# Fuer unsere Frauen

## Kinderglück!

Wenn Kinderlachen das Haus durchdringt,
So ist's als ob ein Engelein singt.
Ein Jubeln, ein Jauchzen den ganzen Tag,
Wo bleibt da noch Kummer, noch Sorg' und Plag'?
Ein Kinderhändchen, wenn's nestelt und spielt,
Und wenn es Mütterchens Teilnahme fühlt,
Da strahlen die Augen, so freundlich und hell,
Sie werden zum lautersten Segensquell!
Die Kinderchen sind das Glück im Haus,
Sie treiben den Trübsinn zum Fenster hinaus,
Erfüllen das Heim mit Wonne und Scherz;
Denn sie besitzen ein reines Herz!

A. Theresia Weiß.

## Weihnachten naht!

Glitzernde Schneeflocken fallen leise, leise vom Himmel und hüllen die Erde in ein weißes Gewand. Auch sie bereitet sich auf das Fest vor, das in die langen, trüben Wintermonate wie eine Leuchte hineinfällt. Und während die Erde ihr weißes Festgewand anlegt, werden überall Vorbereitungen für das schöne Fest der Liebe getroffen.

Die geschäftige Hausfrau hat aus allen Ecken und Winkeln den Staub entfernt, so daß das Heim in freudiger Erwartung der kommenden Feiertage blitzt und glänzt. Es wartet nur noch auf den weihnachtlichen Schmuck, der ihm den wirklichen Festglanz geben wird. Und die das Heim unter der liebevollen Hand der Hausfrau sein Alltagsgewand abstreift und sich festlich schmückt, wie auch die Erde schon ihr Festgewand angelegt; so ist alles heimlich an der Arbeit, sich für das schönste Fest des Jahres vorzubereiten.

In der ärmlichsten Hütte, in den vornehmsten Palästen, überall hört und fühlt man ein Raunen — Weihnachten naht, fast überall werden Vorbereitungen zu diesem schönsten aller Feste getroffen. Weihnachtsstimmung, wie sie doch alle Herzen ergreift, wie sie doch den Wunsch in uns rege macht, Freude zu spenden und Sorgen zu vertreiben. Sie läßt etwas in uns erwachen, was vielleicht das ganze Jahr tief im Innern geschlummert, sie pocht an unser Herz, und läßt uns nicht eher ruhen, bis wir etwas Gutes auf dem Altar der Nächstenliebe geopfert. Sie öffnet unsere Augen für des Nächsten Sorgen und Herzeleid und mit diesem Erwachen der Nächstenliebe mahnt sie uns daran, unsere Herzen und unsere Hände zum Liebeswerke zu öffnen. Wo Leid ist, sollte Freude, wenn auch nur ein leiser Schimmer der Freude einkehren. Wo Sorgen sind, sollten diese Sorgen durch liebe hilfreiche Hände verscheucht werden. Wer Umschau hält und die in ihm aufwallende Weihnachtsstimmung sich zur wahren Blüte entfalten läßt, der kann viel Gutes tun. Manchmal bedarf es nur eines kleinen Opfers um ein Leid zu lindern, um in ein krankes, trübes Herz einen Sonnenstrahl zu senden.

Der Winter ist ein harter Mann und in diesem Jahre wütet er besonders unbarmherzig unter denen, die kein Einkommen haben. Er läßt die Kinder hungern und frieren, wenn nicht eine helfende Hand ihm trutzt. Ein jeder, der es kann, sollte besonders in diesem Jahre mit wachen Blicken umherspähen, denn wahre Not versteckt sich oft und streckt seine bittende Hand aus. Es ist nicht nötig, daß Menschen in diesem großen weiten Lande hungern und darben; es gibt so manche Möglichkeiten hinüber, die schwere Zeit des Nichterwerbens hinwegzuhelfen. Dem organisierten Hilfswerk in den größten Städten sollten willige Hände beispringen. Doch ganz besonders sei es einem jeden ans Herz gelegt, jetzt in diesen Weihnachtswochen dort eine milde Hand entgegenzustrecken, wo die Not sich versteckt, wo tapfere Menschen mit dem besten Willen, es nicht ermöglichen, die graue Frau Sorge von der Türe fernzuhalten, und die doch zu stolz sind, sich an die öffentliche Wohltätigkeit um Hilfe zu wenden. Solche Menschen leiden in dieser Winterzeit am meisten. Gar zu oft erfährt man zu spät, daß tatsächliche Hilfe not war. Wer in solchem einem Falle selber nicht hilfreich beispringen kann, sollte sich anderwertig um Hilfe für diese Notleidenden, vielleicht unter der Kälte des Winters Erkrankten, umsehen. So manches Leben kann durch rechtzeitige Hilfe gerettet, so manchem Darbenden kann durch die hilfreiche Hand der Nächstenliebe geholfen werden.

Ein jeder sollte es sich in dieser Vorweihnachtszeit zur Aufgabe machen, möglichst viel Freude und Sonnenschein zu spenden, dann wird auch in seinem Herzen die wahre Weihnachtsfreude erwachen, denn Geben ist seliger als Nehmen.

**Nierenstörungen.**

werden durch Anhäufung von Giftstoffen im Körpersystem hervorgerufen, die hartnäckige Rückenschmerzen, rheumatisches Bindenweh, Rheumatismus oder Hüftweh verursachen. Nehmen Sie Gin Pillen, um Ihre Nieren wieder an regelmäßiges Arbeiten zu gewöhnen, und zur Ausscheidung der Giftstoffe des Körpersystems.


## Eine Frucht der modernen „Erziehung"

Ein Vorfall, der wie ein Blitzlicht die moralische Situation eines Teiles unserer Großstadtjugend erhellt: Am 24. Oktober gegen 8 Uhr abends überraschte die Hausgehilfin des Wiener Privatbeamten Robert Nossal, Schlickgasse 4, in der Wohnung einen Knirps, der sich irgenwie eingeschlichen haben mußte. Der kleine Dieb rannte, statt auf den Gang zu flüchten, in das offenstehende Badezimmer und verschloß von innen die Türe. Die Hausgehilfin holte einen Wachbeamten. Als nun dieser die Türe aufriß, trat ihm der Knirps, einen geladenen Revolver in der ausgestreckten Hand, entgegen. Als der Wachbeamte „Hände hoch!" rief, senkte der Junge den Revolver und ließ sich festnehmen.

Eine Untersuchung seiner Tasche ergab, daß er noch ein großes Schnappmesser und ein Federmesser bei sich hatte. Der Bursche wurde zum Polizeikommissariat Alliesgrund gebracht, gab dort erst einen falschen Namen und eine falsche Adresse an, doch stellte es sich bald heraus, daß er der Drogistenlehrling Leopold K. ist, der erst im vorigen Monat sein 14. Lebensjahr vollendet hat.

## Fünf Gebote für Großmütter.

1. Lasse deine Enkel nicht Unarten machen, die du deinen Kindern untersagt haben würdest.
2. Gib denen Enkeln nicht durch Stillschweigen deine Zustimmung zu Dingen, die deren Eltern nicht billigen würden.
3. Sage nie im Beisein deiner Enkel: dein Vater bezw. deine Mutter hat dieselbe Untugend gehabt, war ebenso ungehorsam.
4. Erlaube deinen Enkeln nie etwas unter der Bedingung: deine Eltern dürfen es aber nicht wissen.
5. Hilf nicht durch grenzenlose Nachgiebigkeit selbst dazu, daß deine Enkel die Achtung vor dir und damit vor dem Alter verlieren.


**Versuche Lydia E. Pinkham's Vegetable Compound.**

**Streitigkeiten mit dem Gatten**

Schon wieder eine Auseinandersetzung! Sie sollte Lydia E. Pinkham's Vegetable Compound nehmen, um die Kopfschmerzen, die sie nervös und ungehalten machen, zu vertreiben.



**Zu Weihnachten 3 neue, deutsche Schallplatten für unsere Leser Frei!**

Tadellose neue deutsche Schallplatten (Records), auf beiden Seiten spielbar, 10 Zoll für alle Phonographen (außer Edison), regulärer Preis 75c das Stück und wir geben Ihnen 3 Ihrer eigenen Wahl **absolut frei,** wenn Sie zugleich zwei weitere zum Preise von je 75c bestellen; also Sie erhalten fünf für $1.50. Wenn Sie 4 für je 75c bestellen, erhalten Sie **sechs Platten frei** — also 10 für $3.00. Hier ist eine Auswahl besonders schöner Platten.

**(Bei Bestellung genügt Angabe der Nummer.)**

70020—Vom Himmel hoch, Kirchensolo
Ihr, Kinderlein kommet, Blasorchester
70024—O Tannenbaum, Orch. m. Kirchenglocken
Stille Nacht, " " "
53003—Serenade (Schubert), Duett m. Orch.
Bergbliebes Ständchen (Brahms)
7009—Mein Herz, das ist ein Blumenhaus
Hoch- und Deutschmeister-Marsch
53004—Die Maienkönigin, Duett mit Orchester
Herzen und Blumen, Sopran u. Org.
53000—Die lustige Witwe, Walzerlied
Lied vom dummen Reiter
53008—Du alter Stephansturm, Duett
Du guter Himmelsvater, Duett
70028 D' Steierbua, Bauernkapelle
Steirer Ländler, Bauernkapelle
53096—Beinlied, Tenor mit Orgelspiel
Wahre Liebe blüht nur einmal
70039—Geschichten aus dem Wiener Wald
Dorfschwalben aus Oesterreich, Walzer
53038—Mein Schatz ist mir lieber, Duett
Im Rosengarten, Duett mit Zither
70054—Die Mühle im Schwarzwald, Orchester
Die Post im Walde, Streichorchester
53014—Drauß ist alles so prächtig, Duett
Sandmännchen, Duett mit Begleiter
53027—Muß mich wieder, Sopran mit Orch.
Wohl die Schönste
70069—Die Wacht am Rhein, Quartett
Deutschland über alles, Quartett

**Zum halben Preise!**

Die nachfolgenden prächtigen großen 12-zölligen Doppelschallplatten, elektr. Aufnahmen, kosten überall $1.25, unser Spezialpreis jetzt nur 5 für $3.10, 10 für $5.20, und 3 bei Bestellung von 5 oder 10 Platten noch frei dazu!

73011—Erzengel Gabriel verkündet Christi Geburt, Berliner Basilica-Chor.
73019—Die mit Tränen sä'n, Basilica-Chor
Schlaf wohl, du Himmelsknabe, Chor
09069—Wiener Praterleben, Orchester
Donauweibchen, Walzer
09070—Die Schönbrunner, Walzer, Orchester
Frei weg, Marsch, Orchester
73029—Wüstenen, füllt die ganze Nacht
Strauß'sche Walzer, Schwabenkapelle
73013—Der Jäger aus Kurpfalz, Kapelle
Kärntner Liedermarsch, Grenadiere
73016—Komm, mein Liesbeth, tanz mit mir
Gailthaler Jäger-Marsch mit Gesang
73018—Die Maid vom Rhein, Schwabenkapelle
Gesellschaftslieder, Schwabenkapelle
73002—In die Ferne, Chorgesang
Fröhliche Lieder, Chorgesang
73003—Margeritablätter, Chorgesang
An der schönen blauen Donau
73028—Siegesmarsch, Militärkapelle
Frohsinn, Marsch
73024—Zukunftsbilder, Walzer, Bauernkapelle
Blumensprache, Rheinländer, Kapelle
73027—Heidenröslein, Walzer
Der Mensch soll nicht stolz sein
68867—Kuckuck ging im Wald spazieren
1. und 2. Teil, Walzer mit Gesang
73061—Weg damit, Karl Fritscher, kom. Vortrag
Das fidele Begräbnis

**Verlangen Sie unseren neuen Schallplatten-Katalog kostenfrei!**

**HAGEN IMPORT CO.**

Dept. C.7. St. Paul, Minn.


# Weihnachtsgebäck

Die Weihnachtszeit rückt heran, und wiederum treffen die Fragen nach der Bereitung von allerlei Backwerk ein. Heute bringen wir den Leserinnen Rezepte von solchem Backwerk, das schon einige Wochen vor den Feiertagen bereitet werden kann.

**Fruchtkuchen-Rezept.** — 18 Unzen Feigen, 18 Unzen Datteln, 34 Unzen Rosinen, 7 Unzen Mandeln, 34 Unzen Korinthen, 7 Unzen Pignolien, 7 Unzen kandierte Orangenschalen, 5 Unzen Pistazien, 7 Unzen Walnüsse, 5 Unzen Zitronat, 7 Unzen Haselnüsse. Dies alles wird grob geschnitten und vermischt, dazu kommt nun die fein geschnittene Schale von zwei Zitronen, dann wird die Masse mit Fruchtsaft oder Wein gut durchfeuchtet, tüchtig vermengt und zugedeckt stehen gelassen. Nun rührt man vier Eidotter und den festen Schnee der vier Eiweiß mit 12 Unzen Puderzucker zusammen, bis es dick ist, mischt dann 12 Unzen feines Mehl dazu, mengt den Teig gut mit den Früchten, formt einen länglichen Laib daraus und backt diesen auf einem Blech in nicht zu heißem Ofen. Ein solcher Fruchtkuchen ist ziemlich teuer, hält sich aber sehr lange. — Natürlich kann man eine geringere Menge nehmen und weglassen, was einem zu kostspielig dünkt.

**Weißer Fruchtkuchen.** — 1 Tasse Butter, 2 Pfund Zucker, das Weiße von 10 Eiern, steif geschlagen, 3½ Tassen Mehl, 1 Pfund geriebene Kokosnuß, 1 Pfund kandierte Ananas, 1 Pfund Zitronat, 2 Teelöffel Backpulver, 1 Teelöffel Mandelextrakt (oder weniger), 1 Pfund blanchierte, in Stifte geschnittene Mandeln.

**Billiger Fruchtkuchen.** — 1 Tasse Zucker vermengt man mit 1 Tasse saurem Rahm, gibt dann zwei Eier hinzu, schlägt gut und mischt 1½ Tassen Mehl darunter, das mit 1 Teelöffel Soda vermischt wurde. Weiter kommt zum Teig 1 Teelöffel gemahlener Zimt, ½ Teelöffel gemahlene Nelken, ½ Teelöffel Nelkenpfeffer, ½ Tasse durchgeschnittene Rosinen, ½ Tasse Nußkerne. Die Frucht muß mit Mehl bestäubt werden. Man backt ihn ¾ Stunde in einem mäßigen Ofen. Wenn dieser Kuchen zu Weihnachten gebraucht werden soll, backe man ihn nur einige Tage davor, da er nicht so reich ist und deshalb leichter austrocknet.

**Weihnachtspudding.** — Man mische zusammen 1 Pfund Korinthen, ½ Pfund Mehl, 2 große, geriebene Karotten, ¼ Teelöffel Zimt, ¼ Teelöffel Ingwer, 1 Pfund helle Rosinen, 2 Tassen Brötkrumen, 1 Pfund Zucker, 1 Teelöffel Backpulver, ¼ Teelöffel Muskatblüte, ¼ Teelöffel Muskatnuß, ¼ Pfund gehackte, gemischte kandierte Fruchtrinde (Zitronen, Orangen), ⅞ Teelöffel Salz, 4 Eier und genügend Milch zum Anfeuchten. Statt der Milch kann man „Eider" nehmen. Man gebe in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform und koche acht Stunden in Dampf oder vier Stunden in Wasser. Man serviere mit einer Zitronen- oder Weinsauce.

**Spriingerle.** — 1 Pfund feinstes Mehl, 1 Pfund Zucker, 3 Eier, Mehl und Zucker sollten mehrere Tage im Warmen stehen, um tüchtig auszutrocknen. Zucker und Eier rührt man zusammen eine Stunde lang; dann wird nach und nach das Mehl hinzugegeben. Der Teig wird nun auf dem Backbrett leicht durchgewirkt, dann zwei Stunden lang 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 oder Wachs heiß eingerieben, dann erkalten lassen und mit Anis bestreut. Die besetzten Bleche stellt man über Nacht in ein mäßig erwärmtes Zimmer und backt das Konfekt in geringer Hitze.

**Pfeffernüsse.** — 4 Unzen Schmalz und 4 Unzen Butter rührt man zusammen ab und fügt darauf erst ein Ei hinzu, und nachdem es gut vermischt worden ist, kommt das zweite Ei hinzu, ferner ½ Teelöffel gestoßene Nelken; ist die Masse gut vermischt, so fügt man dazu 1 Teelöffel gestoßenen Zimt, 2 Unzen feingehacktes Zitronat, 1 Teelöffel gestoßenen Anis, 4 Unzen gestoßene Mandeln, 1 Unze gestoßenen Koriander, ½ geriebene Muskatnuß, 3 Tassen dunklen Sirup, 3 Tassen Mehl siebt man mit 2 Teelöffel Backpulver. Den gut vermischten Teig legt man auf ein mit Mehl bestäubtes Brett und knetet denselben, bis er ganz glatt ist; dann ausrollen und mit Formen kleine Kuchen ausstechen, diese mit Ei bestreichen, mit Zucker bestreuen und in die Mitte eine Rosine oder eine Mandel legen. Im mäßig heißen Oel garbacken.

**Weiße Pfeffernüsse.** — Man rührt 12 Eier mit 3 Pfund Zucker ½ Stunde mit 1 Pfund feingemahlenen Mandeln und der geriebenen Schale von 3 Zitronen und beliebigem Gewürz, dann fügt man 1 Teelöffel Backsoda in Essig aufgelöst und nach und nach 3 Pfund feines Mehl dazu. Aus der gut gemischten Masse rollt man mit Mehl bestaubten Händen kleine Bälle, die man etwas platt drückt und in gut ausgestrichenen Pfannen bei guter Hitze gar bäckt.

**Weiche Pfeffernüsse.** — 2 Tassen Butter oder Schmalz rührt man mit 2 Tassen Zucker 10 Minuten. Dann kommt daran ½ Pfund fein gehackte Mandeln, ½ Pfund fein gehackte Butternüsse, in einem Mörser fein gestoßen, 1 Teelöffel Muskatblüte, 1 Teelöffel pulverisiertes Anis, 1 Teelöffel voll Allspice und 1 Teelöffel voll Nelkengewürz, die geriebene Schale ½ Zitrone siebt man mit 1½ Pfund gut durchgerührt. ¼ Pfund Schokolade wird gerieben, ½ Pfund gehackte Mandeln, ¼ Pf. Zitronat, 1 Teelöffel voll Natron, sowie Saft u. Schale 1 Zitrone, 2 ganze Eier und 1 Eßlöffel gestoßener Zimt nebst 6 gepulverten Nelken und Gewürzkörnern werden dazu gegeben. Der Pfefferkuchenteig braucht nicht zu stehen. Im Gegenteil, man knetet ihn noch warm recht gut aus, wobei man allmählich noch ¾ Pfund Mehl hinzunimmt. Dann wird der Teig 1-5 Zoll dick ausgerollt, und mit kleinen Formen (Tiere und Herzen) ausgestochen und auf ein gut gewachstes Blech gelegt. Die Kuchen können so ruhig 1 bis 2 Tage stehen, wenn man das Backen nicht gleich dahinter vornehmen will. Nach dem Backen können die kleinen Kuchen mit einem weißen Zuckerguß überzogen werden.

**Honig „Drop Cakes".** — ¾ Tasse Honig, ¼ Tasse Butter, ½ Teelöffel Zimt, ⅛ Teelöffel Nelken, 1 Ei, 1½—2 Tassen Mehl, ½ Teelöffel Soda, 2 Eßlöffel Wasser, 1 Tasse in kleine Stücke zerschnittene Rosinen, ¼ Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Backpulver. Honig und Butter werden erhitzt, bis letztere schmilzt. Während die Mischung noch warm ist, setzt man das Gewürz zu. Nachdem sie erkaltet ist, fügt man einen Teil des Mehls hinzu, das gut geschlagene Ei, das in Wasser aufgelöste Soda und die Rosinen. Man fügt noch hinreichend mehr Mehl hinzu, um einen Teig herzustellen, der seine Fasson behält. Man tropfe löffelweise auf gebuttertes Blech und backe in einem mäßigen Ofen.

**Honigkuchen.** — ½ Pfund Honig setzt man mit 1 Tasse Zucker über Feuer und läßt ihn acht Minuten kochen, dazu fügt man 1 Tasse in feine Stifte geschnittene Mandeln, 1 Unze fein geschnittenes Zitronat, ⅛ Teelöffel geriebene Muskatnuß, 2 Tassen Mehl. Den gut vermischten Teig knetet man durch und läßt ihn dann eine Woche an kühlem Ort stehen. Hierauf wird er ½ Zoll dick ausgerollt und in flacher, mit Butter bestrichener Pfanne in sehr heißem Ofen gebacken. Den Kuchen schneidet man in Streifen, 2 Zoll groß, und bestreicht mit dem folgenden Zuckerguß: 1 Tasse Confectionery Zucker rührt man 2 Minuten mit 1 Eßlöffel Zitronensaft und 1 Eßlöffel warmem Wasser.

**Echt braune Nürnberger Lebkuchen.** — Eine beliebige Quantität Honig oder Sirup siedet man solange, bis er wie Perlen vom Löffel fällt, gießt ihn dann sogleich aus, läßt ihn etwas abkühlen und mischt soviel Weizenmehl hinzu, daß man einen festen Teig erhält. Diesen läßt man wochenlang liegen oder wenigstens 8 bis 14 Tage. Zehn Pfund von diesem Teig vermischt man darnach mit 2 gehäuften Eßlöffeln Backsoda (im Wasser aufgelöst), 1 gehäuften Eßlöffel voll Zimt, 2 Teelöffel gemahlenen Nelken mit ebensoviel Anissamen, 1 Teelöffel Kardamon mit der fein gehackten Schale von 2 Zitronen, ¾ Pfund gehackten, süßen Mandeln, ¼ Pfund Zitronat und bearbeitet den Teig solange, bis er ganz weich und schmiegsam wird, so daß man ihn bequem ausrollen kann. Diese Arbeit erfordert Kräfte. Mit dem Gewürz kann man beliebig verfahren, kann hinzunehmen oder weglassen. Man rollt von dem Teige flache Kuchen von beliebiger Form und Größe aus, die man nachher mit weißem Zuckerguß überzieht. — Das aufgelöste Backsoda gibt man nach und nach in die Teigmasse hinein, damit diese nicht durch das Hinzugießen der Flüssigkeit unangenehm „quatschig" wird. Wenn man will, drückt man jedem Lebkuchen in der Mitte eine halbierte Mandel auf ehe man die Kuchen backt.

**Einfache gute, braune Lebkuchen.** — 1 Pfund Honig wird aufgekocht, in gleicher Weise ein Pfund brauner Sirup. Nun schüttet man alles in eine große Schüssel oder einen Backtrog, gibt noch ½ 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 3 Unzen gewürfeltes Zitronat oder Orangeat unter die Masse und verknetet den Teig mit soviel Mehl, als er annimmt, das sind ungefähr 3½ Pfund, mit 3 Teelöffel Backpulver. Das Gelingen des Kuchens hängt von einem kräftigen Durcharbeiten des Teiges ab. Der fertigen Teig läßt man einen Tag ruhen. Er wird bleistiftartig 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.

**Weihnachtsstollen.** — Dieses öfters zur Weihnachtszeit an dieser Stelle erschienene, von mir schon oft ausprobierte Rezept zu Weihnachtsstollen lasse ich in diesem Jahre wiederum erscheinen, da es manchen Leserinnen verloren gegangen ist und einige neue, noch unerfahrene Leserinnen um ein gutes Stollenrezept anfragen. In diesem Rezept sind alle Maße genau angegeben bis auf das Mehl. Der Teig sollte nicht ganz so steif wie Brotteig sein, doch so, daß er nicht mehr an den Fingern klebt und daß Stellen daraus geformt werden können. — Zutaten: 2 Pfund Butter oder 1 Pfund Margarine und 1 Pfund Butter oder 1½ Pfund Butter und ½ Pfund Gänsefett, ungefähr 6 Pfund Mehl, 10 Stücke Hefe, 2 Tassen Zucker, 1½ Quart Milch, 1½ Pfund Rosinen, halb große und halb kleine oder auch nur kleine, ein Paket Korinthen oder anstatt dessen mehr Rosinen, ½ Pfund fein geschnittenes Zitronat, ½ Pfund abgezogene und in Stifte geschnittene Mandeln, ½ Unze Rosenwasser, etwas (ungefähr ½ Teelöffel) frisch gestoßenes Kardemon, die abgeriebene Schale einer großen Zitrone, ¼ Stange geriebene Vanille. Die Hefe läßt man mit 1 Tasse lauwarmer Milch, einigen Löffeln Zucker und genügend gesiebtem Mehl, um einen weichen Teig zu geben, aufgehen. Dann erwärmt man die übrige Milch, gibt diese nach und nach mit dem Mehl abwechselnd zu dem Vorteig. Wenn der Teig noch heiß ist kommt die geschmolzene aber nicht heiße Butter hinein, sowie Mandeln, Kardemon, Vanille, Zitronenschale und Rosenwasser. Wenn der Teig beinahe steif ist, gibt man die Rosinen hinein. Man knetet den Teig gut durch, läßt ihn in einer großen Schüssel gut aufgehen, formt ihn in Laibe und läßt diese wiederum in eingefettete Pfannen aufgehen. Man backt die Stollen bei mäßiger Hitze gar. Wenn sie aus dem Ofen kommen, pinselt man geschmolzene Butter darüber, stäubt Puderzucker darauf, streut nach Belieben gehackte Mandeln darauf und gibt die Stollen nach dem Erkalten in ein altes Tischtuch und verwahrt sie an einem kühlen Ort.


**Ratschläge der Doktoren, wie Gesundheit zu erhalten.**

Führende Gesundheitsauthoritäten geben den Rat, den Körper auf die Wintermonate vorzubereiten. „Ein schwacher Körper oder eine Schwächung der Lebenskräfte sind Vorboten von Erkältungen, Rheumatismus und anderer Krankheiten". Der beste Rat ist: Reservekräfte zu sammeln.

Der Körper verbraucht mehr Lebenskräfte in den kälteren Monaten, um Ansteckungen zu vermeiden. Personen, welche vermeiden, ihre Lebenskräfte zu stärken, sind gewöhnlich diejenigen, welche sich gleich eine leichte und gefährliche Krankheit zuziehen. Dies ist eine Warnung, die besonders beachtet werden sollte, umsomehr, da das Geld heute so knapp ist.

Eine der besten und charakteristischen Kräftezuführer ist Nuga-Tone. Diese Medizin hat seit 45 Jahren wunderbare Arbeit geleistet und Millionen Männer und Frauen verdanken dieser Arznei ihre gute Gesundheit. Es ist sehr gut, auch die anderen Anzeigen über Nuga-Tone, welche manchmal an anderer Stelle in diesem Blatte erscheinen, zu lesen, um den unschätzbaren Wert dieser Arznei kennen zu lernen.



**Robin Hood FLOUR**

**Brot aus Robin Hood Mehl ist Ihre billigste Nahrung.**


## Strohwitwen werden ungeduldig.

Zweihundert Frauen, die im Auslande heirateten, ihre Männer aber nicht mit in Onkel Sam's Land einführen durften, wollen sich beim amerikanischen Kongreß beschweren. Sie behaupten, die betreffenden amerikanischen Konsulate, die den Männern von amerikanischen Frauen kein Vorzugsvisum zur Einreise in die Vereinigten Staaten geben, gehen über die Absicht der vom Präsidenten Hoover am 9. September 1931 erlassenen Order zwecks Einschränkung der Einwanderung hinaus.

Die Strohwitwen schlossen sich nun in der „The Citizens' Wives Organization" mit dem Hauptquartier im Zimmer 109, No. 425 Lafayette Str., New York, zusammen, um ihre Anliegen besser verfechten zu können. Obwohl die Frauen gute Stellungen besitzen und sich selbst ernähren können und obwohl sie Bankdepositen in einer solchen Höhe vorzeigen können, daß der Lebensunterhalt auch des gewünschten Mannes mindestens für die nächsten fünf Jahre gesichert erscheint, werden ihren Bitten die Einreihungen in die Vorzugsquoten nach den Angaben der Organisation verweigert.


**Magengase.**

„Ich habe lange an Magengasen und Hartleibigkeit gelitten," schreibt Frau G. Dimlich aus Andover, Mass. „Nach den Mahlzeiten fühlte ich einen Druck auf meinem Magen und nachts schlief ich unruhig. Nach Gebrauch von Forni's Alpenkräuter fand ich große Erleichterung und war bald wieder vollständig wohl." Diese heilsame Kräutermedizin ist wegen ihrer vorzüglichen Wirkung, auf den Verdauungs- und Ausscheidungsprozeß berühmt geworden; sie kann Kindern und schwächlichen Personen unbesorgt gegeben werden. Wegen näherer Auskunft schreibe man an Dr. Peter Fahrney & Sons Co., 2501 Washington Blvd., Chicago, Ill.

Zollfrei geliefert in Canada.

**Geschenke**

welche erfreuen, zu Preisen, die Ihnen zusagen.

**Armbanduhren zu $15.00.**

Ausgezeichnete Uhren, 15 Steine, weißes oder grünes Gehäuse, extra spezieller Preis ..... **$15**

**Manschettenknöpfe $4.50**
Weiß oder Grüngold. Feinste Muster.

**Kravattennadeln $1.50** bis zu **$5.00**

**Frisiersatz für Herren $350 bis $15.00**

**Halsschmuck für Damen $1.50 bis $6.00**

**Diamantenringe für Damen $25 bis $100**
„New Mountings" Hochzeitsringe dazu passend.

**Bürste, Kamm und Spiegel für Damen. $5.00 bis $25.00**

**ENGLAND'S JEWELLRY STORE LTD.**

1776 Hamilton St., Regina, Sask.



**Der Courierkalender für 1932 ist erschienen!**

Der Deutsch-Canadische Hausfreund, der Courierkalender für 1932, ist erschienen und kann jetzt von uns bezogen werden. Wer sein Courier-Abonnement in Ordnung bringt **und $2.00 für ein weiteres Jahr vorausbezahlt, erhält ihn auf Wunsch als Prämie umsonst und portofrei.** Er ist ein passendes und schönes Weihnachtsgeschenk für alle treuen und eifrigen Courierleser. Wer sonst den Kalender bestellen will, kann ihn gegen Einsendung von 50 Cents erhalten. Für diesen Preis senden wir den Kalender auch an andere Adressen in Canada, den Vereinigten Staaten oder in Europa. Wer also seinen Lieben eine Weihnachtsfreude bereiten will, kann ihnen durch uns den Courierkalender zuschicken lassen. Das höhere Auslandsporto tragen wir selbst.

Der Courierkalender bietet in buntester Abwechslung

**alles, was das Herz begehrt:**

ein genaues Kalendarium, „Die Löwenmedizin", eine drollige Geschichte aus dem Heimstättenleben von W. S. Schulte, ernste und heitere Erzählungen, eine längere Abhandlung „Aus der Geschichte der Wolgadeutschen" von H. Trelle, Abenteuergeschichten aus fernen Ländern, das Banater Schwabenlied, eine Beilage „Deutsche Frauen" mit nützlichen Winken und Küchenrezepten, ein Beilage „Für unsere deutschen Farmer", eine Beilage „Unser Hausarzt", die stets sehr beliebte „Witzkiste" des Kalenderonkels" mit einer reichen Fülle von ausgewähltem Humor, fesselnde Bilder aus Canada, Deutschland und England, Artikel über das Auslanddeutschtum, zahlreiche Gedichte usw.

Wir empfehlen Ihnen, **den neuen Courierkalender sofort zu bestellen,** damit Sie ihn bestimmt bis Neujahr haben. Schreiben Sie, bitte, an:

**Der Courier**
**1835 Halifax St., Regina, Sask.**