Für unsere Farmer

Warnung vor der Saudistel.

Auf vielen Verladungsplätzen und neben ihnen, längs der Eisenbahnlinien hinter Geschäften und Warenhäusern in Städten, Städtchen und Dörfern, wo leere Warenkisten aufgestapelt sind, und selbst auf einigen Farmen über weite Gebiete sandigen wie lehmigen und unter Wasser stehenden Bodens nistet sich die ausdauernde Saudistel in Saskatchewan ein. Durch stilles Fortwachsen mit Hülfe einer sich unterirdisch ausdehnenden Wurzel und ihres federleichten Samens, der im Herbste über Meilen hinfliegt, faßt dieses Unkraut jährlich, ja täglich, festeren Fuß in der Provinz.

Die Frage ist, ob wir zulassen wollen, daß es zuerst festen Fuß fasse, damit wir nachher einen kostspieligen Kampf gegen es zu kämpfen haben. Jetzt ist die Zeit, in der dieser größte Feind des Farmers schwach ist. Man zerstöre die erste Pflanze, die man sieht. Eine Unze Verhinderung wiegt Tonnen der Gegenmaßregeln auf. Mancher Mann geht an einer Pflanze am Wege achtlos vorüber, weil sie nicht auf seinem Lande steht, während er sie doch in wenigen Sekunden ausgerottet haben könnte. Ein kleines Fleckchen ausdauernder Saudistel, das man bis zur Reife stehen läßt, kann eine ganze Farm, ja eine ganze Nachbarschaft überwuchern. Darum, sei auf der Hut und melde die Größe und genaue Lage jedes Fleckchens dem Unkrautinspektor.

Beschreibung der Pflanze:

Eine tief wurzelnde ausdauernde Pflanze mit großen und starken milchigen Wurzelstöcken, die sich etwa 4 Zoll unter der Erde ausdehnen. Die junge Pflanze besteht bei ihrem ersten Erscheinen aus einer Rosette eingekerbter Blätter, etwas dicker und hellgrüner als der Löwenzahn (dandelion), aber sonst diesem an Größe und Aussehen ähnlich. Der Wurzelstock sendet zahlreiche Schößlinge aufwärts, die oft weniger als einen Zoll auseinander stehen. Die Pflanze wächst 2—4 Fuß hoch aufwärts. Der Stengel ist glatt und hohl und die ganze Pflanze mit einer bitteren milchigen Flüssigkeit angefüllt. Die Blätter sind spitz, 4—8 Zoll lang, mit weichen Stacheln besetzt und tief eingeschnitten. Der Grund des Blattes umspannt den Stengel. Die Pflanze ist durchweg leicht stachelig, obgleich man gelegentlich eine vollständig glatte Art findet. Die Blüten gleichen denen des gewöhnlichen Löwenzahns, sind von gelber Farbe und haben 1—1½ Zoll im Durchmesser. An einem einzigen Stengel wachsen 5—15 Blüten. Die Samen sind dunkelbraunrot, messen etwa ⅛ Zoll im Durchmesser und sind an der Oberfläche tief mit längsweise laufenden Rippen durchfurcht. Jedes Samenkorn trägt an der Spitze ein Büschel weißer seidiger Haare, die als eine Art Fallschirm arbeiten und dazu beitragen, daß die Samen durch den Wind auf weite Strecken hin fortgetragen werden kann.

Wer im Zweifel über die Pflanze ist, sende Proben derselben an den „Weed und Seed Commissioner, Department of Agriculture, Regina.

Anleitung zum Eiereinlegen für den Winter.

Die Methode des Konservierens besteht einfach darin, daß man 1 Pfund guten ungelöschten Kalkes mit einer kleinen Menge Wasser löscht und dann die also gebildete Kalkmilch in fünf Gallonen Wasser rührt. Nachdem man die Mischung unter häufigem Umrühren einige Stunden stehen gelassen hat, läßt man sie sich setzen. Die oben aufschwimmende Flüssigkeit, das sogenannte „gesättigte Kalkwasser" wird über die Eier gegossen, die man vorher in einen Steinkrug oder ein wasserdichtes Faß gepackt hat.

Da Luftzutritt geneigt ist, die Lösung zu schwächen, sollte das Gefäß, das Eier und Kalkwasser enthält, geschlossen werden. Die Luft kann durch einen Aufguß von Oel oder durch Säcke abgeschlossen werden, die man mit Kalkbrei beschmiert hat. Sollte nach einiger Zeit sich ein wesentlicher Kalkniederschlag zeigen, so sollte man des Kalkwasser abziehen und durch eine neue Lösung ersetzen. Man achte genau auf folgende Punkte:

Nur vollkommen frische Eier dürfen benutzt werden.

Die Eier müssen stets von der Flüssigkeit bedeckt sein.

Obwohl nicht durchaus zur Erhaltung notwendig, wird eine Temperatur von 40—45 Grad Fahrenheit wesentlich dazu beitragen, die Eier in gutem Geschmack zu erhalten. Also kühl aufbewahren.

Wir empfehlen, der Lösung kein Salz zuzusetzen, da dies oft den guten Geschmack beeinträchtigt.

Verwendung der Magermich für Käse

Ein hundert Pfund Magermilch sollten zum wenigsten 15 Pfund Käse (Schmierkäse oder Quark) ergeben, der zum Preise von 10—15 Cents das Pfund verkäuflich ist. Daraus ergibt sich ein Verdienst des Farmers von $1.50—$2.25 für 100 Pfund. Sollte der Farmer jedoch nicht genug Magermilch hervorbringen, um Käse zum Verkaufe herzustellen, so sollte er wenigstens sein Heim mit diesem gesunden Nahrungsmittel versehen.

Die Universität des „Missouri College of Agriculture" empfiehlt die folgende Methode der Käsebereitung:

Man stelle frische reine Magermilch an einem Orte auf, wo sie in einer Temperatur von 68—70 Grad F. gehalten wird, bis sie gut geronnen ist. Dies wird etwa 25 Stunden dauern. Die geronnene Masse teile man in ziemlich große, gleichmäßige Stücke und erwärme sie langsam bis zu einer Temperatur von 90—94 Grad Fahrenheit. Bei dieser Temperatur halte man die Masse, bis die Molkenflüssigkeit klar wird. Zu rasches Erhitzen verdirbt die einzelnen Käseteilchen. Der Prozeß sollte 30—40 Minuten dauern. Wenn die Molkenflüssigkeit sich gut von der Käsemasse getrennt hat, gieße man sie ab und hänge die Käsemasse in „cheese cloth" auf, damit sie gut ausrinne. Die Masse sollte, wenn fertig, noch genügend feucht sein. Man füge Salz nach Geschmack zu. Etwa eine Unze dicken Rahmes trägt wesentlich zur Verbesserung bei.

Canadische Kartoffelernte.

Der Bericht über die canadische Kartoffelernte wird von vielen mit Interesse gelesen werden, denn während der letzten 2 Jahre sind Kartoffeln von den Prärien in größerem Maße ausgeführt worden als je zuvor. Folgendes ist der Bericht, den D. Johnson, der Dominial-Frachtkommissar, herausgegeben hat:

British Columbia: Man schätzt, daß das Anbaugebiet 5 Prozent mehr als eine Durchschnittsernte ergibt. Die Pflanzen haben ein besonders gesundes Aussehen und versprechen eine schwere Ernte.

Alberta: Man erwartet in dieser Provinz eine Durchschnittsernte.

Saskatchewan: Die Anbaufläche ist bedeutend größer als gewöhnlich. Es ist zu früh, um ein Urteil über den Ertrag abzugeben.

Manitoba: Aussichten auf eine volle Durchschnittsernte.

Ontario: Man schätzt die Anbaufläche bedeutend größer als im vorigen Jahre, und 5—10 Prozent über dem Durchschnitt. Auch die Ernteaussichten per Acker werden als bedeutend über dem Durchschnitte geschätzt.

Quebec: Eine vergrößerte Anbaufläche mit Aussichten für eine Ernte über dem Durchschnitt wird gemeldet. Einige frühe Anpflanzungen auf tief gelegenem Land wurden durch Regen und fortgesetztes kühles Wetter vernichtet, aber durch späte Arten ersetzt.

New Brunswick: 20 Prozent vermehrte Anbaufläche mit Aussichten auf eine normale Ernte per Acker.

Nova Scotia: Einige Distrikte melden einen vermehrten Anbau von 20—35 Prozent. Im ganzen Aussicht auf eine wesentliche größere Ernte als in früheren Jahren.

Prince Edward Island: Auch diese Provinz berichtet von einem vermehrten Anbau (10—15 Prozent). Bei günstigen Wetterbedingungen wird eine reiche Ernte erwartet.

Würmer sind die Hauptursache

von vielen Erkrankungen der Pferde, die nicht selten zum Eingehen der Tiere führen.

Verbesserte Heureka-Kapseln

ist die Sorte, welche Sie als Medizin für Ihre Pferde benötigen.

Ein Dutzend kostet Sie nur $2.00 (für Porto 10 Cents extra). Wir bezahlen den hohen Zoll. Sie brauchen sich nicht darum zu kümmern, wie Sie das früher zu tun nötig hatten.

Wiederverkäufer an allen Plätzen gesucht.

The Canadian Importing Co.

P. O. Box 124. Generalagenten für Canada. Regina, Sask.

Die Schnittreife des Getreides.

Ueber den Zeitpunkt, wann das Getreide zu mähen sei, wird vielfach noch gestritten, und so mancher Landwirt wählt zur Mahd einen falschen Termin und schädigt sich dadurch ganz gewaltig. Wer sich nach dem Aussehen des Halmes richtet, der wird nicht immer den richtigen Zeitpunkt abpassen können und meistens zu spät mit der Ernte beginnen. Das untrüglichste Merkmal für die Schnittreife bieten die Körner; diese dürfen aber keineswegs glashart werden, bevor gemäht wird, denn diese „Totreife" hat die mannigfachen Folgen. Genau vier Wochen vor dieser Totreife beginnt in den Körnern die Bildung von Zuckerstoff und Milchsaft, die sich allmählich verdichten und in Stärkemehl (aus dem Zuckerstoff) und in Kleber (aus dem Milchsaft) verwandeln. Sobald diese Umwandlung erfolgt ist, was in der Regel 14 Tage in Anspruch nimmt und daran zu erkennen ist, daß sich das Korn über den Fingernagel quer durchbrechen läßt, enthält das Korn die größte Menge seiner wertvollen Bestandteile; die Schale ist dünn und der Müller liebt dieses Getreide, da es viel Mehl und wenig Kleie liefert. Das glatte Durchbrechen des Kornes ist also das beste Zeichen für die beginnende Ernte.

Wird der Zeitpunkt verpaßt, so verdickt sich die Schale, indem sie Holzfaser ansetzt und dann bedeutend mehr Kleie liefert, als dem Müller erwünscht ist. Auch der Zuckerstoff des Strohes verwandelt sich bei einer verspäteten Ernte zum Teil in Rohfaser und diese verringert den Futterwert ganz erheblich. Ein weiterer Nachteil der versäumten Ernte ist ein starker Körnerausfall, der nicht selten das Ausmaßnamtum für die Ackerfläche weit übersteigt. Schon beim Mähen, namentlich aber beim Abraffen und Binden werden viele Körner aus den Aehren fallen und bei dem Aufladen kann man die Körner ordentlich prasseln hören. Wenn dann seitens der Arbeiter nicht große Sorgfalt geübt wird, so entsteht ein ganz erheblicher Verlust. Solche Aecker sehen nach dem Stoppelumbruch bald ganz grün aus und auch die Vögel, die sich scharenweise auf der Stoppel niederlassen, beweisen es, daß hier ihr Tisch reichlich gedeckt ist. Zum Unglück sind es aber immer die besten und schwersten Körner, die auf diese Weise verloren gehen. Bei der Gerste ist die Totreife insofern verhängnisvoll als dann sogar viele Aehren ganz abbrechen und zwischen den Stoppeln liegen bleiben.

Doch auch ein zu früher Beginn der Ernte hat nachteilige Folgen. Das Innere des Kornes muß sich zur Vollkommenheit entwickeln, um dann glatt und keimfähig zu bleiben. Wird aber das Getreide gemäht, bevor der Milchsaft die genügende Festigkeit erlangt hat, so trocknet er auf dem abgeschnittenen Halm rapid zusammen, das Korn schrumpft ein und ist weder zur Mehlfabrikation noch zur Saat zu gebrauchen. Auch die Tiere, die solches Korn als Futter erhalten, sind sehr zu bedauern. Das Stroh von dem in der Milchreife gemähten Getreide ist zwar gehaltreicher, aber das Ziel eines rationellen Landwirtes ist nicht in dieser Richtung zu suchen.

* * *

Erdhunger der Ferkel.

Wenn die Ferkel 14 Tage oder 3 Wochen alt sind, so soll ihnen bei gutem Wetter Gelegenheit geboten werden, ins Freie zu kommen, wo sie etwas in der Erde wühlen können. Dabei soll den Tierchen der Stall aber nicht versperrt, sondern auch bei geschlossener Tür durch ein Schlupfloch stets zugänglich gemacht sein. Bei andauernd schlechtem Wetter kann nun der Fall eintreten, daß die Ferkel einmal mehrere Tage hintereinander im Stalle zurückgehalten werden müssen. Solche Ferkel, die schon die Wohltat des Auslaufs gespürt haben, werden bei nachfolgendem längeren Eingesperrtsein in ihrem Verhalten und Befinden bald erkennen lassen, daß ihnen etwas abgeht. Sehr oft nehmen die Ferkel, die zu wenig oder in den ersten Lebenswochen gar nicht ins Freie kommen, die Untugend des Zuchtsaufens an. Häufig ist diese Erscheinung auf fehlerhafte Ernährung und namentlich auf den unbefriedigten Drang, auch Erde aufzunehmen, zurückzuführen. Deshalb empfiehlt es sich, den Ferkeln, die nur in beschränktem Maße hinauskommen oder die vorübergehend im Stalle zurückgehalten werden müssen, zwei- bis dreimal in der Woche trockenen Sand oder Erde in eine Ecke der Bucht zu werfen. Auch kleine Stücke Steinkohlen oder Holzkohlen werden von den Tierchen sehr gerne angenommen. Die größere Munterkeit und das bessere Gedeihen der Ferkel werden bald erkennen lassen, welch wohltätige Wirkungen diese Angaben haben.

Trennung der Lämmer.

Herdenbesitzer und Farmer, die Schafe züchten, sollten sofort alle männlichen und weiblichen Lämmer voneinander trennen. Rauchbesitzer trennen die Tiere gewöhnlich anfangs August. Geschieht dies nicht, so kann großer Schaden angerichtet werden, indem die Tiere sich begatten und Lämmer zur Unzeit hervorbringen. Schafe, die jetzt belegt werden, werden während Dezember und Januar Lämmer haben.

Für unsere Hausfrau

Winterkleidung.

Man trage nicht zu warme Kleider

Der Körper soll warm gehalten werden, aber zu viel Wärme ist vom Uebel

Ein Wort über Straßenkleidung im Winter: Große Sorgfalt sollte darauf verwandt werden, nicht zu schwere Kleidung im Winter zu tragen. Zu warm angezogen, macht die Haut träge, und da sie nun mal ein wichtiger Faktor zur Erhaltung der Gesundheit ist, sollte man ihr auch große Aufmerksamkeit zuwenden. Der Körper soll wohl warm gehalten werden, ich will hier nicht unvernünftiger Abhärtung das Wort reden, aber zu viel Wolle am Körper ist auf keinen Fall gut. Diejenigen unter uns, welche sich ängstlich vor jedem kalten Luftzuge hüten, die da meinen, jeder Wind oder Regentropfen müsse ihnen unbedingt eine arge Erkältung bringen, sollten doch einmal bedenken, daß sie selbst schuld sind, daß ihr Körper so verweichlicht wurde. Langsam, aber systematisch, sollten wir uns daran gewöhnen, dünnere, vor allem weniger wollige Stoffe auf dem Körper zu tragen, nur auf diese Weise werden wir die Poren der Haut wieder arbeitsfähig machen, sie werden wieder anfangen zu atmen und die ihnen zugewiesene Arbeit an der Erhaltung des Körpers verrichten. Und auch vor den bösen Anfällen von Grippe und Rheumatismus werden wir uns besser schützen, wenn wir uns ein wenig abhärten.

Vielfach wird aber noch ein großer Fehler gemacht: zu wenig Ueberzeug angezogen, wenn man hinausgeht. In den meisten überheizten Apartementhäusern kann man doch unmöglich dicke, warme Kleider anhaben, aber desto mehr sagen sie uns zu, wenn wir hinaus in die Kälte gehen. Viele Menschen glauben nun, sie müßten unbedingt wollene Unterwäsche tragen, um sich vor der Kälte zu schützen. Das ist aber nicht ganz richtig. Wenn wir ausgehen, so geschieht es doch recht oft, daß wir vielleicht liebe Freunde besuchen, die ebenfalls eine recht mollig warme Wohnung haben. Der Mantel wird wohl abgenommen, aber das warme Unterzeug bleibt doch und ist viel zu dick für die warme Stube. Gehen wir dann wieder hinaus in die Kälte, so müßten wir doch von rechtswegen einen recht schweren Mantel anziehen, das ist aber schon wegen des Gewichts nicht angängig. Da wird dann gegen die Gesundheit gesündigt und zu leichte Sachen werden angezogen. Wir sollten uns daran gewöhnen, leichte Kleidung im Zimmer zu tragen und einen warmen Mantel für draußen. Und viel Zeit an der frischen Luft zubringen, nicht immer gleich uns hermetisch gegen schlechtere oder kalte Witterung abschließen.

Auf einem meiner gesellschaftlichen „Spaziergänge" begegnete mir neulich eine Dame, welche ihr reizendes kleines Töchterlein an einem klaren, kalten Wintertage spazieren führte. Die Kleine war warm angezogen, hatte Mantel, Pelzkappe und Muff angetan, aber o weh, die armen kleinen Beinchen waren blau gefroren, weil ihnen nämlich die wärmende Hülle fehlte. Wie tat mir das kleine Mädchen leid, denn wenn es auch reizend aussehen mag in den Augen mancher Mutter, ihre heranwachsenden Töchterchen mit halben Strümpfen herumlaufen zu lassen, so lasse ich mir die Sache im Sommer wohl gefallen, aber im Winter? Jede Mutter sollte doch wissen, daß ein Kind Wärme braucht, ist nur der ganze Körper warm eingepackt, manchmal vielleicht zu warm, sodaß die Außenkälte ihm nichts anhaben kann, warum nicht auch die Beine? Das Blut beschreibt doch einen regelmäßigen Kreislauf durch den Körper, es strömt warm durch die Adern, wird manchmal überheiß, wenn es im Oberkörper zirkuliert, und kommt dann an eine Stelle, wo es sich plötzlich abkühlt, und strömt kalt in die heißen Adern zurück. Das kann doch vom gesundheitlichen Standpunkt nicht sehr zuträglich sein. Abhärten ist gesund, aber mit Maß u. Verstand muß es angefangen werden.

Fischgerichte. — Empfehlenswerte Rezepte zu ihrer Bereitung.

Auster-Pfannkuchen. — Von einem Pint Austern wird die Flüssigkeit abgegossen und mit genügend Milch gemischt, um wieder ein Pint zu machen, dann ein Pint Mehl, drei leicht geschlagene Eier, ein Teelöffel Salz hineingerührt und zuletzt die Austern, gehackt, durchgemengt. Wenn man das Mehl in die Flüssigkeit rührt, muß man gut schlagen, damit die Masse nicht klumpig wird. Wenn die Masse, nachdem die Austern zugesetzt sind, zu dick erscheint, rührt man genügend Milch hinzu, um sie zur gehörigen Konsistenz zu bringen. Ein gehäufter Teelöffel Backpulver muß mit dem Mehl vor dem Gebrauche gemischt werden. Die Pfannkuchen werden hübsch braun auf beiden Seiten gebacken. Man serviert sie mit Tomatensauce.

„Scallopped" Fisch. — Man zerteilt irgend welche Reste von frischem Fisch oder auch von gesalzenem Codfisch in kleine Stücke und nimmt alle Knorpel sorgsam heraus. Man gießt ein Pint Milch in ein passendes Geschirr und stellt dies in einen Tiegel mit kochendem Wasser, gibt einige Zwiebelscheiben fein zerschnitten und Petersilie feingehackt hinzu, dann ein eigroßes Stück Butter, ein Prischen Salz, ein wenig weißen Pfeffer, dann rührt man zwei Eßlöffel voll Cornstärke, oder Mehl mit etwas kalter Milch an, gibt dies dazu, läßt alles aufkochen und nimmt es vom Feuer. Dann legt man in ein Geschirr, welches auf den Tisch gebracht werden soll, eine Schicht des verdickten Rahms, dann Crackers oder Brotkrumen, und wieder Fisch, bis der Napf gefüllt ist. Brotkrumen und gestoßene Crackers sollten obenauf kommen, um die Milch vor dem Versengen zu behüten.

Gekochter Lachs. — Das Mittelstück des Lachses ist das Beste. Man näht es hübsch ein in einen Beutel von Mosquito-Netz und kocht es eine Viertelstunde in einem Quart gesalzenem Wasser auf ein Pfund. Wenn es gar ist, nimmt man es behutsam heraus, damit es nicht zerbricht, und legt es auf eine heiße Schüssel. Eine große Tasse voll verlassener Butter mit einem Eßlöffel voll gehackter Petersilie und dem Saft einer Zitrone darin, hält man bereit und gießt die eine Hälfte davon über den Lachs, die andere in eine Saucenschüssel. Man garniert mit Petersilie und Scheiben von gekochten Eiern.

Fisch-„Cakes" oder Fisch-„Balls". — Gekochter Fisch wird von Gräten und Haut befreit und fein gehackt. Auf 1 Pint solcher Fischmasse rechnet man die gleiche Menge Kartoffeln, abgekocht und fein zerstoßen. Eine Untertasse fein geschnittener Zwiebeln wird in reichlich Butter hell geröstet, eine Untertasse geriebenes Brot dazu, etwas mit anziehen lassen. Dies, 2 bis 3 Eier, Salz, Muskatnuß und Majoran wird gemischt, in Brotkrumen gewälzt, hellbraun gebraten.

Gebratene Fischklöße. — Man kann die Fischklöße nach Gefallen aus rohem oder frisch gekochtem und erkaltetem Fischfleisch bereiten. Der Fisch muß sehr sorgfältig gehäutet, gereinigt, ausgenommen und von allen, auch den kleinsten Gräten befreit werden, dann wird das Fleisch feingehackt. Auf zwei Teile gehacktes Schweinefleisch oder gekochten und geschabten fetten Speck fügt man 1 bis 2 Eier, Salz, Pfeffer, geriebene Semmel, beliebig auch etwas geriebene, in Butter gar gedünstete Zwiebel oder gehackte Sardellen, oder etwas geriebenen Käse dazu, sodaß ein ebener, dicker, haltbarer Teig entsteht. Aus diesem formt man flache Klöße, die in geriebener Semmel gewendet und in steigender Butter auf der flachen Pfanne oder in halb Butter, halb Schmalz gebraten werden.

Kinder Schreien

NACH FLETCHER'S

CASTORIA

Kalbsrücken. Ein Kalbsrücken wird gehäutet, die Rippchen vorsichtig aus dem Fleisch gelöst, zur Hälfte abgehackt oder, noch besser, ganz herausgelöst, so daß nur der Rückenknochen im Fleisch bleibt. Das Bauchfleisch wird um den Braten herumgelegt, am besten auf der anderen Seite zusammengenäht. So vorbereitet, klopft man das Fleisch tüchtig und legt es 2—3 Tage in Milch. Vor dem Gebrauch trocknet man es ab, spickt es, und setzt es mit Butter zu. Unter fleißigem Begießen bratet man den Rücken gar, und gießt nach und nach sauren Rahm zu. Die Sauce wird kurz vor dem Anrichten mit etwas Fleischextrakt zusammengerührt und über den Braten ein Theil davon geschüttet. Die Niere wird, in Scheibchen geschnitten, oben aufgelegt.

Erbsen mit Speck und Kartoffeln. Man schneidet 4 Eßlöffeln mageren Speck ohne Schwarte in kleine Würfel, hält diese zwei Minuten in kochendes Wasser, röstet sie dann langsam in 1 Eßlöffel Butter und hebt sie heraus. Unter ständigem Umrühren bräunt man in der Butter einen kleinen Löffel Mehl, füllt 1 Tasse dünne Fleischbrühe auf, bringt die Sauce in's Kochen, giebt 4 Tassen weichgekochte Erbsen, 6 kleine Zwiebeln, ein Sträußchen Petersilie und die Speckwürfel hinein, deckt die Kasserolle zu und kocht das Gemüse langsam gar.

Kartoffelsalat. Mehrere hartgekochte Eigelb reibt man mit zwei rohen Eidottern fein, fügt etwas Mostrich, Salz, Pfeffer, einen Löffel gewiegte Schalotten, 5 Eßlöffel Olivenöl, 3 Eßlöffel kräftige Jus aus Fleischextrakt hinzu und rührt dies alles zu einer dicken glatten Sauce, in der sie etwa eine Stunde ziehen müssen, ehe man sie zu Tische gibt.

Freies Buch für kranke Frauen

Frauen sind Krankheiten mehr unterworfen als Männer. Das kommt davon, daß ihr Organismus mehr empfindlich ist. Bei Männern herrschen die Muskeln vor. Bei den Frauen die Nerven. Eine Frau leidet im Gehirn und Herz und am Körper an tausend Dingen, welche der Durchschnitts Mann nicht verstehen kann. Er weiß nichts von dem schmerzenden Kopf, dem schmerzenden Rücken, die Nerven ganz zerrissen von Ueberanstrengung, das Alleingelassen werden, die Schwäche und Niedergeschlagenheit von Ueberarbeitung, den Sorgen ihres opfervollen Lebens. Sehr oft verbirgt sie aus Liebe und Mut bis es zu spät ist die vielen schlaflosen, ruhelosen Nächte, welchen ein müdes Aufwachen am Morgen folgt, die fortwährenden Schmerzen, die niederziehende Schwäche der weiblichen Krankheiten, welche alle bei jeder Periode vergrößert werden, die unaussprechliche Schwäche und Elend, welche ihr Leben verdunkeln und sie an den Rand der Verzweiflung bringen.

Und trotzdem brauchen Frauen nicht zu verzweifeln. Gott hat es niemals gewollt, daß sein bestes Geschenk für die Menschheit mit Sorge und Leiden durchs Leben wandeln sollte. Frauen müssen sich selbst verstehen. Gesundheits Spezialist Sproule hat dies möglich gemacht. Er weiß, (denn er hat bewiesen durch Heilung vieler Tausende von Fällen, wo andere erfolglos waren) daß sie körperlich nicht zu leiden braucht. Sein letztes ausschließlich für Frauen geschriebenes Buch, zeigt dies deutlich. In diesem können Sie seinen wundervollen „Tribut an Frauen" lesen. Wenn Sie es lesen wird Ihr Herz vor Freude schlagen, da Sie hier fühlen, daß hier, endlich, ein Mann ist, dessen Verstand groß genug und dessen Herz zart genug ist, um Frauen zu verstehen. Dieses Verständnis und Sympathie haben ihn veranlaßt, zu beschließen, ein Exemplar dieses Buches

absolut frei

an irgend eine Frau zu senden, die darum schreibt. Diejenige welche es liest wird alles über die Schwächen und Krankheiten ihres Geschlechts erfahren; alles über ihr kompliziertes Nerven System und die körperlichen Zustände, alles was für ihren wundervollen Organismus nötig und erforderlich ist. Das Beste ist, sie wird erfahren, was nötig ist, um ihre Gesundheit zu erhalten und die verlorene Gesundheit wieder zu erlangen.

Vollständig illustriert

Gesundheits Spezialist Sproule (Graduierter in Medizin u. Wundheilkunde der Dublin Universität, Irland,) hat in dem Buche besondere Aufmerksamkeit den Abbildungen zugewandt, und hat keine Umstände oder Ausgabe gespart, um das Beste zu erreichen. Alle Bilder sind so klar wieder gegeben, daß jedermann sie verstehen muß. Spezialist Sproule's lange Erfahrung als Chirurg und als Spezialist hat ihn zu einer Autorität gemacht und die Abbildungen sind von Zeichnungen gemacht, welche er besonders für dies Buch entworfen hat. Sie sind so klar und vollkommen, daß sie für die Frau, welche sie sieht, als eine Offenbarung kommen werden.

Aber denkt daran, obgleich Spezialist Sproule große Unkosten in der Herausgabe dieses Buches gehabt hat, wird es Sie nichts kosten. Der Doktor wünscht, daß Sie es erhalten. Er wünscht daß jede Frau die perfekte Gesundheit haben soll, ohne welche sie ihr Königreich nicht beherrschen kann. Er fühlt, daß es sein größtes Privilegium ist, Gottes beste und letzte Schöpfung, — **der Frau** — zu helfen. Schreibt sofort um dies Buch. Es wird Euch jahrelange Leiden ersparen. Schreibt Euren vollen Namen klar u. deutlich auf die punktierten Linien, schneidet den Buch Kupon aus und sendet ihn per Post an

Health Specialist Sproule

115 Trade Building, Boston.

Er wird Euch das Buch senden. Schreibt entweder in Deutsch oder Amerikanisch.

Buch-Kupon.—Heilth Spezialist Sproule, 115 Trade Building, Boston. Bitte senden Sie mir vollständig frei, wie es in Ihrer Anzeige angeboten, Ihr neues Buch für Frauen.

Voller Name.....

Adresse .....

.....

Für persönliche, fachmännische 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	3241

Ideale Lage für Deutsche Farmer

Wenig Kapital nötig — Liberale Bedingungen

Das Land der Baldwin County Colonization Company liegt im südöstlichen Teil von Baldwin County, Alabama, am Golf von Mexico, auf einer Hochebene, leicht wellenförmig, gut drainiert und ist ein fruchtbarer, sandiger Lehmboden auf schwerem Tonuntergrund und ist leicht zu bearbeiten. Das Land ist abgeholzt und ist leicht zu roden und hat keine Steine. Das Klima ist gesund. Trinkwasser weich und klar. Im Sommer weht immer eine kühle Briese vom Golf und im Winter scheint die Sonne beständig und ist es immer warm und mollig. Markt ist nahe zur Hand. Kirchen, Schulen, Geschäftsläden, Creamery, Telephone, geselliges Leben u.s.w. findet man hier. Man kann zu Eisenbahn und zu Wasser die Produkte, bestehend aus Korn, Hafer, Heu, Baumwolle, Weiß- und Süßkartoffeln, Zuckerrohr, allerlei Frucht und Gemüse, sowie auch Vieh, Schafe, Schweine und Geflügel befördern oder dieselben per Wagen nach Pensacola, einer Stadt von 30,000 Einwohnern, bringen und selber verkaufen. Aus dem Küchengarten hat man das ganze Jahr grünes Gemüse, — alles, was man zum Leben braucht, wächst dort. — Ertragsfähigkeit $75.00 bis $250.00 pro Acker. Zwei bis drei Ernten per Jahr auf demselben Land. Wir senden Zirkular und Beschreibung dieser blühenden Kolonie Elberta u. beantworten gern alle Fragen.

BALDWIN COUNTY COLONIZATION COMPANY

911 Hartford Bldg. Chicago, Ill.

Achtung! Farmer! Achtung!

Kauft Eurere Waren in

Odessa oder Vibank

Bei der alten deutschen Firma

HUCK & KLECKNER

Wir laden alle Farmer von der Odessa- und Vibank-Umgegend ein, unsere Läden in Odessa und Vibank zu besuchen und unsere Waren und Preise zu prüfen. Wir können mit allem dienen und versichern Sie der besten Ware sowie der mäßigsten Preise. Unsere Bedienung ist Deutsch, höflich und zuvorkommend.

Ihre besondere Aufmerksamkeit lenken wir auf ein großes Lager von P. P. Drucklattunen, Schuhen und Stiefeln, Hüten, Herrenanzügen, Mädchenhüten, Sommerregenmänteln für Herren und Damen, und bitten Sie, auch unserer Spezereiwaren-Abteilung, die sehr vollständig und stets frische Waren auf Lager hat, Ihre gefällige Beachtung zu schenken.

In jedem unserer Geschäfte haben wir auch **Formalin** und **Blaustein.**

In unserem Laden zu **Vibank** haben wir auch ein großes Lager von **Möbeln** und **Pferdegeschirren.**

Für Farmprodukte bezahlen wir die höchsten Preise.