Für unsere Farmer

Schweineschlachten auf der Farm

Bald ist sie wieder da, die schöne Zeit der frischen Mettwürste und des Braunkohls, die jedes echte Bauernherz mit Recht höher schlagen läßt. Das Schweineschlachten wird hierzulande durchweg vom Farmer selbst besorgt. Er sollte sich deshalb vorsehen, daß er die zum Schlachten benötigten Werkzeuge in guter Qualität und vollzählig zur Hand hat, und ferner dafür sorgen, daß ein bequemer Platz vorhanden ist, auf dem die Schweine geschlachtet werden können. Ein vollständiges und gutes „Set" oder „Outfit" von Werkzeugen ist notwendig. Dieser Satz von Mordinstrumenten besteht aus zwei Schlachtmessern, zwei sogenannten „Bell" bezw. „Candlestick" Kratzern zum Abschaben der Borsten und der groben Haut, einer Axtschläge und einer Stahlstange zum Schärfen der Messer. Die „Candlestick" Kratzer können zerlegt werden, indem man die Griffe abnehmen kann. Außerdem sollte unser „Schlächter" auf der Farm auch noch eine lange, wasserdichte Schürze haben, die mit geringen Unkosten beschafft werden kann und die Kleider bei dem nicht gerade saubersten Geschäfte des Schweineschlachtens wirksam schützt.

Bevor es geschlachtet wird, sollte das Schwein für 24 bis 36 Stunden keine Nahrung mehr erhalten. Man gebe dem Tiere aber reichlich Wasser und behandle es im Uebrigen ruhig und sorgfältig; namentlich sollte es Ruhe haben und nicht aufgeregt werden; das alles ist notwendig, wenn man erstklassiges Fleisch erzielen will, das sowohl frisch wie in geräuchertem oder sonst verarbeitetem Zustande allerersttklassige Ware ergibt. Hat das Schwein beim Schlachten noch Futter im Magen oder im Verdauungskanal, so zersetzt sich dieses schnell; erfolgt das Ausputzen des geschlachteten Schweines nicht sehr schnell, so entwickeln sich dann sehr leicht schlechte Gase, die den Wohlgeschmack des Fleisches sofort in hohem Grade beeinträchtigen. Wasser dagegen sollte dem Tiere bis unmittelbar vor dem Schlachten in reichlicher Bemessung verabfolgt werden, da es wesentlich dazu beiträgt, die Temperatur des Todeskandidaten normal zu erhalten.

Unter keinen Umständen darf das zu schlachtende Schwein kurz vor seinem Ende noch herumgejagt, oder sonst aufgeregt werden; denn das würde sofort eine sehr starke und nachteilige Erhöhung seiner Körpertemperatur zur Folge haben. Wird ein Schwein vor dem Schlachten sehr aufgeregt und hitzig, so läßt man es viel besser noch eine Nacht am Leben, weil im anderen Falle die Gefahr, daß sein Fleisch verdirbt, viel zu groß ist. Beim Schlachten selbst muß das Schwein, ebenso auch vorher schon, auch so behandelt werden, daß sein Körper nicht arg gestoßen und zerschunden wird.

Vor dem eigentlichen Abstechen betäubt man in den meisten Gegenden das Schwein durch einen wuchtigen Schlag mit der Axt vor den Schädel. Bisweilen schießt man ihm zu dem Zwecke auch noch eine Kugel durchs Gehirn, doch sollte man dabei sehr vorsichtig zu Werke gehen, um nicht anderweitig mit der Büchse Unheil anzurichten. Das Betäuben mit der Axt erfolgt durch einen wuchtigen Schlag gerade auf den Vorderschädel unmittelbar in der Mitte über den beiden Augen. Sofort nach der Betäubung wird mit einem 8 Zoll langen Messer mit ganz geradem Blatt der tödliche Stich beigebracht. Das Messer wird durch den Hals des Tieres in dem Teile unter seinem Nacken nach einem Punkte gerade vorn in der Brusthöhle gestoßen, jedoch nicht in die Brusthöhle selbst hinein. Das eingestoßene Messer wird in der Wunde und nach den Seiten hin gedreht, um die Hauptblutadern zu durchschneiden und einen guten Abfluß für das Blut zu beschaffen. Indem man das Schwein auf eine Seite legt und sein Hinterteil hochhebt, wird dann durch das eigene Schwergewicht des Blutes ein sehr vollkommener Blutabfluß erzielt.

Ein Faß dient gewöhnlich zum Brühen des Schweines. Das Faß sollte mit der richtigen Neigung an einen Tisch oder eine Plattform gelehnt und in dieser schrägen Stellung gut festgestellt werden; ohne große Gefahr eines Unfalles kann dann das geschlachtete Tier in das Faß geschoben und gebrüht werden. Oft aber erfolgt das Brühen des Schweines auch einfach in einer muldenförmigen Kiste. Das verwendete Wasser sollte bis auf den Siedepunkt erhitzt sein. Es macht dann nichts aus, wenn das Wasser beim Einschütten in das kalte Faß (Kiste) sich naturgemäß auch etwas abkühlt. Die beste Temperatur für das Wasser zum Brühen des Schweines ist eine solche von 145 bis 150 Grad Fahrenheit. Man muß aber genau aufpassen, daß das Wasser nicht in so heißem Zustande verwendet wird, daß die Haut des Schweines gekocht wird. Zu heißes Wasser schädigt auch die Borsten. Dem Wasser sollte man eine kleine Schaufel voll Holzasche zusetzen, weil dadurch die Schorfteile der Haut besser gelöst werden, obwohl es auf die Lockerung der Haare und Borsten keinen Einfluß hat. Ein Stück Kalk, eine Handvoll weicher Seife, etwas Holzteer oder ein Teelöffel voll konzentrierter Lauge erfüllt übrigens denselben Zweck in gleich guter Weise.

Es ist selbstverständlich, daß das Schwein nicht eher gebrüht werden sollte, als bis alles Leben dem Tier entflohen ist. Wird früher das heiße Wasser angewendet, so zerkochen die Blutgefäße nahe unter der Haut und das tote Schwein erhält dann einen rötlichen Schein oder Schimmer, was natürlich sehr unerwünscht ist. Beim Brühen sollte das Schwein immer hin und her gewendet werden, um zu verhindern, daß die Haut gekocht wird. Bisweilen — das heißt von Zeit zu Zeit — sollte es aus dem heißen Wasser an die Luft gezogen werden, um versuchen zu können, ob die Borsten nun mürbe sind. Sobald sich Borsten und Hautschorf leicht entfernen lassen, hat das Brühen seinen Zweck erfüllt. Man hört dann sofort damit auf. Verwendete man beim Brühen zu heißes Wasser und verbrühte auch den Kopf des Tieres, so wird man nun außerordentlich viel Mühe haben, den Kopf überhaupt zu reinigen. Deshalb sollte man den Kopf unter keinen Umständen früher in das Wasser zum Brühen tun, als dieses die richtige, erwähnte Temperatur angenommen hat.

Das Abkratzen und das Reinigen der Haut des Schweines sollte sobald als möglich beginnen, nachdem das Tier aus dem Behälter zum Brühen entfernt ist. Ein wieder kalt gewordenes Schwein läßt sich nur schwer, wenn überhaupt noch, reinigen. Muß man daher das Schwein, um alle Körperteile zu brühen, im Behälter wenden, so sollte der zuerst gebrühte Teil sofort abgekratzt und gereinigt werden, während der andere Teil noch oder erst später gebrüht wird.

Sobald die Haare und Borsten sich leicht entfernen lassen, sollte das Tier aus dem heißen Wasser genommen und mit dem Abkratzen begonnen werden. Mit langgezogenen, jagenden Strichen erfolgt das Abkratzen mit dem genannten Kratzer über die Seiten und Enden des noch heißen Schweines hinweg. Kopf und Füße werden zuerst gereinigt, da sie am schnellsten erkalten. Die Ohren zieht man durch die Hand, um die große Masse der daran haftenden Borsten zu entfernen. Mit der einen Hand ergreift man die unteren Teile der Beine und dreht und wendet sie, um das Abkratzen zu erleichtern. Während man für all diese Arbeiten den sogenannten „Bell" Kratzer verwendet, wird das eigentliche Reinigen der Haut mit dem sogenannten „Candlestick" Kratzer beendet. Das gereinigte Schwein wird hiernach nochmals mit heißem Wasser abgespült, worauf man die Haut noch einmal mit dem großen Messer überrasiert.

Hierauf werden die Sehnen an den unteren Teilen der Hinterbeine bloßgelegt, worauf man ein Querholz unter diesen Sehnen zwischen den ausgespreizten Hinterbeinen des Schweines durchzieht. An diesem Querholz wird das Schwein nun hoch genug an einer Leiter hochgezogen, sodaß es hängend, mit dem Kopf nach unten, den Erdboden nicht mehr berührt. Es wird nun nochmals mit heißem Wasser abgespült; wo sich dann noch bemerkbare oder unsaubere Stellen auf der Haut irgendwo zeigen, werden nun auch diese noch sorgfältig gesäubert.

Bisweilen werden Schweine geschlachtet, die so groß sind, daß sie nicht in das Brühfaß hineingehen. Diese werden gebrüht, indem man sie dick in Decken oder in mit Kleien leicht gefüllte Säcke schlägt und nun mit heißem Wasser übergießt; auch dadurch wird Haar und Borste gut gelöst.

Das Schwein wird nun geöffnet. Es wird zu dem Zwecke zunächst mit dem Messer zwischen den Hinterbeinen gespalten, wobei die Knochen getrennt werden. Das geschieht leicht, wenn der Schnitt genau durch die Vereinigung der Knochen zwischen den Schinken gemacht wird. Nun fährt man mit dem Messer herunter über die Mitte des Bauches, den Schnitt mit den Fingern der linken Hand offenhaltend und das Messer mit der rechten Hand führend. Verfährt man dabei etwas vorsichtig, so besteht nur geringe Gefahr, daß die Eingeweide angeschnitten werden. Der Brustknochen wird mit dem Messer durchschnitten oder mit der Axt durchschlagen, worauf mit dem Messer weiter nach unten hin durch die Stichwunde hindurch gespalten wird bis zu den Kinnbacken. Hierauf wird um das Rectum (Mastdarm) herumgeschnitten und der Darm herausgezogen, bis man zu den Nieren kommt, wo immer es zum Loslösen der inneren Teile notwendig ist, muß wieder das Messer gebraucht werden, doch sei bemerkt, daß die Nieren nicht herausgenommen werden. Im Uebrigen lassen die Einzelheiten beim „Ausweiden" eines Schweines sich viel besser durch einmaliges genaues Zusehen als durch langwierige Beschreibung erlernen. Das ausgenommene Schwein wird durch ein eingeklemmtes Querholz offen und auseinander gehalten. Auch das Innere des Schweines wird, aber mit kaltem Wasser, gründlich ausgespült. Man läßt nun das ganze Schwein zunächst gründlich kühlen, muß es aber gegen Hunde und Katzen schützen, worauf es dann später zerlegt und verarbeitet werden kann.

„Deutscher Farmer"

Junge Tochter gesund gemacht

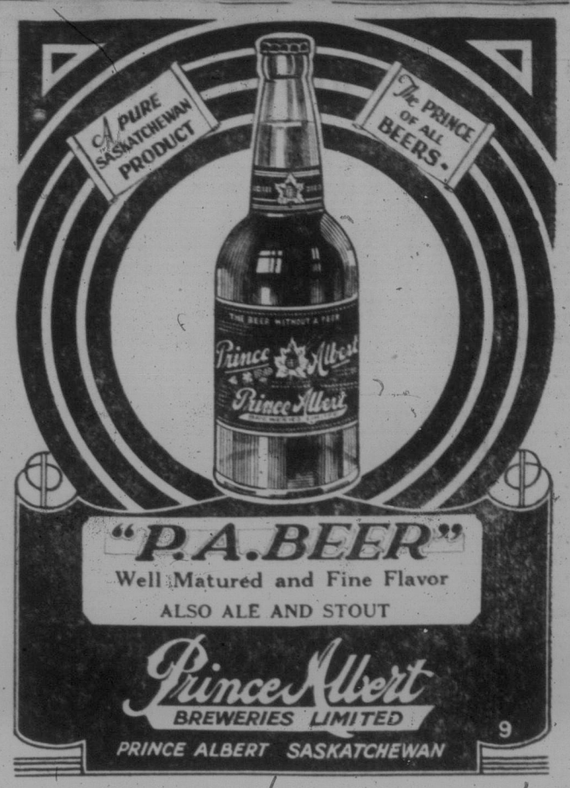
Mutter erzählt, wie ihre Tochter litt und wieder gesund gemacht wurde durch Lydia E. Pinkham Vegetable Compound.

Vancouver, B.C. — „Meine Tochter ist ein junges Mädchen, die seit einer Zeit heftige Schmerzen und schwaches, schwindliches Gefühl gehabt und ihren Appetit verloren hatte. Durch eine ältere Tochter, die von einer Frau gehört hatte, die es für dieselben Krankheiten genommen hatte, erfuhren wir von Lydia E. Pinkham's Vegetable Compound. Meine Tochter hat es seit einigen Monaten genommen und ist jetzt wieder völlig hergestellt. Es hat alles geleistet, was versprochen worden war und wir haben unseren Freundinnen davon erzählt. Ich habe immer eine Flasche davon zuhause, denn ich nehme es selbst wenn ich jenes schwache, abgespannte Gefühl habe, das uns manchmal ankommt. Ich habe gefunden, daß es mich aufbaut und ich empfehle es daher allen Frauen, die wie meine Tochter und ich leiden, auf das Dringendste." Mrs. J. M. McDonald, 2947, 26. Ave. East, Vancouver, B.C.

Vom vollsten Jahre an braucht jedes Mädchen die ganze Sorge und Aufmerksamkeit, die eine Mutter ihr geben kann. Manche Frau hat Jahre lang Schmerzen und Elend gelitten—als Opfer der Sorglosigkeit oder Unwissenheit der Mutter, welche ihre Tochter durch diese Jahre hätte mit aller Sorgfalt hindurch bringen sollen.

Wenn sie klagt über Kopfschmerzen, Schmerzen im Rücken und in den unteren Gliedmaßen, oder wenn man eine Langsamkeit im Denken bemerkt, wenn die Tochter nervös und erregt ist, dann mache man ihr das Leben leichter.

Lydia E. Pinkham's Vegetable Compound ist besonders für solche Fälle passend.



British Columbia

Postamt ausgeraubt.

Boston Bar, 6. Nov. — Während J. H. Smith, der Postmeister und Geschäftsinhaber, mit dem Rücken gegen die Türe stand, kam ein Mann herein, der aus der Postkasse $200 und $50 in Schecks stahl und sich damit davon machte. Alle Nachforschungen nach dem Räuber waren bisher vergeblich.

Ontario

Sieben Menschen finden Tod in den Wellen.

Sault Ste. Marie, 6. Nov. Die Barke „N. L. Crane" ist mit ihrer Besatzung von 6 Männern und einer Frau in einem auf dem Lake Superior wütenden Sturm untergegangen. Die „Crane" war im Schlepptau des Dampfers „Hermann Hattler". Die Barke war verbeigeeilt, um dem ebenfalls in Seenot befindlichen Dampfer zu helfen. Plötzlich brach der Taupfosten des Dampfers, wodurch die Barke rettungslos dem Sturme preisgegeben wurde.

Mädchen angeschossen.

Guelph, 3. Nov. — Als Frl. Gladys Oakley auf einem Fahrrad von Guelph nach Arkell fuhr, gab eine unbekannte Person aus einem Sumpf einen Schuß auf die Straße ab, wobei das Mädchen an einem Bein eine schwere Verletzung erlitt. Ihre zwei Brüder, die in der Nähe arbeiteten, machten sich sofort auf Suche nach dem Täter, konnten aber keine Spur von ihm finden.

Quebec

Starker Schmuggel vermutet.

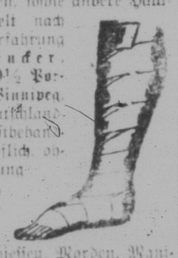
Montreal, 11. Nov. — Die Kleinkaufleute von Toronto und Montreal glauben, daß ein großer Schmuggelring, der sich nicht um die canadischen Zollschranken kümmert, für die zunehmende Einfuhr ausländischer Waren verantwortlich ist, die in Canada mit den einheimischen Erzeugnissen in Wettbewerb treten.

Raubüberfall

Winnipeg, 10. Nov. — O. Caisonguay von Quebec, ein junger Bergarbeiter, der aus dem Rice Lake Distrikt zurückkehrte, wurde auf der Martha-Straße von zwei Männern, die Revolver vor sich hielten, überfallen und seiner Barschaft im Betrage von $150 beraubt. Einer der Räuber hielt ihm die Arme fest, während der andere die Taschen durchsuchte. Die Polizei hat zwei Burschen verhaftet, die sie im Verdacht der Verübung des Raubüberfalls hat.

Offene Beinschäden

Krampfadergeschwüre, nasse und trockene Flechten, sowie andere Hautleiden behandelt nach langjähriger Erfahrung **Nurse M. Deucker, Graduate, 610½ Portage Ave., Winnipeg** früher in Deutschland. Leichte Selbstbehandlung auch brieflich ohne Berufsstörung.



Bitte, Porto beilegen für Rückantwort.

Peter P. Thiessen, Morden, Manitoba schreibt: „Die erste Anwendung von Ihrer Salbe hat mir gleich geholfen, die Schmerzen waren bald verschwunden, und ich konnte gehen. Ich habe viele andere Medizinen gebraucht, aber alles vergebens. Ihre Salbe hat Wunder an meinem offenen Bein getan, das vergeht fast nicht."

Warum an Eczema leiden

wenn die „Nightingale" Eczema- und Hautkrankheit-Arznei die delikateste Haut nicht beschädigen kann?

50c per Schachtel.

Wir bezahlen die Postgebühren.

MRS. E. NORTH
Box 452 Indian Head.

50 deutsche Männer verlangt

5 bis 10 Dollar per Tag.

Wir brauchen sofort 50 anständige deutsche Männer. Wir haben einen Platz, bei dem ihr verdient, während ihr euch für eine gut zahlende Stellung vorbereitet, um als Auto-Mechaniker, Maschinist, Tank- oder Tractorfahrer, Batterie-Schweißer, oder Elektrizitäts-Sachverständiger in Stadt und Dominion zu arbeiten. Wir machen euch gleichzeitig Lehrlinge für Berufsfächer, wo Ihr 25 bis 50 Dollar in der Woche verdienen können, auch Maurer, Stukateure verlangt. Unser dritter Studien-Kursus hilft euch den passenden Platz auszusuchen. Schreibt jetzt bei oder schreibt um unseren illustrierten Katalog und die Stellungsliste.

HEMPHILL TRADE SCHOOLS LTD.
1877 South Railway Street, Regina, Sask.

Zweigschulen: Saskatoon, Winnipeg, Edmonton, Calgary, Vancouver, Toronto und Montreal. Auch in Städten der Ver. Staaten.

Die alte zuverlässige
CUNARD LINE CANADIAN SERVICE

Eine der ältesten und größten Schiffahrtsgesellschaften

Schiffskarten. — Sie wollen für Ihre Freunde und Verwandten die beste Ozeanverbindung.

Kaufen Sie deshalb die Schiffskarten von der Cunard-Linie.

Sie wollen auch, daß Ihren Freunden und Verwandten alle Hilfe zuhause und unterwegs zukommt.

Kaufen Sie deshalb die Schiffskarte von der Cunard Linie

Sie wollen auch sicher sein, daß Ihre Angehörigen schnellstens hier ankommen. Dies wird ermöglicht durch die Cunard Büros in Deutschland, Polen, Rußland, Czecho-Slovakia, Rumänien und Ungarn, und öfterer Abfahrt großer, schneller und neuer Dampfer nach Canada.

Kaufen Sie deshalb die Schiffskarte von der Cunard Linie

Unsere Bedienung fängt an, wenn Sie die Schiffskarte kaufen und hört auf, wenn der Passagier in Canada angekommen ist.

Diese vollständige Bedienung kostet nicht mehr.

Geldüberweisungen nach Europa

Wenn durch die Cunard Linie gesandt, kommt es sicher an und wird in amerikanischen Dollars ausgezahlt. Sicherheit des Geldes garantiert.

Um weitere Auskunft spreche man bei unserm Agenten vor oder schreibe man in eigener Sprache an

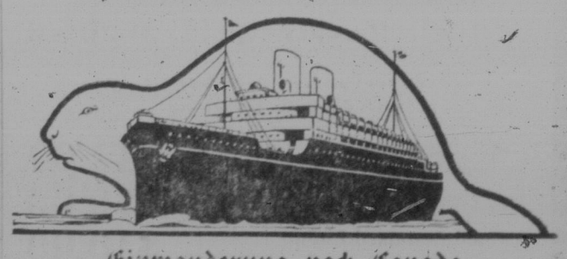
CUNARD LINE 270 MAIN ST. WINNIPEG

California Landsucher!

Bevor Sie sich entschließen irgendwo anders Farmland zu kaufen, lesen Sie diese Anzeige und erkundigen Sie sich näher über **Sutter Basin Land**, ungefähr 20 Meilen nord von Sacramento. Das Land, eine Fläche von 15,000 Acker, ist von zwei Flüssen eingeschlossen, ist reiches Flußbodenland und eines der besten Farmlandereien im Staat Californien. Das Leben in Californien ist angenehmer, das Klima ausgezeichnet. Schulen und Kirchen auf den vorzüglichen Straßen, (paved Roads) leicht zu erreichen. Alle Pionierarbeit im Sutter Basin ist getan und die nötigen Verbesserungen vollendet. Bewässerungs- und Entwässerungs-Anlagen stehen zur Verfügung. Kommen Sie nach dem Sutter Basin und genießen Sie die besseren Farm- und Lebensverhältnisse, die sich Ihnen dort bieten. Kleine und größere Flächen Landes zu sehr annehmbaren Preisen und günstigen Bedingungen. Schreiben Sie sofort um eine Nummer von „California Gold", die Ihnen alle gewünschten Auskünfte gibt.

PAUL JUETTNER, Prelate, Sask.
Alleiniger Vertreter für West Canada

Wichtige Ankündigung.



Einwanderung nach Canada

Infolge der canadischen Gesetzgebung und der Canadian Pacific Ry. Co. wurde kürzlich ein Uebereinkommen getroffen, in welchem der Canadian Pacific die Hand gereicht wurde, alle Kolonisten, die rechtlich in Canada aufgenommen werden dürfen, auszuwählen, zu transportieren und zu verteilen.

Die Canadian Pacific Co. kann die nötigen Erlaubnisscheine für die Zulassung des Passagiers in Canada ausstellen, falls die Erfordernisse des Gesetzes und die Körperbeschaffenheit es gestatten.

Diese Abmachung betrifft Deutschland, Polen, Rußland, Ukraine, Rumänien, Ungarn, Oesterreich, Czecho-Slowakei, Jugo-Slavien, Lithuanien, Lettland und Esthonien.

Wenn Ihr Verwandte oder Freunde, die ihr herüber zu bringen wünscht, in Europa habt, wendet euch an den nächsten Canadian Pacific Agenten oder schreibt in eurer eigenen Sprache an

W. C. CASEY, General Agent
364 Main Street Winnipeg, Man.

Excelsior Eier-Nudeln

Wir machen jetzt Excelsior Eier Nudeln auf eine **Neue, verbesserte Weise.**
Die so erhaltenen Nudeln sind viel zarter und von besserem Geschmack.

Garantie

Wir garantieren, ohne Rückhalt, daß die Excelsior Eier Nudeln absolut frei von künstlicher Färbung sind; ihr gelbliches Aussehen wird durch die große Menge von Eiern, die zur Zubereitung benutzt werden, verursacht.

Verlangt und besteht darauf, daß ihr **Excelsior Eier-Nudeln bekommt.**

Sie sind's wert.

EXCELSIOR MACCARONI COMPANY
Winnipeg.

Butternut, Aunt Betty Heimgebackenes oder ganzes Weizenbrot, Kuchen und Backwerk

Versuchen Sie dieselben und beachten Sie den Unterschied

Sanitary Brot

Kein anderes Nahrungsmittel, sei es noch so schmackhaft, ist imstande Brot gänzlich zu ersetzen; dies ist der Grund für die ständig wachsende Nachfrage nach unserem „Sanitary" Brot.

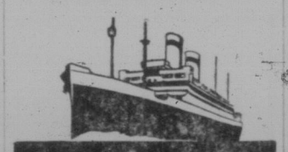
Versuchen Sie unser spezielles „Gesundheits"-Brot

Leute die an Verstopfung leiden, sind voll des Lobes über dieses Brot. 10c per Laib.

THE SANITARY BAKERY, LIMITED

Phone 5364—4871. — Unser Verkäufer wird Sie besuchen.
P.S. — Für Kunden, die größere Quantitäten Brot in Scheiben geschnitten wünschen, haben wir eine besondere Brotschneidemaschine angeschafft.

SCHIFFS-KARTEN



UNITED AMERICAN LINES
JOINT SERVICE
HAMBURG-AMERICAN LINE
HARRIMAN HAPAG

Bequemlichster und direkter Passagier-Verkehr von

HAMBURG
nach
HALIFAX
und New York
mit den beliebten Dampfern „Cleveland", und „Mount Clay" mit Kajüte und 3. Klasse.

HAMBURG
Cherbourg — Southampton
— nach —
NEW YORK
mit Luxus-Dampfern „Reliance", „Alliance", „Albert Ballin", „Deutschland"
1., 2. und 3. Klasse führend und den Cabinen-Dampfern „Cleveland", „Mount Clay", „Westphalia" und „Thuringia"

Vorzügliche Verpflegung, Bedienung und bequeme Unterkunft an Bord allen Reisenden zugesichert.

Nähere Auskunft bei autorisierten Agenten oder

J. G. KIMMEL
General Passenger Agent
656 Main St. Winnipeg, Can.