Für unsere Farmer

Tatbestand und Geschichte der Wurst.

Wurst ist eine Delikatesse. In den nächsten Wochen, da allwinterlich auf dem Lande die Schlachtfeste im Gange sein werden, krönt nichts so hübsch des grausen Schlächters Tat als der duftende Kranz gaumenreizender Würste. Wer kennt sie nicht — die Wiener, Frankfurter, Lebes-, Grütz-, Koch-, Brat-, Brüh-, Bock-, Blut-, Schwarz-, Weiß-, Mett-, Knack-, Schlack-, Zervelat-, Schinken-, Zungen-, Pinkel-, Rost-, Sommer-, Dauer-, Sülzwurst — o, uns geht der Atem aus! — den Schwartenmagen, den Preßkopf, die Salami, die Mortadella, die Braunschweiger, Thüringer, Mecklenburger, Holsteiner, Trienter, Darmstädter, Bologna, — ach, wer könnte sie alle herzählen!

Wurst ist aber auch etwas Geheimnisvolles. Wie beim Wein, so verrät bei der Wurst kein Künstler die unter reichlichem, sachkundigem Abschmecken zusammengerührte Mischung. Gleichwohl sind die Hauptzutaten allen Sterblichen bekannt: Wurst ist ausnahmslos ein Gemenge von gehacktem, klein und fein gewiegtem Fleisch und Fett, Leber, Lunge, Herz, Schwarte usw., das mit Gewürz, Salz, Pfeffer, Majoren, Thymian, Zwiebel, Knoblauch, Trüffel usw. — bloß nicht Kardamom — vermischt, gründlich vermengt, in Därme (neuerdings auch in Glaskannen) gefüllt und roh, gekocht, gebraten, geräuchert wird, um dann früher oder später als Nahrungsmittel, sogar als Delikatesse zu dienen. Aber die ganz genaue und korrekte Mischung aller Zutaten ist tiefverschwiegenes Eigengeheimnis jedes gelernten Wurstmachers.

Abermals entfährt uns ein Erleichterungsseufzer. Denn die heutige Zubereitungsweise und die gesetzlichen Vorschriften sichern die Menschheit doch in sehr hohem Maße vor jenen Vorkommnissen, die einst — zu Beginn des vorigen Jahrhunderts namentlich — infolge von Wurstgiften ziemlich häufig einzutreten pflegten. Man braucht daher heute weniger auf die besondere Art einer Wurst zu achten, als vielmehr darauf, daß man nur gut durchgekochte und durchgeräucherte Würste zu sich nimmt. Durch Zersetzung entwickelt sich nämlich das Wurstgift, das zu den gefährlichsten aller Gifte zu rechnen ist. Auch Trichinen können in nicht garer Wurst noch lebenskräftig sein.

Die Wurst ist durchaus keine neue Erfindung — etwa wie die geflügelten Worte: „Es ist mir alles Wurst", „wieder Wurst", „Wurscht" und „Wurschtigkeit". Nein, schon Homer erzählt in seiner Odyssee, dem ausführlichen Heldengedichte, das die unglaublichsten Irrfahrten und Großtaten eines mehr mit dem Schicksal als mit dem Feinde kämpfenden Recken sehr eingehend beschreibt, von den mit Fett und Blut gefüllten Geismägen, die, auf glühenden Kohlen gebraten, den Freiern der vielumworbenen Frau Penelope zum Schmause dienten. Andere Arten Wurst nannten die alten Griechen „Physke", „Choreuma" und „Allas". Bei ihren Gastmählern bildeten kleine grillierte Würste, sowie gefüllte Schweinemägen in einer Sauce aus Essig, Kümmel u. s. w. neben Austern und Eiern die Zukost. Andere Zeiten, andere Sitten! Sogar ganze gebratene Schweine, mit den feinsten Würstchen gefüllt, galten — jedenfalls eine Riesendelikatesse — als Triumph der Kochkunst. Den Römern, die sodann den Griechen alles nachmachten, waren Würste eine der beliebtesten Speisen; sie wurden in zahlreichen Sorten hergestellt. Sie nannten sie „Botellum", „Tomaculum", „Lucania" (Bratwurst); die Gallier hatten die „Hilla" (Knackwurst). Uebrigens wird schon von den Angelsachsen 499 nach Chr. berichtet, daß sie die Grützwurst zubereiteten. Der römische Schriftsteller Apicius hat sogar, aus der Schule plaudernd, verschiedene alte römische Wurstrezepte der Nachwelt überliefert, die freilich heute bedeutend verbessert und vervollkommnet sind und daher selten noch zum Wiederabdruck gebracht, geschweige als Rezepte in modernen Kochbüchern oder Haushaltszeitschriften angepriesen werden. Zur Zeit des römischen Kaisers Vespasian kam sogar die Blutwurst auf. Sie erregte bei den Regierungsbehörden anfänglich so großes Aergernis, daß ihre Herstellung bei Todesstrafe verboten wurde.

Im Mittelalter gelangte ein wahrer Wurstkultus zur Blüte. Da erhielt die Wurst sogar durchs Mönchslatein noch eine neue Bezeichnung — „farcimentum". Man verlor sich vielfach, wie bei der Kochkunst jener Zeit überhaupt, in Seltsamkeit, z. B. riesigen Dimensionen, absonderlichen Würzungen u. dgl. Zur Verherrlichung festlicher Tage wurden große Würste gemacht und in feierlicher Prozession umhergetragen, so z. B. in Braunschweig eine Wurst von 800 Ellen und in Königsberg (1601) eine solche von 2,000 Fuß Länge. Seit dem 13. Jahrhundert bereitete man die Würste nicht bloß aus Schweinefleisch, sondern aus gemischtem Fleische aller Art und würzte mit „Feuchel nebst andern guten Gewürzen". Im 14. und 15. Jahrhundert kamen Würste, die mit Safran und Zimt gewürzt waren, zu Berühmtheit und im 17. galten Würste, die aus einer Mischung von Kalb- und Hühnerfleisch, Milch, Ambra, Moschus und mancherlei andern Zutaten hergestellt waren, als die feinsten Delikatessen.

Die Neuzeit bietet in den mannigfaltigsten Wurstsorten im allgemeinen tadellose Produkte. Das verwendete Fleisch ist meistens vom Schwein, aber auch Kalb und Rind liefern sehr „geschmackvolle" Würste, sogar der Esel soll — in Italien — sich zur Salami verarbeiten lassen. Das ist aber nicht richtig; der köstliche Geschmack der italienischen Salami rührt hauptsächlich von dem kernigen und würzigen Fleische der norditalienischen Bergschweine her, und die Wurst enthält nur gelegentlich einen Zusatz von Esel-, Büffel- oder Pferdefleisch.

Kein geringerer unter den deutschen Dichtern als Goethe wußte die Wurst wertzuschätzen. Besonders verehrte er, wie Rich. Gollmer in einer Plauderei erzählt, die Schwartenmagen, die aus weichgekochten Schwarten, etwas Blut und fettem Schweinefleisch, all dies angemessen gewürzt und dann in einen Dickdarm gefüllt, bestehen. Sie waren schon damals eine Spezialität der Frankfurter Küche, und fern von der Heimat hat der damals junge Goethe überall den Ruhm der Schwartenmagen verkündigt. Charlotte v. Stein wußte sogar eine den Gaumen berückende Bratwurst zu bauen, allein ein Ersatz für die Schwartenmagen war diese dem Freunde doch nicht. Er beschrieb ihr das Gericht, und sie versuchte es auch nach dieser Schilderung herzustellen; aber es muß doch wohl nicht nach dem Geschmacke des Gastrosophen ausgefallen sein. Sein Diener bat nun die Frau Rat um das Rezept, doch diese sah sich außerstande, den Wunsch zu erfüllen. Die Frankfurter Schlächter hatten nämlich untereinander das Abkommen getroffen, keinem, der nicht zu ihrer Gilde gehörte, davon Mitteilung zu machen. Die von ihnen verfertigten Schwartenmagen besaßen ja einen Weltruf; Fremde, die in die alte freie Reichsstadt kamen, begehrten meistenteils sofort davon zu essen; da wollte man sich natürlich hüten, das Geheimnis der Herstellung so ohne weiteres preiszugeben. Aber die Mutter versprach dem Sohne, ihm alle Woche aus der besten Fabrik die ersehnten Schwartenmagen nach Weimar zu schicken. Mit der ersten Sendung bewirtete Goethe Frau v. Stein, Corona Schröter und Wieland. Man saß bis tief in die Nacht hinein und stimmte geradezu Lobeshymnen an auf das köstliche Gericht. Später bezog auch die Herzogin Amalie auf Goethes Empfehlung hin die Wurst aus Frankfurt, und der Dichter, der damals „mittags herumsaß", sah es gern, wenn er von der hohen Frau zu dem von ihm so sehr geschätzten Schwartenmagen eingeladen würde.

Zu erwähnen wären nun noch zwei Wurstsorten, die Fisch- und die Erbswurst, die beide seiner Zeit in Europa zur Massennahrung für die Heere bestimmt waren. Die Fischwurst ist nicht auf die Höhe der Zeit gelangt, dagegen erreichte die Erbswurst, eine von dem Berliner Koch Grüneberg erfundene Mischung, die im wesentlichen aus Erbsenmehl, Rinderfett, Speck, Zwiebeln und Gewürzen bestand und in darmartige Hüllen von Pergamentpapier gefüllt wurde, hohe Berühmtheit, besonders im deutsch-französischen Kriege von 1870—71, wo sie zur Verpflegung der Truppen Bewundernswertes leistete. Das Präparat ist sehr haltbar und wird zum Gebrauch einfach mit Wasser aufgekocht, um entweder als Suppe oder in fester Form gegessen zu werden. Heute dient die Erbswurst als solche auch nicht mehr in den Heeren, aber ihr ist ein viel größeres Los zugefallen: gegenwärtig dient sie überall im Haushalt, sie ist nämlich tatsächlich die Vorläuferin all der vielen kondensierten Suppen geworden, welche die Menschheit heute kennt und benutzt.

Wie aber so der Friedensruhm der Erbswurst ein größerer geworden ist als ihr Kriegsruhm, so ist gleicherweise im Sprachgebrauch vom Volksmunde nachgerade die allgemeine Bedeutung der Wurst sehr bezeichnend hervorgehoben worden. Mit dem Begriff „Wurst" hat er den der höchsten Gleichgültigkeit, des äußersten Gleichmuts verbunden. Sagt uns jemand: „Das ist mir vollständig Wurst", so gibt es uns deutlich so viel zu verstehen wie: Da ist Hopfen und Malz verloren!

Krankheiten der Atmungsorgane bei Hühnern.

Als „Pips" bezeichnet man Krankheiten der Atmungsorgane und vorwiegend ist es ein einfacher Nasenkatarrh oder Schnupfen, der den Namen trägt. Derselbe tritt akut oder chronisch auf und meistens in Verbindung mit einem Katarrh der Nasen-, Mund- und Rachenschleimhaut. Als Ursache kommen in Frage: Erkältungseinflüsse, Gase, Rauch oder Staub. Die erkrankten Tiere niesen und es zeigt sich gelber, schleimiger Nasen- oder Speichelfluß, in schweren Fällen röcheln und pfeifen die Tiere, sperren den Schnabel auf, weil sie durch die angeschwollenen Nasenlöcher keine Luft bekommen können. Oeffnet man den Schnabel, so erkennt man oft den schleimeitrigen Rachenkatarrh.

Die erkrankten Tiere sind warm zu halten und sorgsam zu pflegen und von den gesunden Tieren zu trennen. In der Regel genesen sie ohne weitere sonstige Behandlung bald. In hartnäckigen Fällen, wenn das Leiden schon längere Zeit besteht, empfiehlt es sich, dem Trinkwasser etwas doppelkohlensaures Natron oder Karlsbader Salz zuzusetzen oder die Tiere Dämpfe von Teerwasser einatmen zu lassen. Ist die Zunge trocken, so bestreiche man sie täglich morgens und auch abends mit Olivenöl, desgleichen auch die Mund- und Rachenhöhle. Die Nasenlöcher sind mit lauwarmem Wasser zu reinigen.

Das Vorkommen des schmerzhaften Harnens bei älteren Kälbern,

die bereits mit Großviehfutter genährt werden, kann verschiedene Ursachen haben: es kommt vornehmlich in Betracht die Harnblasen-Entzündung, die Harnverhaltung und in den weitaus meisten Fällen die innere Erkältung. Zunächst ist festzustellen, wie sich die Harnmengen zu den Flüssigkeitsmengen, die aufgenommen wurden, verhalten, und ob des öfteren Harnpressen stattfindet, ohne daß Harn abgeht. Zu diesen Uebeln können auch Giftstoffe im Futter, Harngrieß oder Harnsteine führen. Die Tiere scharren nicht selten mit den Vorderfüßen. Das ist eine Aeußerung des Schmerzes, den sie empfinden, wenn sie harnen sollen. Die Erkältungen ziehen sich die jungen Tiere im Sommer und bei Weidegang mitunter durch Erhitzung beim Umhertollen und durch nachfolgendes Umherstehen bei kühlem Wetter von außen zu; meistens aber handelt es sich um innere Erkältungen und den dadurch hervorgerufenen Blasenkatarrh, den sich das Tier durch Saufen kalten Wassers in erhitztem Zustand zugezogen hat. Auf der Weide lassen sich Blasenkatarrhe, zumal bei kühlem Herbstwetter, nicht so rasch und ohne weiteres beheben, eher ist die Möglichkeit gegeben, daß Uebel dieser Art sich zu chronischen Leiden auswachsen. Diese Erkältungserscheinungen können natürlich auch bei Stallhaltung durch das Trinken mit kaltem Wasser vorkommen. Behandelt werden junge Leiden dieser Art am besten dadurch, daß man die kranken Tiere mit Decken gut warm und mit reichlicher Einstreu trocken hält. Man gibt von Zeit zu Zeit warme Kleietränke, zur Durststillung gut temperiertes Trinkwasser, und es wird sich bei dieser Art Behandlung die Erscheinung des schmerzhaften Harnens bald verloren haben, wenn das Uebel nicht schon veraltet ist. Mit Heilmitteln wird man selten viel erreichen, höchstens verdirbt man die Freßlust des Tieres und führt auf diese Weise eine Verschlimmerung des Uebels herbei. Erkältungen, Blasenkatarrhe, und in der Folgeerscheinung schmerzhaftes Harnen, können immer nur und am raschesten mit Wärme, und wo Wärme allein nicht mehr ausreicht, mit Schweiß behoben werden.

Leberegelseuche

ist eine Krankheit der Schafe, die häufig in nassen, sumpfigen Gegenden beobachtet wird. Die Pflanzen und die kleinen Wasserpfützen dieser sumpfigen Weiden sind gewöhnlich mit der Brut des Leberregels behaftet und gelangen durch das Abweiden und Trinken in den Magen des Schafes, wo sich ein flacher Wurm, der sogenannte Leberregel entwickelt, der in die Gallen- und Lebergänge einwandert. Die Tiere verlieren die Freßlust, die Munterkeit läßt nach, sie magern ab und gehen schließlich daran zu Grunde. Bei leichten Fällen sind innere Gaben von gepulverten Eisenvitriol 3 Unzen, Kochsalz 6 Unzen, Kümmel und Wachholderpulver je 9 Unzen in Latwergen zu verabfolgen. Vor allen Dingen ist die Ursache zu beheben und als Futter Haferschrot, Hülsenfrüchte und gutes Kleeheu zu reichen.

Warum heißt der Stand ohne Mittel noch immer Mittelstand und die Mächte ohne Mittel Mittelmächte?

Für Clemenceaus Amerikareise lehnt die französische Regierung von vornherein jede Verantwortlichkeit ab.

Administrators Verkauf

des hinterlassenen Eigentums von Franz Bär.

Ich bin von der Western Trust Co., Regina, Sask., beauftragt worden, durch öffentliche Versteigerung auf der Farm der „Franz Bär Hinterlassenschaft", 8 Meilen südlich von Montmartre, Sask., um 10 Uhr morgens, am

Freitag, den 3. November 1922

die folgenden Sachen zu verkaufen.

Pferde

1 brauner Wallach, 8jährig, 1500 Pfd. schwer.
1 schwarzer Wallach, 6jährig, 1400 Pfd. schwer.
2 braune Wallache, 12jährig, 1300 Pfd. schwer.
1 braune Stute, 3jährig, 1200 Pfd. schwer.
1 brauner Wallach, 3jährig, 1200 Pfd. schwer.
1 brauner Wallach, 2jährig, 1000 Pfd. schwer.
1 braune Stute, 10jährig, 1500 Pfd. schwer.
1 braune Stute, 7jährig, 1400 Pfd. schwer.
1 graue Stute, 8jährig, 1000 Pfd. schwer.
1 braunes Füllen (Stute), 6 Monate alt.

Rindvieh

5 junge Milchkühe
1 zweijähriges Mutterkalb
2 einjährige Mutterkälber
3 Kälber, zweijährig
5 Schweine.

Maschinerien

3 Wagen, komplett.
1 Rechen
1 Diß
1 McCormick-Selbstbinder
1 Egge (5 Teile)
1 Pugeg
1 Mähmaschine
1 Doppelpflug
1 Lastschlitten
1 Säemaschine

Viele andere Sachen, die hier nicht alle angeführt werden können.

Freies Mittagessen.

Bedingungen: — Alle Summen unter $25.00 sind bar. „Joint Eien" Noten sind am 15. Oktober 1922, mit 8 Prozent Zinsen fällig. 10 Prozent Rabatt für bar für Summen, die auf Kredit berechtigt sind. Abrechnung muß noch am selben Tage gemacht werden.

H. Schumacher, Auktionator.
1514—11. Ave. Regina, Sask. Telephon 5790

Der beste Bäcker der Welt kann nicht gutes Brot mit schlechtem Mehl backen. Aber ein schlechter Bäcker kann Brot, daß ein Genuß für alle ist, backen mit

ROBIN HOOD MEHL

Weil es in genauester Weise mit dem großen Naturgesetz „Alles zu gebrauchen und nichts zu verderben", übereinstimmt und hergestellt ist aus dem nahrhaftesten knochen- und gehirnbildenden Nahrungsmittel — dem auserlesenen, westcanadischen Weizen.

Können Sie bei irgendwelchen Einkäufen diese Garantie gegen Verlust oder Enttäuschung, übertreffen?

„Robin Hood"-Mehl ist garantiert, Ihnen mehr Zufriedenstellung zu geben als irgend ein anderes Mehl das in Canada gemahlen wird. Sollten Sie nach zwei Backproben mit unserem Mehl nicht ganz zufrieden sein und den ungebrauchten Rest des Mehles dem Händler zurückbringen, dann ist dieser Händler berechtigt, Ihnen den vollen Kaufpreis und 10 Prozent Schadenersatz auszuzahlen.

ROBIN HOOD MILLS LIMITED
MOOSE JAW and CALGARY

Drei Gründe weshalb man Geld anlegen soll in „Farm Loan Debentures"

1. Sicherheit

Diese Wertpapiere sind durch den gesamten Besitz der Provinz garantiert.

2. Hohe Zinsen

Bringt 5 Prozent per Jahr für Sparanlage.

3. Einlösung

Das so angelegte Geld kann jederzeit nach dreimonatlicher schriftlicher Kündigung beim Provinzialschatzmeister wieder erhoben werden.

Diese Anleihen werden ausgegeben in Beträgen von

$20 $100 $500 $1,000

Agenten hierfür sind:

Sekretär-Schatzmeister von Städten, Dörfern und Landmunizipalitäten; Saskatchewanzweige der Union Bank, der Canadian Bank of Commerce, der Royal Bank of Canada, der Imperial Bank of Canada; oder auch zu haben direkt durch

The Provincial Treasurer, Regina.

MURINE für Ihre Augen

Wenn Augen, entzündete und brennende Augen und rauhe Lider, durch Staub, Sonne und Wind wehgeworden Augen werden durch Anwendung von Murine Eye Remedy schnell geheilt. Es frischt, reinigt und kräftigt müde Augen. Harmlos und vollkommen sicher, selbst für die empfindsamsten Augen von kleinen Kindern und Erwachsenen. Bei Apothekern, Optikern und Kaufläden zu haben. Preis 60c.

Wenn Sie Getreide verladen

so machen Sie Ihre Frachtbriefe wie folgt aus:
Order and Advise

Progressive Farmers Commission Company, Ltd.
208—222 Grain Exchange, Winnipeg, Man.

Die einzige deutsche Getreide-Kommissionsfirma in der Winnipeg Getreidebörse. Gute Behandlung zugesichert. Persönliche Aufmerksamkeit jeder einzelnen Sendung. Wir sind unter Regierungs-Bond und Lizens B. 45 und geben Ihnen gern Vorschuß auf Ihre Frachtbriefe oder Storage Tickets direkt oder durch die Bank gegen Drafts.

Wegen Frachtbriefe, Auskunft und Marktbericht wendet Euch an

PROGRESSIVE FARMERS COMMISSION COMPANY, Ltd.
Fritz Bringmann, Geschäftsführer.

Senden Sie Ihr Getreide an

UNITED GRAIN GROWERS LTD

Handeln Sie mit dieser Farmer-Gesellschaft, geeignet von 35,000 Farmern im Westen Canadas.

Wir besitzen 340 Landelevatoren und einen Endelevator mit einer Fassungskraft von über drei Millionen Buschel. Die Gesamtaktiva dieser Gesellschaft beläuft sich auf über acht Millionen Dollars. Ihr Geld ist sicher, wenn Sie an uns senden. In der Vergangenheit haben Farmer oft Geld verloren, weil sie Getreide an unzuverlässige Gesellschaften gesandt haben.

Sie brauchen nicht Aktieninhaber zu sein. Außer den Aktieninhabern senden tausende von anderen Farmern Getreide an uns. Sie wissen aus Erfahrung, daß, wenn sie Getreide an uns senden, sie die besten Resultate und den höchstmöglichsten Preis erhalten.

Wenn Sie einen Vorschuß verlangen, nachdem Sie uns den Frachtbrief zugesandt haben, erhalten Sie einen solchen prompt. Schreiben Sie in Deutsch.

Verkaufen Sie Ihr Getreide durch die Farmer's Gesellschaft

Senden Sie Ihr Getreide

an die

NORTH-WEST COMMISSION CO. Ltd.

Getreide-Kommissionsfirma

216—20 Grain Exchange

Lizensiert **Winnipeg, Man.** Bondiert

Referenz: Hauptoffice Union Bank, Winnipeg.

Die Firma, die Sie alle kennen; stets am selben Platz, dieselbe Firma, dieselben Männer, den Lesern des „Courier" seit Jahren bekannt. Neue Kunden werden mit uns zufrieden sein, die alten sind es schon.

NORTH-WEST COMMISSION Co., Ltd.
per: Friedrich Liebermann.

SIMPSON-HEPWORTH GRAIN Co., Ltd.

214 Grain Exchange

WINNIPEG

Lizensiert **Bondiert**

Schon siebzehn Jahre lang verkaufen wir Getreide für die deutschen Farmer. Alt etablierte Verkaufsagenten werden gewöhnlich von den Versendern des Getreides vorgezogen, weil sie eben schon ausprobiert und als zufriedenstellend befunden worden sind. Je mehr wir für Sie erzielen, desto mehr freuen wir uns, weil wir uns dadurch mehr Freunde erwerben und viele Freunde heißen ein großes Geschäft. Laßt uns einander helfen.