DE LAVAL
CREAM SEPARATORS

Deren große Einfachheit

Der De Laval Separator uebertrifft sæmtliche anderen

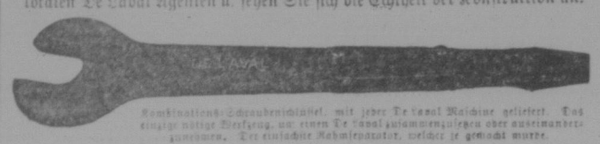
Vollständiges Getriebe eines De Laval Separators, wie es aussehen würde, wenn dasselbe entweder aus dem Gehäuse genommen wird. Beachten Sie die bewundernswerte Einfachheit der Konstruktion.

nicht nur in der Gründlichkeit der Abrahmung, sanitären Reinlichkeit, Leichtigkeit des Drehens und der Haltbarkeit — sondern auch durch seine große Einfachheit.

Da ist nichts in der Handhabung, Reinigung, Zusammenstellung oder auch beim Reparieren eines modernen De Laval Rahmseparators, welches der Geschicklichkeit eines Fachmannes oder besonderer Instrumente bedürfte.

Auch sind da keine Teile, welche häufig nachgesehen werden müssen, um in guter Ordnung erhalten zu werden, oder welche den verschiedenen täglichen Gebrauchsansprüchen eines Separators nicht entsprechen.

Es ist auch nicht nœtig, Teile zu feilen und anzupassen, um sie richtig zusammenzustellen, denn dieselben sind so genau gemacht, daß sie von irgend jemand, welcher einen Schraubenzieher und -schlüssel handhaben kann, zusammengestellt werden können. In der Tat, das einzige Instrument, welches beim Gebrauch eines De Laval Rahmseparators benötigt wird, ist ein Kombinations-Schraubenzieher und -schlüssel, wie der unten abgebildete, welcher jeder Maschine frei mitgegeben wird. Besuchen Sie den lokalen De Laval Agenten u. sehen Sie sich die Echtheit der Konstruktion an.



Kombinations-Schraubenschlüssel, mit jeder De Laval Maschine geliefert. Das einzige nötige Werkzeug, um einen De Laval zusammenzulegen oder auseinanderzunehmen. Der einfachste Rahmseparator, welcher je gemacht wurde.

DE LAVAL DAIRY SUPPLY CO., LIMITED

173 William St., Montreal. 128 James St., Winnipeg.

Vom Wurstmachen im Hause.

Eine wohlgefüllte Speisekammer hilft der Hausfrau trefflich wirtschaften und eine Vorsorge zu guter Zeit erspart ihr später manches Nachdenken und Grübeln über die täglichen zu erledigende Frage: „Was kommt heute auf den Tisch?"

Nicht nur auf den Farmen, sondern auch in vielen ländlich eingerichteten Haushalten, kleiner Ortschaften schlachtet man sich für den Jahresbedarf ein oder mehrere Schweine, die den Sommer über mit verschiedenem Futter, wie es Feld-, Garten- und Hauswirtschaft bringt, herangezogen wurden, nur daß das Mastfutter nachher gekauft werden muß; aber auch diese Ausgabe für das Kraftfutter wird als eine ganz rentable Anlage betrachtet. Dafür hat man dann zu Winteranfang nach dem Schlachten einen stattlichen Vorrat an Speck und Schinken, Fleisch und Würsten, in Salz und Rauch, dazu Schmalz und Fett.

Aber gerade das Wurstmachen wird in deutschen Haushaltungen wo Schweine geschlachtet werden, noch eine ganz besondere Hauptsache. Vielerlei Würste werden gemacht doch sind die Hauptarten wohl die sogenannte Sommerwurst, Leber- und Blutwurst. Auch diese werden noch sehr verschieden hergerichtet. Die nachfolgenden Vorschriften sind jedoch so ziemlich allgemein, wenn auch manchmal einige Abänderungen daran stattfinden mögen.

Zur Herstellung von Sommerwürsten gehört mageres Muskelfleisch und auch fettes Fleisch; dies letztere vielleicht im Verhältnis von einem Teil zu zwei Teilen magerem Fleisch. Das Fleisch wie auch das Fett werden in Würfel zerschnitten, um dann zur weiteren Zerkleinerung durch die Fleischhackmaschine getrieben zu werden, bis die Masse die gewünschte Feinheit besitzt. Benutzt man einen Schinken zur Herstellung der Wurst, so wird die Fettmenge desselben gewöhnlich in richtigem Verhältnis zum Fleisch stehen, doch kann man durch Zufügung von Rückenspeck die Wurst auch noch fetter machen. Wenn man wünscht, daß sich größere Fettstücke in der Wurst vorfinden sollen, so muß man das Fett mit dem Messer in die entsprechende Würfelgröße schneiden, oder es auch mit einem Wiegemesser zerkleinern.

Dann werden Fleisch- und Fettmassen mit besonderer Sorgfalt gut durcheinander geknetet, unter Zusatz von Gewürzen, auf je ein Pfund der Masse einen guten Teelöffel voll Pfeffer, etwa ½ Unze Salz, eine Kleinigkeit Salpeter und Zucker. Es ist besser etwas stärker salzen und pfeffern als zu wenig. Die Masse wird nun in die Därme gefüllt, zweckmäßig mittels Stopfmaschine, die an beiden Enden zugebunden werden. Die Würste müssen möglichst prall gestopft sein, damit keine Luft- und Hohlräume entstehen können; wo sich solche beim Füllen bemerkbar machen, ist die Luft durch Stechen mit der Nadel herauszulassen. Beim Aufhängen der Würste während einiger Tage, in zugfreiem, mäßig warmem Raum vor der Räucherung, zieht sich der Inhalt so wie so schon etwas zusammen. Die Dauer der Räucherung richtet sich nach der Stärke der Würste von sechs Tagen bis zu zwei Wochen. Es ist wichtig, daß nur abgekühlter Rauch auf die Würste wirken soll; je langsamer die Räucherung vor sich geht, desto bessere Wirkung hat sie auf die Haltbarkeit der Wurst.

Man kann feine und auch nur gewöhnliche Leberwurst machen; das letztere geschieht beim Hausschlachten am meisten. Die feine Leberwurst wird nun aus der rohen gemahlenen Leber mit gekochten Speckwürfeln und den nötigen Gewürzen hergestellt. Zur gewöhnlichen Leberwurst wird außer der Leber oft auch noch Lunge, Herz und Nieren genommen, als Fleisch der sog. Kahlstich und Stücke vom Bauchfleisch. Wenn man die erwähnten Körperteile nicht benutzt, so gewinnt man mit drei Pfund Bauchfleisch für eine Schweineleber von etwa 1½ Pfund ein recht günstiges Verhältnis von Leber, Fleisch und Fett. Das Bauchstück wird gar aber nicht zu weich gekocht, und dann in der Fleischhackmaschine zerkleinert. Die Leber läßt man entweder in Scheiben geschnitten vor der Zerkleinerung in heißem Wasser ziehen, bis sie inwendig nicht mehr rot ist, und erhält dann daraus eine weiße Leberwurst, oder man treibt sie gleich roh durch die Hackmaschine; dann schmeckt die fertige Wurst stärker nach Leber und hat ein rosiges Ansehen der Schnittfläche.

Die zerkleinerten Leber- und Fleischmassen mischt man dann recht flüchtig durcheinander und würzt dabei auf ein Pfund der Wurstmasse mit etwa ½ Unze Salz, ½ Drachme gemahlenen Pfeffer, ½ Drachme Englisch Gewürz, ½ Unze gestoßenen Nelken, etwas getrockneten, gepulverten Majoran und ebensoviel Thimian, einige mittelgroße auf einem Reibeisen geriebene Zwiebeln sind für die ganze Masse zu verwenden. Dann ist die Wurstmasse in Därme zu füllen.

Nimmt man zur Blutwurst den Kopf eines Schweines, so hat man an diesem zugleich die richtigen Mengen an Fleisch und Fett. Man kocht den Kopf in Teilstücken gar und entschwartet ihn, schneidet Fett Fleisch und Knorpel, wie Schnauze und Ohren jedes für sich, ebenso die enthäutete Zunge in gröbere und kleinere Stückchen und rührt diese mit soviel Schweineblut zusammen, daß das Ganze eine suppige Masse bildet, die man nach Geschmack kräftig salzt und pfeffert und etwas mit Majoran- und Thimiankraut würzt. Zu erwähnen wäre hier, daß man Zwiebeln nicht zur Blutwürst geben darf, da sich sonst in derselben leicht gefährliche giftige Stoffe bilden können.

Damit sich die festen Fleisch- und Fettmassen besser mit dem Blut verbinden, kann man letzterem etwa drei Eßlöffel Weizenmehl auf einen Schweinskopf gerechnet zusetzen oder auch die zerschnittenen Schwarten desselben, die dieselbe Wirkung haben. Durch die Schwarten erhält die Wurst eine fest zusammenhängende, elastische Konsistenz, bei Mehlzusatz ist die dagegen lockerer und weicher. Leberwurst- wie Blutwurstmassen hat man nicht zu fest in Därme zu füllen, damit sie beim Kochen nicht platzen.

Leberwürste müssen durchschnittlich etwa ¾ Stunde gelinde kochen und sie sollen nicht gestochen werden, während man, bei Blutwürsten an dem aus einem tiefen Nadelstich hervortretenden, klaren Fetttropfen erkennt, daß sie durchgekocht sind. Sind sie noch nicht gar, so tritt mit dem Fett noch flüssiges Blut heraus, das jedoch gleich durch Gerinnen die Oeffnung verschließt, so daß die Blutwurst nicht wie die Leberwurst durch jene an Fett, Gewürz und Substanz Einbuße erleidet und verwässert wird. Das Kochwasser muß vor dem Einlegen der Würste genügend gesalzen werden.

Die hier angegebenen Gewürze sind in den angeführten Mengen ausprobiert und ergeben eine kräftige, schmackhafte Wurst. Es werden manchmal auch noch Zucker oder Rosinen zugesetzt, solche Würste sind aber nicht nach jedermanns Geschmack. Auch die Leber- und Blutwürste werden durch Räucherung haltbarer gemacht. Es genügt wenn man sie zwei Tage lang einem gelinden Rauch aussetzt; sie müssen kalt aufbewahrt werden, sollen aber nicht gefrieren.

Einstreu von verdorbenem Stroh.

Die Einstreu von zu naß eingebrachtem und nachher verschimmeltem oder sonst befallenem und verdorbenem Stroh kann zu großen Schädigungen der Gesundheit der Tiere führen. Besonders für Kühe soll derartiges Stroh auf keinen Fall zur Einstreu benutzt werden, weil hierdurch die Milch sehr ungünstig beeinflußt werden kann, sowohl in Geschmack als auch in Haltbarkeit. Das verdorbene Stroh, mit welchem das Euter der Kühe in direkte Berührung kommt, ist mit unzähligen, dem Auge kaum sichtbaren Pilzen bedeckt. Diese gehen auf das Euter über, werden beim Melken mit der Hand abgestreift und gelangen so in die Milch. Hier finden die Pilze einen für ihre Vermehrung sehr geeigneten Nährboden und sind bald in ungeheurer Menge in der Milch zu finden, die dadurch unschmackhaft, unhaltbar wird, schlechte Veränderungen erleidet und selbst gesundheitsschädlich werden kann. Das Stroh soll deshalb auch zur Einstreu gut und unverdorben sein. Es herrscht leider immer noch nicht genügend Sorgfalt in der Aufbewahrung des Strohes, auch zu Einstreuzwecken.

Melken vor dem Kalben der Kühe.

In der Literatur und in Vorträgen wird empfohlen, Tiere mit stark angeschwollenem Euter schon vor Geburt des Kalbes zu melken, und zwar gänzlich auszumelken. Nun lehren aber die Erfahrungen mit dem Melken vor der Geburt bei richtiger Beobachtung allgemein, daß durch dieses unnatürlich frühe Melken einmal schon die Geburt bedeutend verschoben werden kann. Aber nicht nur dies, sondern es wird der Geburtsakt auch sonst durch dieses vorzeitige Melken noch weitgehend beeinflußt. Dies geschieht dadurch, daß die Geburtswehen bedeutend verringert werden; denn der physiologische Reiz den der heftige Blutandrang nach dem ganzen Hinterteile auf diesen ausübt und ausüben soll, wird durch die Entleerung des Euters gebrochen, der Gesamtreiz auf den gesamten Geschlechtsapparat dadurch herabgesetzt und so vorerst ein verspätetes Eintreten der Geburtswehen, die zudem noch in weniger starkem Grade auftreten, bewirkt. Daß unter solch verspätet und namentlich dann abgeschwächt eintretenden Geburtswehen der Geburtsakt nachteilig beeinflußt wird, ja sogar infolgedessen eine eigentliche Schwergeburt entstehen kann, ist demjenigen, der schon öfters Gelegenheit hatte, Geburten nach vorangegangenem Ausmelken zu beobachten, unzweifelhaft klar. Aus diesen Gründen ist denn auch das Melken vor der Geburt mit ganz außerordentlich seltenen Ausnahmen unter allen Umständen streng zu vermeiden, wenn nicht der Geburtsakt verzögert und erschwert werden soll.

Kommt aber wirklich einmal da oder dort ein Tier vor, dessen Anschwellungen derart kolossal stark werden, daß nicht nur das Euter und die Zitzen strotzend prall angefüllt sind, sondern daß die Anschwellung in etwas ungewöhnlichem Maße auch vor und hinter dem Euter eintritt, und daß das Tier beim ruhigen Stehen, ohne angetastet zu werden merkbar heftige Schmerzen empfindet, vielleicht auch die Milch tropfenweise abfließen läßt, dann ist ausnahmsweise einmal vor der Geburt des Kalbes ein Melken gerechtfertigt. Dieses vorzeitige Melken darf aber dann, um den Geburtsakt nicht ungünstig zu beeinflussen, nur soweit geschehen, hört, auf keinen Fall und unter keinen Umständen darf jedoch ausgemolken werden, wie das so häufig geschieht. Neben der Erschwerung der Geburt ginge bei solch frühem Ausmelken für das Junge dann auch die zur Absonderung seines Darmpechs so wichtige Kolostralmilch verloren, was ebenfalls peinlichst zu vermeiden ist, wenn das Junge nicht umstehen oder doch zum mindesten ein freudiges Gedeihen zeigen soll.

Leset die Anzeigen.

Der Anzeigenteil einer Zeitung ermöglicht es den Lesern sich über neue Geräte, arbeitsparende Maschinen, neue Art und Weise des Farmbetriebs usw, auf dem Laufenden zu halten. Er enthält Bezugsquellen, durch die er eine Menge Gebrauchsartikel billiger beziehen kann, sei dies nun Saatgetreide, Rassenvieh, Haushaltungssachen, Kleider, Groceries, Bau-Materialien oder gar Mittel um irgend ein Leiden bei Mensch oder Vieh zu kurieren.

Es wird sich lohnen, die Anzeigen-Spalten immer aufmerksamer durchzusehen.

Ein wirksames Mittel gegen die Wurmplage bei Pferden.

Jeder Farmer und Pferdebesitzer wird erfreut sein, von einem neuen Mittel gegen die gefürchtete Wurmplage bei Pferden zu hören, das in der kurzen Zeit seines Bekanntseins ganz erstaunliche Resultate gezeitigt hat. Es sind dies die aus der alten Heimath herübergekommenen Heureka-Kapseln, die sich in der kurzesten Zeit Tausende von Freunden erwarben und in der Austreibung von Würmern bei Pferden als unübertrefflich erwiesen haben. Aus Hunderten von dankbaren Briefen von Farmern; die die Kapseln benutzen, geht hervor, daß nach dem Eingeben von nur zwei Kapseln Hunderte von Bots und allen möglichen Würmern von Pferden abgingen und daß Pferde, die vorher mager, bissig und störrisch waren, nach dem Eingeben der Kapseln sofort zunahmen und all schlechten Eigenschaften verloren. Die Würmer gehen gewöhnlich schon nach einigen Stunden nach dem Eingeben der Kapseln todt im Miste ab und ist das Mittel umso wertvoller, als es ohne weitere Umstände und ohne Futterwechsel jedem Pferde leicht eingegeben werden kann. Auf allen Farmen, wo Pferde gehalten werden, sollten gerade jetzt jedem einzigen Thiere zwei der Kapseln zur Vorsicht verabreicht werden, auch wenn sich die Parasiten äußerlich noch nicht bemerkbar gemacht haben. Die Kapseln sind gesetzlich garantiert unter Serial No. 21341 und können auch tragenden Stuten gegeben werden. Das Mittel ist einzig und allein zu beziehen von der unseren Lesern wohlbekannten Breeders Remedy Co., 532 E. Water Straße, Dept. R. 6 Milwaukee, Wis., zum Preise von $1.00 für 6 oder $1.50 für 12 Kapseln portofrei mit Gebrauchsanweisung. Auch zu haben bei J. C. Bauman, General-Agent, Chaplin, Sask., Canada.

Butterfehler.

Unter Butterfehlern versteht man unerwünschte Eigenschaften der Butter, die diese unmittelbar nach ihrer Bereitung schon besitzt oder die sich erst im Laufe der Aufbewahrung einstellen. Wohl die häufigste Erscheinung dieser Art ist das Ranzigwerden der Butter. Es ist hierbei festzustellen, daß übrigens jede nicht gut gehaltene und aufbewahrte Butter nach kürzerer oder längerer Zeit ranzig wird. Das Ranzigwerden schreitet von außen nach innen und hat seinen Grund in einer Veränderung des Butterfettes. Direktes Sonnenlicht und Luftzutritt fördern diese Umsetzung, weshalb man durch luftdichten Abschluß, dunkle und kühle Haltung derselben am besten begegnen kann. Das Ranzigwerden ist in der Regel von einer Säurezunahme begleitet, auch wird solche Butter leicht talgig und schmierig.

Zu den weiteren Fehlern in bezug auf Geruch und Geschmack gehört der Stallgeruch der Butter. Dieser stellt sich ein, wenn die Milch länger als durchaus notwendig im Stalle gestanden hatte oder auch in unsauberer Weise gewonnen wurde. Dann können Geschmack und Geruch der Milch und somit auch der Butter durch gewisse, namentlich verdorbene Futtermittel nachteilig beeinflußt werden. Verdorbene, faulige, schimmelige Futtermittel irgend welcher Art bedingen gewöhnlich einen bitteren Beigeschmack der Butter, und ebenso haben Futtermittel mit unangenehmen ätherischen Oelen, wie zum Beispiel Kohlrüben, zu große Gaben von Oelkuchen, einen unangenehmen Beigeschmack zur Folge. Bei den Rüben läßt sich dies vermeiden, wenn man sie immer alsbald nach dem Melken, niemals kurz vor dem Melken füttert. Bittere Butter kann auch durch Verarbeitung bitterer Milch veranlaßt werden. Werden Milch, Rahm oder Butter in schlecht gelüfteten Räumen aufbewahrt, oder werden bei der Verarbeitung unsaubere Gefäße verwendet, so wird die Butter danach dumpf und muffig im Geschmack und Geruch werden. Zu erwähnen wäre auch noch die Butter mit Metallgeschmack und solche mit Kochgeschmack. Letztere kann beobachtet werden, wenn der Rahm vor dem Buttern einer zu starken Erhitzung ausgesetzt wurde und der Metallgeschmack stellt sich ein, wenn Milch oder Rahm in schlecht verzinnten Gefäßen aufgestellt wurde.

Allgemein kann gesagt werden, daß wenn die Butter im Geschmack und Geruch möglichst gefördert werden soll, einmal für die Gewinnung einer tadellosen Milch, dann aber auch für richtige Herstellung und Aufbewahrung der Butter in kühlen, verdunkelten und gut gelüfteten Räumen gesorgt werden muß.

Dann kann die Butter auch Fehler haben und mangelhaft sein in Farbe und Aussehen. Unrichtiges Färben und ungenügendes Kneten der Butter können zu stark gefärbte oder streifige, fleckige Butter bedingen. Ebenso können Fehler in der Konsistenz, das meint dem Zusammenhang der Butterteilchen, beziehungsweise Festigkeit den Wert der Butter herabmindern. Die Butter kann weich und schmierig oder kann auch hart und bröckelig sein. Diese Eigenschaften rühren meistens her von ungeeigneten Butterungstemperaturen oder auch von gewissen Futtermitteln; auch das Kneten ist von Einfluß. Hohe Butterungstemperatur und ein zu langes Kneten bedingen eine zu weiche Butter. Niedere Temperatur beim Buttern bringt eine hart, bröckelige oder kurze Butter hervor, so daß man zu der Annahme gelangen könnte, die Butter wäre mit Talg durchsetzt. Diese harte, bröckelige Eigenschaft der Butter stellt sich auch ein, namentlich bei Verabreichung von Futtermitteln wie Rübenblätter und Rübenköpfe, Haferstroh, Erbsenschrot, Erdnuß- und Baumwollsamenmehl. Weiches Milchfett, beziehungsweise Butter erzeugen: Weidegang, Hafer- und Maisschrot, Leinölkuchenmehl, Reisfuttermehl und in gewissem Grade auch Weizenkleie.

Warzen bei Rindvieh.

Die Erfahrung lehrt, daß eine gewisse Veranlagung zu Warzen vererbt wird, weshalb eigentlich stark und oft von Warzen befallene Rinder von der Zucht ausgeschlossen werden sollten. Auch sollte eine Trennung der Tiere die an dem Uebel leiden, stattfinden, da sich die Warzen manchmal auf andere Tiere übertragen. Da es ein verläßliches Heilmittel gegen die Warzenbildung nicht gibt, versucht man wohl eine etwas knappere Fütterung, die bisweilen günstige Einwirkung hat. Gut gestielte Warzen, die eine trockene Oberfläche haben, versucht man am besten mit den Finger abzudrehen oder unterbindet sie straff und fest und läßt den Faden sitzen bis zum Abfallen der Warze. Außerdem kann man Warzen mit nicht zu großem Ansatz, nach vorhergehendem kräftigen Anziehen, mit der Schere einfach abschneiden und die entstandene Wunde mit Höllensteinstift (lunar caustic) betreichen, oder auch mit Kupfervitriolpulver oder gebranntem Alaun betreuen. Flach aufsitzende Warzen von größerer Fläche sind durch wiederholtes vorsichtiges Betupfen mit Salpetersäure (Nitric Acid) fortzubeizen. Die Warzen an den Lippen pflegen ohne weitere Behandlung nach einiger Zeit abzufallen. Am unangenehmsten sind die Warzen an den Euterzitzen, die am besten durch Benässen mit einer starken Kochsalz- und Sodalösung oder Bestreichen mit Castoröl nach jedem Melken zu behandeln sind.

The Standard Bank of Canada

Autorisiertes Kapital - $5,000,000.00
Eingezahltes Kapital und unverteilter Gewinn $4,733,027.03

109 Filialen in Canada.

Diese Bank ist von der Regierung der Dominion von Canada bevollmächtigt, Depositen anzunehmen, und eine Sparkassen-Abteilung ist in Verbindung mit jedem Zweiggeschäft.

Westliche Filialen sind in folgenden Plätzen:

In Manitoba: Winnipeg.
In Saskatchewan: Lajord, Kronau, Riceton, McTaggart, Halbrite, Goodwater, Maidstone, Wascca und Prussia.
In Alberta: Calgary, Penhold, Lamont, Mundare.

Allgemeine Bankgeschäfte werden verrichtet.

Folgende

Kalender für 1913

sind durch den „Saskatchewan Courier" zu beziehen.

Porto für bis 25 Cents Kalender ist 5 Cents und für über 25 Cents Kalender ist 10 Cents, welches zu den angegebenen Preisen hinzuzurechnen und im voraus einzusenden ist.

Importierte Kalender:

A. Deutsche Kalender:

Bauern-Kalender (Warendorf)	25c
Dorfbarbier-Kalender	25c
Einsiedler-Kalender (Katholisch)	25c
Fliegende Blätter-Kalender	30c
Flotten-Kalender. Illustr. Deutscher. Gebd.	40c
Gartenlaube-Kalender. Gebd.	45c
Hessischer Volks-Kalender	25c
Jahrbuch der Turnkunst	40c
Deutscher Kaiser-Kalender mit amerik. Kalendarium	25c
Kiepenkerl. Westfälischer Volkskalender	25c
Kneipp-Kalender	25c
Lahrer Hinkender Bote. Gewöhnl. Quart-Ausgabe	25c
—Große Ausgabe, gebunden	45c
Der Lustige. Anekdoten- und Bilderkalender	15c
Mittler's Almanach der deutschen Wehrmacht. Gebd.	$1.50
Regensburger Marien-Kalender (Katholisch)	25c
Reichsbote, Deutscher	25c
Sächsischer Volks-Kalender	25c
Schalk-Kalender	30c
Schlaffinger, Der gemütliche	25c
Schwarzwald-Kalender	25c
Simplicissimus-Kalender	40c
Turner-Kalender, Deutscher. Taschenformat	25c
Würzburger Vaterlands-Kalender	15c
Würzburger Katholischer Liebfrauen-Kalender	15c

B. Oesterreichische Kalender:

Arbeiter-Notizkalender (Wien) Gebd.	35c
Soldatenfreund. Deutsch	30c
Jahresbote aus Oesterreich-Ungarn	15c
Wiener Bote	30c

C. Schweizer Kalender:

Berner Hinkende Bote	25c
Eulenspiegel-Kalender	30c
Joggeli-Kalender	30c

Amerikanische Kalender:

Der Deutsche in Amerika (New York)	30c
Germania-Kalender (Milwaukee) Gebd.	40c
Pionier-Kalender (New York)	30c

Man adressiere:

Sask. Courier, Box 505, Regina, Sask.

„'s Geld oder 's Leben!"
„Um Himmelswillen, schießen Sie nicht; ich ziehe das Leben vor!"
„Na, dann ziehen Sie 's Geld vor!"

Einer Ungetreuen.

Erst wollt' ich's im Briefe ihr sagen,
Wie schnöde sie sich betragen,
Wie herzlos, sie selbst sich entehrt, —
Dann ließ ich die Einsicht siegen,
Hab' all meinen Groll ihr verschwiegen:
Sie war mir das Porto nicht wert.

Ein netter Kunde.

Baron: „Herr Kommerzienrat, ich möchte Sie um ein Darlehen von 10,000 Mark bitten!"
„Und welche Sicherheit geben Sie mir dafür? Erbschaft?...Mitgift?"
Baron: „Das letztere — ich werde Ihre Tochter heiraten!"

— Unsere Dienstboten. — Dienstmädchen (Kleider putzend): „Wie ich mich gift' — das ist nicht zum sagen! Ich glaub', es ist mei Rock und bürst' eine halbe Stund' d'an herum — derweil ist's der von der — gnädigen Frau!"

— Gefahr im Verzuge. Mutter: „Emil, hat dir der Kaufmann gesagt, die Eier wären frisch?"
Emil: „Nein, das hat er nicht gesagt. Er meinte nur, ich sollte schnell machen, daß ich nach Hause käme!"

Marquis-Weizen

Noch etwa 1000 Bushel, bester Qualität, mit größter Sorgfalt gereinigt, und unvermischt erhalten, zu verkaufen. Preis $1.25 per Bushel; 10 Cents mehr p. c. in Säcken.

Julius Norwig, Wolseley, Sask.