

Sür unsere Farmer



Kota-Weizen und Schwarzer Rost

Seit Jahren sind die Farmer im südlichen Manitoba und südlichen Saskatchewan bis über die Hauptlinie der C.P.R. Eisenbahn von dem sogenannten "Schwarzen Rost" in Mitleidenschaft gezogen worden, so daß es, wenn es so weiter geht, den Ansehen hat, daß die Farmer bald gezwungen sind, aufzugeben, Weizenbau zu betreiben. Es sei dem, daß bald Mittel und Wege gefunden werden, dieser zerstörenden Weiterentwicklung des Rostes Einhalt zu gebieten.

Landmänner haben genügend und wohlgeordnete Ratsschläge gegeben und Vorbeugungsmittel empfohlen, jedoch soweit vergebens. Man hat versucht, neue Sorten Weizen von anderen Distrikten zur Saat einzuführen, die man jetzt eine neue Sorte Weizen von Ausland gefunden hat, den sogenannten "Kota-Weizen". Derselbe wurde von Professor S. V. Vollen, einem berühmten Pflanzenzüchter, während einer Reise im Interesse des Landwirtschaftlichen Departements der Vereinigten Staaten von Kanada nach Amerika gebracht. Professor Vollen hat mit diesem Kota-Weizen auf den Versuchsfarmen in Nord-Dakota ausgedehnte Versuche gemacht, ehe er denselben an die Weizenbauer abgab. Im Jahr 1919 führte er ein kleines Stück Land damit ein, und diese kleine Einsaat vervielfältigte sich allmählich so weit, um die Nachfrage nach Kota-Weizen, wenn auch nicht in genügendem Maße, zu decken.

Der schwarze Rost, die gefährlichste und zerstörendste Krankheit für Sommerweizen, hat nach Absichtung der Landwirtschaftlichen Abteilung in den Vereinigten Staaten in einem Jahr über 250 Millionen Dollars

Schaden an Weizen angerichtet. Der Verlust beträgt jährlich mindestens 50 Millionen Dollars. In manchen Distrikten der Vereinigten Staaten und Kanada hat der Rost in den meisten Jahren der Getreideproduktion nur wenig Schaden getan. In gewissen Jahren jedoch entwickelt der Rost zerstörende Epidemien, welche sich über große Anbauflächen weizenbauender Gegenden ausbreiten und ungeheure Quantitäten von Getreide vernichten. Diese Rostkrankheiten sind von solch verheerender Natur gewesen, daß sie fast Mangel an Futterstoffen verursacht haben. Man braucht nur an die Jahre 1904, 1916 und 1923 zu denken.

Der Verlust durch Rost in den Vereinigten Staaten betrug im Jahre 1916 fast 180 Millionen Dollars und in Kanada bedeutete er eine Mindereinnahme von 100 Millionen Dollars, oder in den beiden Staaten zusammen 280 Millionen Dollars. Die Regierung von Manitoba hat ausgerechnet, daß sich der Verlust durch Rost in Manitoba im Jahre 1923 auf etwa 35 Millionen Dollars belief.

In einer Provinz, wo Weizen und noch für viele Jahre nur Weizen gebaut werden kann und wird, ist es eben den Farmern nicht möglich, auch nur annähernd vorwärtskommen oder Fortschritte zu machen, solange die Ernte jedes Jahr durch Rost geschädigt wird und dadurch Millionen von Dollars weniger in die Taschen der Farmer fließen.

Kota-Weizen vermindert den Verlust. Kota-Weizen verringert in hohem Grade die schädlichen Verluste, weil er dem Rost starken Widerstand entgegensetzt. Kota-Weizen ist von dem "Department of Agriculture" der Vereinigten Staaten und bei den verschiedenen Versuchsstationen in Kanada und den Vereinigten Staaten während der letzten 6 Jahre unter-

sucht und beobachtet worden. Kota-Weizen leidet ferner nicht so sehr durch anhaltende Hitze oder Trockenheit und ergibt mehr und eignet sich besonders, gut für Mähwede und Brotbacken. Kota-Weizen ist harter Weizen und kein Durum.

Alle Versuche mit Kota-Weizen und Marquis-Weizen haben ergeben, daß Kota-Weizen nur ein Zehntel so leicht von Rost angegriffen wird als Marquis-Weizen und daß die Erträge von Kota-Weizen in seinem Falle verringert werden. Fast 40 verschiedene Vorfälle wurden mit Kota-Weizen und Marquis-Weizen gemeldet in den letzten 5 Jahren unter gleichen Bedingungen in 26 verschiedenen Distrikten gemacht worden, und in 9 aus 12 Fällen hat Kota-Weizen den Sieg davongetragen.

Es sind ebenfalls Versuche gemacht worden hinsichtlich des Gewichtes, Grades und der allgemeinen Beschaffenheit des Mehles aus Kota-Weizen, und es hat sich ergeben, daß dieses Mehl alles andere Mehl anderer Weizenarten bei weitem übertrifft hat.

Kota-Weizen hat ebenfalls bessere Preise erzielt, wenn es an die verschiedenen großen Mühlen in den Vereinigten Staaten verkauft wurde. Präsident J. L. Coulter vom landwirtschaftlichen Kollegium in Nord-Dakota berichtete nach angestellten Versuchen, daß es keine Frage sei, daß Kota-Weizen eine große Zukunft habe und die Rettung für den Staat sei. Er erzielt reichlichere Erträge als andere Sorten Sommerweizen, sein Stängelgehalt ist viel größer, er leistet dem Rost sehr großen Widerstand, er ergibt besseres Mehl, besseres Brot, nimmt mehr Wasser auf. Was nun die Farbe des Mehles anbetrifft, so hat man, obwohl eine Anzahl Mühlen keinen Unterschied darin finden können, doch eine leicht gelbliche Mahmfarbe darin entdeckt. Jedoch würde es der besten optischen Instrumente bedürfen, um diese Mahmfarbe zu entdecken, so weit ist das Mehl.

Eine Anzahl Farmer im Carman Distrikt, wie ich aus Erfahrung weiß, zum Beispiel W. M. Dunlevie und J. L. Vore, haben im vergangenen Jahre Kota-Weizen eingelegt. Der Ertrage erreichte 20 Bushel pro Acker. Er füllte am 18. Mai und schnitt den Weizen schon 82 Tage später. Die schädliche Hitze reifte den Weizen allzu schnell und es regnete fast gar nicht in diesem Distrikt. Marquis-Weizen, auf benachbarten Feldern geerntet, brachte eine totale Fehlerte

und der Ertrag war nur 6 Bushel pro Acker und außerdem Futterweizen. Der andere Farmer J. A. Vore hatte dieselben Erfahrungen. Er konnte den Kota-Weizen nur zwischen 19. und 28. Mai einlesen und unter den schlechtesten Verhältnissen und trotzdem war der Ertrag viermal so hoch wie von anderen Weizen, den seine Nachbarn eingelegt hatten. Er erntete auf herbstgepflügtem Acker 20 bis 22 Bushel pro Acker. Der Weizen wog 62 Pfund und nicht weniger als 60 Pfund Bushel.

Kota-Weizen ist die einzige Rettung in rostbefallenen Distrikten, denn er wird nur in wenigen Fällen, und dann nur 1 Prozent vom Rost befallen. Er ergibt höhere Ernterträge und der Preis dafür ist höher als für anderen Weizen.

Das "Manitoba Agriculture College" hat sich seit einiger Zeit mit Versuchen hinsichtlich Kota-Weizen beschäftigt und gibt allen Farmern gern Auskunft hinsichtlich dieses Weizens. Leider sind noch nicht genügend Mengen vorhanden, um allen Bedürfnissen gerecht zu werden und sind aus diesem Grunde die Preise für Kota-Weizen, der natürlich gereinigt und geprüft worden ist, noch ziemlich hoch. Jedoch können sich Distrikte oder Gemeinden zusammen tun und größere Quantitäten bestellen, wenn möglich eine Carladung, da sich der Preis dadurch etwas verringert. Kleinere Quantitäten werden ebenfalls verkauft und zwar gegen Vorabzahlung.

Falls irgend welche Farmer in den einzelnen Distrikten sich dafür interessieren, so können dieselben an mich schreiben und nähere Auskunft einholen, wo man diesen Kota-Weizen kaufen kann.

Frei Bringham,
Geschäftsführer der Progressive Farmers' Commission Co. Ltd.
Winnipeg, Man.

Wurstrezepte für das Schlachtfest

Medlenburgische Leberwürste.

Man nimmt hiesigen Bauchfleisch, nicht fettem Schweinefleisch, Nieren, junge und Schwarten, alles weich gefogt. Die Leber wird roh gefogt, durch einen Durchschlag gerieben, Bauchfleisch, Junge, Fett u. Schwaren werden feinwürfelig geschnitten. Nieren fein gefogt. Darnach wird alles mit feinem Salz, Pfeffer, Nelken und feingeriebenem, durchgeschlagenem Thymian und Majoran gewürzt. Füllstett von der Fleischbrühe hinzugegeben und die Masse in saubere Därme gefüllt. Da die Leber nicht zu fest gestopft werden. Man kocht sie 1/2 Stunde in der Brühe, taucht sie beim Herausnehmen in kaltes Wasser, legt sie zum weiteren Abkühlen auf Stroh und gebraucht sie frisch oder geräuchert. — Oder: Auf ein Schweinekleber nehme man 3 Pfd. gefogtes und gehacktes Schweine- oder Rindfleisch, 2 Pfd. gefogtes,

in feine Würfel geschnittenen Speck, 2 Pfund Weizenmehl und so viel von der eingekochten Brühe, worin das Fleisch gefogt ist, als zum Zusammenballen der Masse nötig ist. Salz, Pfeffer, Nelken und Rellenpfeffer nach Geschmack.

Medlenburgische Fleischwürste.
5 Pfund schönes Rindfleisch wird gehackt und alles Sehne entfernt, oder so fein gehackt, daß sich beim Anfühlen keine festen Fleischstücke mehr finden. mit 5 Pfund ganz fein gemahltem Speck, Salz, Pfeffer, Rellen und Rellenpfeffer gut durchgemengt, recht fest in saubere Rindsdärme gefüllt, mit feinem Salz bestreut, über Nacht hingelegt, 12 Stunden gedreht, mit Papier gebunden und 8 Tage geräuchert.

Bolognawurst.
10 Pfund frisches, mageres Rindfleisch, 2 1/2 Pfund fettes Schweinefleisch oder mageres mit miteinander sehr fein, mengt 1/4 Unze Rellen, ebenso viel Muskatblüte, beides fein gehoben, sowie 2 1/2 Unzen gemahlener schwarzer Pfeffer hinein und Salz nach Geschmack. Nachdem die Masse tüchtig durchgemengt wurde, läßt man sie an einem kühlen Ort in 12 Stunden stehen. Man kann sie, in Ermangelung von weiten Därmen, in Hühnerfleischdärmen stopfen von 10 Zoll Länge und 4 Zoll Breite. Es ist gut, wenn man sie darauf 5 Tage in gute Schinkenpötel und die darnach 8 Tage räuchert. Man benachteiligt sie während an einem kühlen, dunklen Ort auf.

Rohe Rindfleischwürst.
2 Pfund rotes Rindfleisch und 1 Pfund fettes Schweinefleisch mahlt man miteinander oder haßt es fein, schneidet 1 Pfund frisches Speck in ganz frische Würfel, mischt es mit Pfeffer, Salz und sonst beliebigem Gewürz u. klopft die Masse in dünne Rindsdärme. Die Würst kann man entweder frisch mit wenig Butter, oder einem Stück Butter, fest zugedeckt, eine Stunde langsam kochen und leicht hellgelb braten oder auch räuchern und erst dann kochen.

Bolognawurst (geköpft).
Zwei Pfund mageres Schweinefleisch, 2 Pfund frisches mageres Rindfleisch, 2 Pfund fettes gelbes Schweinefleisch, 1 Pfund Rinderribsfleisch, 10 Gehöfel voll gepulverten Salz und je eine Unze Pfeffer, Thymian, Majoran und Thymian gemischt, 2 Gehöfel voll Camomillepfeffer, ebenso viel schwarzer Pfeffer, 1 geriebene Muskatnuss, 1 Gehöfel Rellen, 1 feingehackte Zwiebel, Salz nach Geschmack. Fleisch und Fett werden gehackt oder gemahlen, dann gewürzt und in Schindeldärme gestopft; diese werden zugewunden und an verschiedenen Stellen eingepriekt, damit der Dampf entweichen kann. Darauf werden sie in heißes, nicht kochendes Wasser gelegt, welches man allmählich zum Sieden bringt, worauf man sie eine Stunde lang kochen läßt. Dann werden die Würst herausgenommen und zum Trocknen in der Sonne auf re-

Für sofortigen Versand zahle ich folgende hohe Preise:

Böhl, No. 1 fein	\$26.00 bis \$7.00
Böhlratte, No. 1 Winter	3.00 bis .40
Böhlratte, No. 1 Herbst	2.40 bis .25
Böhl, No. 1, dunkel	18.00 bis 5.00
Böhl, No. 1, weiß	1.85 bis .40

Rindervette Jelle im Verhältnis zu den obigen Preisen
Wir zahlen auch die Royalty, Exportkosten und erstatten das Porto. Diese Preise sind deshalb netto. Die Einwohner Saskatchewan schiden am besten in unsere Regina Zweigstelle. Andere Provinzen an unser Hauptbüro.

R. S. ROBINSON & SONS, Ltd.

Käufer u. Exporteure von Rohhaut, Fellen, Seneca Wurst u. Velle.
Hauptbüro:
R. S. Robinson & Sons, Ltd.,
1700 Scarth Str.,
Regina, Sask.

Für Siderheit, Bedienung und Erfolg

Senden das Getreide an

JAMES RICHARDSON & SONS, LTD.

Establiert 1857

Liberaler Vorschuß. Schnelle Verrechnung

Befrage Dich in irgend einer Bank oder Handelsagentur über unsern finanziellen Stand.

Welche Büros:
Grain Exchange, Winnipeg, Man. Vancouver Bldg., Calgary, Alta.
C.P.R. Building, Edmonton, Alta. Grain Building, Saskatoon, Sask.

Wir zahlen die Abgaben an alle

Hohen Pelze

Wir zahlen die höchsten Marktpreise für
Häute, Pelze, Wolle, Felle etc.
Wir geben Ihnen beste Arbeit beim
Scheren von Häuten für Mäntel,
Bänder und Geldbeutel.
Arbeit garantiert.

Yaeger & Moore

1652 Oler Str., Regina, Sask.
Man lasse um Preise und Bedienung

dadon machen will, läßt man sich in
fochendem Wasser 5 Minuten kochen
und ist es dann zum Frösteln
schmecken sowohl frisch als geräuchert.

Gehirn-Wurst.

Man wäscht das Gehirn aus, was
Haut und Häuten heraus, vermischt
mit gemahlenem Rindfleisch (1 Pfund
auf ein Gehirn gerechnet), übergibt
altes Weizenbrot mit Wasser,
Fleischbrühe, drückt es aus und
es zu der Fleischmasse, mischt
gut und gibt, wenn es beliebt, auch
in Butter gebratene Zwiebeln
hinein. Diese Wurst brät man
wenn möglich in guter Butter.

Im brasilianischen Urwald

Erlebnisse einer deutschen Kolonistenfamilie.

Von Emilie Heinrichs.

(3. Fortsetzung.)
Auf eigener Kolonie im Urwald.
„Urwald.“ Nun weiß ich, was diese
paar Buchstaben sagen. Urwald, Ge-
heimnis, Zukunft, Müd und Sorge, mag
es heißen, wie es will, ich stehe mit-
ten darin. Doch ich bin nicht allein,
mein Mann ist bei mir, wir beide,
und zugleich zwei schwache Menschen,
jollen und wollen aus, was jetzt
vor uns liegt, eine neue Heimat her-
zubringen.
So wie im Geiste die schwierigen
Jahre des alten Kolonisten in Be-
la, wie seine Worte: „Seht, meiner
ganzen Hände sind gerade so.“
Seine Hände sollten auch so werden.
In Arbeit war ich groß geworden,
war für mich kein Hindernis, und
das meinen Mann betraf, der war
ja mit zum erstenmal in weiter-
reiner Welt. Mut und Gedul-
den, das mußte uns helfen.
So zwei Tage waren wir auf der
Kolonie angekommen, auf San Lo-
renzo, als Gäste eines der Kolonisten,
der uns unter Weiden befördert hatte.
Schon die Wagenfahrt war für
mich, der alles so neu war, eine Ab-
wechslung. Ich sah bei einem der

und zu hören. Dann die Tochter des
Reiseführers, eine gute Frau, deren
guten Wert ich erst später kennen-
lernte. Sie war Witwe; ihr Mann
war in den letzten Jahren gestorben.
Von ihren fünf Kindern waren schon
zwei verheiratet und lebten auf ei-
gener Kolonie. Deren Kinder konnten
ihren Urgroßvater besuchen. Die
diesen guten Zeiten blieben wir zwei
Tage; ich lernte hier die ersten An-
fangsgründe des Kolonistenlebens.
Auch meinem Mann wurde die Zeit
nicht lang, er ließ sich unterrichten in
all der mannigfaltigen Arbeit, die
hier geleistet werden mußte.

Diese dreißig Jahre alte Kolonie
machte einen sehr wohlhabenden Ein-
druck. Ein herrliches Haus aus Ein-
schuppen, alles war aufs beste ein-
gerichtet. Der Viehbestand zählte 6
Kühe, 6 Pferde, 35 Schweine, 200
Gänser und einige Gänse und Enten.
Ja, wer erst sah eine blühende Ver-
sorgung befand, der brauchte seine Not
mehr zu leiden!

Auch wir wollten dieses alles erin-
nen. Nach zwei glücklichen Tagen
nahmen wir wieder Abschied. Der
Vater, der eigentlich Urgroßvater
war, zur Unternehmung von seinem
Wasser, der nur Großvater genannt
wurde, kurzweg Vater genannt, brachte
uns mit seinem Wagen auch jetzt
wieder weiter, hin zu unserm Ver-
stimmungsort.

Nachdem wir die Pfade von Je-
sus durchfahren hatten, kamen noch
zwei Waldtrögen, eine alte Reistun-
ge lang. Sie waren auch ganz be-
festigt. Alle zweihundert Meter lag
zu beiden Seiten der Straße eine
Kolonie. Man konnte meinen, man
führe in Deutschland durch eine Bau-
erschaft. Darnach wurden die An-
siedlungen seltener. Wir näherten
uns dem neuen Lande. Immer ein-
facher wurden die Häuser, zuletzt
es nur noch Dächer und Wod-
häuser, erbaut von dem, was der
Wald lieferte. Nach sechs Stunden
haben wir bei unserm Los an ein
abgeteiltes Waldstück von 200 Mor-
gen Größe.

Nichts als Wald, Wald, Urwald
war hier zu sehen. Wir standen auf
der schmalen Straße, die durch den
Wald geschlagen und zum Teil schon
wieder zugewachsen war. Neben uns
lagen die Ästen, die wir mitgebracht
hatten. Ein Teil nur, das meiste hat-
ten wir zurückgelassen in der Pfad-
e von Jesus.

Was nun, woher mit den Sachen?
Der Wald konnte uns nicht aufneh-

men, kein Schritt ließ sich dort hinein
tun, er war dicht wie eine Mauer.
Mein guter Freund, der Vater, wußte
Vescheid. Er nahm ein scharfes
Beil, das an einem langen Stiel
befestigt war, suchte einen passenden
Baum am Waldrand und schlug das
Unterholz, Rohr und Bambus, dort
fort. Mein Mann und ich griffen
mit zu, und eine Stunde darauf la-
gen wir unter dem dichten Dach eines
Urwaldes, unsere erste Wohnung
im Urwald. Dann nahm der Vater
Abschied. Mein Mann begleitete ihn
ein Stück des Weges. Als er zurück-
kam, sah ich auf einer Riste unter dem
großen Baum und meinte: Und hätte
es mein Leben gefehlt, ich hätte die
Tränen nicht zurückhalten können.

Schweigend stand mein Mann ne-
ben mir; mit dem Rücken an den
Baum gelehnt, luden seine Hände
den dichten Wald zu durchdringen.
Ich dachte ihn ja zu gut und wußte,
der vergebene nicht, ich mußte aber
auch, wäre ihm jetzt noch einmal die
Wahl gegeben, er würde nicht mehr
auswandern. Doch hier, bald sein
Weinen und Klagen, hier mußte ge-
handelt werden. Der Abend nahte,
wo sollten wir schlafen? Es gab jetzt
keinen Platz; hier unter dem Ur-
waldriesen auf eigenem Grund und
Boden. Eine Riste mit Betten und
Decken wurde ausgepackt. Die fünf
Ästen, die wir hier hatten, wurden
so gestellt, daß sie ganz gut eine Ver-
stecke vorstellten konnten, zwei rechts,
zwei links und eine am Kopfende
der Riste befand sich am Fußende
an den Seitenflächen angelegt. De-
cken und Bettzeug hatten wir genug

Laßt jebl eure

Verwandten kommen

Schiffs- und Wagnarten von und nach
allen Ländern Europas

J. C. Wehrens.

1764 Dacher Str., Regina, Sask.

Vonstaltlich bewilligter Schiffs-
agent. Keine Zwischenhändler

Wir haben Agenten in Holland und allen
Seehäfen. Jeder, der nach Bestellung
nach Hause an einem Samstag ab und in 6
Wochen nach Berlin hier sein. Schiffe
habe, welche Beförderung aller Reisenden
in 14 Tagen nach Hause bringen. Jede
Passagier hat einen Koffer und einen
Koffer mit einem Koffer und einem
Koffer. Schiffe.

Bestand: Hamburg, Deutschland

gend. Den Waldboden als Bett, den
Armbaum als Wohnung, das war
unvermeidlich genug.
Momahts, wenn man es liebt, es
ist nicht so verlockend, wenn man es
mitmachen will. Wo bleibt die Ro-
mantik, wenn man bald, liegt hin-
auf zu den Sternen und denkt dabei
an die großen Schlagen, Niefenpfe-
fen, Schorpen und Zäusenfüßler,
die beim Schlaf zu einem herbeifren-
den und gefährlich werden können.
Schon kammerte der neue Tag, da
schielte ich für ein paar Stunden ein.
Ich wurde aufgeweckt von den schwe-
ren Ästen, die durch den Wald
drängten. Mein Mann hatte die Ar-
beit als Kolonist begonnen.

Ich stand auf, um das Frühstück zu
machen. Alles, was gebraucht wurde,
hatte ich in Belotas eingekauft.
Speck, Schmalz und zwei große Brote
hatten wir von der alten Kolonie mit-
gebracht. Hier aber hieß es in jedem
Handgriff, neu lernen. Zu Hause
dachte ich, ich könnte kochen, und
hier konnte ich nicht einmal Kaffee kochen.
Doch für Feuerung war genug da.
Ein schöner neuer Wasserfessel mit
Wasser aus, aber wie sollte ich ihn
zum Kochen bringen ohne Herd!
Mein Mann wußte Rat. Er steckte
zwei gabelartige Äste in die Erde,
ein dritter kam quer darüber, und
daran hing er den Kessel. Fünf Mi-
nuten später hatte ich schon wieder
einen Kessel, und doch hatte ich mir
jetzt vorgenommen, es nicht mehr zu
tun. Es war auch wirklich zum Re-
nen, wie ich sah, daß mein schöner
neuer Emailkessel auf dem offenen
Holzfeuer so schwarz wie Kohle ge-
worden war. Der Kaffee schmeckte
trotzdem ganz gut. Eine Riste, die
nachts als Bett zu dienen hatte, mußte
nun unter Tisch sein.

Verstohlen blickte mein Mann im-
mer seine Hände. Da gab es die er-
sten Klagen. Ja, Waldfalgen! Ist
das schwere Arbeit! Nach dem Kof-
feintrinken wußte ich nicht, was ich
anfangen sollte. Unsere Wohnung
war keine Arbeit, ich ging zu mei-
nem Mann, der in Schweiß gebadet
von der Arbeit war. Zwei Bäume la-
gen am Boden, der Anfang der neuen
Kolonie.

Ich nahm prüfend die Fußschel
in die Hand, womit das Unterholz ent-
fernt wurde; mein Mann lachte, als
er sah, wie ungeeignet ich damit un-
gung. Das war eben kein Fußschel,
sondern eine Kiste, damit zu
kochen das mußte gelernt werden.
Eine gute Kolonistenfrau muß auch
das können, und ich wollte eine gute

Kolonistin werden. Wenn nur nicht
die gewaltige Hitze gewesen wäre!
Kings von dichtem Wald umgeben,
vermeinte man in einem Dadsen zu
sein. Mein Mann dauerte mich;
doch unvergessen schwang er die Art,
als hätte er sein ganzes Leben nichts
weiter gemacht. Die großen Klagen
in den Händen wurden nicht geändert,
nur Waldfalgen, Kand urbar ma-
chen, mo Früchte gedeihen, war kein
Gedanke.

Bald hatte ich für den Anfang ge-
nug geleistet. Drei Stunden Arbeit
mit der Fußschel, und schon zeig-
ten sich die Folgen in meinen Hän-
den. Ich kochte nun erst das Essen für Mit-
tag und Abend zu gleicher Zeit.
Schwarze Bohnen mit trockener Fett-
wurst. Schwarze Bohnen sind das
Hauptessen in Brasilien, ein ähnliches
Gericht wie bei uns die weißen Bohn-
en. Nach dem Essen fing ich an, wie
mein alter Freund mir geraten hatte,
eine Laubhütte zu bauen, um eini-
germaßen, falls es Regen gab, geschützt

zu sein. Dünne Stämme und Bam-
bus hatte mein Mann schon zur Seite
gelegt, diese nahm ich und mich
in die Erde, so daß eine zeltförmige
Hütte entstand. Die Ästen, die als
unser Waldfalgen dienten, füllten die
Hütte demnach ganz. Nun, sie sollte
ja nur für die Nacht Schutz gewäh-
ren.

(Fortsetzung folgt)

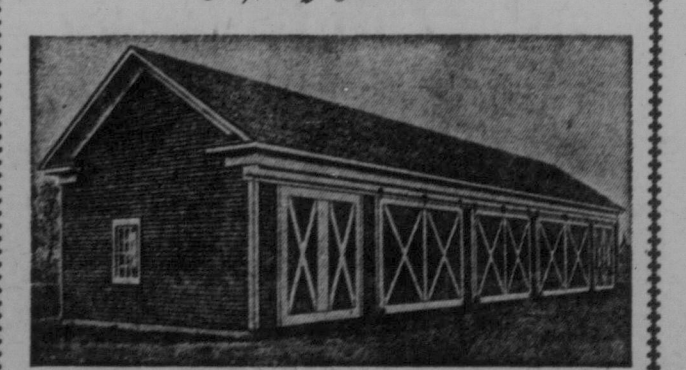
Selbst Pincare empfand nach-
gerade die Vereinnamung Frankreichs
zu der er selbst den größten Teil bei-
getragen!

Gallenstein

Warum an Gallenstein oder Leber Co-
lit, brennenden Schmerzen in der Gegend
der rechten Rippen, Schwellen
und Fieber leiden, wenn Ihr mit
Gallensteinen Gallen-Stein und Leber-
Capstein gleich werden könnt?

Schreibt mir frei Probe!
Dr. Franzens Deutsche Apotheke.
Sept. 16
517 E. Madison St., Chicago, Ill.

Achtung Farmer!



Sie können sich bei diesen hohen Preisen für Farmgerätschaften
viel Geld sparen, wenn Sie Ihre Gerätschaften unter Obdach brin-
gen. Sie wissen sehr wohl, daß die Wälschinen dann viel länger
halten, wenn Sie vor der Witterung geschützt sind. Verkaufen Sie
es nicht und bauen Sie sich einen Wälschuppen, der Frost und
Eis wieder kein Vernichtungs-Lager in Baumaterialien stets an-
hand.

Auch teilen wir unseren werten Kunden in Rendal und Umge-
gend mit, daß wir daselbst in Verbindung mit unserem Holzgeschäft
eine Rohlenhandlung eröffnet haben. Wir werden stets bestrebt sein,
die besten Weiß- und Hartholzen auf Lager zu führen. Rauf euren
Bedarf an Rohlen bei uns ihr werdet höchst zufrieden sein.

KLECKNER, HUCK & CO.

Bibart und Rendal, Sask.



Minard's Liniment
L.L. Limited
Harmouth, N. S.