Für unsere Hausfrauen

Für die Küche.

Artischoken mit Hollandaise Sauce. Von der den Artischoken entfernt man die unteren Blätter, schneidet von den oberen die Spitzen ab, legt sie in kaltes Wasser, dem ein wenig Zitronensaft zugesetzt worden ist. Und läßt sie darin ungefähr ½ Stunde liegen. Ungefähr 40 Minuten, ehe man die Speise servieren will, gibt man die Artischoken in kochendes Wasser, fügt ½ Eßlöffel Salz und den Saft einer Zitrone hinzu, deckt die Kasserolle zu und läßt das Gemüse gar kochen, was man leicht erkennen kann, wenn sich die Blätter herausziehen lassen. Auf einem Siebe abtropfen lassen, die Blätter auseinanderbiegen und das Innere entfernen, und mit der folgenden Sauce servieren.

Creamed Lobster. Einen lebenden 2pfündigen Lobster legt man in kochendes Wasser, dem man 1 Eßlöffel Salz zugefügt hat, und läßt den Lobster 25 Minuten kochen, dann herausnehmen und abkühlen lassen. Alles Fleisch wird darauf aus den Schalen genommen und in Würfel geschnitten, diese mit ½ Eßlöffel Butter, 1 ebenen Teelöffel Salz aufs Feuer gestellt, ein paar Minuten mit der Butter schmoren, dann mit 1 Tasse Milch löschen und 5 Minuten kochen lassen; 2 Eidotter mit ½ Tasse Milch oder Rahm verrühren, zum Lobster fügen, zum Kochen kommen lassen, in eine Schale geben und mit kleinen Blätterteigbörnchen oder gerösteten kleinen Brotdreiecken servieren. Wird heiß gereicht.

Indian Pudding. Ein Quart kochende Milch, ½ Tasse Maisstärke, 1 Teelöffel Salz, ½ Tasse Molasses. Die Milch wird kochend langsam in die Maisstärke gegossen bei stetem Rühren, um Klümpchen zu vermeiden, dann Molasses, Salz und wenn man es liebt, etwas Ingwer hinzugetan, das ist Geschmackssache. Die Masse wird im Doppelkocher 20 Minuten gekocht. Wenn abgekühlt, wird das Rinderfett zugefügt und das Ganze recht stark verrührt. Dann in butterbestrichene Puddingform gegeben und zwei Stunden bei mäßiger Hitze gebacken. Wenn zu schnell gebacken, dann hat der Pudding nicht die richtige Konsistenz. Während der ersten Stunde muß der Pudding bedeckt sein. Es wird Creamsauce dazu serviert.

Spanisches Stew. 1½ Tassen braune oder weiße Bohnen, ¼ Pfund gesalzenen Speck, 1 gebackten grünen Pfeffer, 1 gebackte Zwiebel, 1 gehäuften Eßlöffel Reiß, 1 Pint gekochte Tomaten. Der in Würfel geschnittene Speck wird ausgelassen, die Grieben herausgenommen und die Bohnen, die man über Nacht hat quellen lassen, in dem Fett angezogen, dann mit kaltem Wasser weichgekocht. Nach einer Stunde Kochens tut man die übrigen Gemüse hinzu, mit Ausnahme der Tomaten, die erst ganz zuletzt hineingegeben werden. Die Brühe muß kurz eingekocht sein. Zuletzt wird das kräftige Gericht nach Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Man richtet es in einer Terrine über fünf bis sechs dünn geschnittene Zitronenscheiben an. Man kann auch gebackene oder gekochte Bohnen in gleicher Weise verwenden und mit den Tomaten verdünnen.

Rindsbraten mit Pilzsauce und Mehlklößchen. Man läßt sich vier Pfund Sirloin-Braten schneiden und reibt diesen mit Salz und Pfeffer ein. In einem Topf läßt man ½ Pfund fein geschnittenes Nierenfett recht heiß werden, gibt das Fleisch hinein, dreht es öfters um, bis es ringsum gut braun ist. Dann gießt man bis zur halben Höhe des Fleisches kochendes Wasser daran, gibt eine feingeschnittene Zwiebel, etwas Karotte und 1 bis 2 Nelken hinein und läßt das Fleisch langsam 3 bis 3½ Stunden schmoren, wobei man es von Zeit zu Zeit umwendet. Das Wasser muß nachgefüllt werden, sobald es eingekocht ist. Man sieht zu, daß die Brühe in der letzten halben Stunde schön goldbraun einbratet. Dann nimmt man das Fleisch heraus, gießt das Fett ab, füllt zu dem eingebratenen Bratensatz Wasser hinzu, führt alles vom Boden auf, schlägt die Sauce durch, gibt sie wieder in den Topf zurück und schüttet nun eine halbe Büchse eingemachter Champignons dazu. Auch das Fleisch legt man wieder dazu und läßt alles zusammen noch 15 bis 20 Minuten sieden. Nun rührt man einen Teelöffel Mehl mit kaltem Wasser und sobald das Fleisch auf die Anrichtplatte gelegt ist, rührt man an die Sauce soviel von dem Mehl, daß die Sauce nicht dicklich, sondern nur leicht sämig ist. Um den Braten herum legt man die Klöße und zuletzt gießt **man die Sauce** über das Fleisch.

Unsichtbare Tinte. Die merkwürdigste sympathetische Tinte ist die aus Schmalte oder Kobalt bereitete. Sie hat die Eigenschaft, daß man die damit gemachten Schriftzüge nach Belieben verschwinden und wieder hervortreten lassen kann. Alle anderen sympathischen Tinten bleiben sichtbar, wenn sie einmal auf dem Papier erschienen sind. Um diese Tinte zu bereiten, nimmt man Schmalte und löst sie solange in Salpetersäure auf, bis die letztere denjenigen metallischen Teil aus der Schmalte ausgezogen hat, welche derselben die blaue Farbe erteilt. Dann verdünnt man die Flüssigkeit, welche sehr scharf ist, mit Wasser. Wenn man mit derselben auf Papier schreibt, so sind die Buchstaben unsichtbar, wenn sie dagegen einer hinlänglichen Wärme ausgesetzt werden, so nehmen sie eine grüne Frabe an, welche wieder verschwindet, wenn das Papier kalt wird.

Korallenketten reinigt man, indem man dieselben durch warmes Wasser zieht, in welchem ein Teelöffel voll Borax aufgelöst wurde (zu 1 Pint Wasser.) Man schwenkt sie in lauwarmem, klarem Wasser aus und trocknet sie, indem man sie in Handtüchern rollt.

Wunde Füße. Eine große Erleichterung für wundgelaufene Füße gewährt die feine Haut im Innern die Eierschale. Man zieht sie vorsichtig ab und legt sie auf die wunde Stelle. Sie kühlt und heilt zugleich und trägt so wenig aus, daß sie beim Wiederanziehen der Stiefel nicht im geringsten belästigt.

Experienced mothers say Zam-Buk is best for children's injuries and skin troubles, because:

It is herbal—no poisonous mineral coloring.

It is antiseptic—prevents cuts and burns taking the wrong way.

It is soothing—ends pain quickly.

It heals every time.

Just as good for grown-ups.

Sold at all stores and druggists.

Zam-Buk

Siegellack - Flecke weichen einem öfteren Beträufeln mit **Spiritus. Die gröberen Teile wären, soweit es der Stoff gestattet, nach Möglichkeit erst abzubröckeln. Zuletzt reibt man die letzte Spur mit einem** in Spiritus **angefeuchteten Flanellappen** ab.

Tapeten reinigt man am besten, wenn man einen Flanellappen in Hafermehl taucht und die Tapeten abreibt.

Weiche Eier regelrecht zuzubereiten, ist bei weitem nicht eine so leichte Sache, als man denkt. Bekanntlich ist bei einem selbst von kundiger Hand gekochten „weichen" Ei das Weiße desselben meist fester, als ein schwacher Magen es zu vertragen vermag. Man legt die Eier in einen erwärmten, tiefen Napf, gießt so viel wallendes Wasser auf dieselben, daß es etwas über ihnen steht, und deckt dann den Napf, der an keinem warmen Orte stehen darf, gut zu. Nach mindestens einer Viertelstunde sind die Eier gar und Weißes und Gelbes so schön gleichmäßig weich, wie man sich dies nur immer wünschen kann. Bei diesem Verfahren bleiben die Eier auch lange schön warm, ohne doch zu erhärten.

Fenster und Spiegel sollen nun einmal in jedem Haus recht blank sein, dadurch gewinnt die ganze Wohnung ein freundliches Aussehen. Ein Putzpulver, welches zum Reinigen von Spiegeln, Fenstern, Schaufenstern und Auslagekästen sich ganz besonders eignet, wird bereitet, indem man kalzinierte Magnesia mit reinem Benzin vermischt, so daß eine Masse entsteht, welche hinreichend feucht ist, um daraus Tropfen auspressen zu können. Diese Mischung muß wohlverschlossen in Glasflaschen aufbewahrt werden, da das Benzin sich bekanntlich leicht verflüchtet. Ein wenig von dieser Mischung wird auf ein Stück Watte oder Baumwolle gelegt und das Glas damit gerieben.

Hat man das Unglück gehabt, einen recht salzigen Schinken einzukaufen, so koche man ihn und setze dem Wasser, in dem er siedet, einen Löffel Farinzucker zu. Der Schinken bekommt durch dies einfache Mittel seinen wilden Geschmack größtenteils wieder. Er hält sich ebenso gut wie roher und bietet noch den Vorteil, daß man ihn zu mannigfachen Gerichten verwenden kann.

Zum Waschen seidener und wollener Stoffe und empfindlicher Farben empfiehlt sich folgende Behandlung: — Bohnenwasser: 1 Pfund weiße Bohnen auf 4 Quart Wasser. Die Bohnen werden gekocht, bis sie zerfallen und ihr Mehl dem Wasser mitteilen. Was einkocht, füllt man zu 4 Quart wieder lauwarm darin. — Kartoffelwasser: 2 bis 3 Quart Kartoffeln werden mitsamt der Schale gerieben, dann gießt man sofort soviel kaltes Wasser darauf, daß es ein ganz dünner Brei wird. Nun gießt man in eine geeignete Wanne lauwarmes Wasser und schüttet die Hälfte der geriebenen Kartoffeln hinein. Darnach wöscht man das Kleid unter besonderer Berücksichtigung der schmutzigsten Stellen tüchtig mit den Kartoffelträbern durch, aber ganz ohne Seife, und legt die fertig gewaschenen Stücke sofort in kaltes Wasser. Dann wiederholt man dasselbe Waschen mit der zweiten Hälfte der geriebenen Kartoffeln, schleudert nun die Wäschestücke tüchtig aus, damit die Kartoffelträber abfallen und spült sie dann mehrere Male gehörig aus. Darauf hängt man die Sachen auf die Leine, läßt sie halb trocknen, legt sie in trockene Laken und ringt sie darin vorsichtig aus. Hierauf rollt man den Stoff und plättet ihn auf der linken Seite, beides natürlich noch in feuchtem Zustande. Auch kann man etwas reines Kartoffelwasser zurückbehalten für das letzte Spülwasser, es gibt der Wäsche eine diskrete Appretur, man braucht dann nicht zu seifen. Seife darf nie an zarte Stoffe gerieben werden und ins letzte Wasser muß immer etwas Essig.

Geschäftsübernahme

Dem geehrten Publikum zur gefälligen Kenntnisnahme, daß ich

den Metzgerladen und die Spezereiwarenhandlung

von Michel Co.

Ecke Toronto Straße und 10. Avenue, Regina, Sask.

käuflich erworben habe und in Zukunft dieses Geschäft unter meinem eigenen Namen weiterführen werde. Ich verspreche allen alten und neuen Kunden, daß ich stets bestrebt sein werde, nur die besten und frischesten Waren zu den möglichst niedrigen Preisen zu liefern und daß „Bedienung" immer mein Motto sein wird.

Um geehrten Zuspruch bittet.

Hochachtungsvoll

HEINRICH METZGER

Spezereiwaren und Fleischerladen

Ecke Toronto Str. und 10. Ave. Regina, Sask.

Die Aufmerksamkeit

unserer Kunden lenken wir jetzt auf

Frühjahrseinkäufe

In einigen Wochen ist es Frühjahr und die Feldarbeit beginnt. Ihr Vorrat an Waren und Kleidungsstücken aller Art muß wieder vervollständigt werden. Besser sehen Sie gleich nach und notieren Sie alles was Sie brauchen.

Besuchen Sie dann irgend einen von unseren drei Läden in **Vibank, Odessa oder Kendal** und kaufen Sie ein. Sie werden staunen über die große Auswahl der Waren, der Qualität und über die besonders niedrigen Preise.

In allen drei Läden gibt es folgende Geschäftsprinzipien;

Gute und reichhaltige Auswahl der Waren

Mäßige Preise — Prompte, höfliche und zuvorkommende Bedienung.

Huck & Kleckner, Vibank, Sask.

Kleckner, Huck & Gartner, Kendal, Sask.

Kleckner & Huck, Odessa, Sask.

Für die Kinder

Nis Randers

Von Otto Ernst

Krachen und Heulen und berstende Nacht.
Dunkel und Flammen in rasender Jagd —
Ein Schrei durch die Brandung!

Und brennt der Himmel, so sieht man's gut:
Ein Wrack auf der Sandbank! Noch wiegt es die Flut;
Gleich holt sich's der Abgrund.

Nis Randers lugt — und ohne Hast
Spricht er: „Da hängt noch ein Mann im Mast;
Wir müssen ihn holen."

Da faßt ihn die Mutter: „Du steigst mir nicht ein!
Dich will ich behalten, du bleibst mir allein.
Ich will's, deine Mutter!

Dein Vater ging unter und Momme, mein Sohn;
Drei Jahre verschollen ist Uwe schon.
Mein Uwe, mein Uwe!"

Nis tritt auf die Brücke. Die Mutter ihm nach!
Er weist nach dem Wrack und spricht gemach:
„Und seine Mutter?"

Nun springt er ins Boot und mit ihm noch sechs:
Hohes, hartes Friesengewächs;
Schonosausen die Ruder.

Boot oben, Boot unten, ein Höllentanz!
Nun muß es zerschmettern! — Nein:
es blieb ganz! —

Wie lange? Wie lange?

Mit feurigen Geißeln peitscht das Meer
Die menschenfressenden Rosse daher;
Sie schnauben und schäumen.

Wie hechelnde Hatz sie zusammenzwingt!
Eins auf den Nacken des andern springt
Mit stampfenden Hufen!

Drei Wetter zusammen! Nun brennt die Welt!
Was da? — Ein Boot, das landwärts hält —
Sie sind es! Sie kommen! —

Und Auge und Ohr ins Dunkel gespannt —
Still — ruft da nicht einer? — Er schreit's durch die Hand:
„Sagt Mutter, 's ist Uwe!"

Die kluge Bauerntochter

Aus der Märchensammlung von Brüder Grimm

Es war einmal ein armer Bauer, der hatte kein Land, nur ein kleines Häuschen und eine alleinige Tochter. Da sprach die Tochter: „Wir sollen den Herrn König um ein Stückchen Rottland bitten." Da der König ihre Armut hörte, schenkte er ihnen auch ein Eckchen Rasen, den hackte sie und ihr Vater um, und wollte ein wenig Korn und der Art Frucht darauf säen. Als sie den Acker beinah herum hatten, so fanden sie in der Erde einen Mörsel von purem Gold. „Hör", sagte der Vater zu dem Mädchen, „weil unser Herr König so gnädig gewesen und hat uns diesen Acker geschenkt, so müssen wir ihm den Mörsel dafür geben." Die Tochter aber wollt es nicht bewilligen und sagte: „Vater, wenn wir den Mörsel haben und haben den Stößer nicht, dann müssen wir auch den Stößer herbeischaffen, darum schweigt lieber still." Er wollte ihr aber nicht gehorchen, nahm den Mörsel, trug ihn zum Herrn König und sagte, den hätte er gefunden in der Heide, ob er ihn als eine Verehrung annehmen wollte. Der König nahm den Mörsel und fragte, ob er nichts mehr gefunden hätte? „Nein", antwortete der Bauer. Da sagte der König, er sollte nun auch den Stößer herbeischaffen. Der Bauer sprach, den hätten sie nicht gefunden; aber das half ihm so viel, als hätt er's in den Wind gesagt, er ward ins Gefängnis gesetzt und sollte so lange da sitzen, bis er den Stößer herbeigeschafft hätte. Die Bedienten mußten ihm täglich Wasser und Brot bringen, was man so in dem Gefängnis kriegt, da hörten sie, wie der Mann immerfort schrie: „Ach, hätt ich meiner Tochter gehört! ach, ach, hätt ich meiner Tochter gehört!" Da gingen die Bedienten zum König und sprachen das, wie der Gefangene immerfort schrie: „Ach, hätt ich doch meiner Tochter gehört!" und wollte nicht essen und nicht trinken. Da befahl er den Bedienten, sie sollten den Gefangenen vor ihn bringen, und da fragte ihn der Herr König, warum er also fort schrie: „Ach, hätt ich meiner Tochter gehört!" — „Was hat Eure Tochter denn gesagt?" — „Ja, sie hat gesprochen, ich sollte den Mörsel nicht bringen, sonst müßt ich auch den Stößer schaffen." — „Habt Ihr so eine klage Tochter, so laßt sie einmal herkommen." Also mußte sie vor den König kommen, der fragte sie, ob sie denn so klug wäre, und sagte, er wollte ihr ein Rätsel aufgeben, wenn sie das treffen könnte, dann wollte er sie heiraten. Da sprach sie gleich ja, sie wollt's erraten. Da sagte der König: „Komm zu mir, nicht gekleidet, nicht nackend, nicht geritten, nicht gefahren, nicht in dem Weg, nicht außer dem Weg, und wenn du das kannst, will ich dich heiraten." Da ging sie hin und zog sich aus splinternackend, da war sie nicht gekleidet, und nahm ein großes Fischgarn, und setzte sich hinein und wickelte es ganz um sich herum, da war sie nicht nackend; und borgte einen Esel für Geld und band dem Esel das Fischgarn an den Schwanz, darin er sie fortschleppen mußte, und das war nicht geritten und nicht gefahren; der Esel mußte sie aber in dem Fahrgleise schleppen, so daß sie nur mit der großen Zehe auf die Erde kam, und das war nicht in dem Weg und nicht außer dem Wege. Und wie sie so daher kam, sagte der König, sie hätte das Rätsel getroffen, und es wäre alles erfüllt. Da ließ er ihren Vater los aus dem Gefängnis, und nahm sie bei sich als seine Gemahlin und befahl ihr das ganze königliche Gut an.

Nun waren etliche Jahre herum, als der Herr König einmal auf die Parade zog, da trug es sich zu, daß Bauern mit ihren Wagen vor dem Schlosse hielten, die hatten Holz verkauft; etliche hatten Ochsen vorgespannt, und etliche Pferde. Da war ein Bauer, der hatte drei Pferde, davon kriegte eins ein junges Füllen, das lief weg und legte sich mitten zwischen zwei Ochsen, die vor dem Wagen waren. Als nun die Bauern zusammenkamen, fingen sie an sich zu zanken, zu schmeißen und zu lästern, und der Ochsenbauer wollte das Füllen behalten und sagte, die Ochsen hätten's gehabt, und der andere sagte, nein, seine Pferde hätten's gehabt, und es wäre sein. Der Zank kam vor den König, und er tat den Ausspruch, wo das Füllen gelegen hätte, da sollt es bleiben; und also bekam's der Ochsenbauer, denn's doch nicht gehörte. Da ging der andere weg, weinte und lamentierte über sein Füllchen. Nun hatte er gehört, daß die Frau Königin so gnädig wäre, weil sie auch von armen Bauersleuten gekommen wäre; ging er zu ihr und bat sie, ob sie ihm nicht helfen könnte, daß er sein Füllchen wieder bekäme. Sagte sie: Ja, wenn Ihr mir versprecht, daß Ihr mich nicht verraten wollt, so will ich's Euch sagen. Morgen früh, wenn der König auf der Wachtparade ist, so stellt Euch hin, reitet in die Straße, wo er vorbeikommen muß, nehmt ein großes Fischgarn und tut, als fischtet Ihr, und fischt also fort und schüttet das Garn aus, als wenn Ihr's voll hättet," und sagte ihm auch, was er antworten sollte, wenn er vom König gefragt würde. Also fand der Bauer am andern Tag da und fischte auf einem trockenen Platze. Wie der König vorbeikam und das sah, schickte er seinen Laufer hin, der sollte fragen, was der närrische Mann vorhatte. Da gab er zur Antwort: „Ich fische." Fragte der Laufer, wie er fischen könnte, es wäre ja kein Wasser da. Sagte der Bauer: „So gut als zwei Ochsen können ein Füllen kriegen, so gut kann ich auch auf dem trockenen Platze fischen." Der Laufer ging hin und brachte dem König die Antwort. Da ließ er den Bauer vor sich kommen und sagte ihm, das hätte er nicht von sich, von wem er das hätte, und sollt's gleich bekennen. Der Bauer aber wollt's nicht tun, und sagte immer: Gott bewahr! er hätt es von sich. Sie legten ihn aber auf ein Gebund Stroh und schlugen und traktierten ihn so lange, bis er's bekannte, daß er's von der Frau Königin hätte. Als der König nach Haus kam, sagte er zu seiner Frau: „Warum bist du so falsch mir mit, ich will dich nicht mehr zur Gemahlin; deine Zeit ist um, geh wieder hin, woher du gekommen bist, in dein Bauernhäuschen." Doch erwachte er eines, sie sollte sich das Liebste und Beste mitnehmen, was sie wüßte, und das sollte ihr Abschied sein. Sie sagte: „Ja, lieber Mann, wenn du's so befiehlst, will ich es auch tun," und fiel über ihn her und küßte ihn und sprach, sie wollte Abschied von ihm nehmen. Dann ließ sie einen starken Schlaftrunk kommen, Abschied mit ihm zu trinken; der König tat einen großen Zug, sie aber trank nur ein wenig. Da geriet er bald in einen tiefen Schlaf, und als sie das sah, rief sie einen Bedienten und nahm ein schönes weißes Linnentuch und schlug ihn da hinein, und die Bedienten mußten ihn in einen Wagen vor die Türe tragen, und fuhr sie ihn heim in ihr Häuschen. Da legte sie ihn in ihr Bettchen, und er schlief Tag und Nacht in einem fort, und als er aufwachte, sah er sich um und sagte: „Ach Gott, wo bin ich denn?" rief seinen Bedienten, aber es war keiner da. Endlich kam seine Frau vors Bett und sagte: „Lieber Herr König, Ihr habt mir befohlen, ich sollte das Liebste und Beste aus dem Schloß mitnehmen, nun hab ich nichts Besseres und Lieberes als dich, da hab ich dich mitgenommen." Dem König stiegen die Tränen in die Augen, und er sagte: „Liebe Frau, du sollst mein sein und ich dein," und nahm sie wieder mit ins königliche Schloß und ließ sich aufs neue mit ihr vermählen; und werden sie ja wohl noch auf dem heutigen Tag leben.

„DEUTSCHLAND"

Auskünfte

Bestellungen

Geldsendungen

Zeitungs-Abonnements vermittelt.

J. Lindenstrauss, Nachf.

BERLIN N 37

Vertreter für Canada:

W. BORN Expanse, Sask.

Unsere Prämien

Diese Prämien haben mit unserem großen Preiswettbewerb nichts zu tun. Selbstverständlich werden Teilnehmer am Wettbewerbe uns auch Bestellungen auf Prämien übermitteln, wann und wo immer ein alter oder ein neuer Leser den Wunsch ausspricht, die Gelegenheit der Zahlung seines Abonnements gleichzeitig auch zur Erwerbung einer unserer hübschen Prämien zu benützen.

Teilnehmer am Wettbewerb erhalten für Verkauf von Prämien keine Stimmen zuerkannt. Wenn ein Teilnehmer am Wettbewerbe das Geld für eine Prämie zur Weitergabe an uns von einem Leser entgegen nimmt, so erweist er damit nur dem Leser einen Dienst, der wiederum dem betreffenden Teilnehmer am Wettbewerbe in seinen Bemühungen, einen Preis zu gewinnen, dadurch unterstützt hat, daß er sein Lesegeld durch ihn an uns bezahlte.

Diese Prämien geben wir zu einem geringeren als dem Selbstkostenpreise an unsere Leser ab. Im Durchschnitt kann ein Leser einen von uns zur Ausgabe als Prämie erworbenen Gegenstand etwa für die knappe Hälfte des Betrages erhalten, den er für denselben Gegenstand bezahlen muß, wenn er ihn in irgend einem Geschäfte kauft.

Um unseren Lesern das Bestellen von Prämien zu erleichtern, haben wir dem auf Seite 16 abgedruckten Bestellzettel eine Zeile beigefügt. Leser, die uns ihr Abonnement bezahlen wollen, können nun von der hier angefügten Liste von Prämien eine auswählen, dann den Bestellzettel auf Seite 16 ausschneiden und brauchen dann beim Ausfüllen des Zettels nur die Nummer der gewünschten Prämie und den Betrag für dieselbe anzugeben. In ähnlicher Weise haben wir es den Teilnehmern am Wettbewerbe bequem gemacht, Prämien für ihre Freunde zu bestellen, indem wir auf den für den Wettbewerb gedruckten Formularen eine Rubrik eingefügt haben.

Prämie Nr. 1 ..... $0.10
Kleines Täschchen für Papiergeld. Wird bei Zahlung eines Jahresabonnements gegen Einsendung von 10 Cents für Porto und Verpackung, umsonst an unsere Leser abgegeben.

Prämie Nr. 2 ..... $0.50
Gute lederne Geldtaschen (Bill Folders) für Damen oder Herren, Ladenpreis mindestens $1.00—Für unsere Leser bei gleichzeitiger Zahlung des Abonnements für den „Courier" nur 50 Cents. (Das ist erheblich weniger als der tatsächliche Kostenpreis.)

Prämie Nr. 3 ..... $0.60
Eierprüfungsapparat (egg tester) Der „Egg-tester" hat einen Ladenpreis von $1.25; er ermöglicht es jedermann mit Leichtigkeit festzustellen, ob Eier frisch und gut, ob etwas angegriffen oder ob sie vollständig schlecht sind. Sehr wertvoll für jeden Farmer. — Bei Zahlung des Abonnements für wenigstens ein Jahr, geben wir unseren Lesern diesen „egg-tester" für nur 60 Cents ab.

Prämie Nr. 4 ..... $0.25
Hübsche bunte Umhängekette. Ladenpreis $1.00, als Prämie für unsere Leser nur 25 Cents.

Prämie Nr. 5 ..... $0.50
Hübsche rosafarbene Umhängekette mit Herz. Ladenpreis $1.50, als Prämie für unsere Leser nur 50 Cents.

Prämie Nr. 6 ..... $1.00
Eine Umhängekette, sehr modern und in vornehmer Ausführung. Diese Ketten nach Auswahl des Bestellers in verschiedenen Farben. (Rosa, dunkelrot, gelb, grün oder schwarz.) Ladenpreis $2.00 bis 3.00, als Prämie für unsere Leser nur $1.00.

Prämie Nr. 7 ..... $1.50
Umhängekette, rosa oder dunkelrot mit geschmackvollem Anhänger. Ein sehr schöner und wertvoller Schmuck. Ladenpreis $4.00 bis $5.00, als Prämie für unsere Leser nur $1.50.

Prämie Nr. 8 ..... $2.00
Umhängekette in äußerst gediegener vornehmer Ausführung. Ein wahres Prachtstück geschmackvollen Schmuckes für Mädchen oder Frauen. Ladenpreis etwa $6.00 bis $7.50, als Prämie für unsere Leser nur $2.00.

Um Personen, die sich nicht an unserem großen Preiswettbewerb beteiligen, aber gesonnen oder in der Lage sind, die eine oder andere Person aus ihrem Bekanntenkreise als neuen Leser für unsere Zeitung zu gewinnen, für ihre Mühe zu entschädigen, haben wir uns entschlossen, die im Vorhergehenden mit Nummer 1 bis 8 bezeichneten Prämien an diejenigen Personen frei abzugeben, die uns die entsprechenden Abonnementsbeträge für die neuen Leser zukommen lassen.

Prämie Nummer 1 frei, bei Zuweisung eines neuen Lesers und Uebersendung des Abonnementsbetrages für diesen.

Prämie Nummer 2 frei, bei Zuweisung von zwei neuen Lesern und Uebersendung des Abonnementsbetrages dafür.

Prämie Nummer 3 frei, bei Zuweisung von zwei neuen Lesern und Uebersendung des Abonnementsbetrages dafür.

Prämie Nummer 4 frei, bei Zuweisung von einem neuen Leser und Uebersendung des Abonnementsbetrages dafür.

Prämie Nummer 5 frei, bei Zuweisung von zwei neuen Lesern und Uebersendung des Abonnementsbetrages dafür.

Prämie Nummer 6 frei, bei Zuweisung von drei neuen Lesern und Uebersendung des Abonnementsbetrages dafür.

Prämie Nummer 7 frei, bei Zuweisung von vier neuen Lesern und Uebersendung des Abonnementsbetrages dafür.

Prämie Nummer 8 frei, bei Zuweisung von fünf neuen Lesern und Uebersendung des Abonnementsbetrages dafür.

Bestellen Sie den „Courier" für Ihre Freunde und Verwandten in den Vereinigten Staaten, Rußland, Rumänien, Ungarn, Oesterreich, Deutschland und der Schweiz.

Mit dem am 10. Jan. erfolgten Friedensabschluß sind endlich auch alle Schranken im internationalen Postverkehr wieder gefallen. Wir können also jetzt unseren Courier nicht nur nach den Vereinigten Staaten, sondern auch wieder nach allen europäischen Ländern senden. Wer Verwandte in den in der Ueberschrift genannten Ländern oder in den neu gebildeten Reichen: Polen, Jugo-Slavia und Czecho-Slovakei hat, kann ihnen dadurch eine große Freude bereiten, daß er den „Courier" für sie bestellt und ihnen dadurch die Möglichkeit gibt zu erfahren, unter welchen Verhältnissen der europäische Einwanderer hier in Canada lebt. Wir wollen bei dieser Gelegenheit auch darauf hinweisen, daß wir gern bereit sind, Schilderungen der Zustände in europäischen Ländern zu veröffentlichen. Lesern, die uns interessante Briefe von Freunden und Verwandten aus Ländern der alten Heimat einsenden wollen, werden wir dankbar sein. Wir haben auch bereits Schritte getan, um regelmäßig zuverlässige Berichte und Reiseschilderungen aus europäischen Ländern zu erhalten, die unsere Leser sicher mit Freude begrüßen und mit großem Interesse verfolgen werden. Wer für einen Freund oder Verwandten in den Ver. Staaten oder in irgend einem europäischen Lande den Courier bestellen will, sende uns unter Benützung des untenangefügten Bestellzettels den Betrag von $3.00 ein. Wenn wir auch für unsere canadischen Leser an dem alten niedrigen Abonnementspreise von $2.00 pro Jahr festhalten, müssen wir doch für Zeitungen nach außerhalb Canadas $3.00 berechnen, da das Postporto nach dem Auslande bedeutend höher ist.

Bitte, hier ausschneiden.

An den Courier

1835 Halifax Str., Regina, Sask.

Ich habe einen Freund oder Verwandten im Auslande, für den ich hiermit den Courier unter Beifügung des Bestellgeldes von $3.00 für ein Jahr bestelle. Senden Sie diese Zeitung an:

.....

(Name Ihres Freundes oder Verwandten)

.....

(Postoffice des Adressaten)

.....

(Name des Landes, in dem Ihr Freund oder Verwandter lebt)

Achtung:—Wenn Sie für Bekannte in Rußland oder Rumänien die Zeitung bestellen, so schreiben Sie, bitte, Namen und Adresse sowohl in russischer oder rumänischer wie auch in deutscher Sprache. Dabei ist zu beachten, daß Bessarabien jetzt zu Rumänien gehört.

Mein eigener Name ist.....