Der Courier

Organ der Deutsch-Canadier
Erscheint jeden Mittwoch.

Erscheint jeden Sonnabend.

Herausgegeben von der „Saskatchwan Courier Publ. Co., Ltd."

E. E. Evmann,
Geschäftsführer und Chefredakteur.

Redaktion, Expedition und Druckerei: 1835—1837 Hatisky Straße, Regina, Sask. In der Nähe des Marktplatzes.
P. O. Box 505 — Telephon 3391

„Der Courier"
$2.00 pro Jahr.

Neue Adreßkarte, gibt volle Information.

Besondere Raten für „Kleine Anzeigen", wie: Auktionen, Farmverkäufe, Stellen- und Heiratsgesuche, Verlangt, Verloren, Gefunden, Entlaufen, Zugelaufen, Verpachten, usw., sowie kurzgefaßte Geschäftsadressen, gegen Vorausbezahlung:
Für jede Anzeige 1 Zoll einspaltig ... 50 Cts.
Für jede zweite Insertion ... 25 Cts.
Für jede Anzeige 2 Zoll einspaltig ... 75 Cts.
Für jede zweite Insertion ... 50 Cts.
Für jede weitere Anzeige dieselben Beträge.

Berichte und Mitteilungen für die Schriftleitung sowie Anzeigen und Aenderungen stehender Anzeigen müssen spätestens Sonnabend Abend eintreffen, wenn dieselben noch Aufnahme in der folgenden Nummer finden sollen.

Korrespondenzen und Mitteilungen aus allen deutschen Kreisen und Ansiedlungen werden jederzeit gern aufgenommen.

Die Leser werden gebeten, Adreßänderungen sofort mitzuteilen und dabei die alte und die neue Adresse anzugeben; ebenso bittet die Expedition um sofortige Benachrichtigung, falls eine Zeitung einmal ausbleibt oder verspätet eintrifft.

The Aim of the Foreign Language Newspaper of Canada:-

To help preserve the ideals and sacred traditions of this, our adopted country, the Dominion of Canada: To revere its laws and inspire others to respect and obey them: To strive unceasingly to quicken the public's sense of civic duty: In all ways to aid in making this country greater and better.

Was das alte Athen der modernen Demokratie lehrt.

Das Prinzip der Volksvertretung war dort in bewundernswertem Maße ausgebaut.

Da heute so viel von der Demokratisierung der Staaten die Rede ist, dürfte ein Hinweis auf die Volksversammlung im alten Athen von Interesse sein. Die Volksversammlung — Ekklesia — war im demokratischen Athen der Solonischen Verfassung nicht bloß gesetzgebende Körperschaft, sie war auch oberste Appellinstanz in Prozessen, wie sie überhaupt in allen Angelegenheiten von Bedeutung maßgebend war, speziell über Kriegführung und Friedensschlüsse. Das Prinzip der Volkssouveränität war voll verwirklicht, sofern das Volk die Legislative selbst übte, nicht unmittelbar durch gewählte repräsentative Deputierte, und auch in strittigen Fragen der Exekutive und auswärtigen Politik durch Majoritätsbeschluß aller Bürger entschied; desgleichen wurde in der Volksversammlung die Wahl der Aemter vorgenommen.

Gleichwohl war auch Athen ein Klassenstaat, nicht allein wegen der Rechtlosigkeit der Sklavenklasse, sondern auch rücksichtlich der Einteilung der Bürger in vier Klassen, nach ihrem Grundbesitz und dessen Ertrag. Diejenigen, die weniger als 150 Maß Korn Erträgnis oder gar keinen Grundbesitz hatten, also die unterste Klasse, konnten in kein öffentliches Amt gewählt werden.

Dagegen bestand für die Teilnahme an der Volksversammlung kein Zensus. Alle erwachsenen Bürger, Arme wie Reiche, waren gleichberechtigt. Daher nach einer Stelle in der Komödie des Aristophanes: „Die Wespen" die Zahl der Teilnehmer über 20,000 betragen konnte.

Der Besuch der Volksversammlung galt als Pflicht. Als aber im Laufe der Zeit eine Lauheit einriß und namentlich die ärmeren Bürger die Zeitversäumnis scheuten, wurde ein Sold (Diäten) eingeführt, der von den Staatseinkünften (aus den zinsbaren Städten) bestritten wurde. Er betrug anfangs einen Obol (der sechste Teil einer Drachme, cirka 3 Cts.), wurde aber später auf drei Obolen erhöht, was einem Tagelohn gleichkam. Vor Eröffnung der Versammlung wurde der Sold verteilt. Als aber gleichwohl der Besuch mangelhaft blieb, wurde ein Zwangsmittel angewendet. Das war die Rotsammlung, ein mit Mennig bestrichenes Seil, das die Polizeidiener um die müßigen Haufen auf der Straße zogen und gegen sie spritzten. Wer gespritzt war, mußte eine Geldstrafe zahlen. Durch den gleichen Zwang mußte die Versammlung oft zusammengehalten werden, da manche ausrissen, nachdem sie den Sold erhalten hatten.

Der Ort, wo die Volksversammlung abgehalten ward, war die Pnyx, ein ziemlich hoher, felsiger Hügel in der Stadt, westlich von der Akropolis, auf dem der Rednerstein, sowie die halbkreisförmigen in den Felsen eingehauenen Sitze noch heute deutlich zu erkennen sind. Die Bule, der Rat, Staatsrat — neben der eigentlichen Regierung, den neun Archonten (Magistrat), die leitende und aufsehende Behörde — stand zu der Volksversammlung als vorberatende und antragende Behörde und hatte in ihr den Vorsitz und die Leitung der Abstimmung. Dieser Rat bestand nach Solon aus 400, später aus 500 Mitgliedern, je 50 aus jedem Stamm. Jeder Stamm hatte einmal im Jahre während fünf Wochen die Leitung.

Aus diesen 50 Ratsherren, Prytanen genannt, wurden zehn Vorstände durchs Loos gewählt, von denen der erste Obervorstand hieß. Die Prytanen führten abwechslungsweise den Vorsitz in der Versammlung und trugen den Vorschlag des Rats vor, das Probuleuma, ohne welches kein Gegenstand zu allgemeiner Beratung kommen konnte. Das Recht der Initiativanträge fehlte demnach, wenigstens mußten Initiativanträge erst den Rat passieren. Gleichwohl war die Einrichtung wegen der Zusammensetzung des Rats aus sämtlichen Stämmen populär, und Aristoteles konnte in seiner „Politik" den Rat eine Stütze der Demokratie nennen.

Die Prytanen hatten ordentlicherweise je vier Volksversammlungen an bestimmten Tagen innerhalb fünf Wochen einzuberufen. Die Eröffnung der Versammlung geschah immer sehr früh am Tage durch ein Reinigungsopfer, das in einem Ferkel bestand. Der Peristiarchos, wie der das Opfer bringende Beamte hieß, trug dasselbe rings um die Versammelten. Die Ordnung wurde durch die Vorstände und ihre Schergen gehandhabt.

Nachdem der Obervorstand das Probuleuma vorgetragen hatte, forderte er zum Reden auf. Sprach niemand, so traten besoldete Redner auf. Die Abstimmung geschah bei allen Fragen der Politik und der Gesetzgebung durch Handaufheben, wofür Abzähler aufgestellt waren.

Das Bild einer athenischen Volksversammlung, doch mit manchem komischen Zug karikiert, ist uns in Aristophanes' lustiger Komödie „Die Weibervolksversammlung" überliefert worden.

Für unse plattdütschen Frünn

De Bohnen.

Fru Büllen makt hüt' Bohnen in,
Sei däden dit Johr düchdig lohnen.
Uemschichtig in den'n Pott kummt rin
'Ne Göpsch vull Solt, 'ne Göpsch vull Bohnen.
De Jüngste von de lütten Büllen,
Lütt' Jöching, recht so 'n netten, stillen,
So'n Bengel von 'n Johrner veer,
Spält buten vör de Käkendöhr
Mit witten Sand, blot aff und an
Kickt hei ook nah' de Käk ens rin,
Dat hei doch ook mal tausehn kann,
Wo Mudding makt dei Bohnen in.—
Fru Büllen is so recht in Fliet,
Da kloppt wat an de Käkendöhr:
„Ach, Nahwersch, hewwen Sei woll Tied?
En'n Ogenblick man kamens her!"
De Nahwersfru, Fru Smetten ist,
Dei ümmer so väl Rieges wüßt.
Na, nieglich is nu Büll'sch nich grad,
Sowat tau denken war jo slicht;
Doch wör't jo doch woll ook recht schad',
Wenn sei dat nich tau weiten kriggt,
Wat allens in dat Dorp geiht vör;
Sei löppt nu fix gliek ut de Döör.
Nu ward iehr denn jo ook Fru Smetten
Van allens schenn in Kenntnis setten. —
Lütt' Jöching, dei löppt hen un her,
Dröggt en bät Sand in sine Sadtt.
„Ne!" seggt Fru Smett, „kiek blot dat Göhr,
Dat is so still und spält so nett; — —
Herrjeh! all-wöli! wo löppt de Tied,
Wenn en'n sick man en bät vertellt,
Adjüs ook, Büllsch, adjüs för hüt,
Ick müt na Hus, min Mann süß schellt!"
Fru Büllen deiht noch recht sick hägen,
Wat hett sei all' tau weiten kregen.
„Ne, wat doch allens vörgahn kann,"
Doch nu wer'r an de Bohnen ran. —
„Wat is denn dit? De Putt is vull?
Lütt Jöching fickt recht listig rin:
„Jo, Mudding, dei sünd all all in!"
„Ne, Jung', Du bist jo woll rein dull!
Wo büst Du up so 'n Infoll kamen,
Heft Du denn ook woll Solt mang nahmen?"
„Ne, Mudding, Solt was nich tau Hand,
Ick nöhm recht düchdig witten Sand!" —

E. Kort.

160,000 Personen erhalten gegenwärtig in Hamburgs Suppenküchen Nahrung.

Kopenhagen. — In den öffentlichen Suppenküchen Hamburgs erhalten jetzt täglich mehr als 160,000 Personen ihre Nahrung, da die Beschaffung verschiedener Lebensmittel, mit Ausnahme des Gemüses, immer noch ziemlich schwierig ist. Von April bis Juni war die Zahl der auf städtische Kosten verpflegten Personen sogar 230,000 bis 240,000.

Kerensky's Erklärung zur Stockholmer Konferenz.

London. — Der „Daily News" wird aus Petrograd gemeldet, daß der russische Premierminister Kerensky die Meldung, er habe dem französischen Minister Albert Thomas gegenüber erklärt, daß er persönlich gegen die Stockholmer Konferenz sei, in Abrede gestellt habe. Kerensky sei im Gegenteil der Meinung, daß die Konferenz von großer Bedeutung sei, wenn er auch zugebe, daß sie noch viel bedeutender gewesen wäre, hätte sie zu einer Zeit stattgefunden, in welcher die Russen an der Front Fortschritte erzielt hätten, statt unter den gegenwärtigen Umständen.

Premier Kerensky fügte hinzu, daß jeder Versuch der alliierten Regierungen, den sozialistischen Delegaten zu der Konferenz Schwierigkeiten in den Weg zu legen, lediglich dazu führen werde, den Deutschen in die Hände zu spielen.

Neuer Kredit für Rußland.

Washington. — Ein neues Darlehen von $100,000,000 ist Rußland gewährt worden, womit demselben insgesamt $275,000,000 geliehen worden sind.

Einmachen von überflüssigem Gemüse im eigenen Hause.

Von Mrs. Rutter, von der Universität der Provinz Saskatchewan.

Haben Sie einen Ueberschuß an Bohnen, grünen Erbsen, jungen Karotten und wohlschmeckenden Roten Rüben?

Machen Sie dieselben jetzt ein!

Wenn auch der Genuß des Gemüses für die Gesundheit unumgänglich notwendig, und während der Winter- und Frühjahrsmonate ganz besonders zu empfehlen ist, so wird es doch der Gesundheit weniger zuträglich und dem Gaumen weniger wohlschmeckend sein, wenn man nur einige wenige Arten hat, von denen man wählen, und mit denen man bei den verschiedenen Mahlzeiten abwechseln kann.

Diese Eintönigkeit im Genusse von Gemüse verführt uns oft zu dem Gebrauch von Gemüse mit sehr großem Stärkegehalt. Das Blut wird der Salze beraubt, deren es so notwendig bedarf, um seine normale Tätigkeit fortsetzen zu können. Auch leiden die Hautzellen, die allgemeine Gesundheit und das Wohlbefinden des Körpers darunter.

In unseren Hausgärten wachsen die köstlichsten Obstarten und das beste Gemüse nur während einer sehr kurzen Jahreszeit. In den meisten Fällen ist es fast unmöglich, von allem vorhandenen Gemüse Gebrauch zu machen und den ganzen Vorrat von diesem frischen Gemüse während der Saison aufzubrauchen; als direkte Folge wird sehr viel teueres und überaus köstliches und der Gesundheit sehr zuträgliches Gemüse verschwendet. Viele Dollar wert der besten Nahrungsmittel gehen auf diese Weise bei jeder Familie, die einen Hausgarten besitzt, zu Grunde.

Das Einmachen von diesem überflüssigen Gemüse zu Hause ist die beste Art und Weise, um diesen Ueberschuß für die Wintermonate zu konservieren, und es ist eine sehr einfache Sache, in unserer eigenen Küche, auf unserem eigenen Küchenherd eine kleine Konservenindustrie einzurichten.

In jetziger Zeit ist es von ganz besonderer Wichtigkeit, daß jede Person, die glücklich genug ist, einen Garten zu besitzen, von dessen Produkten den besten Gebrauch machen soll, denn, indem wir dies tun, helfen wir als gute Canadier unserem Lande im allgemeinen, indem wir die Gesamtproduktion in ganz Canada vergrößern. Zu gleicher Zeit versorgen wir unseren Tisch mit dem köstlichsten, selbsteingemachten Gemüse und Obst für die Wintermonate und haben bei jeder Mahlzeit wohlschmeckende und abwechslungsreiche Speisen.

Es gibt auch gute Gelegenheiten, dieses eingemachte Gemüse und Obst gut zu verkaufen, während es uns zur Erntezeit nicht immer möglich ist, die Produkte unseres Gartens gewinnbringend zu verkaufen. Oft ist es im Herbst überhaupt nicht möglich, Gemüse zu verkaufen, weil davon so viel vorhanden ist.

Ausstattungsgeräte für die Konservierung

Die Einrichtung für das Konservieren von Gemüse und Obst ist sehr einfach und keineswegs kostspielig. Ein einfacher Waschkessel kann für diesen Zweck benutzt werden, doch muß darauf geachtet werden, daß in diesem Eimer ein falscher Boden eingesetzt wird, damit das Gemüse nicht zu nahe und zu direkt über das Feuer kommt.

Irgend welche Einmachgläser können luftdicht verschlossen werden, wenn man unter den Deckel ein neues Gummiband legt. Die Gläser mit Drahtbefestigung sind bequemer als die Art mit dem zuschraubbaren Verschluß, doch ist es notwendig, daß sie eine weite Oeffnung besitzen. Der verbesserte neuartige Glasbehälter (Gem) ist ebenfalls sehr empfehlenswert.

Ein scharf schneidendes Messer, eine große Koch-Pfanne, ein Durchschlag, ein Pint oder Quart-Maß, ein langstieliger, hölzerner Löffel und einige reine Handtücher beenden die ganze Ausstattung.

Vorbereitung der gläsernen Gefäße

1. Versuchen Sie jedes einzelne Glasgefäß, indem Sie es mit Wasser füllen und mit dem Gummireifen und dem Deckel luftdicht verschließen. Verschließen Sie das Gefäß luftdicht, trocknen Sie die Oberfläche und stellen Sie es verkehrt auf einen trockenen Tisch. Wenn dem Gefäße keine Feuchtigkeit entweicht und auf dem Tische keine Spuren vorhanden sind, so ist das Gefäß für den Gebrauch zum Einmachen des Gemüses geeignet.

2. Die gläsernen Gefäße werden sterilisiert, indem man dieselben zuerst gründlich reinigt und dann mit kaltem Wasser anfüllt und verschließt (ohne Gummireifen). Die mit kaltem Wasser gefüllten Gläser werden in den Waschheimer gelegt, der einen doppelten Boden haben muß, und nun wird in den Eimer genügend kaltes Wasser gegossen, um die Gläser zu bedecken. Der Eimer wird zugedeckt und auf das Feuer gestellt, wo das Wasser zum Sieden gebracht wird und fünfzehn Minuten lang sieden soll, ehe die Gefäße wieder herausgenommen werden können. Die Gummiringe lege man in einen flachen Behälter und schütte einige Sekunden vor dem Gebrauch siedendes Wasser auf dieselben.

3. Man entferne die Glasbehälter aus dem siedenden Wasser und fülle dieselben sofort mit der zu konservierenden Frucht oder mit dem zubereiteten Gemüse.

Erklärung einiger Ausdrücke

1. **Abbrühen.** — Dies wird getan, um die Haut zu entfernen. Siedendes Wasser wird über das Gemüse oder über das Obst geschüttet und für einige Sekunden stehen gelassen. Nachher wird das Gemüse oder Obst durch einen Durchschlag geschüttet und so alles Wasser entfernt.

2. **Durch heißes Wasser ziehen** (Blanching). — Dies wird getan, um den Geschmack des Gemüses zu verbessern oder zu mildern, und um das Gemüse besser zu sterilisieren. Das Gemüse wird mit siedendem Wasser bedeckt, fünf Minuten lang gekocht und dann herausgenommen.

3. **Kaltes Bad.** — Dies wird getan, um das Obst oder Gemüse nach dem Abbrühen oder Kochen abzukühlen, damit man es besser handhaben kann, und um das weichere Obst und Gemüse, das durch das heiße Wasser weich geworden ist, fester zu machen. Gebrauche nur kaltes, vorher gekochtes Wasser.

Zubereitung des Gemüses

Strang-Bohnen und junger Rosenkohl (brussels sprouts)

Zuerst müssen die Bohnen abgezogen werden. Nachher müssen sie fünf bis zehn Minuten lang in siedendem Wasser gekocht, darnach schnell entfernt und in ganz kaltes Wasser gelegt werden. Packe sie in heiße Glasbehälter und gieße siedendes Wasser bis zum Ueberfließen voll. Vorher schütte man in jeden Behälter ungefähr einen Teelöffel Salz. Lege Gummireifen und Deckel auf, jedoch nicht fest. Die verschraubbaren Deckel sollen nur sehr lose aufgeschraubt sein. Deckel mit Drahtverschluß müssen ebenfalls nur provisorisch verschlossen und der obere Draht darf nur festgezogen werden. Der Seitendraht soll vorläufig erst garnicht benützt werden. Sterelisiere zwei Stunden lang in einem dicht verschlossenen Waschkessel. Die zwei Stunden sollen von der Zeit an gerechnet werden, in der das Wasser zu sieden angefangen hat. Entferne nachher den Deckel vom Eimer und lasse den Dampf entweichen. Verschließe jetzt die Glasbehälter luftdicht. Schiebe den Eimer, in dem sich noch alle Glasbehälter mit dem eingemachten Gemüse befinden, auf die andere Ecke des Herdes, nehme nach ungefähr zehn Minuten die Gläser heraus und lasse dieselben langsam abkühlen. Wickele dann sauberes Papier um die einzelnen Glasbehälter, schreibe auf jedes Glas den Namen des darin enthaltenen Gemüses und das Datum des Einkochens. Jetzt ist das Gemüse fertig und kann für den Winter aufbewahrt werden.

Zur Beachtung. — Achte immer darauf, daß im Waschkessel genügend Wasser vorhanden ist, damit die Einmachgläser bis zur Mitte mit Wasser bedeckt sind. Das Wasser im Eimer sollte beim Hineinstellen der Gläser von ungefähr derselben Temperatur sein, wie die Glasgefäße und deren Inhalt.

Grüne Erbsen

Die Erbsen sollen vor dem Enthülsen sorgfältig gewaschen werden. Man enthülse sie und koche sie dann etwa fünf Minuten in heißem Wasser. Sodann werden sie in kaltes Wasser getaucht und alle diejenigen entfernt, die gelblich geworden sind. Sie werden in Glasgefäße gepackt, in die man vorher je einen Teelöffel Salz (auf ein Quart) geschüttet hat. Die Gefäße werden dann bis zum Ueberfließen mit kochendem Wasser gefüllt. Bringe Gummiringe und Deckel an Ort und Stelle, schraube lose zu und verfahre wie bei den Bohnen.

Man sterilisiere die Erbsen drei Stunden lang, nachdem der Siedepunkt erreicht ist. Sodann verfahre man weiter genau wie bei den Bohnen. Ein trübes, unklares Aussehen der Flüssigkeit, wenn die Erbsen sich sonst gut halten, deutet darauf hin, daß das Gemüse beim ersten Absieden oder beim Eintauchen in kaltes Wasser nicht mit der genügenden Vorsicht behandelt wurde, oder daß man versäumt hat, gespaltene oder zerbrochene Erbsen vor dem Einfüllen in die Gläser zu entfernen. Wenn die Erbsen schon zu alt sind und das erste Absieden nicht mit großer Sorgfalt gehandhabt wird, kommt es leicht vor, daß die Haut platzt und infolge davon die Flüssigkeit durch die eintretende Erbsenmasse trübe und unansehnlich wird. Wasser, das einen hohen Prozentsatz mineralischer Bestandteile enthält, bewirkt auch sehr oft ein trübes Aussehen oder vermehrt dasselbe und veranlaßt außerdem, daß die Erbsen hart werden.

Karoten und Rote Rüben

Man wähle solche von ziemlich gleicher Größe und wasche sie gründlich, indem man sie mit der Gemüsebürste abbürstet. Sodann werden sie in siedendem Wasser lange genug gekocht, daß die Haut sich löst, darnach in kaltes Wasser getaucht und zur Entfernung der Haut geschabt. Man packe die ganzen oder auch in Hälften geschnittenen Rüben in heiße Gläser, füge zu jedem Quart einen Teelöffel Salz, fülle bis zum Ueberfließen mit kochendem Wasser und verfahre darnach genau in der gleichen Weise wie bei Bohnen und Erbsen.

Die Rüben müssen eine und eine halbe Stunde, nachdem der Siedepunkt erreicht ist, sterilisiert werden. Dann werden sie genau wie Bohnen und Erbsen fertig gemacht.

Wie man verhindern kann, daß die Roten Rüben ihre Farbe verlieren

Für beste, erstklassige Packung eignen sich kleine rote Rüben, von denen vierzig auf ein Quart gehen, am besten. Je älter rote Rüben sind, desto mehr sind sie geneigt, ihre schöne rote Farbe einzubüßen. Wenn man die rote Rübe reinigt, lasse man einen Zoll des Stengels und die ganze Wurzel daran. Diese also unversehrten Rüben werden nicht länger als fünf Minuten in kochendem Wasser belassen und dann in kaltes eingetaucht. Die Haut wird darnach abgeschabt, nicht geschält. Wenn irgend möglich, sollten die Rüben unzerschnitten in die Gläser gepackt werden. Sorgfältig eingemachte rote Rüben erscheinen ein wenig blaß, wenn sie aus dem Sterilisierkessel kommen, erhalten aber in wenigen Tagen ihre Farbe wieder.

Einige Worte über Mißerfolge

Anfänger dürfen sich keineswegs darüber erstaunen, wenn sie Mißerfolgen begegnen, und ein geringer Prozentsatz verdorbener Früchte darf für sie kein Grund zur Entmutigung sein. Man hüte sich stets, die Gläser nach dem Sterilisierungsprozeß zu öffnen, denn dann kann man gewiß sein, daß die Früchte verderben.

Hausfrauen, die in der Gewohnheit waren, nach der Sterilisierungsmethode in abgebrochenen Zeiträumen einzukochen, nach welcher Gemüse drei Tage hintereinander kürzere Zeiträume sterilisiert werden, sollten fortfahren, nach dieser Methode zu arbeiten, denn sie ist ausgezeichnet und kann durch nichts übertroffen werden.

Die in diesem Artikel angegebene und beschriebene Methode hat den einen Vorzug, daß der gesamte Prozeß des Einkochens in einem Tage erledigt werden kann, was für viele Hausfrauen von Vorteil sein und daher von ihnen vorgezogen werden mag.

Regierungsabteilung für Landwirtschaft — — Saskatchewan.

Britische Sozialisten haben Friedensbedingungen entworfen.

London, 28. August. — Die britische Sozialistenpartei hat ein Schriftstück vorbereitet, um es auf der Sozialistenkonferenz der Alliierten, die zu Westminster am Dienstag und Mittwoch stattfindet, vorzulegen. In dem Schriftstück wird gesagt, daß eine allgemeine Verantwortlichkeit für den Krieg bestände, und daß aus diesem Grunde ein Ersatz aus einem Fonds geleistet werden muß, zu dem alle kriegführenden Parteien beitragen sollen. Andere Bedingungen, die in dem Schriftstück niedergelegt sind, sind die folgenden: Uebergabe von Mesopotamien an die Türkei; Rückgabe der deutschen Kolonien; keine Maßnahmen anderer Länder, um den deutschen Handel zu gewinnen; Elsaß-Lothringen soll sich selbst für seine eigene Regierung entschließen, ebenfalls die Völker Polens, Indiens, Egyptens, Irlands und Algiers. Die arbeitenden Klassen werden ersucht, ihren Einfluß zur Beendigung des Krieges aufzubieten, der, wie es in dem Schriftstück heißt, durch die Kapitalisten verursacht worden sei.

Heute interessiert sich Jedermann

wie Krieg in Wirklichkeit aussieht. Bestellen Sie heute noch Stereoskop mit Ansichten von Kriegsfeldern und Sehenswürdigkeiten aus verschiedenen Ländern.

Zur Unterhaltung und Belehrung für Jung und Alt

Ach, wie schön! Komm und siehe!

Stereoskop, mit 2 großen Linsen (Vergrößerungsglas), schön poliert, Aluminium eingraviert ... $1.50
24 farbige Ansichten vom Europäischen Weltkrieg ... 50c
24 farbige Ansichten vom Türkisch-Serbischen Krieg ... 50c
24 farbige Ansichten vom Russisch-Japanischen Krieg ... 50c
24 farbige Ansichten von Italienisch-Oesterreichischer Front ... 50c
24 farbige Karten: Reise durch Deutschland ... 50c
24 farbige Karten: Reise durch England und Frankreich ... 50c
24 farbige Karten: Aus dem Leben Jesu ... 50c
24 farbige Karten: Französische Koch- und Liebesszenen ... 50c
24 farbige Karten von Uncle Sams Flotte ... 50c
24 farbige Karten vom Krieg in Belgien ... 50c
24 farbige Ansichten von Canada ... 50c
24 farbige Ansichten von Jerusalem und Palästina ... 50c
24 farbige Ansichten von lustigen Mädchen ... 50c

Jedes Bild wird in Naturgröße durch Vergrößerungsglas gesehen.

Spezial-Angebot:
Alles zusammen $8.00; für kurze Zeit verkauft zu $5.00.
Taschen-Kalender zu 25c als Geschenk für jeden, der sich auf „Courier" beruft

Deutsche Buchhandlung
848—850 Main Street. Winnipeg, Man.

Liquidation des von Bürgern der Alliierten in Rumänien gehaltenen Eigentums angeordnet.

Berlin. — Die offizielle Gazette für das von den Deutschen und Oesterreichern in Rumänien besetzte Gelände veröffentlicht unter dem Datum vom 7. August ein Dekret der Militärbehörden, in dem die Liquidation des Eigentums, der Kapitalanlagen und der kommerziellen Interessen im besetzten Gebiete von solchen Personen bekannt gegeben wird, die der englischen, französischen oder belgischen Nation direkt oder indirekt angehören. Amerikanische oder italienische Interessen sind nicht darin eingeschlossen, noch sind sie namentlich in der Bekanntmachung aufgeführt.

Das in den rumänischen Oelfeldern im Jahre 1914 investierte amerikanische Kapital wird auf 25,000,000 Franks veranschlagt.

China wird von Alliierten unabhängig handeln.

Peking. — Die chinesische Republik hat in ihrer Kriegserklärung an Deutschland und Oesterreich nichts davon erwähnt, daß sie mit den Mächten der Alliierten Hand in Hand zu gehen wünscht. Dies weist darauf hin, daß der Schritt Chinas ein absolut unabhängiger ist. Die Kriegserklärung hat wenig Aufregung verursacht. Der holländische Minister in China hat die österreichischen Interessen zu vertreten übernommen. Die Türen der Deutschen Bank sind versiegelt worden. Chinesische Truppen zu Tientsin haben die österreichischen Konzessionen, die Deutsche Bank und die deutschen Baracken übernommen. Zwischenfälle waren keine zu verzeichnen. Den sich in China aufhaltenden Deutschen und Oesterreichern ist fünf Tage Zeit gegeben worden, chinesisches Gebiet zu verlassen. Solchen Personen, die sich innerhalb zehn Tagen registrieren, wird erlaubt sein, ihrer früheren Beschäftigung nachzugehen. Für solche Personen, deren Geburtsländer sich nunmehr mit China im Kriege befinden, ist das Reisen ohne vorherige Erlaubnis in China verboten.

Unruhen in Finnland.

London, 31. August. — Zu Bjorneberg in Finnland sollen, wie ein Telegramm aus Haparanda besagt, ernste Unruhen vorgekommen sein. Es heißt, daß Kämpfe zwischen Finnländern und Soldaten der russischen Garnison stattgefunden haben, die mehrere Stunden andauerten. Es sollen einige Personen getötet und verwundet worden sein.

Eine neuere Nachricht besagt, daß russische Truppen das finnländische Landtagsgebäude besetzt haben, um die sich kürzlich als unabhängig erklärte finnländische Regierung daran zu hindern, die einberufene Parlamentssitzung abzuhalten. Bis jetzt haben wegen dieser Maßnahme keine weiteren ernstlichen Unruhen stattgefunden, jeder Augenblick mag jedoch das Schlimmste bringen. Kerensky hat erklärt, entschlossen zu sein, eventuell Finnland mit Waffengewalt an der Durchführung seines Planes zu hindern.

Fürchterliche Explosionen in Petrograd.

Petrograd, 30. Aug. — Gestern wurden im Südostende der Stadt drei Fabriken durch Explosionen zerstört. Einhundertundzwanzig Personen wurden getötet oder verwundet.

Petrograd, 31. Aug. — Nach der gestern erfolgten Zerstörung einer wichtigen Fabrik im Ochta-Teile der Stadt brach ein weiteres großes Feuer in einer anderen großen Anlage aus. Der Schaden beläuft sich auf mehrere Millionen Rubel und man nimmt an, daß Brandstiftung vorliegt.

Großfeuer in Kazan in Rußland.

Petrograd, 31. Aug. — Bei einem Brande, der in der Stadt Kazan, am Kozaenka-Flusse, 430 Meilen östlich von Moskau gelegen, am Montag ausbrach, sind viele Personen verletzt worden. Die Flammen verbreiteten sich sehr schnell und richteten einen ungeheuren Schaden an. Das Standrecht ist proklamiert worden.

Für persönliche, sachmännische Aufmerksamkeit senden Sie Ihr Getreide an

Jas. Richardson & Sons, Ltd.

Die alten, zuverlässigen Kommissionshändler, Straßenkäufer und Exporteure.
Gegründet im Jahre 1857

Höchste Preise, sorgfältiges Nachprüfen der Gradierung, liberale Vorschüsse und prompte Bedienung. Wir sind große Käufer von

Hafer, Gerste, Flachs und Roggen

Telephonieren oder telegraphieren Sie an unser nächstes Büro zu irgend einer Zeit, nachdem Ihr Getreide abgeschickt ist.

Büros im Westen	Entfernungs-Telephon
Grain Exchange, Winnipeg	Main 8522
Grain Exchange, Calgary	Main 2268
Canada Gebäude, Saskatoon	A 3241