stert in Canada so gut ge-
fallen, daß er seinen Sohn hier ge-
lässt und hat beobachtet, wenn er
seinen Besitz in Stanfas angemessen
verkaufen kann, nach hier übersetze-
den.

Herr H. Klem, P. O. Vor 1537,
Winnipeg, möchte gern wissen, wo im
östlichen Saskatchewan in einer von
lutherischen Deutschen befindet. Ge-
genwärtig noch eine deutsche Siedlung zu fin-
den ist, ohne schwere Steine und Zel-
tentrümmer. Falls einer unserer Le-
ser von einer solchen, noch freien
Heimstätte wissen sollte, möchten wir
bitte, Herrn Klem davon Mitteilung
zu machen.

Herr Peter Suiza und Herr
Adolf Ehmann sind als Delegierte
ausgerufen, um die hiesige lutherische
Gemeinde bei der demnächst in Mon-
real stattfindenden feierlichen Weihe
des neuerrichteten Katholiken von
Regina, Mar. Mathieu, zu vertreten.
Die beiden Herren gedenken am 12.
Oktober abzureisen. Herr Adolf Eh-
mann beabsichtigt von Quebec nach
Minneapolis und von dort nach Co-
lumbien zu reisen, wo er wahrschein-
lich den Winter verbringen wird.

Herr Ludwig Hoffmann, 1671
St. John Str., verläßt sich über
die wenig anständige Weise, in wel-
cher ihn drei Deutsche, welche eine
Zeit lang in seinem Hause gewohnt und
gelebt haben, behandelt haben.
Diese Leute haben sich unter dem Vor-
wand vorübergehender Abweisbarkeit
entfernt, ohne ihre Schulden zu bezahlen
und haben nichts mehr von sich hören
lassen. Es ist außerst bedauerlich,
daß Landsleute in solcher Weise han-
deln, wie wir hoffen, daß ihnen ihre
Schuld in's Gedächtnis zurück gerufen
werden mag, falls sie diese Leute zu
Gesicht bekommen. Die Vergeblichen
sollen sich, wie wir hören, nach dem
westlichsten Teil der Provinz an der
C. P. R. Hauptlinie begabt haben.

Unsere deutsche Musikkapelle,
die unter der Leitung des Herrn Joh.
W. Ehmann stehende "Maple Leaf
Band" macht gute Fortschritte. Die-
selbe hat bis jetzt 16 aktive Mitglieder,
die in dem ihnen vom Vater zur
Verfügung gestellten neuen Sitz an der
Ecke 11th Avenue und St. John
Straße hat jeden Abend fleißig über-
Zollten unter unseren Landsleuten
noch einige Musikkapellen sein, welche sich der Kapelle anschließen wollen,
so werden die selben sehr willkommen
sein und sollten sich beim Leiter melden.

Verein Teutonia.

Die Mitglieder werden gebeten, sich
zu einer am Donnerstag, den 5. Oktober, Abends 8 Uhr,
stattfindenden ordentlichen Sitzung im
derzeitigen Vereinslokal, 1516 Ecke
Avenue, über der Office von John W.
Ehmann & Co., einzufinden. Wichtige
Geschäfte stehen zur Beratung.

Der Vorstand.

Jacob Höhler,
Schriftführer

Die Rose in der Kochküche.

Nosen im Kochtopfe oder in der
Gussalpfanne verschwinden zu sehen,
das wird Täufchen wahrcheinlich
als ein Gräuel fondergleichen erleben.
Doch Ihre Fröhlichkeit, als Matrone
sollte bereitet über als Tee, vom
Volke als Heilmittel wider Stielnebel
den angeordnet werden, wohl viel-
leicht mancher; und auch, daß eingemachte
Hagebutten noch besser als Preßelbeeren als Beilage zu einem
festlichen, gebratenen Rebblättern vor-
trefflich mundeten. Alles zu einem
Verwenden der Blüthen der Rosen in
den Blumen in der Küche schüttet
man anfangs gewiß blindlings den
Kopf, ohne zu bedenken, daß der Blu-
menstock auch ein Blüthenkorb und
die Artsschode ein Blumenboden ist;
allein beides guttömmliche Gerichte.

Es wäre gar keine so unerträgliche
Aufgabe, einmal zu forschen, ob
von verschiedenen Pflanzen, deren
Wurzel, Schote, Stengel oder Blatt
wir wir genießen, ob nicht auch die
Blüthen zu schmackhaften, der Ge-
sundheit zuträglichen Gemüsen oder
als Zusatz zu Saucen und dergleichen
verwendet liegen. In früheren Zei-
ten waren Rosenblätter bereits so oft
auf der Tafel. Heute genießen Rosen-
blätter gelangten im 18. Jahrhundert
in Frankreich vielfach beim Betrachten
von Nagels und Brühen sowie von
Deserts und Konfitüren zur Verwen-
dung. Zu der genannten Zeit war
es dort nicht jedermann erlaubt, in
seinem Garten Rosen zu ziehen. Dies
galt als ein Privilegium, und wenn
es zulässt geworden, der mußte den
Stadtrath jährlich am Dreiflügeligen
Tisch drei Rosentronen und am Hym-
melsfahrtstage einen großen Korb voll
Rosen liefern, um daraus Rosenwas-
sers machen zu können. Dieses pflegte
sich auch unter Haushaltern häufig
dem Vereinen von süßen Speisen,
Puddings und dergleichen zu verwen-
den. Sel tener hört man, daß sie
kleingewiegt, dem Blätterteig zugesetzt
oder Rosenblätter im Ofen zu Ros-
enbrötchen backen, die mit Zuder bes-
tritten genossen werden, oder daß sie
einzelne Rosenblätter oder ganze halb-
erblühte Centifolien in diesen Ge-
fuchsteig tauchen und dann an
hochender Butter leicht bräunen las-
sen. Und doch ergibt dies alles eben-
so leckere Bissen wie ein von vor
Sonnenaugang geplätschter, vom Thau
gereinigter und im Porzellansmörter
hergestellter Rosenblätter hergestellter
Gelee.

Einen durch Aufzug von reinem
Alkohol auf Rosenblätter mit Zuder
vom Rosenbonsaci läßt sich gleichfalls
nur Gutes nachsagen. In Rumänien
und Siebenbürgen werden Rosenblätter
mit Zuder zu Sirup gekocht, dem
genannten "Rosenblatt-Sirup", von
dem dort ein Löffel voll ein haus-
mittel wider leichtes Unbehagen
und Schüppen und Fieber ist. Beim
Bereiten eben des in der Türkei und
den Nachbarländern ungemein beliebten
"Rasat" wird Rosengelee mit
zucker eingekochtes Zuder und Salz,
einem aus der Wurzel des Knoblauchs
gewonnenen Mehl, unter fort-
währendem Rühren mit einer Stelle
zwei Stunden lang langsam gekocht.
Durch die halb erstalzte, dichteste
Masse werden dann zuvor auf Zeder
bereite, abgesogene Jühe Mandeln
gezogen und das ganze, wuchtähnliche
Reis eines nicht an dem anderen oder
dem als Salz gegebenen, mit
Mandelöl bestreuten Papiere, über
zwei Stunden in Salz gewälzt. Noch sei
auf die in Südrumänien beliebte Ro-
senfrüchte aufmerksam gemacht. Ja
sie findet man in gewöhnlichen
Schnapsen und Fieber ist. Beim
Bereiten eben des in der Türkei und
den Nachbarländern ungemein beliebten
"Rasat" wird Rosengelee mit
zucker eingekochtes Zuder und Salz,
einem aus der Wurzel des Knoblauchs
gewonnenen Mehl, unter fort-
währendem Rühren mit einer Stelle
zwei Stunden lang langsam gekocht.
Durch die halb erstalzte, dichteste
Masse werden dann zuvor auf Zeder
bereite, abgesogene Jühe Mandeln
gezogen und das ganze, wuchtähnliche
Reis eines nicht an dem anderen oder
dem als Salz gegebenen, mit
Mandelöl bestreuten Papiere, über
zwei Stunden in Salz gewälzt. Noch sei
auf die in Südrumänien beliebte Ro-
senfrüchte aufmerksam gemacht. Ja
sie findet man in gewöhnlichen
Schnapsen und Fieber ist. Beim
Bereiten eben des in der Türkei und
den Nachbarländern ungemein beliebten
"Rasat" wird Rosengelee mit
zucker eingekochtes Zuder und Salz,
einem aus der Wurzel des Knoblauchs
gewonnenen Mehl, unter fort-
währendem Rühren mit einer Stelle
zwei Stunden lang langsam gekocht.
Durch die halb erstalzte, dichteste
Masse werden dann zuvor auf Zeder
bereite, abgesogene Jühe Mandeln
gezogen und das ganze, wuchtähnliche
Reis eines nicht an dem anderen oder
dem als Salz gegebenen, mit
Mandelöl bestreuten Papiere, über
zwei Stunden in Salz gewälzt. Noch sei
auf die in Südrumänien beliebte Ro-
senfrüchte aufmerksam gemacht. Ja
sie findet man in gewöhnlichen
Schnapsen und Fieber ist. Beim
Bereiten eben des in der Türkei und
den Nachbarländern ungemein beliebten
"Rasat" wird Rosengelee mit
zucker eingekochtes Zuder und Salz,
einem aus der Wurzel des Knoblauchs
gewonnenen Mehl, unter fort-
währendem Rühren mit einer Stelle
zwei Stunden lang langsam gekocht.
Durch die halb erstalzte, dichteste
Masse werden dann zuvor auf Zeder
bereite, abgesogene Jühe Mandeln
gezogen und das ganze, wuchtähnliche
Reis eines nicht an dem anderen oder
dem als Salz gegebenen, mit
Mandelöl bestreuten Papiere, über
zwei Stunden in Salz gewälzt. Noch sei
auf die in Südrumänien beliebte Ro-
senfrüchte aufmerksam gemacht. Ja
sie findet man in gewöhnlichen
Schnapsen und Fieber ist. Beim
Bereiten eben des in der Türkei und
den Nachbarländern ungemein beliebten
"Rasat" wird Rosengelee mit
zucker eingekochtes Zuder und Salz,
einem aus der Wurzel des Knoblauchs
gewonnenen Mehl, unter fort-
währendem Rühren mit einer Stelle
zwei Stunden lang langsam gekocht.
Durch die halb erstalzte, dichteste
Masse werden dann zuvor auf Zeder
bereite, abgesogene Jühe Mandeln
gezogen und das ganze, wuchtähnliche
Reis eines nicht an dem anderen oder
dem als Salz gegebenen, mit
Mandelöl bestreuten Papiere, über
zwei Stunden in Salz gewälzt. Noch sei
auf die in Südrumänien beliebte Ro-
senfrüchte aufmerksam gemacht. Ja
sie findet man in gewöhnlichen
Schnapsen und Fieber ist. Beim
Bereiten eben des in der Türkei und
den Nachbarländern ungemein beliebten
"Rasat" wird Rosengelee mit
zucker eingekochtes Zuder und Salz,
einem aus der Wurzel des Knoblauchs
gewonnenen Mehl, unter fort-
währendem Rühren mit einer Stelle
zwei Stunden lang langsam gekocht.
Durch die halb erstalzte, dichteste
Masse werden dann zuvor auf Zeder
bereite, abgesogene Jühe Mandeln
gezogen und das ganze, wuchtähnliche
Reis eines nicht an dem anderen oder
dem als Salz gegebenen, mit
Mandelöl bestreuten Papiere, über
zwei Stunden in Salz gewälzt. Noch sei
auf die in Südrumänien beliebte Ro-
senfrüchte aufmerksam gemacht. Ja
sie findet man in gewöhnlichen
Schnapsen und Fieber ist. Beim
Bereiten eben des in der Türkei und
den Nachbarländern ungemein beliebten
"Rasat" wird Rosengelee mit
zucker eingekochtes Zuder und Salz,
einem aus der Wurzel des Knoblauchs
gewonnenen Mehl, unter fort-
währendem Rühren mit einer Stelle
zwei Stunden lang langsam gekocht.
Durch die halb erstalzte, dichteste
Masse werden dann zuvor auf Zeder
bereite, abgesogene Jühe Mandeln
gezogen und das ganze, wuchtähnliche
Reis eines nicht an dem anderen oder
dem als Salz gegebenen, mit
Mandelöl bestreuten Papiere, über
zwei Stunden in Salz gewälzt. Noch sei
auf die in Südrumänien beliebte Ro-
senfrüchte aufmerksam gemacht. Ja
sie findet man in gewöhnlichen
Schnapsen und Fieber ist. Beim
Bereiten eben des in der Türkei und
den Nachbarländern ungemein beliebten
"Rasat" wird Rosengelee mit
zucker eingekochtes Zuder und Salz,
einem aus der Wurzel des Knoblauchs
gewonnenen Mehl, unter fort-
währendem Rühren mit einer Stelle
zwei Stunden lang langsam gekocht.
Durch die halb erstalzte, dichteste
Masse werden dann zuvor auf Zeder
bereite, abgesogene Jühe Mandeln
gezogen und das ganze, wuchtähnliche
Reis eines nicht an dem anderen oder
dem als Salz gegebenen, mit
Mandelöl bestreuten Papiere, über
zwei Stunden in Salz gewälzt. Noch sei
auf die in Südrumänien beliebte Ro-
senfrüchte aufmerksam gemacht. Ja
sie findet man in gewöhnlichen
Schnapsen und Fieber ist. Beim
Bereiten eben des in der Türkei und
den Nachbarländern ungemein beliebten
"Rasat" wird Rosengelee mit
zucker eingekochtes Zuder und Salz,
einem aus der Wurzel des Knoblauchs
gewonnenen Mehl, unter fort-
währendem Rühren mit einer Stelle
zwei Stunden lang langsam gekocht.
Durch die halb erstalzte, dichteste
Masse werden dann zuvor auf Zeder
bereite, abgesogene Jühe Mandeln
gezogen und das ganze, wuchtähnliche
Reis eines nicht an dem anderen oder
dem als Salz gegebenen, mit
Mandelöl bestreuten Papiere, über
zwei Stunden in Salz gewälzt. Noch sei
auf die in Südrumänien beliebte Ro-
senfrüchte aufmerksam gemacht. Ja
sie findet man in gewöhnlichen
Schnapsen und Fieber ist. Beim
Bereiten eben des in der Türkei und
den Nachbarländern ungemein beliebten
"Rasat" wird Rosengelee mit
zucker eingekochtes Zuder und Salz,
einem aus der Wurzel des Knoblauchs
gewonnenen Mehl, unter fort-
währendem Rühren mit einer Stelle
zwei Stunden lang langsam gekocht.
Durch die halb erstalzte, dichteste
Masse werden dann zuvor auf Zeder
bereite, abgesogene Jühe Mandeln
gezogen und das ganze, wuchtähnliche
Reis eines nicht an dem anderen oder
dem als Salz gegebenen, mit
Mandelöl bestreuten Papiere, über
zwei Stunden in Salz gewälzt. Noch sei
auf die in Südrumänien beliebte Ro-
senfrüchte aufmerksam gemacht. Ja
sie findet man in gewöhnlichen
Schnapsen und Fieber ist. Beim
Bereiten eben des in der Türkei und
den Nachbarländern ungemein beliebten
"Rasat" wird Rosengelee mit
zucker eingekochtes Zuder und Salz,
einem aus der Wurzel des Knoblauchs
gewonnenen Mehl, unter fort-
währendem Rühren mit einer Stelle
zwei Stunden lang langsam gekocht.
Durch die halb erstalzte, dichteste
Masse werden dann zuvor auf Zeder
bereite, abgesogene Jühe Mandeln
gezogen und das ganze, wuchtähnliche
Reis eines nicht an dem anderen oder
dem als Salz gegebenen, mit
Mandelöl bestreuten Papiere, über
zwei Stunden in Salz gewälzt. Noch sei
auf die in Südrumänien beliebte Ro-
senfrüchte aufmerksam gemacht. Ja
sie findet man in gewöhnlichen
Schnapsen und Fieber ist. Beim
Bereiten eben des in der Türkei und
den Nachbarländern ungemein beliebten
"Rasat" wird Rosengelee mit
zucker eingekochtes Zuder und Salz,
einem aus der Wurzel des Knoblauchs
gewonnenen Mehl, unter fort-
währendem Rühren mit einer Stelle
zwei Stunden lang langsam gekocht.
Durch die halb erstalzte, dichteste
Masse werden dann zuvor auf Zeder
bereite, abgesogene Jühe Mandeln
gezogen und das ganze, wuchtähnliche
Reis eines nicht an dem anderen oder
dem als Salz gegebenen, mit
Mandelöl bestreuten Papiere, über
zwei Stunden in Salz gewälzt. Noch sei
auf die in Südrumänien beliebte Ro-
senfrüchte aufmerksam gemacht. Ja
sie findet man in gewöhnlichen
Schnapsen und Fieber ist. Beim
Bereiten eben des in der Türkei und
den Nachbarländern ungemein beliebten
"Rasat" wird Rosengelee mit
zucker eingekochtes Zuder und Salz,
einem aus der Wurzel des Knoblauchs
gewonnenen Mehl, unter fort-
währendem Rühren mit einer Stelle
zwei Stunden lang langsam gekocht.
Durch die halb erstalzte, dichteste
Masse werden dann zuvor auf Zeder
bereite, abgesogene Jühe Mandeln
gezogen und das ganze, wuchtähnliche
Reis eines nicht an dem anderen oder
dem als Salz gegebenen, mit
Mandelöl bestreuten Papiere, über
zwei Stunden in Salz gewälzt. Noch sei
auf die in Südrumänien beliebte Ro-
senfrüchte aufmerksam gemacht. Ja
sie findet man in gewöhnlichen
Schnapsen und Fieber ist. Beim
Bereiten eben des in der Türkei und
den Nachbarländern ungemein beliebten
"Rasat" wird Rosengelee mit
zucker eingekochtes Zuder und Salz,
einem aus der Wurzel des Knoblauchs
gewonnenen Mehl, unter fort-
währendem Rühren mit einer Stelle
zwei Stunden lang langsam gekocht.
Durch die halb erstalzte, dichteste
Masse werden dann zuvor auf Zeder
bereite, abgesogene Jühe Mandeln
gezogen und das ganze, wuchtähnliche
Reis eines nicht an dem anderen oder
dem als Salz gegebenen, mit
Mandelöl bestreuten Papiere, über
zwei Stunden in Salz gewälzt. Noch sei
auf die in Südrumänien beliebte Ro-
senfrüchte aufmerksam gemacht. Ja
sie findet man in gewöhnlichen
Schnapsen und Fieber ist. Beim
Bereiten eben des in der Türkei und
den Nachbarländern ungemein beliebten
"Rasat" wird Rosengelee mit
zucker eingekochtes Zuder und Salz,
einem aus der Wurzel des Knoblauchs
gewonnenen Mehl, unter fort-
währendem Rühren mit einer Stelle
zwei Stunden lang langsam gekocht.
Durch die halb erstalzte, dichteste
Masse werden dann zuvor auf Zeder
bereite, abgesogene Jühe Mandeln
gezogen und das ganze, wuchtähnliche
Reis eines nicht an dem anderen oder
dem als Salz gegebenen, mit
Mandelöl bestreuten Papiere, über
zwei Stunden in Salz gewälzt. Noch sei
auf die in Südrumänien beliebte Ro-
senfrüchte aufmerksam gemacht. Ja
sie findet man in gewöhnlichen
Schnapsen und Fieber ist. Beim
Bereiten eben des in der Türkei und
den Nachbarländern ungemein beliebten
"Rasat" wird Rosengelee mit
zucker eingekochtes Zuder und Salz,
einem aus der Wurzel des Knoblauchs
gewonnenen Mehl, unter fort-
währendem Rühren mit einer Stelle
zwei Stunden lang langsam gekocht.
Durch die halb erstalzte, dichteste
Masse werden dann zuvor auf Zeder
bereite, abgesogene Jühe Mandeln
gezogen und das ganze, wuchtähnliche
Reis eines nicht an dem anderen oder
dem als Salz gegebenen, mit
Mandelöl bestreuten Papiere, über
zwei Stunden in Salz gewälzt. Noch sei
auf die in Südrumänien beliebte Ro-
senfrüchte aufmerksam gemacht. Ja
sie findet man in gewöhnlichen
Schnapsen und Fieber ist. Beim
Bereiten eben des in der Türkei und
den Nachbarländern ungemein beliebten
"Rasat" wird Rosengelee mit
zucker eingekochtes Zuder und Salz,
einem aus der Wurzel des Knoblauchs
gewonnenen Mehl, unter fort-
währendem Rühren mit einer Stelle
zwei Stunden lang langsam gekocht.
Durch die halb erstalzte, dichteste
Masse werden dann zuvor auf Zeder
bereite, abgesogene Jühe Mandeln
gezogen und das ganze, wuchtähnliche
Reis eines nicht an dem anderen oder
dem als Salz gegebenen, mit
Mandelöl bestreuten Papiere, über
zwei Stunden in Salz gewälzt. Noch sei
auf die in Südrumänien beliebte Ro-
senfrüchte aufmerksam gemacht. Ja
sie findet man in gewöhnlichen
Schnapsen und Fieber ist. Beim
Bereiten eben des in der Türkei und
den Nachbarländern ungemein beliebten
"Rasat" wird Rosengelee mit
zucker eingekochtes Zuder und Salz,
einem aus der Wurzel des Knoblauchs
gewonnenen Mehl, unter fort-
währendem Rühren mit einer Stelle
zwei Stunden lang langsam gekocht.
Durch die halb erstalzte, dichteste
Masse werden dann zuvor auf Zeder
bereite, abgesogene Jühe Mandeln
gezogen und das ganze, wuchtähnliche
Reis eines nicht an dem anderen oder
dem als Salz gegebenen, mit
Mandelöl bestreuten Papiere, über
zwei Stunden in Salz gewälzt. Noch sei
auf die in Südrumänien