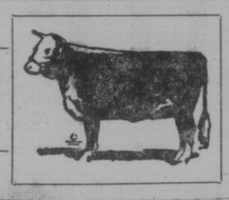
Für unsere Farmer



Wurstrezepte für Schlachttage auf der Farm

Gute Mettwurst. — Man nimmt mageres Schweinefleisch, dreht es mit etwas fettem Fleisch zusammen durch die Hackmaschine und würzt es gut mit Pfeffer und Salz. Am besten ist es, wenn man die Wurstmasse (den sogenannten „Mett") sogleich nach der Bearbeitung in die Därme stopft, dadurch bleiben die Würste saftiger und erhalten eine bessere Farbe. Mettwürste werden in Ochsendärme oder auch in Flomenhäute gestopft. Man verwendet diese Würste nach dem Räuchern meistens als Butterbrotbelag. Bei dem Stopfen hat man sehr darauf zu achten, daß sie recht fest werden, deshalb sticht man in die durch Luft aufgeblähten Stellen mit einer Nadel ein, so bringt man das Fleisch besser zusammen. Würste, die nicht sehr fest gestopft sind, lassen sich nach dem Räuchern nur schlecht aufbewahren, denn die eingedrungene Luft verursacht Schimmel und auch einen alterbedingten Geschmack. Beim Räuchern dürfen die Würste nicht zu nahe beisammen hängen, damit Luft zwischendurch ziehen kann. Sie sind am besten, wenn sie nach dem Räuchern noch vier Wochen an luftigem Ort aufbewahrt werden, ehe man sie in Gebrauch nimmt. Vor dem Einfüllen muß man die Masse tüchtig kneten. Eine gute und saftige Mettwurst zu erhalten, liegt nur an richtiger Behandlung und sofortiger Bearbeitung und Füllung.

Rindfleischwurst. — Man mahlt 2 Pfund rohes Rindfleisch und 1 Pfd. fettes Schweinefleisch mehrmals miteinander, schneidet 1 Pfund roher Bauchspeck in mäßige Würfel, würzt mit Wurstkräutern, Majoran, auch vielerorts unter dem Namen Meiran bekannt, Thymian und Salz und Pfeffer, sowie etwas Koriander, und stopft die Masse in enge Darme. Diese Wurst kann man in frischem Zustand gebrauchen, indem man sie in Butter und Schmalz fest zugedeckt 2 Stunden lang schmort, oder man kann sie räuchern und dann in Linsen-, Erbsen- oder Bohnensuppe kochen. Schmeckt vortrefflich.

Knackwurst. — Fettes, durchwachsenes Schweinefleisch läßt man nur einmal durch die Maschine gehen, etwa ebensoviel oder mehr Rindfleisch, wie man es hat, läßt man zweimal durchgehen, knetet alles tüchtig zusammen durch mit gestoßenem, schwarzem Pfeffer, etwas englisch Gewürz, Meiran, Thymian, fein gewiegten, rohen Zwiebeln, etwas Salpeter und so viel Salz, daß es kräftig und gut schmeckt. Diese Masse stopft man am liebsten in einige Rinder- und Schweinedärme, die man rund zusammenbindet, oder in gerade, weite Darme. Diese Wurst muß im Sommer hart und fest sein und ist stets als sogenannte Knackwurst sehr beliebt.

Bologna-Wurst — Man mahlt 10 Pfund frisches, mageres Rindfleisch, 2½ Pfund fettes Schweinefleisch sehr fein miteinander mit 1 Pfund feinen Zwiebeln oder auch der Hälfte des Gewichtes in Knoblauch; das Mehr oder Weniger hat sich nach dem Geschmack zu richten. Man tut 1 Unze Nelkenpfeffer, ebensoviele Muskatblüte, 2½ Unze schwarzen, feinen Pfeffer und Salz nach Geschmack hinzu. Die Masse muß wenigstens ¾ Stunde geknetet werden, dann fest zugedeckt an einem kühlen Ort 12 Stunden stehen, und darauf wird sie in weite Darme gestopft. 1 bis 3 Tage in schwache Pökel gelegt, an der Luft oder in der Nähe des Ofens angetrocknet und 10 Tage vorsichtig geräuchert. Man bewahrt die Wurst an einem kühlen, trockenen Ort auf.

Bratwurst. — Auf 6 Pfund mageres, frisches Schweinefleisch rechnet man 3 Pfund fettes Schweinefleisch, 3 Eßlöffel Salz, 2 Eßlöffel Pfeffer und, wenn man es wünscht, etwas feinen Salbei, Thymian oder sonstiges Gewürz. Auch kann man 1 Eßlöffel Nelken, 1 Eßlöffel Muskatblüte oder 1 Muskatnuß hinzutun. Die Masse muß gut durchgeknetet werden und wird darnach in die engsten Schweinsdärme gestopft.

Schnell zu bereitende Leberwurst — Das Gericht schmeckt besonders bei kalter Witterung ganz vorzüglich und ist ohne viel Mühe zubereitet. Man kocht 1 Pfund Rindsleber und ½ Pfund Salzjowl in Wasser, bis aus der Leber kein Blut mehr quillt, wozu man mit einer Gabel hineinsticht. Die Leber wird aus dem Wasser gehoben und der Speck in dem Wasser gargekocht. Ist der Speck ganz weich, wird auch dieser aus dem Wasser gehoben und die Brühe kurz eingekocht. Wenn die Leber und der Speck kalt sind, wird beides mit dem feinsten Messer auf der Fleischmühle gemahlen, in einem gehäuften Eßlöffel Butter dämpft man eine bis zwei Zwiebeln weich, gibt die Brühe, die Leber und den Speck dazu, rührt alles über dem Feuer mit Salz, Pfeffer, Nelkenpfeffer (Allspice), Nelken, Majoran, Salbei usw. nach Geschmack gut ab, kocht es durch, hebt es vom Feuer, gibt es in eine Porzellanschüssel und bewahrt das Gericht an einem kalten Ort auf. Wenn man solche geringe Quantitäten kocht, braucht man die Masse nicht in Darme zu stecken. Es ist so wohlschmeckend, daß es alle wird, ehe man sich's versieht. Man kann auch in der Brühe 2 Tassen Hafergrütze (Rolled Oats) kochen, ehe man Leber und Speck dazu gibt. Die Wurst wird dadurch fest und gewinnt an Wohlgeschmack.

Braunschweiger Wurst. — Man kocht 2 Pfund mageres und 3 Pfd. fettes Fleisch, am besten vom Rückenstück, gar und schneidet beides in Würfel, vermengt es miteinander und gibt 5 Tassen Blut, 6 Eßlöffel Salz, etwas Wurstkraut, Nelkenpfeffer und schwarzen Pfeffer dazu. Die gekochte und in kleine Würfel geschnittene Zunge wird dazwischen gemengt, dann füllt man die Masse in Darme und kocht die Wurst ¾ Stunde auf schwachem Feuer gar. Man füllt die Darme nur ¾ voll mit dem Wurstteig, da die Wurst schwillt. Diese Wurst wird ein wenig angeräuchert und schmeckt zu Butterbrot gegessen, sowohl kalt wie heiß gebraten, vorzüglich.

Zementmischung für Farmbauten

Nicht nur in den Städten, auch auf den Farmen findet Zement immer mehr Verwendung für Bauten, Tröge, Fenzpfähle und Futterplätze. Ist anfänglich die Ausgabe für Zement auch etwas höher wie für Holz, das bisher fast als einziges Material auf der Farm in Betracht kam, so ist der Unterschied im Preise zwischen den beiden heute nicht mehr so groß, daß nicht in Hinblick auf die Dauerhaftigkeit der Zementbauten diese den Vorzug verdienen sollten. Gut ausgeführt, sind die Gegenstände aus Zement so dauerhaft, wie solche aus Granit; aber sie müssen richtig ausgeführt werden, sonst gibt's früher Ausbesserungen als beim Holz. Ein Hinweis auf die Hauptpunkte, die bei Verwendung von Zement berücksichtigt werden müssen, dürfte also manchem Leser willkommen sein.

Die erste Regel, die allen andern voran steht, muß sein: nur den besten, tadellosen Zement zu verwenden. Wird hier wegen weniger Cents gemäkelt und eine billige, minderwertige Sorte genommen, so ist die ganze Sache von vorneherein verpfuscht und Arbeit, Zeit und Geld weggeworfen.

Von ebenso großer Wichtigkeit ist die Beschaffenheit des Sandes. Er muß scharf sein und darf kein größeren Steine enthalten; er wird deshalb durch ein Sieb getrieben, wie die Männer es für den Sand benutzen, der zur Bereitung von Mörtel benutzt wird. Fluß- oder Seesand eignet sich am besten für Zementmischungen. Lehm, Ton, schwarze Erde, Laub oder Holzstücke dürfen nicht in dem Sand gefunden werden.

Als dritten Bestandteil der Mischung haben wir kleine, kaum walnußgroße, scharfkantige Steine. Es dürfen keine weichen Steine, etwa zerschlagene Ziegelsteine genommen werden; die Haltbarkeit der Zementmischung würde dadurch bedeutend vermindert werden; am besten sind kleine zerschlagene Feld- oder Granitsteine. Das Verhältnis der verschiedenen Teile ist: 1 Zement 2 Sand und 4 Steine.

Auch das Wasser muß rein, frei von Beimischungen sein; es darf also kein Sumpf-, kein mit Erdteilen vermischtes Wasser benutzt werden.

Das Mischen wird auf einer dichten Bretterunterlage vorgenommen; zuerst werden Zement und Sand allein und trocken durch Umschaufeln gut vermischt, so daß die Masse eine gleichmäßige Farbe hat. Hierauf werden die Steine hinzugefügt unter regem Umschaufeln, während eine zweite Person mittelst einer Gießkanne mit Brause die Mischung allmählich anfeuchtet.

Man mische niemals mehr, als innerhalb zweier Stunden verarbeitet werden kann. Am Abend darf also nichts von der Mischung übrig bleiben. Eingetrocknete ebenso gefrorene Zementmasse darf nicht verwendet, auch nicht mit einer frischen Mischung vermengt werden.

Werden Fußböden oder Mauern aus Zement hergestellt, so wird die Masse nach dem Aufschütten mit Stampfern festgestoßen. Eine Schicht sollte nicht dicker als 8—10 Zoll sein. Die Schichten müssen frisch auf frisch verarbeitet werden, damit sie sich gut miteinander verbinden. Mit dem Stampfen hört man auf, sobald sich Wasser auf der Zementschicht ansammelt.

Würde die Masse in Formen gepreßt, so sollte sie darin 8—10 Tage verbleiben; sehr wichtig für das Erhärten der Mischung ist eine längere Ruhe. So sollten z. B. Fußböden in Ställen oder Fundamente für Gebäude, wenigstens 14 Tage nicht benutzt oder auf denselben nicht weiter gebaut werden. Zu frühe Benutzung macht die Zementmasse rissig.

Von Wichtigkeit bei derartigen Arbeiten ist ferner, daß das Wasser in der Masse nicht zu schnell verdunste. Sonnenschein und Wind sind deshalb in den ersten Tagen tunlichst abzuhalten durch Bedecken mit angefeuchtetem Sand, mit nassen Säcken oder Brettern. Ein leichtes Anfeuchten der Oberfläche ist von großem Vorteil.

Die Getreideaufbringung in Rußland

Auf dem Parteitag der kommunistischen Partei wurden von Stalin über die Anbauflächen für Getreide folgende Daten angegeben: Auf Basis des Jahres 1913 = 100 betrug die Anbaufläche im Jahre 1926/27 96.9%, 1929/30 105.1%. Nach späteren offiziellen Angaben hat am 1. September 1930 die Getreideanbaufläche die vorjährige mehr als 8.3% überstiegen.

Zur Hebung der Ernteerträge wurden alle verfügbaren Mittel angewendet, so die forcierte Maschinenversorgung der Landwirtschaft, die Verteilung ausgewählten Saatgutes usw., wobei die staatlichen und sozialisierten Betriebe gegenüber der bäuerlichen Einzelwirtschaft im besonderen Maß begünstigt wurden.

Die landwirtschaftliche Produktion soll für die wichtigsten Kulturgattungen im Durchschnitt um 17 bis 18% gegen das Vorjahr gestiegen sein, wozu allerdings auch die sehr günstigen Witterungsverhältnisse beigetragen haben dürften. Um die Getreideüberschüsse in den Dörfern möglichst bald zu erfassen, erfolgt die Steuereintreibung in einer Weise, die die Bauern zwingt, ihr Getreide möglichst bald zu veräußern. Die Kollektivwirtschaften haben von ihrer Bruttoproduktion 32% abzuführen, der Rest steht zur Verfügung der Kolchosen, doch wird nicht geduldet, daß diese Ueberschüsse dazu benützt werden, um den freien Markt zu alimentieren. Wie groß die Spannung zwischen den staatlichen Richtpreisen und den Schleichhandelspreisen ist, erhellt beispielsweise aus der Tatsache, daß in der Ukraine ein Pud Roggen offiziell 95 Kopeken kostet, während im Privathandel für ein Pud Roggen 20 bis 25 Rubel gezahlt werden müssen.

Umgestaltung der englischen Landwirtschaft

Die Verstaatlichung des Farmwesens wird von Dr. Christopher Addison, dem britischen Landwirtschaftsminister, als Mittel zur teilweisen Lösung des Arbeitslosen- und Farmproblems dringend befürwortet. Seine Vorlage hat im Parlament eine so starke Unterstützung gefunden, daß man ihre Annahme für wahrscheinlich hält.

Dem Plan liegt in Wirklichkeit eine vollständige Umgestaltung der englischen Landwirtschaft zugrunde. Er enthält drei Hauptpunkte: Großfarmen, mechanisierte Betriebe, Wiedererschließung von Landkomplexen zur Ansiedlung von Arbeitslosen.

Ueber eine Million Acker von pflügbaren Ländereien sind in den letzten Jahren in England der Kultivierung entzogen worden, wie Dr. Addison berichtet — eine ernste Erscheinung für eine Insel, die in einem Monat nur soviel erzeugen kann, um sich eine Woche davon zu ernähren.

Die Großfarmen sind als Lehrfarmen gedacht, wo neuzeitliche Farmmethoden, wie sie gewöhnlich in Amerika angewendet werden, gelehrt würden und dem Großfarmwesen ein Antrieb gegeben werden soll. Es sind nicht mehr als 50 solcher Farmen in Aussicht genommen. Hier könnten Farmer, ja sogar städtische Arbeiter ausgebildet werden. Diese Lehrfarmen sollen vom Landwirtschaftsministerium gekauft und unterhalten werden, aber unter der Kontrolle und Leitung von örtlichen Behörden, Universitäten und Ackerbauschulen stehen.

Das Ministerium würde auch die Vollmacht haben, vernachlässigte Ländereien durch Zwangsenteignung zu erwerben, ferner darüber zu entscheiden, welches Land als vernachlässigt gelten soll und durch Uebereinkommen Land zu erwerben, auf dem Instandsetzungsarbeiten nötig sind. Nachdem dies durchgeführt ist, soll das Ministerium das Recht haben, solches Land zu verpachten oder zu verkaufen.

Die Arbeitslosen sollen indessen in der Hauptsache nicht auf große Farmen gebracht werden, ihnen soll vielmehr Land im Umfange von nicht mehr als einem Acker zugeteilt werden.

Bestehende Farmen sollen, wo es nötig ist, mit Saat, Düngemitteln und Maschinen versehen und die neuen Farmer bis zu einem gewissen Umfange mit Geldmitteln unterstützt werden.

Die Gesetzesvorlage gibt dem Landwirtschaftsminister ferner Vollmachten, den Pächtern Darlehen zur Beschaffung von Vieh, Futter, Obstbäumen und anderem Farmzubehör zu gewähren.

Die Gesetzesvorlage verlangt $33,000,000, um den Plan zu verwirklichen.

Die „Getreidefabriken" (Sowchosen)

Die Anbaufläche der Sowchosen ist von 150,000 Hektar im Jahre 1928/1929 auf rund 1,000,000 Hektar im letzten Wirtschaftsjahre gestiegen. Für das Jahr 1931 ist — wie die russischen Wirtschaftsberichte melden — die Erweiterung der Anbaufläche auf 4.5 Millionen und für das Jahr 1932 auf 9 Millionen Hektar in Aussicht genommen. Das von den Sowchosen im Jahre 1931 abzuliefernde Getreide soll im nächsten Jahre 18% des gesamten Getreides der Sowjetunion ausmachen.

Die durchschnittliche Anbaufläche eines Sowchosen betrug im Jahre 1930 60,000 Hektar. Der Ernteertrag soll um 35% höher sein als in den einzelnen Bauernwirtschaften. In den Sowchosen waren im Jahre 1930 rund 88,000 qualifizierte Arbeiter beschäftigt.

Nach Angaben der Sowjetbehörden ist der Plan für die Getreideablieferung nach dem Stande vom 1. Dezember 1930 mit rund 85% durchgeführt worden. Die restlichen Ablieferungen sollten am 15. Dezember beendet sein. Die Getreideablieferungen sollten am 15. Dezember beendet sein. Die Getreideablieferung in den wichtigsten Erzeugungsgebieten in der Ukraine und im Nordkaukasus ist jedoch stark zurückgeblieben.

Ueberwintern der Dahlien, Gladiolen etc.

Es gibt eine ganze Anzahl Pflanzen, die eine Vorkultur im Zimmer, Mistbeete- oder im Gewächshause durchzumachen haben und die nach einer solchen Vorkultur im Garten ausgepflanzt werden, wo sie solange verbleiben, bis der Frost ihr Laub vernichtet hat. Solche Arten sind z. B. Kanna, Dahlie, Gladiole usw. Ihr vom ersten Nachtfrost im Herbst vernichtetes Laubwerk schneidet man zur Hälfte ab und hebt den Wurzelstock mit dem Erdballen heraus. An einem luftigen, frostfreien Platz läßt man die Pflanze völlig abwelken und abtrocknen. Hierauf wird die Knolle, Zwiebel usw. abgeputzt und in nur wenig feuchtem Sand im Keller usw. frostfrei, aber nicht warm, durch den Winter gebracht. Bei sehr trockenen Kellern ist im Laufe des Winters ein zweimaliges Gießen angebracht, da die Wurzelteile bei der Ueberwinterung nicht zu welk werden sollen, da sie sonst absterben.

Will man diese Pflanzen im Zimmer usw. vor der Einbringung im Garten nicht antreiben, so pflanzt man die Wurzeln im Mai direkt in das freie Land, die Blüte tritt aber dann erst spät im Jahre ein.

Die Kuh

Ein Aufsatz!

In einer süddeutschen Stadt bekam eine Schulklasse als Hausarbeit einen Aufsatz über die Kuh zu schreiben. Ein 9jährige Schülerin schrieb in ihrer Mundart folgendes:

„Die Kuh isch e Säugetier un' e Haustier. Sie hat sechs Seite, links un' rechts, owwe un' unne, hinne un' vorne. Sie isch fütwerall mit Rindsleder üwwerzooge; hinne hatse en Schwanz mit eine Bischel dra'. Dod'rmit jagtse die Muke weg, damit se're net in d' Millisch falle. Vorne isch d'r Kopf, damit d' Hörner dra' wachse könne un's Maul druff Platz hat. Die Hörner braucht die Kuh zum Schtoße un's Maul zum Brülle. Unne an d'r Kuh hängt d' Millich. Die isch zum Ziehge ei' g'richt'. Wenn die Leut dra ziehge, kommt die Millich 'raus. Die Millich geht nie aus, die Kuh macht immer mehr. Wiese des macht haw we mer noch net 'rauskriegt. Die Kuh hat en feiner G'ruch. M'r riecht'e schon von weitem; des macht die gute Landluft. D'r Mann von d'r Kuh isch d'r Ochs; er sieht g'nau so aus wie d' Kuh, gibt aber kei' Millich. D'rum isch d'r Ochs a kei' Säugetier. D'r Ochs isch e Schimpfwort. Das Kalb ernährt sich durch Zukle. Die Kuh lebt von Gras, Kartoffelschale un' Butterblume. Wenn des Futter gut isch, machtsie gute Millich, wenn's schlecht isch, machtsie schlecht Millich, un' wenn's donnert, werd die Millich sauer. Die Kuh braucht norr wennsch Nahrung. Wasse ei'mol gesse hat, esstse öfters, weilse alles wiederkaut, bis se ganz satt isch. Wennses ei'mol runner schluckt, dann rülptse un' dann hatse Maul widder voll.

*

Ich hoffe, dieser Aufsatz der 9jährigen Schülerin wird manchem Landsmann seine Karlsruher Mundart in Erinnerung bringen.

Wilhelm Wittmann,
Gordondale, Alta.

Sie erwarten, daß „Der Courier" 52 mal im Jahre zu Ihnen ins Haus kommt. „Der Courier" darf aber doch wohl erwarten, daß Sie wenigstens einmal im Jahre zu ihm kommen, um Ihr Lesegeld zu bezahlen.

C.P.R.-Vertreter von Polen in Canada

Mr. B. Hollender, C.P.R. Bldg., Saskatoon, Sask.

Mr. W. Onuferko, C.P.R. Bldg., Edmonton, Alta.

Mr. A. Mauer, C.P.R. Bldg., 372 Main Str., Winnipeg, Man.

Vor kurzem sind in Canada drei Vertreter der Canadian Pacificgesellschaft von Polen eingetroffen und zwar die Herren: A. Mauer aus Tarnopol, B. Hollender aus Rowno und W. Onuferko aus Stanislau. Während ihrer langjährigen Arbeit im Dienste der Canadian Pacific in Polen haben diese Herren eine beträchtliche Anzahl von Auswanderern — darunter viele Deutsche — nach Canada abgesandt und zweifellos werden sich manche unserer Leser ihrer erinnern, wenn sie die obigen Bilder sehen.

Die Herren Mauer, Hollender u. Onuferko kamen nach Canada, um die Organisation der C.P.R. besser kennen zu lernen, u. bei dieser Gelegenheit werden sie viele von ihnen beförderte Einwanderer persönlich besuchen. Sollte irgend ein Leser einen dieser Herren persönlich besuchen oder brieflich erreichen wollen, möge er sich an obige Adressen wenden.

Ein Freund der Gartenfreunde!

Wirklich einmal ein Katalog, der mehr ist, als nur ein Preisbuch. Er sagt, wie man Blumensamen auswählt, um die schönsten Farben-Harmonien der Blüten im voraus zu bestimmen. Er plaudert über die Keimfähigkeit des Samens; läßt Sie einen raschen Blick tun in das Laboratorium, wo geglühter Quarzsand, Eisschränke oder geheizte Keimschränke herhalten müssen, um die gleichen Wirkungen zu erzielen, die die Natur im Frühjahr vollbringt.

Er zeigt Ihnen den Wert der Sortenechtheit, unterbreitet Vorschläge für die Umgestaltung Ihres Gartens und bringt Ihnen neben unzähligen Kulturanweisungen und Ratschlägen noch ein beachtliches Preisausschreiben.

Ein originelles Griffregister aber sorgt dafür, daß Sie die gesuchte Seitenzahl im Augenblick finden.

Dieses interessante Gartenbuch versendet die ein Jahrhundert alte Firma „Blumenschmidt" in Erfurt (Deutschland) an eine viertel Million Gartenfreunde umsonst und zeigt damit, daß sie sich auf einen neuzeitlichen Kundendienst aufs beste versteht.

Bitte beachten Sie in dem Katalog insbesondere: Die Einführung der Blumen-Farbentafel nach Prof. Oswald auf Seite 2. Das Suchregister auf Seite 3. Die belehrenden Aufsätze auf den Seiten 23—24, 47—48, 77—78, 106—107.

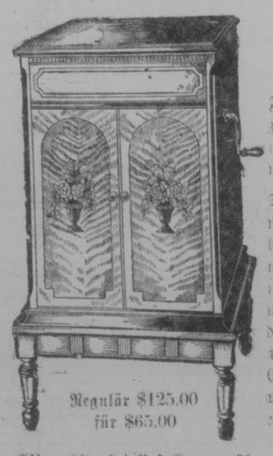
Gerben

Schöne Decken, Schnurleder, Rohhäute, eichengegerbtes schwarzes Geschirrleder werden zu Riesenersparnissen aus Ihren Häuten gemacht! Die größte Gerberei im Westen. Um Spezialpreise und kostenlose Muster schreibt an uns!

THE FRANK MASSIN TANNING CO., LTD.
Brandon Regina Saskatoon

Für $5.00 in Bar können Sie diesen Phonographen bekommen!

Nr. 615 Columbia. Reg. Preis $125.00, für



Regulär $125.00 für $65.00

$65.00

Für $5.00 in Bar und den Rest zu leichten Monatszahlungen können Sie diesen wunderbaren Phonographen bekommen.

Die Größe des Phonographen ist wie folgt: 36 Zoll hoch, 20 Zoll breit u. 20 Zoll tief. Hat Motor mit zwei Federn und spielt laut und klar. Schicken Sie nur $5.00 und eine Verpflichtung, daß Sie den Rest in einem Jahre zahlen werden zu $5.00 den Monat. Nach Empfang der Anzahlung schicken wir Ihnen den Phonographen, einerlei, wo Sie wohnen.

Wir zahlen bei Bestellungen über ganz Canada die Versandkosten.

COLUMBIA MUSIC CO.
525 Queen St. W. Toronto, Ont.

Bei Bestellung erwähnen Sie „Der Courier".

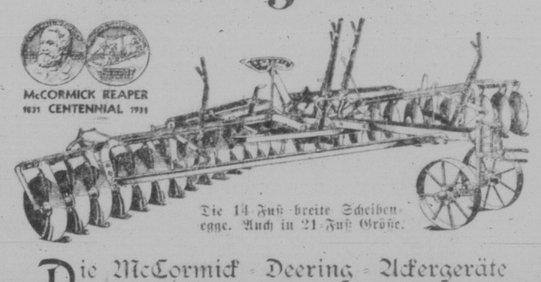
Gefährliche Magenstörungen

(Anzeige ausschneiden!)

Manche Formen von Magenstörungen führen bei Vernachlässigung oft zu gefährlichen Zuständen — Geschwüren oder Krebs —, und dann ist eine Operation fast die einzige Hoffnung.

Selbst den einfachsten Magenbeschwerden sollte man daher sofort aufmerksame Beachtung schenken. Vernachlässigen Sie daher Säure, Gase oder Aufgetriebenheit ja nicht, und verschwenden Sie keine Zeit mit unbekannten oder unzuverlässigen Behandlungsmethoden! Geben Sie bei den allerersten Anzeichen von Leiden zu einer guten Drogerie, und lassen Sie sich etwas reine Bisurierte Magnesia (Bulver oder Tabletten) geben! Dieses besondere Magnesia-Präparat ist gut und angenehm zu nehmen; es wirkt schnell — fast sofort —, gründlich und führt nicht ab. Verlangen Sie ja Bisurierte Magnesia nur für Magenbeschwerden!

McCORMICK-DEERING Ackergeräte



Die 14 Fuß breite Scheibenegge. Auch in 21-Fuß Größe.

Die McCormick-Deering-Ackergeräte werden Ihnen volle Leistungsfähigkeit und Zufriedenheit gewähren. Sie werden Ihnen helfen, die Kosten zu verringern und leichter und schneller bessere Arbeit zu verrichten.

Gerade jetzt ist eine passende Zeit, sich zu vergewissern, daß Ihr Geräteschuppen keine alten oder verbrauchten Ackergeräte enthält.

Sondern Sie die veralteten Geräte aus u. ersetzen Sie sie durch eine neue, leistungsfähige McCormick-Deering-Ausrüstung.

Der McCormick-Deering-Agent Ihrer Stadt wird Ihnen die neuesten, verbesserten McCormick-Deering-Ackergeräte zeigen.

Die ganze Serie der McCormick-Deering-Ackergeräte schließt ein: Traktor- und Pferde-Scheibeneggen, Federzahneggen, Zapfenzahneggen, Feldkultivatoren und Bodenpulverisiermaschine.

INTERNATIONAL HARVESTER COMPANY OF CANADA LTD.
HAMILTON, CANADA

WESTERN BRANCHES—BRANDON, WINNIPEG, MAN., CALGARY, EDMONTON, LETHBRIDGE, ALTA., WEYBURN, N. BATTLEFORD, REGINA, SASKATOON, SWIFT CURRENT, YORKTON, SASK.