Streifzüge durch Deutschland.

Rheinische Weinlese.

(Copyright 1903 by Wm. Kaufmann). (No. 1:2)

Ehe wir ganz Abschied nehmen vom Rhein und von den Weinländern Deutschlands, wollen wir des Weinbaus — allerdings nicht der Wein-Industrie — noch in einem besonderen Abschnitte gedenken. Der Weinbau ist ja die hauptsächlichste Erwerbsquelle des Landvolkes der rheinischen Lande. Fast eine Million Menschen ist direkt

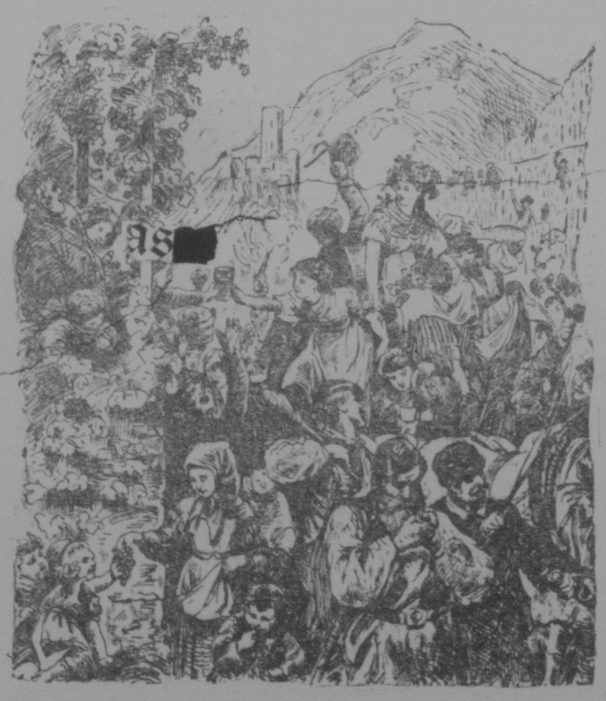
Weinlese am Rhein.

davon abhängig und Millionen anderer sind dabei interessirt.

Der Rhein ist der echte Weinfluß, ein guter Theil der Poesie, welche unsern deutschen Strom umstrahlt, ist auf den Weinbau zurückzuführen. Reben umkränzen seine Ufer, sobald er aus seiner Geburtsstätte in den hohen Alpen entkommen ist und sich als Strom zu fühlen beginnt, und die letzten Rebberge schmücken ihn noch, wenn der Strom fein Greisenantlitz zu enthüllen beginnt. Der rheinische

Aufbinden der Stöcke.

Weinbau hört ja erst vor Köln ganz auf. Nicht nur im eigentlichen Rheingau, in der Pfalz und an den Hängen der rheinhessischen Berge gedeiht der Wein vorzüglich, ja es giebt im Rheinlande Distrikte, wo weit mehr Wein wächst, als auf jenen gesegneten Fluren am Mittelrhein. Im Elsaß zumal wird ungeheuer viel Wein gebaut, es wird dort quantitativ sogar weit mehr geerntet, als im Rheingau, jedoch man muß ein geborener Elsässer sein, um fröhlich werden zu können bei den



Das letzte Ladfaß (nach W. Simmler.)

weniger guten Sorten jener Gegend. Im Allgemeinen gilt das auch von dem badischen Landwein, der ja auch meistens an Ort und Stelle getrunken wird, sowie von den minder guten Sorten der Pfalz und rheinhessischen Weine. Getrunken wird ja schließlich Alles, was aus der Traube gepreßt wird, aber oft genug muß der Stoff seine Heimath verleugnen und unter fremden schillernden Namen seinen Weg zum Munde und Magen des Zechers finden. — Gewaltig groß und mit jedem Jahre mehr wachsend, ist das Gebiet der Moselweine und doch immer ist es, bei der stets zunehmenden Beliebtheit des „blonden" Tranks, nicht groß genug. Was segelt jetzt nicht alles unter der Moselflagge in die Welt! Elsässer und Pfälzer, Rheinhessische und Schattenlagen-Produkte des Rheingaus werden in Menge als Moselweine verkauft, trotz der strengen Vorschriften des deutschen Weingesetzes, welches nur einen Zuckerzusatz gestattet, gelingt es der Weinindustrie, das zarte Aroma des Moseltranks auch jenen Gewächsen zu verleihen. Man kann fast annehmen, daß die meisten sogenannten Moselweine, welche zum Preise von einer Mark per Flasche auf den Markt gebracht werden, von der Mosel nur den Namen haben. — Hingegen kommen jetzt viele Weine, welche früher als Moselweine gingen, unter ihren eigenen rechtmäßigen Namen auf den Markt. So besonders die Weine aus dem Thale der Nahe und der Saar und aus demjenigen der Ruwer. Speciell die Weine aus dem Ruwerthale sind jetzt sehr beliebt und werden stark begehrt. Sie haben im Allgemeinen den Charakter und auch den specifischen Duft des Moselweins, der Kenner jedoch weiß ihre Eigenart zu schätzen.

Gewöhnlich fällt die Lese am Rhein und an der Mosel in die letzte Woche des Oktober, ist aber kein Frost zu befürchten, so läßt man die Trauben so lange wie möglich hängen, am Rhein mitunter bis in den November hinein. Ja, es ist vorgekommen, daß in einzelnen Weinbergen in einem besonders guten Jahr die Lese bis zum December verschoben worden ist. Durch einen langen, trockenen, sonnigen und milden Herbst wird die „Edelfäule" befördert, die den Wein so gut macht. Bei der Edelfäule müssen die Beeren fast den Charakter der Rosine annehmen; sie springen auf, geben Wassertheile ab, behalten jedoch den Zucker, der Alkohol erzeugt, sowie die Theile, welche dem Poetentrank das „Bouquet", die „Blume" verleihen, zurück. Deshalb sieht eine Auslesetraube nicht aus wie unsere Tafeltraube. Sie ist im Gegentheil unansehnlich, gesobbelgrau und klebt wie Leim an den Händen der Leser. Nasses und kühles Wetter aber ruft die gemeine Fäule der Trauben hervor, die sehr gefürchtet ist. Dann muß man mit den Lesen eilen, damit nicht ein starker Frost die ganze Hoffnung des Winzers verdirbt. Aber auch in besseren Jahren ist das Wetter im späten Herbst, wenn die Lese stattfindet, nicht immer besonders freundlich, und das Abschneiden der Trauben an den steilen Hängen auf schlüpfrigem Schieferboden ist keine leichte Arbeit.

Selbstverständlich trägt zur guten Laune der an der Lese Betheiligten, besonders aber der Weinbergsbesitzer, der gute Ausfall der Lese beträchtlich bei. Jedes Jahr ist die Arbeit auf dem Weinberge dieselbe, aber die Ernte fällt sehr verschieden aus. Das Ideal aller Weinbergsherren und Weinfreunde ist ein in Quantität und Qualität gleich guter Herbst. Aber wie oft kommt der? In den 76 Jahren von 1820 bis 1895 gab es im Rheingau siebenmal einen „vollen Herbst" von zugleich vorzüglicher Qualität des Jahrgangs, einmal vorzüglichen Wein bei nur halbem Herbst. Einmal war der Wein gut bis vorzüglich, dreizehnmal gut, vierzehnmal mittelmäßig, sechsmal gering bis mittelmäßig und zweiundzwanzigmal gering. 1830 wurden nur 2700 Hektoliter geerntet, gegen 131,000 Hektoliter im Jahre 1875. Kein anderer Zweig der Landwirthschaft ist von einer so großen Unsicherheit in seinen Erträgen wie der Weinbau. Da der Rheingauer Wein mit zwanzig Jahren am besten ist und dann allmälig wieder an Güte abnimmt, muß man Glück haben und zur rechten Zeit geboren werden, um von den vorzüglichsten Jahrgängen des Jahrhunderts etwas abzubekommen und es ganz würdigen zu können. Der vorzüglichste Jahrgang des vorigen Jahrhunderts soll der Elfer gewesen sein.

Ist es da ein Wunder, wenn die Fröhlichkeit mächtig durchbricht, sobald ein guter Herbst die Arbeit lohnt? — Es naht die Reife der Trauben. Während es oft November wird, ehe man

Weinlese an der Mosel.

lesen kann, haben in glücklichen Jahren in der Pfalz schon bald nach Mitte September die Weinbergbesitzer mit der Lese begonnen.

Die Rothtrauben (Bordeaux, Frühburgunder, Portugieser) werden schon früher gelesen, weil sie früher reifen. Es sei hier die irrige Ansicht widerlegt, daß die rothen Trauben rothen Weinsaft gehen. Das ist nicht der Fall. Ihr Saft ist hell, fast wie der der grünen Trauben. Den Farbstoff bezieht der rothe Wein aus der Epidermis (der Hülse), deshalb bleiben die Rothtrauben auch mit den Hülsen zur ersten Gährung im Gährbottich stehen, bis der Farbstoff durch den Gährproceß ausgesogen und dem Safte mitgetheilt ist. Auch sind nicht die oben auf der Höhe des Berges wachsenden Trauben die besseren, sondern die Mittellage erzeugt die dankbarsten und besten Weine.

Nun ist die Traube gereift! Die Feldpolizei, das Bürgermeisteramt verfügen nach Anhören der begütertsten Weinbergbesitzer die Weinbergsperre. Das geht der Lese voraus. Mit Hecken, Stangen, Ruthen und Verhauen werden sämmtliche Wege zu den „Wingerten" gesperrt. Selbst der Besitzer darf seine eigenen Weinberge nicht besuchen. Bezahlte Weinbergschützen und Ehrenschützen aus den Kreisen der Bewohnerschaft versehen die Huth und die Bewachung. Strafen werden unnachsichtlich verfügt gegen jeden, der den „Bann" bricht.

Ist aller Form genügt, ist der Anfang der Lese von der Ortspolizei, nach Anhören der betheiligten Weinbergbesitzer beschlossen, so erwacht in allen Ortschaften am Rhein ein fröhliches, arbeitsfreudiges Leben. Das Lesen, Abflücken der Trauben, ist keine Kleinigkeit, sondern der Lesende muß eine genaue Kenntniß der Beere besitzen, wenn er in den Weinbergen, die die besten Weine liefern, lesen will. Man findet auf den Etiketten der Flaschen zuweilen die Bezeichnung Beerenauslese. Diese wird erreicht, indem von jeder Traube die besten und reichsten Beeren einzeln abgepflückt werden. In Reihen knieen die Leser und Leserinnen vor den einzelnen Zeilen der Weinstöcke und bearbeiten jeden Stock einzeln. Auch die etwa vom Stock herabgefallenen überreifen Trauben werden mit einer Holzgabel

Einmaischen der Trauben.

forgfältig aufgehoben. In den besten Lagen wird ja für eine Flasche Wein bis zu 30 Mark erzielt, da lohnt es sich wohl, jede edle Beere zu sammeln, denn jede repräsentirt ja ein kleines Geldstück. Demgemäß ist es auch verpönt, von diesen Beeren während der Lese zu essen. Früher sollen die Leser und Leserinnen am Rhein oft zum Pfeifen oder Singen kommandirt worden sein. Doch das geschieht nicht mehr. Auch haben diese mit der Edelfäule behafteten überreifen Beeren einen widerlich süßlichen Geschmack. In Kolonnen rücken die Winzerinnen knieend, Stock für Stock bearbeitend, den Berg hinauf, an der Seite des Berges von dem Schützen (Voigt, im Rheingau „Hofmann" genannt) bewacht. Jeder Leser erhält seine Zeile angewiesen; ist der Berg bis oben „durchgelesen", so ist ein „Zug" fertig. Sauerfaule Trauben, Trauben mit „Geiz" (d. h. verwelkte Trauben) werden ausgeschieden. Nachdem die Beerenlese beendet ist, werden die ganzen Trauben abgeschnitten und häufig wird schon an Ort und Stelle eine erste Auspressung des Saftes vorgenommen. Meistens jedoch sammelt man die Trauben in Bütten und besorgt das Auspressen im Dorf.

Begleiten wir nun die strotzenden Früchte auf ihrem weiteren Gange. Das erste Schicksal, das ihnen widerfährt, ist das Einmaischen, ein Verfahren, welches die Aufgabe hat, die Traubenbeeren zunächst einmal leicht zu zerdrücken. Unser technisch so streßsames Zeitalter hat natürlich auch für diese Verrichtung Maschinen erfunden, sogar sehr viele und vielgestaltige, die indessen wesentlich alle auf demselben Princip beruhen, die Beeren zwischen Walzen zu zerquetschen. Früher — und diesem Gebrauch ist der Rheinländer heute noch nicht ganz untreu geworden, der Süden sogar noch sehr ergeben — nahm man dazu allgemein

Auspressen der Trauben mittels des Preßkorbes.

ein Werkzeug, das Mutter Natur selbst dem Menschen mit auf seinem Lebensweg gegeben hat, nämlich die Füße, und zwar mit oder ohne Stiefelbekleidung. Das letztere wird vielleicht von zarten Seelen mit Nasenrümpfen vernommen, es ist aber nicht so schlimm, denn ein sauber gewaschener Fuß ist schließlich nicht unappetitlicher als eine dito Hand oder eine Ledersohle oder eine hölzerne oder eiserne Walze. Gewiß ist, daß der berühmteste Jahrgang des letzten Jahrhunderts, der Elfer, zweifellos in seiner Hauptmasse, wie die Blümlein unter den Füßen der Geliebten, unter den Sohlen wackerer Rheinlandssöhne hervorgesproßt ist, und er hat trotzdem Kaiser und Könige, Dichter und gemeine Menschen entzückt. Wichtig ist, daß beim Einmaischen die härteren, unreifen Beeren, ferner die Kämme und die in den Beeren vorhandenen Kernchen nicht mit zerquetscht werden, denn das verschlechtert den Most. Maschinen sind aber nicht so zartfühlend, wie ein Menschenfuß.

Wir haben nun also die Massen der aufgedrückten Beeren vor uns. Noch aber sind diese nicht fertig für die Presse, denn sie hängen an den Kämmen, und diese mitzupressen, wäre abermals, bei guten Sorten wenigstens, auf das Ergebniß von schädlichem Einfluß. Es gilt also, die Kämme von den Beeren zu scheiden, wobei wir bemerken, daß das hier und da auch schon vor dem Maischen geschieht, wie es andererseits bei geringen Lagen wohl auch ganz unterlassen wird. Die Trauben kommen auf ein Sieb, dessen Maschen 15 bis 20 Millimeter im Quadrat enthalten und das von einem viereckigen Kasten umschlossen ist, es ruht auf zwei über einen Bottich gelegten Balken. Ist die Maische aufgeschüttet, so wird das Sieb so lange hin und her geschüttelt und gerüttelt, bis die Beeren durch die Maschen gefallen sind und die leeren Kämme abgehoben werden können. Man benennt dieses Verfahren mit dem schönen Wort „Rebbeln" oder auch „Rappfen".

Jetzt erst ist der feierliche Augenblick gekommen, da die Beerenmasse als „preßreif" oder „druckfertig" betrachtet werden kann. Nun also hinein mit der Maische in den „Preßkorb", die Deckbretter darüber, den Hebel an die Spindelmutter, das Seil von des Hebels Spitze zum Wellbaum gezogen, angefaßt an den vier weitausgreifenden Speichen! Und jetzt geht es in lustigem, bald aber schwer und schwerer werdendem Marsche rund um den Baum. Unter der vereinten Kraft der zwei Hebel und des Schraubensystems senkt sich die Preßdecke tiefer und tiefer, unten aber entströmt der köstliche Saft, der sich, zur Fernhaltung von unreinen Bestandtheilen, noch einmal durch einen Bastkorb filtrirt. Der Weinmost ist gewonnen.

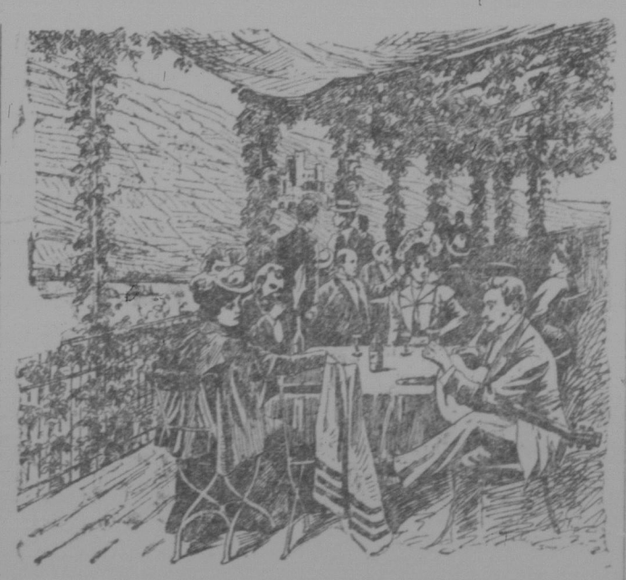
* * *

Auch der Aberglaube spielt bei den frommen Weinbauern am Rhein und in der Pfalz keine kleine Rolle. Die Jerichorose erblüht in der Weihnachtszeit ganz und voll, wenn ein gutes Weinjahr in Aussicht steht. Am Blatt des Epheu will der Winzer die Güte der nächsten Kreszenz schon erkennen. Ruckt ein gutes Jahr an, so verwandelt sich — nach altem Irrglauben — in der heiligen Nacht des Christfestes zwischen zwölf und ein Uhr aller Wein in Wasser — für eine Stunde nur —, deshalb darf in dieser Zeit Niemand vom Faß trinken. Und wie in einigen Gegenden der Feldbauer noch geweihte Osterpalmen in die Aecker steckt, damit der Ertrag ergiebig sei, so erbaut der Winzer — nicht aus Frömmigkeit allein — Herrgottshäuschen und Kruzifixe in seinem Weingelände.

Aber ein Freudenfest darf man es in der That nennen, wenn zu einer bevorzugten Lese, d. h. in einem guten Herbst, die Sonne strahlt und nicht Schnee und Regen das Geschäft erschwert. Denn meist ist der November der Lesemonat im Rheingau und die Leser erscheinen dann nicht, wie sie die Maler gewöhnlich darstellen, in Hemdärmeln und Sommerkleidern, sondern oft genug in wärmenden Winteranzügen. Die Weinbauern und Leser sind oft genug in Gefahr, anzufrieren.

Giebt's aber ein gutes Jahr, so ist des Singens und Schießens kein Ende. Raketen steigen zum Himmel und festliche Aufzüge geleiten das letzte Faß zum Kelterhaus. Das hübscheste Mädchen und den flottesten Burschen putzt man zur Weingöttin und zum Weingott zurecht, umwindet sie mit Weinlaub, bunten Bändern und Blumen, setzt sie auf das Faß, führt sie im Geleit von Burschen und Mädchen mit Bütten und Weinbergsgeräth, mit Musik und Gesang im Triumphe zum Kelterhaus. Dann folgt ein Tanz im Wirthshaus oder auch im Kelterhaus selbst — die Lese ist beendet. Beim Schlußakt fehlt dann der letzte Trunk nicht, der noch schnell manch Faß leer machen muß, an dem es in einem guten Herbste doch oft genug mangelt. Es wird dann wacker gezecht — rheinisch, andauernd! Die „Herbstmuck" (Herbstmutter?) wird der Aufzug, insbesondere die Weingöttin genannt.

Ob wir freilich wieder einmal ein Jahrgängchen erleben, wie — es ist schon ein wenig lange her — das von 1426, das zu bezweifeln sieht sich leider auch der kühnste Optimist gezwungen. Damals kostete nach einer alten schwäbischen Chronik der Eimer (3 Hektoliter) Wein 13 Kreuzer (noch nicht 40 Pfennige) und man konnte im Wirthshaus das erste Mal seine Zeche nicht bezahlen, sondern mußte zwei Mal kommen, um so viel zu trinken, als auf die kleinste Münze, einen Heller, ging.



Beim rothen Ahmannshäuser.

Unsere Agenten,

Wir bitten unsere Leser, die ihre Abonnementsgelder noch nicht eingeschickt haben und sich die Mühe des Schickens durch die Post ersparen wollen, Gelder sowie Bestellungen auf den Courier bei unseren Agenten zu machen.

Wir geben hiermit eine genaue Liste derselben:

H. N. Wiebe,	Aberdeen
Gerhard J. Siemens,	Aberdeen.
J. A. Baugert,	Aylesbury.
D. N. Dyck,	Borden.
Peter Hoffmann	Bruno.
Fred. Becker,	Beresina.
J. J. Bruning,	Butterton
Gust. Schmidt,	Bethune
Emil Schmidt,	Bulyea
M Laron	Curzon
A. E. Lewarton,	Churchbridge.
P. M. Watson,	Churchbridge.
A. A. Kleinsasser,	Cretzmann.
J. F. Strauß,	Dalmeny.
Fred. Imhoff	Dana.
Emil Dorfer,	Engelfeld.
John Hermann	Earl Grey.
Jakob Hoffmann,	Francis.
Jakob Geres,	Gravelburg.
Henry Peter,	Hillcrest.
Jacob J. Peters,	Hague.
(Neuanlage".	
J. Klassen,	Hague.
M. H. Klassen,	P. O. Herbert.
Jac. Reinhardt,	Kathrinenthal.
Peter A. Penner,	Laird.
M. Altwasser,	Lang.
G. C. Dick,	Langham.
Adolf Becker,	Langenburg.
Fritz Kendel,	Landestreu.
Dan. Senft	Lemberg.
Albert Roth,	Mount Green.
A. K. Righetti,	Magna.
John B. Gottlob,	Macklin.
Th. Seelen,	McLean.
C. F. Rohrke,	Milestone,
Jakob Waldner,	Morse.
Johann Bredy,	Neudorf.
A. H. Friesen,	Renata, B. C.
Rasmus Stolz,	Oxbow,
G. R. Abrams	Osler.
Seraphim Schoenacker,	Pascal.
C. Wehrens,	Quinton.
Henry Doering,	Rosthern.
Peter P. Wiens,	Swift Current
(Schanzenfeld).	
Joh. P. Wolf,	Swift Current,
(Springfeld).	
Wilhelm Scherle,	Southey.
Josef Mildenberger,	Southey.
Valentin Harty,	Southey.
K. F. Wanner,	Estevan.
John Siemens,	Warman.
Otto Jung	Wakaw.
Adam Engel,	Weyburn.
Robert Tetter,	Watson.
Max Drab,	Wilkie.
H. D. Neufeld,	Winkler, Man.
A. F. Friesen,	Winkler, Man.
J. B. Walter,	Yorkton.
F. L. Klemm,	Yorkton.

Sowie sämtliche Postmeister.

An Orten, wo wir noch keine Agenten haben, suchen wir solche. Wer sich dafür interessirt, schreibe an uns wegen Bedingungen.

Saskatchewan Courier Publ. Co.

Galt Kohle

ist die allerbeste.

The Smith & Fergusson Co.

Alleinige Agenten.

Office: Smith Block, Rose Straße, Regina.

Heinrich,

der Brauer, meint: Wenn ich täglich unsere Leute 20 bis 30 Glas Bier trinken sehe und sehe, wie tüchtig sie dabei arbeiten und wie gesund sie sind, kann ich nicht verstehen, wenn Leute sagen, daß Regina Lager berauschend ist.

Wenn Ihr täglich 2 bis 3 Flaschen Regina Lager trinken würdet zu den Mahlzeiten, Ihr würdet Euch bedeutend wohler fühlen. Ihr würdet bald einsehen, daß Regina Lager rein, köstlich und nahrhaft ist. Wir brauen es besonders für Familien und füllen es besonders dafür ab und es ist das Bier fürs Heim. Macht einen Versuch und Ihr werdet es immer trinken.

Regina Brewing Company, Ltd.

Regina-Tel. 541 Post-Box 55

Auszug

aus dem canadischen Heimstätten-Gesetz.

Alle noch nicht bereits vergebenen oder reservierten Sektionen mit geraden Nummern von Dominion-Ländereien in Manitoba, Saskatchewan und Alberta, mit Ausnahme von 8 und 26, können von irgend jemand, der das Haupt einer Familie ist, oder von jeder mindestens 18 Jahre alten männlichen Person, als Heimstätte in der Größe von einer viertel Sektion von 160 Ackern aufgenommen werden.

Heimstätte-Eintragungen

müssen persönlich von dem Applikanten bei einer Dominion Land-Agentur oder Sub-Agentur in dem Distrikt, in welchem das Land gelegen ist, gemacht werden. Unter gewissen Bedingungen ist auch die stellvertretende Eintragung von seiten des Vaters, der Mutter, des Sohnes, der Tochter, des Bruders oder der Schwester des betreffenden Heimstätters erlaubt.

Heimstätte-Verpflichtungen.

Der Heimstätter ist gehalten, die Heimstätte-Verpflichtungen unter einem der folgenden Pläne zu erfüllen:

1. Wenigstens jedes Jahr sechsmonatliche Wohnung auf dem Lande nebst Bearbeitung desselben während eines Zeitraumes von drei Jahren.

2. Hat ein Heimstätter eine Farm, nicht kleiner als 80 Acker, in der Nähe der Heimstätte, so kann er, wenn er will, die Wohnungsvorschrift in der Weise erfüllen, daß er auf seiner Farm wohnt. Er muß aber der einzige und alleinige Eigentümer der Farm sein.

3. Falls der Vater [oder die Mutter, wenn der Vater gestorben ist] eines Heimstätters ständig auf einer von ihm geeigneten Farm, die mindestens 80 Acker groß ist, in der Nähe der Heimstätte wohnt, oder auch auf einer von ihm aufgenommenen Heimstätte in der Nähe des Landes, so ist es dem Heimstätter erlaubt, bei seinem Vater resp. seiner Mutter zu wohnen.

4. Der oben gebrauchte Ausdruck „Nähe" bedeutet: nicht weiter als 9 Meilen in einer geraden Linie, Road Allowances nicht mitgerechnet.

5. Ein Heimstätter, der auf diese Weise seinen Wohnungs-Verpflichtungen nachzukommen beabsichtigt, während er bei seinen Eltern oder auf seiner eigenen Farm wohnt, muß dem Landagenten des Distrikts davon Mitteilung machen.

Sechs Monate vor Einreichung des Gesuchs um den Besitztitel muß der Heimstätter dem Commissioner of Dominion Lands, Ottawa, schriftliche Mitteilung von seiner Absicht machen.

W. W. Cory,
Deputy of the Minister of the Interior.

Auszug aus den Minen-Regulationen des canadischen Nordwestens.

Kohlen. — Kohlen-Minen-Gerechtsame können für eine Periode von 21 Jahren für eine jährliche Pachtsumme von $1.00 per Acker gepachtet werden. Nicht mehr als 2,560 Acker sollen an eine Person oder eine Gesellschaft verpachtet werden. Eine Abgabe an die Regierung in Höhe von 5 Cents ist auf jede Tonne verkäuflicher Kohlen zu kollektieren.

Quarz. — Eine mindestens 18 Jahre alte Person, die Mineralien entdeckt hat, kann einen sogenannten Claim, 1500 × 1500 Fuß, aufnehmen.

Die Gebühren für Eintragung desselben betragen $5.00.

Wenigstens 100 Dollars müssen jedes Jahr an den Claim verausgabt oder statt dessen an den Minen Recorder entrichtet werden. Wenn 500 Dollars verausgabt oder eingezahlt worden sind, kann der Platzinhaber des Landes, nachdem er eine Vermessung hat vornehmen lassen und nachdem er andere Bedingungen erfüllt hat, das Land für $1.00 per Acker kaufen.

Das Patent enthält die Bestimmung, daß von jedem Verkauf eine Abgabe an die Regierung von 2½ Prozent zu entrichten ist.

Placer Mining Claims sind gewöhnlich 100 Fuß im Geviert. Eintragungsgebühr $5.00. Jedes Jahr zu erneuern.

Ein Applikant kann zwei Pachtungen für Gold-Baggerung erhalten, jede für Meilen für die Zeit von 20 Jahren. Zu erneuern durch den Minister des Innern.

Der Pächter muß während einer Saison vom Tage der Pachtung an einen Bagger für jede 5 Meilen in Tätigkeit haben. Die Miete beträgt 10 Dollars pro Jahr für jede Meile des Flusses. Die Abgabe an die Regierung beträgt 2½ Prozent und ist zu kollektieren, wenn die Ausbeute $10,000 übersteigt.

W. W. Cory,
Deputy of the Minister of the Interior.

N. B. — Unautorisierter Abdruck dieser Anzeige wird nicht bezahlt.