

Stunden herabreicht. Wer zu spät eintreift, oder wünscht, zwischen die Mahlzeiten eine Stärkung zu nehmen, findet in der Nähe mehrere Restaurants.

Der umsichtigen Leitung der angesehenen Schwester unter der Führung der Oberin, Schwestern M. Vincent, ist es hauptsächlich zuzuschreiben, daß sich unsere Finanzen in recht gutem Zustande befinden. Ganz anders durften unsere Beziehungen laufen, würde der Haushalt nur durch hochbeflockte Laien betrieben. So aber kann das Direktorium der Anstalt getrost in die Zukunft schauen. Ja, noch mehr, es kann planen, wie man die Räumlichkeiten vermehren kann.

Durch einen Sterbefall ist das nach Westen hin an unser Eigentum anstoßende Haus im vorigen Jahre veräußert worden. Wir ließen uns diese Gelegenheit nicht entgehen und sicherten uns dasselbe durch Kontrakt zu einem mäßigen Preise. Die Frage, ob und wann das hinzugekommene Haus umgebaut, oder ganz neu aufgebaut werden soll usw., wird das Direktorium und das Bau-Komitee in der nächsten Zukunft beschäftigen.

Wenn wir auf den mehr als 30-jährigen Bestand und die Entwicklung des Leo-Hauses zurückblicken, so haben wir alle Ursache, mit Dankbarkeit derselben zu gedenken, welche bei dem Unternehmen gehalten haben, sei es durch ihren jährlichen Beitrag zum St. Raphaelverein, oder durch außerordentlich größere Spenden. Besonders sind wir Gott, dem Geber alles Gütes, zu Dank verpflichtet, ohne dessen Segen kein dauernder Erfolg zu erreichen ist. Möge St. Raphael, der Schützer der Reisenden, alle unseren Wohltätern zu einer glücklichen Reise in die Ewigkeit verhelfen!

Dies ist der Wunsch des Unterzeichneten.

J. Schaefer, Vizepräsident des Direktoriums des Leo-Hauses und des St. Raphaelvereins in New York.

## Für die Haushfrau

### Wie man Tomaten verwenden kann.

**Catsup aus grünen Tomaten.** Ein Peck grüne Tomaten, ein Pfund große Zwiebeln, eine Tasse Salz. Tomaten und Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten und mit dem Salz lagenweise vermischts und 24 Stunden stehen gelassen. Die entstehende Salzlösung wird dann abgegossen. Zu der Fruchtmasse gibt man ein Viertel Pfund Senfsamen, zwei Teelöffel Olivenöl und je eine Unze von Allspice, Nelken, englischen Senf und gemahlenem Ingwer, sowie zwei Löffel schwarzen Pfeffer, zwei Teelöffel Selleriesamen und einviertel Pfund brauner Zucker. Alles dies wird im Eimachekessel mit Essig gekocht, zwei Stunden gekocht, dann in Gläser gefüllt und luftdicht verschlossen.

**Ungekochter Tomaten-Catsup.** Ein Peck reife Tomaten werden gewaschen, geschnitten und durch ein Sieb getrieben, dann so viel Essig zugesetzt, daß die Masse wie dicker Rahm ist. Hierzu eine gehackte weiße Zwiebel, ein Löffel voll Sellerie, zwei Löffel voll Salz, ein Löffel voll Senfsamen, ein Teelöffel voll von jedem folgenden Gewürze: Muskatblüte, Nelken, Koriander und zerstoßenem Ingwer. Nachdem alles wohl vermischts ist, wird es in Flaschen gefüllt und diese versiegelt. Die Flaschen müssen unbedingt ganz dunkel sein, weshalb man sie mit Papier dicht verhüllen soll.

**Chili-Sauce.** Zwölf mit großem Tomaten, eine Zwiebel, eine grüne Pfefferschote, alles fein geschnitten, eine Tasse Zucker, ein Bim Essig. In ein Mustertaschen bindet man: zwei Teelöffel voll Bim, geriebene Muskatnuss (Rutmeg), Nelken und Allspice, Salz nach Geschmack, und kochte alles, bis es die gewünschte Konsistenz erreicht.

**Tomatenbutter.** Zwanzig Pfund reife Tomaten, zehn Pfund brauner Zucker, je zwei Löffel von gemahlenem Bim, Allspice und Nelken, drei bis vier in dünne Schei-

ben geschnittene Zitronen, ein Quart Essig. Von den Tomaten wird die Haut entfernt, das übrige geschnitten und mit den Zutaten drei bis vier Stunden lang im Kessel dicht gekocht.

**Tomaten-Gelee oder Syrup.** Beim Einkochen vieler saftiger Tomaten zu Catup, Chili-Sauce usw. lädt man den überflüssigen Saft ablaufen, gibt ihn in den Eimachekessel, fügt etwas ganzen Bimt, einige Zitronenscheiben und einige geschnittene Apfel hinzu und lädt alles köcheln, bis die Apfel gar sind. Dann lädt man den Saft durch ein Tuch laufen und kost ihn ein, bis eine Probe anfängt dicklich zu werden. Nun nimmt man aus ein Pfds. Saft ein Pfds. Zucker, erhält diesen im Badofen, mischt ihn mit der Flüssigkeit und lädt diese nun so lange köcheln, bis sie je nach Wunsch dickflüssig für leichtes Gelee, oder zu schwerflüssigem Syrup geworden ist. Dieses Gelee ist vorzüglich zu Pfannkuchen oder Buchweizenkuchen.

**Tomaten-Marmelade.** Hierzu werden reife, schöne rote Tomaten gebrüht, abgezogen, geschnitten und weiß gekocht, dann passiert und gewogen. Die gleiche Gewichtsmenge Zucker wird mit nur wenig Wasser bis zur Syrupdicke eingekocht, dann die Tomatennasse hinzugefügt mit einem wenig Zitronensaft, fein geschnittener Zitronenschale, ein wenig Bim gewürzt, und nun noch bis zur Marmeladefüllung eingekocht. Diese Marmelade ist sehr sehn und von andern Obstsorten kaum zu unterscheiden, stellt sich aber jedenfalls bei den gegenwärtigen Marktpreisen viel billiger, als Aprikosen, Pfirsiche oder andere Früchte.

**Gurken lange frisch zu erhalten.** Man wäscht ganz gesunde Gurken mit langem Stengel, trocknet dieselben vollständig, überstreicht sie dann inkl. Stengel mit flüssigem Eiweiß und hängt sie mittels Fäden am Stengel kühl auf.

**Weich gewordene eingemachte Gurken werden wieder hart, wenn man etwas doppeltohlraues Natron in die Fässer bringt.**

**Was alles los ist im heutigen Deutschland.**

Schulden — zahllos.  
Steuern — endlos.  
Voll — gottlos.  
Schule — konfessionlos.  
Verwirrung — hältlos.  
Lage — trostlos.  
Verdienst — belanglos.  
Theater — schamlos.  
Sitten — zugelos.  
Auflösung — hirnlos.  
Kirche — schulglos.  
Schwindel — moßlos.  
Wucher — grenzenlos.  
Geschäft — kreditlos.  
Diebstahl — userlos.  
Pöbel — gewissenlos.  
Regierung — ratlos.  
überall — der Teufel los.

## POINTERS FOR HUNTERS

The Game Branch of the Saskatchewan Department of Agriculture has sent out the following pithy pointers to hunters.

The hunting season opens September 15th in Saskatchewan for ducks and geese and closes December 31st. Bag limit 30 a day, season limit 200.

Prairie chicken (sharp tailed Grouse and pinned Grouse), Ruffed Grouse, (Partridge,) and Canada or spruce Grouse, open season October 1st to October 31st inclusive. Bag limit 6 a day, season limit of 30.

Hunters are reminded:

That it is unlawful to shoot on Sunday.

That it is unlawful to hunt or trap without a license.

That it is unlawful to hunt or trap on enclosed or cultivated property without permission.

That it is unlawful to hunt or trap on game preserves.

That it is unlawful to shoot game between one hour after sunset, and one hour before sunrise.

That it is unlawful to carry a loaded gun in or on, or discharge the same from a carriage, rig, wagon, automobile or other vehicle.

That it is unlawful to use a swivel, spring, automatic or machine shot gun.

That it is unlawful to use live decoys of any kind.

That it is unlawful to offer game of any kind for sale.

## BROADEN OUT DEBTOR'S RELIEF WORK.

## CAN'T PAY ALL THIS YEAR.

"For the year 1922", Mr. Hamilton continued, "it is recognized that the accumulation of debts for the last three or four years cannot possibly be met in whole out of the proceeds of one crop, although we have a good crop in most sections. The decline in grain prices will militate very much against the liquidation of the entire indebtedness of our people this fall.

"There is also a disposition on the part of various creditors to realize as much as possible this fall without regard to their co-creditors or the fact that the debtor requires feed and seed and a living for another year.

"For this reason it is proposed to enlarge the work which has been carried on formerly. This will be done by placing at a number of points in the province which have suffered from crop failure during recent years, representatives who will advise those in difficulty with their creditors as to the best line of procedure and will also report to Mr. Oliver, the head of the organization, who will then be in a position to act on first hand information. Debtors and creditors can settle and should settle the great majority of these cases without requiring any intermediary.

If the debtor will go to his creditors and make a plain and frank statement as to his ability to meet his indebtedness in whole or in part I believe that in most cases an apportionment which would be fair to all including the debtor himself, would be accepted, thus giving the debtor a chance to carry on for another year.

"This district representative will advise the debtor in this regard and we hope thus to dispose of a large proportion of the cases. Those which cannot be adjusted locally would be dealt with from the head office at Regina.

## WILL HELP ALL.

"A considerable number of people in Saskatchewan in common with others in the adjoining provinces face a difficult problem on meeting their liabilities, but if good faith is shown on the part of the debtor and a disposition to be fair on the part of the creditor, I believe it will be in the interests of all parties in that we will eliminate a tendency to burden the debtor with overwhelming expenses in connection with the collection of account.



Superior Mehl, 98 Pfds. Saat 3.50

Prairie Rose 3.25

Humboldt Special 3.00

Strong Bakers 2.75

XXXX Mehl 1.75

Roggenmehl 3.25

Kleie 100 Pfds. Saat 1.15

Shorts 1.25

Gerstenshrot 1.35

Hafershrot 100 Pfds. Saat 1.35

Corn (zerkleinert) 2.75

Gerollter Hafer 20 Pfds. Saat 75c

Corn Meal 25 1.00

Galf Meal 25 1.50

Stock Food 25 3.25

Geflügel Futter Paket 50c

Honig 10 Pfds. 3.00

Datum	1922		1921		1920	
	höchste Temp.	mittlere	höchste Temp.	mittlere	höchste Temp.	mittlere
1. August	89	55	66	51	84	59
2. "	95	56	70	39	82	60
3. "	91	59	76	56	75	56
4. "	84	61	6			