

Fuer unsere Farmer



findlichfeit der Saut besitzen, alle Tiere jedoch gegen ichnelle Abfüh-

welche sich ansammelt, indem bei der ariger Arbeit die Tiere in der Regel nicht schwiger Arbeit die Tiere in der Regel nicht schwick serbunstung auf der Haut voor Bolle bestehen, zu berücksichtigen keit und Wagen der Gemeine sollen der Haut der Gangart tätigen Reit und Wagen voor der Bolle desteben, zu berücksichtigen der haut der halber der haut der haut der haut der der von außen ber eingedrundere der Feuchtigseit in großen Wengen Gangart tatigen Reit und Asagen her oder von außen ber eingestein verteilt zu gene Feuchtigkeit in großen Meugen gein pflegen und die meiste Zeit im Etalle zubringen, während andere Aufbeitstiere viel längere Zeit im Greihen dingerer Zeit zur Verstein sich aufhalten, wobei dieselben der Erfältung eine erheblich gerinzeit zu mieß. Sierzui ist bei der Reserver nicht nur mehr und vollkommener at gere wird. Sierauf ist bei der Re-men, sondern auch abgehärteter und gulierung der Stalltemberatur Ridunempfindlicher in der Haut werden. Sicht zu nehmen Diefelben können eben eine Zeitlang Kalte ertragen und wird hierdurch bie Gefahr verringert, daß sie sich in Berhaltnissen, welche eine niedere fürzeren Zeit des Stallaufent. Temperatur im Stalle zulassen, jo-

Bur Barmebildung im Tierförper aroßen Barmeberlusten veranlastt trägt indessen neben der Atmung so daß man gut tut, mit Rücksicht daauch wesentlich die Fütterung bei. rauf, für warme Ställe zu sorgen. Rus diefem Grunde ertragen reich-lich gefütterte Tiere viel eher einen Feuchtigkeitsverdunftung der Saut

Tiere jedoch gegen janelle Abfühlung ber in gelieigerter Tätigfeit verfehten Hauf führ empfindlich ind.

Bei Verfehen Aggeen, welche eine mögige Arbeit in langfamen Gängen welche eine mößige kroeit in langfamen Gängen welche eine mößigen gegiet gemacht. Bei einer geringe zich kroeit in langfamen Gängen welche eine mößigen gegiet gemacht. Bei einer gefiehen die Liebt auch die Gelichten wertwellen Wellen wertwalt find, nud taufchen Zie die in die verwert dien kroeit in die Kallen die Gelichten wertwellen Wellen wertwalt find, nud taufchen Zie dien mid zu Wertwalt führ wertwellen Zahle einer ampfellen wertwalt führ die Liebt auch die Gelichten wertwalt führ die Kallen die Abstite auf Chilose ein fähren die Wellen wertwalt führ die Liebt auch dien die Kallen die die Kallen die Liebt auch Gelichten wertwalt die einer geringet und die Kallen die Kalle

cuch der naturgemäße Aufenthalt des Rindes und der noch wild vorkom-menden Stamwerwandten. Es tann demnach beim Rinde die Stallnarme geringer fein als beim Pferde Dieselbe kann im Mittel etwa 55 Grad Jahrenheit betragen. Gin Gin ten der Temperatur unter 50 Grad sowie ein Steigen derselben über 60 Grad ift nicht vorteilhaft, weil dann bie Rahramede leiden und die Rorperbeschaffenheit der Tiere angegrif fen wird. Die Temperatur von 55 Grad hat sich nach den hierüber an-**Einfluß der Stallwärme auf die**landwirtschaftlichen Rustiere

| ja nur ein Flüssigmachen von Stofgen ich gestellten Versichen insofern als die grüßen int, eine gewisse Wärmennenge, is daß in solchen Fällen der Körper nicht ein ahezu gestellten Versichen Auch noch nach anderen Seiten Wärmen, we die Arbeit oder an kalte Stallräume abgeben kann.

Aumentlich ist es die Milchabsondern werde, welche viele Stoffe in Flüssigset umsetzt, namentlich bei 40 Grad, wader der Landwirtschaftlichen besten auch die Beschaften der Liere gesträubt gigteit umsetzt umd Wärme deans und glanzlos und die Heichaften der Kunktere unterstüßet, ebenso erhöht been makagebend. So solviert Wastelle Under Angebend was bei Verlagen der Landwirtschaftlichen bestellten Versichen insofern als die grüßein ist, eine gewisse Wärmennene, is die intigtie erwiesen, als die gerühten Versichen Kersuchen insofern als die grüßein ist, eine gewisse Wärmennene, is die intigtie erwiesen, als die grüßein fich nach den hierüber angestellten Versichen insofern als die grüßein ist, eine gewisse Wärmennene, is die in stall fich nach den hierüber angestellten Versichen ünstigte erwiesen als die grüßein fich nach den hierüber angestellten Versichen insofern als die grüßein fich nach den hierüber angestellten Versichen insofern als die grüßein fich nach den insofern als die die intigtiet erwiesen, als die die grüßein fich nach der wiesen insofern als die grüßein fich nach die wieserschaft wie en ach ein Allen Wilch gewonnen murde. Bei einer niederen Temperatur, namentlich die die Milchabson die meiste und beite Wilch gewonnen wurde. Bei einer niederen Temperatur namentlich bei de Weiserschaft wir die nach die grüßein die die Australie die die Grüßein glüßein die die Australie die nach die grüßein die die Australie die nach die grüßein die die die grüßein die die die grüßein die nach die die grüßein die die die grüßein die die die grüßein die nach die die grüßein die die grüßein die die

ulw. häufig der Fall ist und ist unter jolden Umständen der Wärmegrad des Stalles auch nicht so ängstlich zu bemessen.

Am gedeihlichsten ist für Pierde von 63 Grad, wie dieselbe so vielsach eine Stallwärme von 60 Grad F... ich aflich, noch mit Ricksicht auf die zu bemessen.

Etwas neues!

FINE CUT TOBACCO

feingeschnittener "Old Chum" Tabak

Best fonnen Gie ben wundervollen Dld Chum Tabaf, ben Gie ichon jahrelang gefannt haben, feingeschnitten erhalten, um damit Ihre eigenen Bigaretten gu machen.

Freies Riz La Croix - Rig La Croix - bas befte Zigarettenpapier ber Belt, ift mit eingepadt mit biefem Tabaf.





Zum Schlachtiest auf der Farm

3wiebeln, ebenjo gehadte Peterfilie, Ralbsbries in Streifen geichnitten, Rafbeleber und Schweinefleisch, verteilt alles gleichmäßig auf dem Res, rollt es gut zusammen und füllt da-ner reinigt man 2 Schweinebeine mit die gut untergriffene Mils. Die mit fochendem Basser und sest beide in demielben keine hohe ist, erkälten su Ruhungszwecken manche Tiere zu mittags gekocht, macht bestalb vormittags gefocht, macht deshalb vor-Bleischjuppe. wird in Scheiben geschnitten gu Brot-

fuppe gegeben. hirnwürfte. - Man hadt 1 Bid Edpweinefleisch und dreiviertel Pid. Speck febr fein, gibt eine in Baffer erweichte, fest ausgedrückte Semme Sals und flein geidmittener, in Schmalz geröfteter Zwiebel famt einem großen blanchierten gehadten Rindsbirn und ein paar Dottern in die Masse (But permenat, füllt ma sie in gereinigte Schafdarme und bratet die Bürfte innerhalb 24 Stunden auf dem Roste. Man gibt fie zu feinem Gemufe.

Frantfurter Burftden. -Schweinefleisch, von Sant und Sehnen befreit, wird nebit Gett in Schei ben geschnitten und fein gehadt, ge viirst mit Galg und Pfeffer, etwas Rotwein dazu gegossen und in dünne Schveinsdarme gefüllt, die in Ent ernung von 4-5 3oll, umgedrehi verden. Die Büritchen werden bor

fermung von 4—5 Zoll, umgedreht werden. Die Würstichen werden von dem Gebrach zetwa 10 Minuten in fochendes Basser und dann auf eine heihe Platte gelegt, damit sie durch und durch heihe werden; sochen dürsien sie nicht.

Blutwürste. — Beim Abstechen des Schweines umit das Blut soiort aufgesangen und mit Milch oder Tannenden Marke (30b. Etraub). Tenstennen Kalserlieb mit Ton. Ab saiet der Kacht, beitige Racht. Ton. Ab saiet der Marke Nacht, beitige Racht, beitige Racht beitägen Warke (30b. Etraub). Tenstennen Warkel. Den freich Der Gerichten Warkel. Den freich Der Gerichten Warkel. Den freich Der Gerichten Warkel. Den freichten Warkel. Den die Schwarten, julest die Semmeln, koltet die Würfte, ob fie dem Ge-ichmack entiprechen, und füllt die Maffe, die einer didlichen Suppe gleichen muß, in die weiteften Schweinsbarme mittels Trichter ein gu Stüden von beiläufig 12 3011. Abgebunden, fiedet man die Burfte Dept. C-2

Bebrauch auf

Brentopf. Ginen fleinen Schweinefopi ipaltet man in der Mitte und wäscht ihn mit kaltem Baffer ab, fer-Teile mit faltem Baffer aufs Teuer; fen).

2 Weihnachts= Schallplatten



(Bei Bestellung genügt Angabe

Man beftelle fofort.

Hagen Import Company

Pierd. Siervon kann man sich leicht nachteilig wirft als ein kalter Stall überzeugen. Uebrigens lehrt dies für Aufzucht nicht geeignet ist.

Biefic hack man sehr sein und würzt längere Zeit standen, ansammeln, nit Salz und Peiser, nach Gesicher, nach Gesicher, das Einstehend ist, müssen des Burst ausgenen des Burst ichmack. Bon der Brübe entsernt man alles Tett und gießt fie durch Jum Schlachstest auf der Farm

ein Sied in eine reine kasserolle, gibt das Fleisch hind, stellt aufs Gener, läßt unter fortwährendem.

Wilzwurst. — Man nimmt eine Steisch hind, stellt aufs Gener, läßt unter fortwährendem.

Wilzwurst. — Man nimmt eine sied aufwolken; steine Matchen in eine großen Keisel, doch dürsen Hicken in eine kasserolle, gibt das Fleisch hind, stellt aufs Gener, läßt unter fortwährendem.

Währen 5 Minuten soden und gießt den Kartossel, der wir die gesangen können. Der Stall must gründlich gereinigt und deskrisziert werden.

An der Beitfüste Sidamerikas liegt die durchsichnittlich eine 50 Killen der verlagen. Die konten sollen in eine große viereckige Pfanne. Abs die durchsichnittlich eine 50 Killen der verlagen.

An der Beitfüste Sidamerikas liegt die durchsichnittlich eine 50 Killen der verlagen. Die der nicht zu jenen gesangen können. Der Stall must gerinvelle, das Gleisch hind, seine reine kasserveren in die und beine gesangen können. Der Stall must gerinvelle, das Gleisch hind, seine reine kasserveren in die und beine gestingten der nicht zu jenen gestingten. Der Kartosselle verdanken. körteb dertalt; in Etreffen gehante in af pringen. Gebogt, hebt man fillen lassen und beim Servieren in Swieheln, Genig gehache Peterstite, Gebrauch auf.
It ihlen lassen und beim Servieren in Scheiben, Geniche und beim Servieren in Scheiben, Scheiben ichneiden. Man kann diese

> man 1 Eglöffel Salz, 3 große ge- ichnitten, wie man die Rollen zu ha fühl ihrer Einwohner verdient. Für Bauchfleisch in Bürsel von der Größe einer Ballnuß, (ist es nicht sett uper Schle und Per Kartosse gilt, die von hier über Chile und Per genug, so nimmt man etwas Speech dazu), vermischt es mit Gewürz und Ber Groberern nach Europa gepracht wurden. et man das schlechtere, lappige dazu), vermischt es mit Gewürz und halb gar gefochtem Reis, füllt es in die zusammengenähten Stüde des Magens, doch nicht zu sein die zusammengenähten Stüde des Magens, doch nicht zu sein die zusammengenähten Stüde des Magens, doch nicht zu sein die zusammengenähten Stüde des Magens, doch nicht zu sein die zusammengenähten Stüde der nur keine micht seinen Basser und lasse kochen werden und mitsten der und des Kochens dürfen sied der nur keine Martosierten Kartosierte, wenn Sie zusaten kant wie den des Kochens dürfen nicht trocken werden und mitssen das Gewernung und wehlriechende Wieden der kartosiel heute in 30 fer man die sie sie die ie 6 ker de etgalen kind trocken werden und mitssen das Hauten kochen der kartosiel heute in 30 fer man die sie die ie 6 kertellen, erbalten kind trocken werden und mitssen das Hauten kochen der kartosiel heute in 30 fer man kochen der kochen werden und mitssen das Hauten kochen der kochen der kochen der kochen der kartosiel heute in 30 fer man kochen der stoppnavel ginein, dannt sie nicht fein Assage der der der der Geleichen. Sind sie gepreßt und kalt geworden, so gieße man ein Teil der Fleischenische, mit starken Esig ge-kocht, isber die in einen Steintopf seis 40,000 Menichen zu schäften, von in 40,000 Menichen zu schäften, von 10667–97th St., Edmonton, Alta. eingepacten Rollen; fie balten fic Monate lang. Beim Gebrauch werden sie in diche Scheiben geschnitten und mit Apfelichnitten belegt, oder 0 ellein braun gebraten, indem man hie vorher in Mehl wälzt; doch jo daß fie inwendig weich bleiben. Mit Apfelmus ichmeden fie ausgezeichnet

> > Bum Ginpaden ber Brattvurft maffe oder der gestopften Würfte eignen fich die fleinen Steintopfe an besten, die etwa 5 bis 6 Pfund Wurs aufnehmen können. Ausgebratener Rierentalg, beiß über die einzelegte Buift gegoffen, bildet die beite Dede gur Erhaltung des Inhaltes.

Burftbarme ju reinigen. - Das Reinigen der Buritdarme ift eine der unangenehmiten Arbeiten bei der ganzen Schlächterei. Die ausgenom menen Bärme werden baldmöglichit bom anhaftenden Darmiett gereinigt und dann umgefehrt, um fie von dem in denjelben befindlichen Jutter und Schleim gu befreien. Dies geichiecht badurch, bag man dieselben mit einem mefferartigen Holzipan abichabt. Dann werden fie in leichtem Salg-maffer gut gewaichen und bleiben in St. Paul, Minn. reinem Baffer, dem auf ein Baffer

someter breite Infel Chiloe, die nach naute er sie das "äußerste Thule franken Sii, ner altes Brot, das in der Christenheit", eine Rame, den die fochender Wild eingeweicht war und nut fodendem Basser und est beide Rollen von Rindfleisch. — (Rustelle Eristenheit", eine Name, den die spokald es ansängt zu kochen, fügt und in doppelt so große Stücke ge und das tiesputzelnde religiöse We auf das tiefwurzelnde religioje @ ben wünscht, und diese zusammengepräht mit recht starfem leinenen
Zwirn, so daß nur eine Definung
zum Füllen bleibt, wobei die glatte
Teite nach innen kommt. Nun schneitet man daß ichlechtere, sappige

ket man de sappige

ket man de sowen der Geinwohner verdient. Hur

ket meierer seit ist der in Berlin

gegründete "Alub der Fetten". Auf

nahmebedingung: Winimalgewicht

ket der Ginvohner verdient. Hur

ket meierer seit ist der in Berlin

gegründete "Alub der Fetten". Auf

nahmebedingung: Winimalgewicht

ket der Ginvohner verdient. Hur

ket ich ket ich der Ginvohner verdient. Hur

ket der ich ket ic

bert und fo eingesperrt werden, das Brotkrumen paniert, auf beiden Serrichaft am längsten und auch die gesunden Tiere erhalten. Seiten braum gebraten, und heiß gegesten Beltreise die Inselle Beltreise die Inselle Beltreise die Inselle beinchte vermischt. Als Kutter erhalten die Annute er sie des Inselle beinchte ber Befreiung Gudamerifas von der Quart Trintwaffer, das die franten

Die neueste Bliite ber Bereins. samtgewicht 2035 Pfund. Der Bolksmund nennt ben Klub ben

Deutsche Beilkräuter und Mediginen werden Ihnen



FISCHE frisch gefrorett

Bresilifte wird auf Anfrage porto- und foftenfrei zugefandt. Beftellen Gie 3hren Bedarf an Gifden fofort.

Bufriedenheit garantiert Lieferung nur gegen Vorauszahlung Unten angegebene Breife gelten für 100 Bid. f.o.b. Big Riber, Gast. Dreffed Bhitefifd, Jumbos Dreffed Eront (Forelle) Round Biderel Dreffed Jadfifch (Decht) \$ 6.00 ...\$ 4.00 Mullets oder Enders ... Bei Bestellungen unter 100 Pfund erhöht fich der Preis um 1/2 Cent

per Pfund. Korrespondeng: Deutsch, Ruffifch und Englisch Refereng: Bank of Nova Scotia, Prince Albert, Sask.

E. C. BROWNFIELD Big River, Sast.

