

Frost and Wood Farm Machinery

Wenn Sie Frühjahr-Einkäufe machen, werden die Farmer Geld sparen und einen besseren Wert für Ihr Geld bekommen, wenn Sie bei Breckenridge vorsprechen.

R. S. Breckenridge
Saskatchewan Street, Rosthern.

Agent der berühmten Frost and Wood Farm Machinery hat immer vollen Vorrat von Pflügen, Eggen, Rasenschnettern, Säemaschinen, Grasmäschinen, Rechen, Bindern, Wagen, Dreschmaschinen usw.

Feuer- und Lebensversicherung.

Real Estate u. Häuser zu vermieten.

Sprechen Sie baldmöglichst vor.

Ein Deutscher.

Unser neuer Geschäftsführer, Herr Dohle, ist ein echter Deutscher, der die Muttersprache vollkommen beherrscht. Er hat das beste Pharmacy College in Canada absolviert und erhielt für seine hervorragenden Kenntnisse den höchsten Preis, die goldene Medaille. Seine unverfälschte Medizin zu den niedrigsten Preisen sind bei uns zu haben.

ROSTHERN DRUG Co.

Deutsche Apotheke, gegenüber der Post-Office
Rosthern, Sask.

Bekanntmachung.

Ich benachrichtige hiermit meine werthen Kunden, daß ich von einer Geschäftsreise nach Winnipeg zurückgekehrt bin, auf welcher ich Arrangements mit einer der größten Firmen gemacht habe, welche 95 Elevatoren (darunter die größten in Ft. William und Port Arthur) und 28 Mühlen besitzt und welche auch verspricht, wenn sie guten Zuspruch bekommt, nächstes Jahr in Dana einen Elevator zu errichten. Ich kann daher größere Vorteile anbieten als andere Getreidehändler. Wer seinen Weizen verkaufen oder verschicken will, wird daher gut tun, wenn er sich an mich wendet bevor er anderswo Arrangements macht.

In der nächsten Zeit bekomme ich eine Car der zwei besten Patent „Grades“ Wehl („Hungarian“ und „Household“), welche ich zum selben Preise verkaufe zudem von allen anderen Händlern „Strong Bakers“ verkauft wird.

Auch habe ich eine Carladung Defen und Nages eingekauft, sowie einen großen Vorrat von Patentmedizinen aller Arten.

Von Groceries habe ich auch eine Carladung eingekauft und offeriere dieselbe zu den niedrigsten Preisen in Austausch gegen Weizen. Für „Cash“ gebe ich einen liberalen Discount.

Ferner erhielt ich einen vollständigen Stock von Winterausstattungs-Gegenständen, die ich zur Hälfte des früheren Preises offeriere, sowie eine vollständige Auswahl von Schul-„Supplies“ und einen großartigen Stock von Weihnacht-Artikeln.

Ich bitte daher meine geehrten Kunden nach wie vor um ihren geneigten Zuspruch.

Fred Imhoff,
Stores in Dana und Leopold,
Saskatchewan.

Neuen Abonnenten offerieren wir den „St. Peters Vote“ von jetzt bis Neujahr 1907 für \$1.00. Man benütze diese Gelegenheit.

Offizielle Temperatur in Münster.

1905:			1904:		
Datum	Höchste	Niedrigste	Datum	Höchste	Niedrigste
13...	38	25	13...	48	27
14...	47	24	14...	52	22
15...	49	34	15...	50	26
16...	48	28	16...	48	29
17...	39	20	17...	51	23
18...	47	29	18...	40	19
19...	40	17	19...	34	11

Ein Brief vom Prairiebanern.

Leopold, den 10. Nov. 1905.

Werter Vote!

Ich war auf'm Weg zu Ihnen, um Neigkeiten zu erzählen, nämlich mei Alte und ich haben ein wenig auseinandergehebt, ich wollte nämlich die Chikens auf die Farm tun und do hot sie gefickt und do sagt ich, die Gans tät ich och fort, es blieb mir doch noch eine zugagen und dodrüber hot sie sich beleidigt und was tut sie? Läßt sich den Buggy einspinnen und ist davon gelafen und ich hab nichts davon gemerkt. Bis ich es ausgefunden hab, war sie fort. Ich hab mir woll en bischen Skrubel darüber gemacht, hab gedacht, sie kämt doch wieder. Nächste Morgen in aller Frühe kommt sie schon wieder und an mein Bett (ich hab noch geschlafen). Sie hat mich aufgeweckt und war voller Lebenswürdigkeit, als wenn sie das erstemal mich gesehen hätte. Ich weiß, was die Schuld war: Sie war auf der Farm und da hat sie sich natürlich alles besser angeguckt und hat die Granery voll Weizen gesehen und hat auch gesehen, daß sie sich biegen will, das hat sie vorgebracht, daß sie mir sagen für Besorgnis, was ich schon lang gewußt, und daß die Heifers und die Säue größer sind als wie vor sechs Monat.

Weiters hat sie mich noch gelobt, sie hätte garnicht gewußt, daß ich soviel geschafft hätte. Der Keller voll Krimpiere und ander Zeug und auch a Watercloset gebaut und da hat sie gemeint, wenn ich einmal nach Winnipeg gehe und verkauf mein Weizen, soll ich ihr a Winterjacke und a Kettele für ihr Uhr dranzuhängen mitbringen, wenn es a net grad Gold war. Könnts doch a mach wie andere Weiber, daß sie sich ach so ufblasen könnt, wenn sie in die Kirch ging. Aber hat sie noch gemeint, da wären noch viele gute andere Weiber da, an denen soll ich a denken und sollte solche Jackets mehr mitbringen. Ferner hot sie noch von allerlei geplaudert. Do wollte ich noch erwähnen, do sagte sie, ich soll dem Mann sagen vom „St. Peters-Vote“, er soll die Country hier nicht so herauspreisen, gepflügt ist alles das Jahr und habe jetzt so schönes Wetter, alle Leute sind am Eggen, wan wir noch einmal so en Crop kriegen, do kaufe mir der Compagnie das Land selber ab und können es ach bezahlen. Do brauche mir die von den States nicht und zudem tut sich unsere Country täglich vermehren, so sind diese Woche wieder 2 paar geheiratet worden und unser Kinder wolle ach noch Land habe, da hat sie gemeint, ich soll bis zum Frühjahr unserm älteste Bub ein Homestead nehme und da könnte er sich 30 oder 40 Acker brechen. Guck, meint sie, mer habe jetzt von 31 1/2 Acker 1200 Bush. Weizen und wie sie rechnet, solle das 600 Dollar bringen und da meint sie, e Jahr denach könnt der Bub a so viel dreschen und wan er do e Mäde finde tät oder du könntst ihm eins verschreiben und do könnte sie e Nestle baue wie e paar Taube, meint sie, wen me a Kuh gebe, do könnte sie die junge Veut schon abfertige, daß sie ihr Greenbacks behalte könnte. Soviel für heut. Mit Gruß

Der Prairiebauer von Leopold.

Landwirtschaftliches.

Würstmachen.

Würste von rohem Fleisch oder Dauerwurst. Um diese Art Würste für längere Zeit dauerhaft und wohlschmeckend zu erhalten, ist vor allen Dingen nötig, eine feste Masse zu bilden und dies geschieht:

1. Durch Verwendung von bestem, derbem Fleisch gesunder, kräftiger und gut gefütterter Tiere, welche vor dem Schlachten nicht abgetrieben sind.

2. Daß dem dazu bestimmten Rindfleisch 10, 15 bis 20 Prozent Wasser entzogen wird.

3. Daß die Würste in kalter Witterung bereitet werden, ohne das Fleisch gefrieren zu lassen.

4. Daß die Würste sehr fest, mit Beseitigung aller Luftblasen, gefüllt und gebunden werden.

5. Daß die Würste gut ab- und vortrocknet und dann langsam, nicht zu heiß, geräuchert und in trockenen, gut gelüfteten Räumen aufbewahrt werden.

Das Entwässern des Fleisches geschieht in folgender Weise:

Daselbe wird geschnitten und ein bis zwei Tage auf schief liegenden Brettern ausgebreitet, oder in ein großes Sieb auf einer Wanne zum Abtropfen gebracht, wodurch ein Teil des fleischsaften ausfließt, ohne daß das Fleisch allzusehr mit der Luft in Berührung kommt.

Schlachtwurst aus Schweinefleisch. Hierzu verwendet man am besten nur Schweins-Fett Därme oder die genähten Würstschläuche der Häute der Fische. Alle zurückgelegten Abfälle werden vorsichtig vom Fett befreit, sortiert, so daß nichts Sehniiges mit hineinkommt, und für die Fleischmaschine zurecht gemacht. Langt das Fleisch dazu nicht, so wird noch ein Stück vom Rücken mit verwandt. Rezept: Auf 12 Pfund mageres Schweinefleisch nimmt man 3 1/2 Pfund festen Speck, 6 1/2 Unzen getrocknetes und feines Salz, 6 Drachmen feinen Zucker, 5 Drachmen Salpeter und 6 Drachmen gestoßenen weißen Pfeffer. Der eigene Geschmack muß hierbei aber auch maßgebend sein. Das Fleisch geht 2 bis 3 mal durch die Maschine, wobei es immer wieder von den Sehnen befreit wird. Dann wirds auf dem Würstbrett mit dem Gewürz stark durchgewiegt, in festen Fällchen in die Würstspitze gebracht und recht fest gedrückt, um dann ebenso fest zu stopfen. Damit das Fleisch eine rötliche Farbe erhalte, werden die fertigen Würste noch ein paar Tage eingezogen und erst vortrocknet und geräuchert. Ehe sie in den Rauch kommen, werden sie noch einmal mit der flachen Hand nach dem Schluß streichend, zusammengedrückt und gebunden. Damit die Luft heraus kann, sticht man sie und da in den Darm.

1. Weiße Cervelatwurst. 2 Pf. mageres, derbes Rindfleisch; 5 Pfund mageres, derbes Schweinefleisch; 4 Pf. Speck; 6 Unzen feines, getrocknetes Salz; 1 1/2 Unze feinen Zucker; 1 1/2 Unze Salpeter; und 1 1/2 Unze gestoßenen weißen Pfeffer werden zusammen auf dem Block fein gewiegt oder mehrmals durch die Maschine getrieben. Hierauf füllt man die Masse so fest wie möglich in Schweinsdärme, bindet dieselben fest zu, wischt sie sauber ab und hängt sie, nicht zu dick, frei an Stangen, in einem kühlen, trockenen Ort, 2 bis 3 Tage auf. Hierauf nimmt man sie ab und drückt die Masse vom Hängebande nach dem Schluß zwischen Daumen und Zeigefinger fest nach, worauf man sie wieder unterbindet und das vorstehende Darmende abschneidet. Nun hängt man die Würste 6 bis 8 Tage in schwachen Rauch.

2. Halbharte Cervelatwurst. Vier Pfund entwässertes Rindfleisch, 5 Pfund derbes Schweinefleisch, 3 Pf. Rückenspeck und Gewürze wie oben angegeben, werden auf dem Block fein gewiegt und im Übrigen wie in 1. Vorschrift beschrieben, behandelt.

3. Harte Cervelatwurst. Sechs Pf. entwässertes Rindfleisch, 3 1/2 Pf. derbes Rückenspeck und Gewürz, wie in 1. Vorschrift angegeben, und so weiter behandelt. Rindfleisch. Fein gehacktes Schweinefleisch, nicht zu fett, wird mit Salz, Kümmel und weißem Pfeffer untermischt und dann in gut abgeschleimte Bratwürstdärme gefüllt, die man kreuzartig zusammenbindet und zu schöner Farbe räuchern läßt. Die Wurst schmeckt vorzüglich, darf indes nicht zu lange aufbewahrt werden, sonst verliert sie an Saft und Zartheit.

Gehirnwurst. Das ausgewässerte und von allen blutigen Teilen befreite Gehirn wird fein gehackt, mit etwas Mettgut, Salz, weißem Pfeffer und feingeriebener Zwiebel vermischt und recht scharf schmeckend gemacht. Man füllt die Wurst in dünne Därme und dünstet sie.

Bratwurst. Kochzeit: 6 bis 7 Minuten; Bratzzeit: 8 bis 10 Minuten. Man füllt die Masse locker in die sehr sauber gereinigten eignen Schweinsdärme.

1. Von Rindfleisch und Schweinefleisch. Vier Pf. mageres Rindfleisch, 3 Pf. Schweinefleisch, 3 Pf. Speck, Salz und Pfeffer nach Geschmack, werden fein gewiegt oder gemahlen.

2. Von Kalbfleisch und Schweinefleisch. Vier Pf. derbes Kalbfleisch, 4 1/2 Pf. mageres Schweinefleisch, 3 Pf. Speck, Salz und Pfeffer nach Geschmack, werden zusammen gewiegt.

Von Schweinefleisch. Fünf Pf. mageres Schweinefleisch, 3 Pf. Speck, Salz und Pfeffer nach Geschmack, fein gewiegt oder gemahlen.

Blasen-Schinken. Derselbe wird aus dem zarten Fleisch des Genicks (Hals) bereitet. Man schält es von den Knochen ab und legt es 10 bis 14 Tage in die Pökeltonne. Dann übertrocknet man das Fleisch ein wenig, steckt es in einen weiten Rinder-Plumbarm, umschürt diesen fest mit Bindfaden und räuchert die Wurst.

Fenilleton.

Der Holzhacker.

Er hackt sein Holz, Jahr ein, Jahr aus, Müht sich vom frühesten Morgen, Und sie besiegt im kleinen Haus Die tausend großen Sorgen.

Tropft abends ihm der heiße Schweiß Von seiner Stirne nieder, Sie trocknet sanft, sie trocknet leis Die furchtreiche wieder.

So haben sorgen sie gemüht Seit langen, harten Jahren, Und keiner hat es wohl gewußt, Wie glücklich beide waren.

Karl Siebel.

Das Kranzblümel.

Eine Geschichte von Reimichl.

Zu den schwarzen Haaren passen schwarze Augen und zu den blonden Haaren blaue. Der liebe Himmelwater schafft aber manche Kinder, welche schwarze Haare und blaue Augen und blonde Haare und schwarze Augen haben. Diese Kinder sind besonders schön und es überkommt einem das Gefühl, als ob aus ihren Augen nicht bloß eine Seele, sondern noch etwas anderes heraus schauen müßte. Ein solches Kind war das Taler-Rosele; es hatte kirchrote Wangen, Haare wie Gold und pech-schwarze, feurige Guckäugelein wie ein Eichfahl. Das Rosele war schon zwei