Für unsere Farmer

Das Mästen und Schlachten des Geflügels

Sobald die Hühner drei Jahre alt geworden sind, sollten sie abgeschafft werden, und das sollte während der Sommermonate geschehen, wenn die Eier einen niedrigen Preis bringen. Ihren Platz können dann die aus den Frühbruten stammenden jungen Hühner einnehmen, und diese sind es, die fleißig legen, wenn die Eierpreise hoch sind.

Ehe die Hühner geschlachtet werden, sollten dieselben 14 Tage lang gemästet werden. Ein gutes Mastfutter kann man aus 4½ Pfund Maismehl, 4 Pfund Nachmehl, ½ Pfund Baumwollsamenmehl und 1 Pfund Fleischmehl zusammenstellen. Das Ganze wird trocken mit einander vermischt, worauf man 1 Pfund dieser Mischung mit 2 Pfund oder 2 Quart Buttermilch verrührt. Von diesem Weichfutter setzt man den Hühnern nur so viel vor, als sie in 20 Minuten rein auffressen können. Man lasse kein Futter vor ihnen liegen, an dem sie herumpicken können, da sie sonst desselben bald überdrüssig werden. Auch darf man ihnen im Anfang nicht zu viel von diesem Futter verabreichen, da sie sich sonst daran überfressen und dadurch den Appetit verderben. Beides würde aber die Mast stark beeinträchtigen.

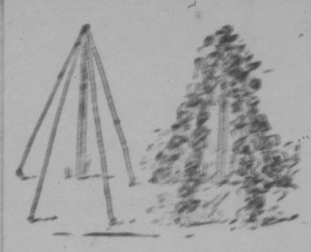
Die gemästeten Hühner werden hierauf geschlachtet und trocken gerupft, da für solche in den meisten Märkten ein besserer Preis bezahlt wird als für abgebrühte. Hierbei geht man wie folgt zuwerke. Aus einer starken Schnur macht man eine 6 Zoll lange Schlinge, die man um die Beine des Huhnes legt, worauf man dasselbe an einem Nagel, den man in die Wand oder in einen Pfosten getrieben hat, mit dem Kopfe nach unten aufhängt. Die Flügel werden auf dem Rücken festgebunden. Zum Schlachten verwendet man ein scharfes Messer mit dünner Klinge. Man verschaffe sich auch eine Tomatokanne, in die man am oberen Ende in gleicher Entfernung drei Löcher schlägt, in welche man Schnüre zieht, die oben so mit einander verknüpft werden, daß jede etwa 5 Zoll lang ist. In dem Knoten befestigt man dann einen scharfen Haken. Beim Schlachten erfaßt man den Kopf des Huhnes an dem knochigen Teile, öffnet ihm den Schnabel und durchschneidet mit der Spitze des Messers die Ader, welche man an der rechten Seite hinten am Gaumen sehen kann, wo der Schädelknochen aufhört. Sobald man die Ader durchschnitten hat, treibt man die Spitze des Messers durch die Spalte im Gaumen in das Gehirn des Huhnes und dreht sie nach allen Seiten, damit das Gehirn vollständig zerstört wird. Ist dies richtig getan, so wird ein eigenartiges Zittern durch den Körper des Huhnes gehen. In die hergerichtete Kanne legt man einen 1 Pfund schweren Stein und befestigt den Haken im Unterschnabel, um das Blut in der Kanne aufzufangen, worauf man sofort mit dem Rupfen beginnt, das schnell vonstatten geht, wenn das Huhn richtig geschlachtet wurde. Zuerst entfernt man mit einem Rucke und einer leichten Drehung die langen Schwingen und Schwanzfedern; hierauf kommen die Federn an der Brust, an den Schenkeln, am Rücken und zuletzt die kleinen Flügel- und Schwanzfedern an die Reihe. Vorsichtig muß man auch sein, daß man mit dem Körper des Huhnes nirgends anstoßt, wenn man dasselbe zum Schlachten herrichtet, da das Fleisch leicht gequetscht wird, wodurch blaue Flecke auf der Haut entstehen, welche dem hergerichteten Tiere ein unansehnliches Aussehen verleihen. Alte Hühner sollten niemals abgebrüht, sondern stets trocken gerupft werden.

Um Gänse zu schlachten, hängt man dieselben ebenfalls an den Beinen derart auf, daß sich der Kopf etwa 3 Fuß über der Erde befindet. Den Körper umwickelt man mit einem Stück Zeug, damit die Gänse nicht mit den Flügeln um sich schlagen können, oder man bindet ihnen dieselben auf dem Rücken fest. Nun beräubert man die Gans durch einen Schlag auf den Kopf mit einem kurzen, starken Knüppel, worauf man sie in der gleichen Weise schlachtet wie die Hühner, damit sie gut ausblaten. Sie sollten dann sofort gerupft werden.

Truthühner können in der gleichen Weise geschlachtet werden wie die Gänse, und man rupft sie trocken wie die Hühner. Von großer Wichtigkeit ist ferner, daß alles Geflügel vor dem Verpacken gründlich abgekühlt wird, da es sonst auf dem Transport verdirbt.

Selbstgemachtes Trockengestell.

Die nachstehende Abbildung zeigt uns ein selbstgemachtes Trockengestell für Mondamin-Kanne, das fest und stark genug ist, um selbst einem heftigen Winde standzuhalten und das verschiedene Male gebraucht werden kann. Im Herbst, wenn es seine Aufgabe erfüllt hat, werden einfach die Pflöcke aus der Erde gezogen, die

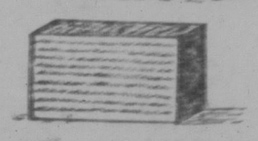


Drähte aus den Haken an der Spitze des Mittelständers gelöst und mit den verpackten Marken auf einen Haufen gelegt, um das Gerüst abzubrennen. Diese Art von Trockengestell kann für irgendwelche Markenerzeugnisse, sowohl Gemüse wie Blumen, verwendet werden. Besser als gleicher Draht ist Stacheldraht, weil an diesem sich die Pflanzen besser festranken. Natürlich kann man auch statt des Drahtes starken Bindfaden benutzen, doch muß dieser jedes Jahr erneuert werden.

* * *

Gemüsesaat mit der Packpost.

Daß Eier mit Erfolg, d. h. ohne nennenswerten Verlust, mit der Packetpost versandt werden können, ist durch umfangreiche Versuche zur Zufriedenheit des Postdepartements nachgewiesen worden. Die Versuche erstreckten sich über eine Anzahl von Monaten, und es zeigte sich, daß nur etwa 2½ Prozent der versandten Eier gebrochen, und nur 2½ Prozent vollständig unbrauchbar geworden waren. Es ist selbstverständlich unumgänglich nötig, daß die Eier richtig und sicher verpackt werden. Dies nimmt etwas Zeit und Erfahrung und verursacht einige Ausgaben, und es ist daher ratsam, nur Eier bester Qualität per Post zu verschicken, da sich der Versandt



Behälter für ein Dutzend Eier.

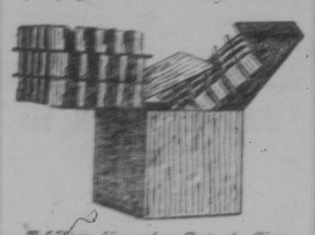
sonst nicht bezahlt. Als erstes Erfordernis ist demnach eine Untersuchung der Eier auf ihre Frische zu nennen, was mittelst eines aus Lampe und Pappschachtel mit rundem Loch bestehenden einfachen Durchleuchtungs-Apparats geschieht.

Wenn möglich, sollten nur nahezu frischeste Eier zum Versandt kommen, da erfahrungsgemäß im warmen Wetter frische verderben. Die letzteren selbst man daher sicher zum eigenen Gebrauch verwenden oder sie auf andere Weise als durch Versandt mit der Packetpost zu verschlagen suchen. Dasselbe gilt von beschmutzten Eiern. Man bürste Eier, wenn man sie als erstklassig verkaufen will, niemals waschen, weil sie dadurch einen leimartigen Ueberzug, der die Poren gegen das Eindringen von schädigenden Stoffen schützt, verlieren.

Nach einer gewissenhaften Ausscheidung aller minderwertigen Eier sollten die zurückbleibenden sorgfältig in einem Behälter aus gewellter Pappe, Holz oder anderem passenden Material verpackt werden. Die Regeln des Postamtes schreiben vor, daß diese Behälter mit einer Umhüllung versehen sein sollen, die irgend welchen Ausfluß verhindert und die Beschädigung anderer Postsachen verhütet. Beim Versandt nach einem Orte, der außerhalb des Terrains des Postamtes, auf welchem sie aufgegeben werden, liegt, besteht noch die weitere Vorschrift, daß jedes Ei besonders in Holzwolle, Watte, Seidenpapier usw. eingewickelt sein muß. Jedes Packet muß mit der Aufschrift „Eier" (Eggs) versehen sein.

Was nun die zum Versandt benutzten Behälter angetrifft, so sind deren bereits vielerlei Arten auf dem Markt, von denen wir ein paar Proben im Bilde wiedergeben. Die erste Abbildung zeigt einen Behälter aus gewellter Pappe, für zwei Dutzend Eier bestimmt, den oberen geöffnet, den unteren geschlossen. Die beiden inneren Stücke werden um die Scheidewände für die einzelnen Eier herumgefaltet und alsdann in die äußere Schachtel geschoben. Beim Einlegen der Eier wird der Behälter nicht ganz auseinander genommen, sondern nur an der passenden Stelle geöffnet.

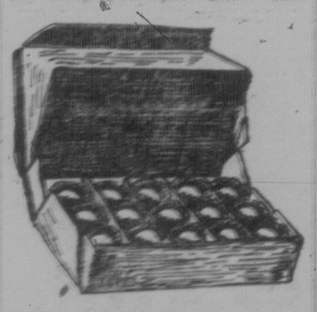
Der in der zweiten Abbildung dargestellte Behälter, ebenfalls aus starker, auf vier Seiten geschlitzter gewellter Pappe, faßt zehn Dutzend Eier, die in vier Lagen von je 30 verpackt werden. Das dritte Bild zeigt eine Versandtschachtel aus Spanholz, mit innerem Deckel aus



Behälter für zehn Dutzend Eier.

gewellter Pappe und mit Scheidewänden aus demselben Material. Jedes Ei hat eine becherartige Umhüllung aus einfach geschlitzter Wellpappe. Der innere Pappdeckel ist in die Höhe gehoben, um die Eier zu zeigen. Für Sendung von 20 Pfund und mehr sind Behälter aus stärkerem Material (Metall oder Holz) vorgeschrieben.

Beim Packen der Eier ist es empfehlenswert, sie so weit wie möglich nach der Größe und Farbe zu sortieren. Die Behälter können mehrmals gebraucht, doch sollten solche, die durch zerbrochene Eier stark



Behälter aus Spanholz mit Eierbechern.

beschmutzt sind, durch neue ersetzt werden. Eine saubere Verpackung und gleichmäßiges, glattes Falten des Umschlagpapiers trägt viel zur Zufriedenstellung des Kunden bei. Je größer der Produzent die einzelnen Sendungen machen kann, desto billiger kann er die Eier verkaufen. Innerhalb der ersten und zweiten Zone des Packetpostdienstes beträgt das Porto 5 Cents für das erste und nur 1 Cent für jedes weitere Pfund. Gewöhnliche Eier wiegen etwa 1½ Pfund per Dutzend, sodaß einschließlich des Behälters ein Packet von 1 Dutzend Eiern zwischen 2 und 3 Pfund wiegen würde. Das Porto dafür würde 7 Cents betragen. Fügt man ein weiteres Dutzend Eier hinzu, so ist nur ein Porto von 9 Cents zu zahlen, sodaß das Porto für ein Dutzend nur 4½, anstatt 7 Cents beträgt. Zu dem Porte müssen noch die Kosten des Behälters und des Einpackens gerechnet werden. Diese kann man für 2 Dutzend Eier auf 8 Cents schätzen, was mit dem Porto (zu 9 Cents), also 17 Cents, oder 8½ Cents per Dutzend, ergeben würde. Beim Verschicken in 10 Dutzend-Behältern kann man die Versandkosten sehr wohl auf 4.7 Cents per Dutzend reduzieren, und wenn man den Behälter mehrere Male gebraucht, stellt sich die Sache noch billiger. Behälter von größerem Kaliber halten ganz gut einen zwei- bis vierfachen, kleinere einen drei- bis fünffachen Versandt aus, sodaß es sich bezahlt, sich die Behälter von Zeit zu Zeit zurückschicken zu lassen.

Obwohl es noch obigem im allgemeinen vorteilhafter ist, die Eier in größeren Quantitäten zu versenden, so muß man andererseits die häufigen und oft bedeutenden Preisschwankungen berücksichtigen. Es ist in Zeiten, wo die Eier rar sind, nicht ratsam, den ganzen Vorrat an einen Kunden zu senden und andere zu vernachlässigen, noch kann man in Zeiten, wo es einen reichlichen Vorrat gibt, erwarten, diesen vollständig an die regelmäßigen Kunden abzusetzen. Ein Handel mit Eiern bekommenden eine ziemliche Kenntnis im Eiergeschäft ein, und um in der Zeit alle gewonnenen Eier zu Gelde machen zu können, sollte man sich für den Eigengebrauch einen geeigneten Vorrat im Frühjahr einlegen, wo die Eier reichlich sind. Man packe die Eier in Salzkrüchen oder ähnliche Gefäße, und gieße darüber eine Lösung von 1 Teil Wasserglas (in jener Ausstellung zu haben) und 10 Teilen Wasser. So aufbewahrte Eier sind so gut wie frische, doch brechen zuweilen beim Kochen die Schalen.

Der einzige Einwurf gegen den Versandt von Eiern mit der Packetpost kann sich auf den Umstand von Zeit und Mühe stützen, der das Einpacken kostet; doch wird dieser jetzigen durch die besseren Preise aufgewogen, die man für absolut frische Eier erhalten kann.

Kauft Eure Pflugscharen jetzt!

Preise F.O.B. Saskatoon:
13-zöllig $3.60; 15-zöllig $3.80; 16-zöll. $3.90; 18-zöllig $4.40; 20-zöllig $5.40. Schmale Maschinenschare für $3.50 bis $5.25.

Vom 3. Juli bis zum 31. August bin ich in der Lage, Bestellungen für Binder-Schneidwerk und Bindermesser entgegenzunehmen. Ich werde den Kunden Zeit und Geld sparen. Bei Bestellungen bitte bestimmt, deutlich anzugeben, welches Die betreffen, um der Mühung zu vermeiden.

W. LANDA CARRIAGE WORKS
Saskatoon, Sask.

Achtung! Farmer! Achtung!

Kauft Eure Waren in

Odessa oder Vibank

Bei der alten deutschen Firma:

HUCK & KLECKNER

Wir laden alle Farmer von der Odessa- und Vibank-Umgegend ein, unsere Läden in Odessa und Vibank zu besuchen und unsere Waren und Preise zu prüfen. Wir können nur allem dienen und versichern Sie der besten Ware sowie der mäßigsten Preise. Unsere Bedienung ist Deutsch, höflich und zuvorkommend.

Ihre besondere Aufmerksamkeit lenken wir auf ein großes Lager von P. P. Drucklettunen, Schuhen und Stiefeln, Hüten, Herrenanzügen, Mädchenkleidern, Sommermäntelchen für Herren und Damen, und bitten Sie, auch unserer Spezialtuchen-Abteilung, die sehr vollständig und stets frische Waren auf Lager hat. Ihre gefällige Beachtung zu schenken.

In jedem unserer Geschäfte haben wir auch Formalin und Blaustein.

In unserem Laden zu Vibank haben wir auch ein großes Lager von Möbeln und Pferdegeschirren.

Für Farmprodukte bezahlen wir die höchsten Preise.

Für unsere Hausfrau

Viel Kinder, viel Segen

Früchte der mütterlichen Selbstverleugnung und Opferfreude

„Mein Sohn hat sich verlobt", sagte mir vor einiger Zeit ein Herr, „seine Braut hat acht Schwestern und vier Brüder." „Da kann man sicherlich gratulieren," erwiderte ich. „Denn aus einer kinderreichen Familie kommen die tüchtigsten und besten Menschen." Ich zog Vergleiche mit einem heranwachsenden einzigen Knaben, der mir einst sagte: „Wenn ich einmal groß bin und heirate, will ich viele Kinder haben, meine Kinder sollen nicht ein so trauriges und einsames Leben führen wie ich." Viele Frauen von heute bereiten sich für ihre soziale Gleichwertigkeit mit dem Manne auf die Leiden und Mühen der Mutterschaft. Das seien nicht geringere Opfer für die Gesellschaft, als die Gefahren des Kriegsdienstes. Das ist vollkommen wahr, wenn man an die echte deutsche Mutter denken mit einer zahlreichen Kinderschaar um sich herum. Es trifft aber nicht zu bei den modernen Frauen, die aus Weltlust und falschem Freiheitsdrang feige vor den Opfern der Mutterschaft zurückweichen. Die Opfer finden im allgemeinen im Familienleben selbst ihren beglückenden Lohn. Kinderreichtum ist nach der Volkskweisheit Kindersegen. In ihm strömt eine Quelle vollkraftiger Lebensmusik für das Haus, ein Jungbrunnen edler Kultur für Volk und Menschheit. Wo Vater und Mutter im Grunde eine Last erblicken, da vermögen die auch die wenigen Kinder nicht so tief und so stark zu lieben wie andere Eltern, die im Kinde ein Pfand gegenseitiger Liebe und ein Geschenk von Gott schauen. Wo gibt es eine Pflanze einer großen Schaar von Kindern, die auch nur eines missen müßte? Das Menschenherz ist nun einmal so angelegt, daß es immer größerer Liebesbeweise fähig wird, je mehr es zur Hingabe angeregt und herausgefordert wird. Jedes neue Kind wird zu einer neuen Entdeckung strömender Lebensenergie. In der Erziehungsarbeit strömen nur den gesteigerten Ansprüchen auch neue belebende Kräfte herbei.

Nicht zu engherzig mögen die Eltern auf Wahrung des Erbes und aus materielles Wohlsein rücken. „Ich möchte nicht, daß meine zwei Kinder noch Geschwister bekommen," sagte einst ein Vater zu mir. „Es wird den beiden sonst zu viel entgehen." Er bedachte meist nicht, was einer andererseits durch Geschwister zugebracht wird. Wo die Eltern nicht allzu besorgt das Sonnchen und Töchterchen bewachen, da kann sich die ganze Erziehung auf dem Prinzip der Kraftentwicklung, der Anregung zur Arbeit, der Teilung der Arbeit aufbauen. Die Kinder selbst erziehen sich gegenseitig. Die jungen lernen von den älteren, die verschiedenen Talente und Charaktere ergänzen sich. Das ganze Familienleben gewinnt an Reichtum und Fruchtbarkeit. Im Ernst und im Spiel, in Gesundheit und Krankheit, in dem Ergreifen verschiedener Berufswege bietet sich schon früh Gelegenheit, das Leben von den verschiedensten Seiten kennen zu lernen. Da gibt es eine natürliche und einwandfreie Koedukation, besonders wenn die Familien sich zu Verwandtschaften ergänzen, die treu zusammenhalten.

Die Eltern, welche dem Vaterlande die Krieger, der Gemeinde die Bürger und Bürgerinnen erziehen, haben dann auch Anspruch auf weitere Rücksichtnahme. Die Steuergesetzgebung dürfte Ermäßigungen je nach der Kinderzahl eintreten lassen, die Arbeitgeber dürften hiernach den Lohn bemessen. Vielfach glaubt man allerdings, gesellschaftliche Pflichten zu haben, die nur in der Einbildung bestehen. Es braucht nicht jeder Einladungen ergehen zu lassen, kostspielige Diners und Gesellschaften zu geben und aus diesem Grunde zu glauben, die Kinderzahl müsse beschränkt werden. Die Lebensweise sei einfacher, die Kinderzahl reicher, das ist das richtige. Hochschätzung, nicht Herabsetzung haben Familien mit vielen Kindern zu beanspruchen. „Ich bewundere immer den Mut", sagte kürzlich eine Dame, „der dazu gehört, Mutter vieler Kinder zu sein, weniger der Lasten und Mühen wegen, als vielmehr den Mut, sich von der Familie, der Verwandtschaft und Freundschaft so und so oft durchhecheln zu lassen; „die Aermste", „schon wieder" und ähnliche Redensarten über sich ergehen zu lassen." Nicht bemitleiden, sondern beneiden muß eine Mutter mit vielen Kindern werden. Man komme ihr stets mit Liebe entgegen und biete ihr Dienste an, wenn es angängig ist.

Selbstverleugnung und Opferfreude ist ein bedeutsames Element der geistigen Kultur. Die Würde der Mutter hat immer etwas vom Kreuze, aber auch den Segen des Kreuzes.

Es gibt dies der Ehe einen gewaltigen Ernst, aber dieser läutert und vertieft die sinnliche Liebe zur geistigen Liebesgesinnung und gibt den Eheleuten Sammlung und Ruhe, die allem Wankelmut heilsam entgegenwirkt.

Gute Rezepte.

Empfehlenswert zum Bereiten schmackhafter Gerichte und Speisen.

Chokolademnüsse

Ein Eiweiß mit etwas Vanille, Zucker und Rum und abgeriebener Zitrone vermischt, schlägt man recht stammig, doch nicht zu Schnee, gibt Haselnußkerne hinein, läßt sie auf einem Sieb abtropfen, wendet sie in geriebener Chokolade und läßt sie an der Luft trocknen. Statt Chokolade kann man zur Abwechslung auch Streuzucker verwenden.

* * *

Fleisch-Salat

Rindfleischreste werden in Würfel, dazu ein paar saure Gurken in Scheiben geschnitten, einige Zwiebeln hineingehackt, ein paar gekochte Kartoffeln in Scheiben oder Würfeln darunter gemischt. Darüber gibt man eine Sauce, hergestellt aus Fleischbrühe, Essig, Oel, Pfeffer und Salz. Der Salat ist einige Stunden vor dem Servieren zuzubereiten und an einem kühlen Orte bedeckt zu halten.

* * *

Pilzsauce

Man kocht die Pilze in wenig Wasser ab und drückt, ehe sie gut sind, eine Zitrone an die Brühe. Fein gehackte Zwiebeln werden in Butter gelb gedünstet, mit dieser eine helle Mehlschwitze gemacht und die Brühe mit etwas Bouillon aufgegossen. Man gibt die feingehackten Pilze dazu und läßt alles gut durchkochen. Man würzt mit einem halben Glas Weißwein ab. Von getrockneten Champignons macht man eine ähnliche Sauce. Sind sie recht weich gekocht, so rührt man einen Eßlöffel Mehl in eine halbe Tasse Sahne und läßt dies zusammen mit der Pilzbrühe dick werden. Die gehackten Pilze gibt man dazu. Schmeckt vorzüglich zu Reis, Makkaroni, Mehlklößchen oder Buchweizengrütze.

* * *

Käsenudeln

Ein gedrücktes halbes Pint Quark verreibt man, so daß keine Klümpchen darin bleiben, mischt ein großes Wasserglas voll geriebener, durchgesiebter Semmelkrume, zwei Eßlöffel zerlassener Butter oder anderes Fett, einen Löffel Zucker, eine Prise Salz und zwei bis drei Eier dazu. Wenn alles gut verrührt ist, mengt man eine handvoll Korinthen bei und formt mit bemehlter Hand kleine Würstchen. Sollten sie nicht gut zusammenhalten, so wirkt man eine Kleinigkeit Mehl darunter. Sie werden in leichtem Salzwasser gekocht, mit dem Schaumlöffel vorsichtig herausgenommen und mit in Butter gebräunter Semmelkrume bestreut. Es muß reichlich Kochwasser sein, da sie ziemlich aufgehen. Der Topf muß während des Kochens zugedeckt bleiben.

Radikalheilung 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, Blödigkeit, Erröthen, Zittern, Herzklopfen, Brustbeklemmung, Aengstlichkeit und Trübsinn — erfahren aus dem „Jugendfreund", wie alle Folgen jugendlicher Verirrungen gründlich in kürzester Zeit u. Strikturen, Samenfluß, Phimosis, Krampfader- und Wasserbruch nach einer völlig neuen Methode auf einen Schlag geheilt werden.

Dieses interessante und lehrreiche Buch (neueste Auflage), welches von Jung und Alt, Mann und Frau gelesen werden sollte, wird gegen Einsendung von 25 Cents in Briefmarken versandt von der

Deutschen Privat-Klinik, 137 East 27. Str., New York, N.Y.

Bei Einkäufen erwähnt den Courier.

Haben Farmer von den Ratschlägen Nutzen gehabt, die ihnen McBean Bros. im letzten Jahre über Marktverhältnisse gegeben haben

Waren diese Ratschläge für Farmer von Nutzen während der letzten fünf Jahre? Dann, Farmer, weshalb schickt Ihr nicht jede Waggonladung Getreide, die Ihr zu verkaufen habt, zu McBean Bros., damit sie Euer Getreide auf Kommission handhaben und für Euch den vollen Wert des Getreides verschaffen sollen. Es ist nicht mehr als recht und billig, daß Ihr eine Firma, die Euch das ganze Jahr hindurch Ratschläge über die Marktverhältnisse der Welt erteilt, auch unterstützt und ihr wenigstens Euer Geschäft zukommen laßt. Alles, was diese Firma verlangt, ist die reguläre Kommission, die Ihr auch anderswo bezahlen müßt. Denken Sie über diese Sache nach und sehen Sie zu, was sich in diesem Sommer tun läßt.

Senden Sie Ihr Getreide nach Fort William oder Port Arthur, benachrichtigen Sie McBean Bros., Winnipeg, Man., und wir werden die Gradierung Ihres Getreides nachprüfen. Wir geben große Vorschüsse auf Waggonladungen von Getreide.

Schreiben Sie zu irgend einer Zeit wegen Marktinformationen.

McBEAN BROS.

17. Mai 1917. Grain Exchange, Winnipeg, Man.

Allgemeiner Ausverkauf
von
Weinen und Likören
der Firma
THE WESTERN WINE HOUSE

76 Higgins Ave. H. Steinkopf Winnipeg, Man.

Preise für Saskatchewan und Alberta:

Bier, beste Sorte, 8 Gallonen Faß	$3.00
Portwein, per Gallone	$1.50, $1.75 u. $2.25
Naturwein, per Gallone	$1.25 u. $1.50
Spiritus	$6.00, $6.50 u. $6.75
Oesterreichischer Whisky	$6.00 u. $6.50
Kornschnaps (Rye oder Malt)	$3.00, $3.25 u. $3.50
Scotch Whisky	$4.50, $5.00 u. $5.50
Brandy	$4.50, $5.00 u. $5.50
Gin, Holland	$5.00, $5.50 u. $6.00

Für jedes 4 Gall. Bierfaß sind $1.00, für jedes 8 Gall. Faß $2.00 hinzuzufügen.

Bei größeren Bestellungen ein entsprechendes Geschenk

Zur Beachtung: Bei Weinen wird 20c per Gallone extra als Kriegssteuer erhoben. Jedes Gall.-Gefäß wird mit 20c, 2 Gall. 40c, jedes 5 Gall.-Faß mit $1.40, jedes 10 Gall.-Faß mit $1.75 berechnet. Bei Bestellungen nach Saskatchewan wird der ganze Betrag im Voraus verlangt.

Decken Sie Ihren Bedarf

an Bier, Wein, Spirituosen und Likören bei dem Großhandlungshaus

The Northern Wine Co.
Limited.

215 Market St. Phone Garry 2187 WINNIPEG, Man.

Hauptversandstelle von Bier, Wein, Spirituosen und Likören für die Provinzen Ontario, Saskatchewan und Alberta.

„Kleiner Gewinn — großer Umsatz; beste Qualität — billigste Preise." — Dies sind die Hauptprinzipien unseres Hauses. Nirgends werden Sie billigere und trotzdem wirklich preiswerte Getränke derartiger Qualität wie bei uns bekommen. Entnehmen Sie unsere Preise aus der Anzeige in der vorherigen, oder sehen Sie nach denselben in der nächsten Nummer dieses Blattes. Schreiben Sie an uns in Ihrer Muttersprache.

Jetzt ist die Zeit

da Sie dafür sorgen müssen, daß Ihre Pferde in gutem [illegible] Zustande sind.

Würmer sind die Hauptursache

von vielen Erkrankungen der Pferde, die nicht selten zum Ei[illegible] führen.

Verbesserte Heureka-Kapseln

ist die Sorte, welche Sie als Medizin für Ihre Pferde b[illegible]

Wir garantieren für Erfolg

Wir garantieren für Erfolg

Es gibt einfach kein Mittel, daß gegen Würmer und Maden mit einem auch annähernd ähnlichen Erfolge angewandt werden kann, wie unsere

Verbesserten Heureka-Kapseln

Wir besitzen Hunderte von Anerkennungsschreiben, die sich über die [illegible] der Kapseln aussprechen und täglich treffen weitere unaufgefordert ein. — Wenn Sie glauben, daß Ihrem Pferde irgend etwas fehlt, versuchen Sie zuerst mit unseren Kapseln und Sie werden sehen, daß Sie keine andere Medizin zu kaufen nötig haben. Beinahe jedes Pferd hat Würmer und viele Krankheiten entstehen durch dieselben.

Ein gesunder Pferdebestand ist das „Rückgrat" des erfolgreichen Farmers.

Wenn die Pferde krankheitshalber die Arbeit nicht leisten können, bleibt die Ernte für Sie aus.

Derjenige, welcher unsere Kapseln noch nicht kennt — es sind sehr wenige — mache einen Versuch. Wir garantieren für vollen Erfolg.

Ein Dutzend kostet Sie nur $2.00, (für Porto 10 Cents extra). Wir bezahlen den hohen Zoll. Sie brauchen sich nicht darum zu kümmern, wie Sie das selber zu tun nötig hatten.

Wiederverkäufer an allen Plätzen gesucht

The Canadian Importing Co.

Regina, Sask. P. O. Box [illegible]

Generalagenten für Canada.