

infowent sie nach außen sich zeigte. Als ich der gute Pfarrer, gewiß ein würdiger Priester, fragte, ob er denn auch seine Osterpflicht erfüllen wolle, da hatte er entschieden geantwortet: „Nein“.

Wie konnte der Herr Pfarrer auch einen so drostigen Einfall haben? Er — Meister Horn — seine Herzogenpflicht erfüllen? Ja, man dente nur einmal, was würden dazu die Nachbarn sagen, der wütende Karl, der alle Tage seine Pariser Zeitung liest, der alte Steiner, seine Kollegen im Gemeinderat, und der Martin und der schielende Hans — und die anderen alle?

Nun ja, wenn das alles jetzt noch Brauch wäre wie früher, in der guten alten Zeit — gewiß, es würde sich nichts besseres wünschen. Nun gutem Willen fehlt es ja nicht.

Ah bah! Fort mit all diesen Grillsen. Er braucht ja nur dem Herrn Pfarrer zu helfen, den Spund herauszuziehen. Darüber vergiftwohl auch der Pfarrer die Affäre der Weigerung.

In solchen Gedanken war der Weinbauer auf dem Pfarrplatz angelangt. Kalt und stark streute der alte Kirchturm seine majestätischen Bläuer in den trüben Nachthimmel hinauf; kein Sternlein war zu sehen; so recht eine Zeit für Spione.

Schaut auch wohl niemand her? Da? — Dort? Nein, kein Mensch. — Meister Horn geht beruhigt auf den Pfarrhof zu, greift durch das Gitter der Umzäunung, drückt die Glühne, öffnet das Türchen, schlüpft es zu und betritt den Garten. Es gibt sonst nirgends einen Baum ums Haus als beim Herrn Pfarrer; Meister Horn weiß schon warum und scheint eilig durch die kleine Einfriedigung.

So steht er an der Pforte. Aus dem geschlossenen Fensterbalken bringt ein kleiner Lichtstrahl; wie es scheint, sind darin auch Leute. Nur vorwärts — der Herr Pfarrer, der so Furcht hat vor den neidischen Nachbarn — nun, es hat ja nichts auf sich, wenn auch Leute da sind. So denkt er und kloppt.

„Ah! Sieh da! — So komme doch endlich! — Du scheinst nicht große Eile zu haben — du alte Schlechte.“

Und diese Kurze jetzt, dieses Geblümmer, diese spöttischen Bemerkungen! Da ist ja eine ganze Versammlung beieinander.

„Nun,“ sagte der Herr Pfarrer, „Sie haben wohl nicht erwartet, alle Eure Bürgen hier zu finden, Meister Horn? — Das weniger.“ — Antwortete verblüfft der Mann. — In der Tat sind alle Wahlmänner des Dorfes hier beisammen — siebenundsechzig — gut gezählt. Kein einziger fehlt; der große Karl, der Martin, der Hans, der alte Steiner — kurz, alle sind da, sogar der Schlingel, der Mauter, der sich so gut aufs Zweitenstehen versteht.

Und sonderbar, das ganze Zimmer voll Schlägel, überall herum auf dem Tische, auf der Bank, auf dem Schoße der Sitzenden — lange, kurze, große, kleine, aus hartem und weichem Holz; das ist ja eine formelle Niederlage von Schlägeln.

„Liebe Freunde,“ sprach nun der Herr Pfarrer in freundlichem Tone und lächelnder Miene, „da ihr nun alle hier beisammen seid, will ich euch sagen, weswegen ich euch kommen ließ.“

„Run ja, doch wegen des Spunders“ — brummte Meister Horn.

„Hört nur! — Ich bin jetzt seit drei Jahren bei euch; ich lernte euch kennen und lieben. Ihr seid gute Arbeiter, brave und gescheite Familienväter. Da sagte ich mir: Wie kommt es doch, daß diese guten Weinbauer so schlechte Christen sind? Ich habe mich also daran gemacht, mit jedem von euch nacheinander zu sprechen. Aber ohne Erfolg. — Da, warum denn eigentlich? Seid ihr etwa gottlos? Ganz gewiss nicht. Ich habe ja alle mit so großer Rührung von eurer ersten heiligen Kommunion gesprochen. Run also? Woher kommt denn bei euch jetzt diese unüberwindliche Trägheit? Ich glaube, die Ursache davon endlich entdeckt zu haben. Wüßt ihr, welche sie ist?“

Hier hielt der Pfarrer inne, um die Aufmerksamkeit seiner Zuhörer zu erhöhen; dann warf er einen Blick rings um die Versammlungen und fuhr fort: „Die Ursache davon

war, daß ihr euch voreinander gefürchtet habt wie vor Geiern.“

Sagt selbst — ist es so oder nicht? Und da habe ich mir gedacht, ich sollte euch alle einmal zusammenbringen und es allen sagen. Nun wohlan, jetzt wollen wir sehen, wie jeder von euch im Grunde seines Herzens denkt. Fragen wir jeden einzelnen an. Vater Steiner, nur einmal, was würden dazu die Nachbarn sagen, der wütende Karl, der alle Tage seine Pariser Zeitung liest, der alte Steiner, seine Kollegen im Gemeinderat, und der Martin und der schielende Hans — und die anderen alle?

Nun ja, wenn das alles jetzt noch Brauch wäre wie früher, in der guten alten Zeit — gewiß, es würde sich nichts besseres wünschen. Nun gutem Willen fehlt es ja nicht.

Ah bah! Fort mit all diesen Grillsen. Er braucht ja nur dem Herrn Pfarrer zu helfen, den Spund herauszuziehen. Darüber vergiftwohl auch der Pfarrer die Affäre der Weigerung.

In solchen Gedanken war der Weinbauer auf dem Pfarrplatz angelangt. Kalt und stark streute der alte Kirchturm seine majestätischen Bläuer in den trüben Nachthimmel hinauf; kein Sternlein war zu sehen; so recht eine Zeit für Spione.

Schaut auch wohl niemand her? Da? — Dort? Nein, kein Mensch. — Meister Horn geht beruhigt auf den Pfarrhof zu, greift durch das Gitter der Umzäunung, drückt die Glühne, öffnet das Türchen, schlüpft es zu und betritt den Garten. Es gibt sonst nirgends einen Baum ums Haus als beim Herrn Pfarrer; Meister Horn weiß schon warum und scheint eilig durch die kleine Einfriedigung.

So steht er an der Pforte. Aus dem geschlossenen Fensterbalken bringt ein kleiner Lichtstrahl; wie es scheint, sind darin auch Leute. Nur vorwärts — der Herr Pfarrer, der so Furcht hat vor den neidischen Nachbarn — nun, es hat ja nichts auf sich, wenn auch Leute da sind. So denkt er und kloppt.

„Ah! Sieh da! — So komme doch endlich! — Du scheinst nicht große Eile zu haben — du alte Schlechte.“

Und diese Kurze jetzt, dieses Geblümmer, diese spöttischen Bemerkungen! Da ist ja eine ganze Versammlung beieinander.

„Nun,“ sagte der Herr Pfarrer, „Sie haben wohl nicht erwartet, alle Eure Bürgen hier zu finden, Meister Horn? — Das weniger.“ — Antwortete verblüfft der Mann. — In der Tat sind alle Wahlmänner des Dorfes hier beisammen — siebenundsechzig — gut gezählt. Kein einziger fehlt; der große Karl, der Martin, der Hans, der alte Steiner — kurz, alle sind da, sogar der Schlingel, der Mauter, der sich so gut aufs Zweitenstehen versteht.

Und sonderbar, das ganze Zimmer voll Schlägel, überall herum auf dem Tische, auf der Bank, auf dem Schoße der Sitzenden — lange, kurze, große, kleine, aus hartem und weichem Holz; das ist ja eine formelle Niederlage von Schlägeln.

„Liebe Freunde,“ sprach nun der Herr Pfarrer in freundlichem Tone und lächelnder Miene, „da ihr nun alle hier beisammen seid, will ich euch sagen, weswegen ich euch kommen ließ.“

„Run ja, doch wegen des Spunders“ — brummte Meister Horn.

„Hört nur! — Ich bin jetzt seit drei Jahren bei euch; ich lernte euch kennen und lieben. Ihr seid gute Arbeiter, brave und gescheite Familienväter. Da sagte ich mir: Wie kommt es doch, daß diese guten Weinbauer so schlechte Christen sind? Ich habe mich also daran gemacht,

Schule erzogen würden, wo man von Religion nichts weiß, keine Garantie dafür hat, daß die Lehrer von ihrem Unterricht verabscheuen.

Und da habe ich mir gedacht, vielleicht die Kinder wegen ihrer Religion sogar verabscheuen, in einer Schule, wo in der Geographie man kein heiliges Land, die Lebens- und Leidensgeschichte unseres Erlösers studieren kann, und die heilige Stadt Rom, die Centrale der gesamten katholischen Welt, nur als die Hauptstadt Italiens bezeichnet wird.

Nach dem Vortrag fand die Aufnahme neuer Mitglieder statt; es meldeten sich 15, welche auch gleich ihren Jahresbeitrag entrichteten.

Die Ortsgruppe Großwerder zählt jetzt 80 Mitglieder, und hoffen wir,

dass wir die Mitgliederzahl noch im Laufe dieses Jahres auf 100 zu erhöhen.

Der Sitzung standen wir ein.

Der Vorstand des Vereins dankt

im Namen der ganzen Ortsgruppe Großwerder den sehrigen Vorstandsmitgliedern aus Herzlichkeit

für die Mühen und Opfer, welche sie im Stande sein werden.

Der Vorstand des Vereins dankt im Namen der ganzen Ortsgruppe Großwerder den sehrigen Vorstandsmitgliedern aus Herzlichkeit

für die Mühen und Opfer, welche sie im Stande sein werden.

Zwei Pfund Schweineleber und ein Pfund Schweinebauch geben eine gute Mischung. Soll die Wurst eine zartzuckerfarbung erhalten, so wird die Leber roh verwendet. Soll die Wurst weiß aussiehen, so wird die Leber in Stüke geschnitten, die in heißem Wasser ziehen müssen. In beiden Fällen wird die Wurst durch die Fleischbadmaschine gerieben, ebenso der nur eben ausgekochte Schweinebauch. Die Masse wird mit Salz, Pfeffer, geöffnetem Salz und, je nach Geschmack, geriebenen Zwiebeln oder einer Weißpfeffer Majoran oder Thymian gewürzt.

Nicht weniger beliebt und ebenfalls leicht herzustellen ist die Bratwurst, fügt zu diesem Zweck eine möglichst große Schweinesteife von ungefähr 25 Pfund zu rösten.

Das Rett wird abgerissen, das Fleisch sauber von den Knöchen gelöst und alles in Stüke geschnitten. Durch eine Fleischbadmaschine wird das Fleisch dreimal hindurchgedreht, und zwar erst durch das größte, zuletzt durch das kleinste Rehner. Das Rett wird nur einmal, je nachdem die Wurststücke größer oder kleiner beliebt sind, durch das grobe, mittlere oder feinste Rehner getrieben. Zum vierten Male geht alles zusammen durch die Maschine, indem immer zwei Löffel Fleisch und ein Löffel Zeit eingefüllt werden. Meist sieht die Menge der Schweinefette im rechten Verhältnis zum Fleisch, wer jedoch eine fette Wurst liebt, füge nach Belieben Rückenfett hinzu. Nun wird das Rett mit dem Reibekasten miteinander verarbeitet und mit den betreffenden Gewürzen, Salz, Pfeffer, Salz, Salzeteer und Zucker vermisch. Die Rett

wird in Form gebracht, entweder in Formen oder in Formen aus Eisen, welche mit Salz, Pfeffer und folgenden Gewürzen angewendet werden. Bevor die Wurststücke in die Bratwurstmaschine gegeben werden, wird sie in einem kleinen Kasten mit Salz, Pfeffer und folgenden Gewürzen angewendet.

Die Wurst wird abgerissen, das Fleisch sauber von den Knöchen gelöst und alles in Stüke geschnitten. Durch eine Fleischbadmaschine wird das Fleisch dreimal hindurchgedreht, und zwar erst durch das größte, zuletzt durch das kleinste Rehner. Das Rett wird nur einmal, je nachdem die Wurststücke größer oder kleiner beliebt sind, durch das grobe, mittlere oder feinste Rehner getrieben. Zum vierten Male geht alles zusammen durch die Maschine, indem immer zwei Löffel Fleisch und ein Löffel Zeit eingefüllt werden. Meist sieht die Menge der Schweinefette im rechten Verhältnis zum Fleisch, wer jedoch eine fette Wurst liebt, füge nach Belieben Rückenfett hinzu. Nun wird das Rett mit dem Reibekasten miteinander verarbeitet und mit den betreffenden Gewürzen, Salz, Pfeffer, Salz, Salzeteer und Zucker vermisch. Die Rett

wird in Form gebracht, entweder in Formen oder in Formen aus Eisen, welche mit Salz, Pfeffer und folgenden Gewürzen angewendet werden. Bevor die Wurststücke in die Bratwurstmaschine gegeben werden, wird sie in einem kleinen Kasten mit Salz, Pfeffer und folgenden Gewürzen angewendet.

Die Wurst wird abgerissen, das Fleisch sauber von den Knöchen gelöst und alles in Stüke geschnitten. Durch eine Fleischbadmaschine wird das Fleisch dreimal hindurchgedreht, und zwar erst durch das größte, zuletzt durch das kleinste Rehner. Das Rett wird nur einmal, je nachdem die Wurststücke größer oder kleiner beliebt sind, durch das grobe, mittlere oder feinste Rehner getrieben. Zum vierten Male geht alles zusammen durch die Maschine, indem immer zwei Löffel Fleisch und ein Löffel Zeit eingefüllt werden. Meist sieht die Menge der Schweinefette im rechten Verhältnis zum Fleisch, wer jedoch eine fette Wurst liebt, füge nach Belieben Rückenfett hinzu. Nun wird das Rett mit dem Reibekasten miteinander verarbeitet und mit den betreffenden Gewürzen, Salz, Pfeffer, Salz, Salzeteer und Zucker vermisch. Die Rett

wird in Form gebracht, entweder in Formen oder in Formen aus Eisen, welche mit Salz, Pfeffer und folgenden Gewürzen angewendet werden. Bevor die Wurststücke in die Bratwurstmaschine gegeben werden, wird sie in einem kleinen Kasten mit Salz, Pfeffer und folgenden Gewürzen angewendet.

Die Wurst wird abgerissen, das Fleisch sauber von den Knöchen gelöst und alles in Stüke geschnitten. Durch eine Fleischbadmaschine wird das Fleisch dreimal hindurchgedreht, und zwar erst durch das größte, zuletzt durch das kleinste Rehner. Das Rett wird nur einmal, je nachdem die Wurststücke größer oder kleiner beliebt sind, durch das grobe, mittlere oder feinste Rehner getrieben. Zum vierten Male geht alles zusammen durch die Maschine, indem immer zwei Löffel Fleisch und ein Löffel Zeit eingefüllt werden. Meist sieht die Menge der Schweinefette im rechten Verhältnis zum Fleisch, wer jedoch eine fette Wurst liebt, füge nach Belieben Rückenfett hinzu. Nun wird das Rett mit dem Reibekasten miteinander verarbeitet und mit den betreffenden Gewürzen, Salz, Pfeffer, Salz, Salzeteer und Zucker vermisch. Die Rett

wird in Form gebracht, entweder in Formen oder in Formen aus Eisen, welche mit Salz, Pfeffer und folgenden Gewürzen angewendet werden. Bevor die Wurststücke in die Bratwurstmaschine gegeben werden, wird sie in einem kleinen Kasten mit Salz, Pfeffer und folgenden Gewürzen angewendet.

Die Wurst wird abgerissen, das Fleisch sauber von den Knöchen gelöst und alles in Stüke geschnitten. Durch eine Fleischbadmaschine wird das Fleisch dreimal hindurchgedreht, und zwar erst durch das größte, zuletzt durch das kleinste Rehner. Das Rett wird nur einmal, je nachdem die Wurststücke größer oder kleiner beliebt sind, durch das grobe, mittlere oder feinste Rehner getrieben. Zum vierten Male geht alles zusammen durch die Maschine, indem immer zwei Löffel Fleisch und ein Löffel Zeit eingefüllt werden. Meist sieht die Menge der Schweinefette im rechten Verhältnis zum Fleisch, wer jedoch eine fette Wurst liebt, füge nach Belieben Rückenfett hinzu. Nun wird das Rett mit dem Reibekasten miteinander verarbeitet und mit den betreffenden Gewürzen, Salz, Pfeffer, Salz, Salzeteer und Zucker vermisch. Die Rett

wird in Form gebracht, entweder in Formen oder in Formen aus Eisen, welche mit Salz, Pfeffer und folgenden Gewürzen angewendet werden. Bevor die Wurststücke in die Bratwurstmaschine gegeben werden, wird sie in einem kleinen Kasten mit Salz, Pfeffer und folgenden Gewürzen angewendet.

Die Wurst wird abgerissen, das Fleisch sauber von den Knöchen gelöst und alles in Stüke geschnitten. Durch eine Fleischbadmaschine wird das Fleisch dreimal hindurchgedreht, und zwar erst durch das größte, zuletzt durch das kleinste Rehner. Das Rett wird nur einmal, je nachdem die Wurststücke größer oder kleiner beliebt sind, durch das grobe, mittlere oder feinste Rehner getrieben. Zum vierten Male geht alles zusammen durch die Maschine, indem immer zwei Löffel Fleisch und ein Löffel Zeit eingefüllt werden. Meist sieht die Menge der Schweinefette im rechten Verhältnis zum Fleisch, wer jedoch eine fette Wurst liebt, füge nach Belieben Rückenfett hinzu. Nun wird das Rett mit dem Reibekasten miteinander verarbeitet und mit den betreffenden Gewürzen, Salz, Pfeffer, Salz, Salzeteer und Zucker vermisch. Die Rett

wird in Form gebracht, entweder in Formen oder in Formen aus Eisen, welche mit Salz, Pfeffer und folgenden Gewürzen angewendet werden. Bevor die Wurststücke in die Bratwurstmaschine gegeben werden, wird sie in einem kleinen Kasten mit Salz, Pfeffer und folgenden Gewürzen angewendet.

Die Wurst wird abgerissen, das Fleisch sauber von den Knöchen gelöst und alles in Stüke geschnitten. Durch eine Fleischbadmaschine wird das Fleisch dreimal hindurchgedreht, und zwar erst durch das größte, zuletzt durch das kleinste Rehner. Das Rett wird nur einmal, je nachdem die Wurststücke größer oder kleiner beliebt sind, durch das grobe, mittlere oder feinste Rehner getrieben. Zum vierten Male geht alles zusammen durch die Maschine, indem immer zwei Löffel Fleisch und ein Löffel Zeit eingefüllt werden. Meist sieht die Menge der Schweinefette im rechten Verhältnis zum Fleisch, wer jedoch eine fette Wurst liebt, füge nach Belieben Rückenfett hinzu. Nun wird das Rett mit dem Reibekasten miteinander verarbeitet und mit den betreffenden Gewürzen, Salz, Pfeffer, Salz, Salzeteer und Zucker vermisch. Die Rett

wird in Form gebracht, entweder in Formen oder in Formen aus Eisen, welche mit Salz, Pfeffer und folgenden Gewürzen angewendet werden. Bevor die Wurststücke in die Bratwurstmaschine gegeben werden, wird sie in einem kleinen Kasten mit Salz, Pfeffer und folgenden Gewürzen angewendet.

Die Wurst wird abgerissen, das Fleisch sauber von den Knöchen gelöst und alles in Stüke geschnitten. Durch eine Fleischbadmaschine wird das Fleisch dreimal hindurchgedreht, und zwar erst durch das größte, zuletzt durch das kleinste Rehner. Das Rett wird nur einmal, je nachdem die Wurststücke größer oder kleiner beliebt sind, durch das grobe, mittlere oder feinste Rehner getrieben. Zum vierten Male geht alles zusammen durch die Maschine, indem immer zwei Löffel Fleisch und ein Löffel Zeit eingefüllt werden. Meist sieht die Menge der Schweinefette im rechten Verhältnis zum Fleisch, wer jedoch eine fette Wurst liebt, füge nach Belieben Rückenfett hinzu. Nun wird das Rett mit dem Reibekasten miteinander verarbeitet und mit den betreffenden Gewürzen, Salz, Pfeffer, Salz, Salzeteer und Zucker vermisch. Die Rett

Wir haben die Agentur von Leaday's Overall und Smo's sowie der berühmten

Style Craft - Anzüge

Der besten und billigsten auf dem Markt, die weil sie in der Nähe hergestellt werden, ihre volle Unterstützung finden sollten.

Wir haben immer an Hand eine gute Auswahl in Gütern, Schuhn, Eisenwaren, Groceries und Maschinen,

sowie auch alles Hebräe für den gewöhnlichen Haushalt.

Auch haben wir mehrere gute Formen zu annehmbaren Preisen zu verkaufen.

Um geneigten Auftrag bitten.

Henry Bruning. Münster, Sask.

J. M. Schommer, Münster, Sask.

Unsere Herbst- u. Winterwaren sind eingetroffen.

Besuchen Sie unseren Laden, wenn Sie nach der Stadt kommen.

An der front! Unsere Tapeten für 1915 sind noch an der Front und können nicht übertrafen werden in Bezug auf Qualität und Preis. Die unterschiedlichsten Motive unserer neuen Tapeten summieren folgende Motive: Geistige Muster, Kristallgläser Material, Eigenart der Farben, Radiermotive, verschiedene Farben, die sehr verschieden als bei den gewöhnlichen Tapeten. Der Preis unserer 1915 Tapeten übertrifft nicht die billigste Tapete.

G. R. WATSON, HUMBOLDT, SASK.