Unser Waldzucker.

Die Ahornzucker-Gewinnung nur Nordamerika eigen. — Von Indianern schon schwunghaft betrieben, aber beträchtlich verbessert. — 23 Staaten der Union und viele Theile Canadas weisen solchen Zucker und Syrup auf. — Volkszucker und Luxus zugleich.

So weit unser „Zuckertruft" auch seine Fangarme schon ausgestreckt hat, so beherrscht er doch nicht die Ahornzucker-Wälder, obwohl er in ihre Produktion durch Fälschungen hineinpfuscht.

Es wäre sehr zu bedauern, wenn jemals unsere Zuckerahorn-Wälder erschöpft würden, oder nicht durch Nachpflanzung ihr Bestand gesichert blieb. Denn diese Zuckergewinnung ist eine **ureigene** amerikanische, und zwar nordamerikanische, Spezialität und ist älter als die ganze bestimmte Geschichte der Ver. Staaten und Canadas. Innig mit dem Volksleben verwachsen, wurde sie von Indianern seit undenklichen Zeiten betrieben und tritt schon bei den frühesten weißen Ansiedlern sehr vielfach auf. Da und dort befassen sich Rothhäute noch jetzt mit ihr, und in vielen östlichen und westlichen Gegenden ist sie mehr oder minder Volkssache geblieben.

Indianische Zuckersieder.

Den Indianern wurde die Gewinnung dieses Zuckers, einer ihrer Sagen zufolge, von demselben gütigen Gotte gelehrt, der sie im Anbau des Maises, der Ausnützung von Wasserreis, dem Gebrauch und der Bedeutung der Friedenspfeife und anderen wichtigen Dingen unterwiesen habe. „Honigbaum" nennen sie diesen Ahorn bezeichnenderweise.

Der Gewinnung von Ahornzucker durch weiße Pioniere hat Cooper in einem seiner berühmten Lederstrumpf-Romane („Die Ansiedler im Thal des Susquehanna") ein klassisches Denkmal gesetzt. Manches hat sich inzwischen geändert; aber es giebt vereinzelte Gegenden, namentlich im Westen, in denen man diese Zuckerernte noch so ziemlich in ihrer poetischen Ursprünglichkeit beobachten kann. Womit freilich nicht gesagt ist, daß gerade an diesen Stätten die Gewinnung des schmackhaften und gesunden Baumzuckers am vortheilhaftesten betrieben werde.

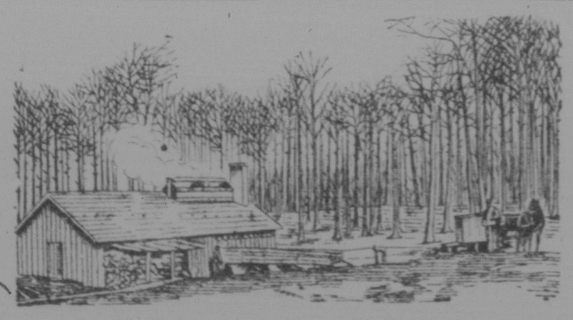
Wenn der holde Frühlingsknabe sich anschickt, seinen Einzug in unser Land zu halten, aber sein grünes Panier im Norden noch nicht entfaltet hat, und bei lachender Sonne und blauem Himmel oft Wälder, Felder und Wiesen noch in tiefem Schnee stecken, und scharfe Winde wehen, da sprießt und fließt es in den Bäumen aufwärts, — und dies sind die Tage, da an vielen Orten der Ver. Staaten und Canadas Farmer und Waldleute ihre Vorkehrungen treffen, in den „Busch" zu ziehen, die Zuckerahorn-Bäume anzuzapfen und Zucker und Syrup zu kochen.

Ein solches Lagerleben war und ist ein ziemlich rauhes, namentlich wenn der Kochprozeß im Freien betrieben wird, und erfordert gesunde Männer und Frauen. Aber auch lustig genug geht es bei der Arbeit her. Wo man Siedehäuser, moderne Geräthe und andere Vervollkommnungen hat, da gewinnt die Geschichte einen nüchternern Anstrich, bleibt aber doch für den Fremden noch interessant genug.

* * *

Begleiten wir einen Correspondenten in eines der malerischen indianischen Lager von Ahornzucker-Gewinnern, die, wie gesagt, noch nicht ganz verschwunden sind:

Es war Anfang März, als wir auf einem Jagd-Ausflug in Wisconsiner Wäldern auf die Wigwams von Menominees stießen, hart am Rande eines jener unzähligen kleineren und größeren Seen, welche hier und in Minnesota („himmelblaues Wasser" in der Indianersprache) gleich Tausenden blauer Augen zum Himmel emporblinken.



Ein modernes Zuckersiedehaus in Vermont.

Wir fanden die Rothhäute in frohester Erregung, weil man am Frühmorgen über dem jenseitigen Ufer des See's die ersten Krähen gesehen hatte, deren Eintreffen nicht nur als Zeichen gilt, daß der harte Winter seinem Ende nahe sei, sondern daß auch der Saft in die Bäume steige, und man mit dem Gewinnen des Ahornzuckers beginnen könne.

Schon seit Tagen hatten sie ungeduldig dem Erscheinen der Krähen entgegengesehen und alle Geräthe in Ordnung gebracht, um sofort mit der Herstellung des Zuckers beginnen zu können. Da lagen Hunderte von kleinen, aus Birkenrinde gefertigten Behältern, die zum Auffangen des Saftes dienen; ein jedes etwa 20 Zoll lang, 10 Zoll weit, 8 Zoll tief und an den Rändern durch Nähte aus starken Fasern zusammengehalten. Einige Familien verfügten wohl über 1200 bis 1500 solcher Gefäße. Daneben besaßen sie eimerartige, gleichfalls sauber genähte und verpichte Behälter aus demselben Material, die eine bis zwei Gallonen hielten und dazu dienten, den in den kleineren Behältern aufgefangenen Saft nach den Kochplätzen zu tragen; diese Eimer wurden an ein hölzernes, den Schultern angepaßtes Joch gehängt, ähnlich der „Schranne", welche in manchen Gegenden Deutschlands zum Tragen von Wasserbehältern dient, oder dem Schulterjoch der milch- und wassertragenden Holländerinnen.

Ich verabschiedete mich zeitweilig von meinen Jagdgefährten und schloß mich den Rothhäuten an, welche unter Scherzen und Lachen ihre Schlitten mit Kesseln, Eimern und Saftbecken beluden und fröhlich plaudernd die Berghänge hinanstiegen, wo die einzelnen Familien sich über die weiten Bestände an Ahornbäumen vertheilten. Während die Frauen einige mitgebrachte Leinenzelte aufschlugen, hieben die Männer mit ihren Tomahawks in jeden der hier massenhaft wachsenden Ahornbäume etwa 1 bis 2 Fuß über den Wurzeln einen schräg aufwärts führenden Einschnitt und zwängten in denselben ein rinnenartiges Stück Holz, mittels welchem der in den Stämmen reichlich aufsteigende Saft in die darunter gestellten Behälter geleitet wurde.

Bald begannen die Behälter sich zu füllen; liefert doch ein einziger Baum täglich, je nach der Menge der Abflußlöcher, bis zu 3 Gallonen Saft, oder bis zu 24 Gallonen in der Saison. Diese Bäume sind im Durchschnitt 50 bis 60 Fuß hoch.

Knaben, Mädchen und Frauen machten mit Joch und Eimern die Runde von Baum zu Baum und trugen den Saft nach einer Lichtung, wo unter einem offenen Schuppen, über einigen schnell entzündeten Feuern mehrere große Kessel hingen. Hier kam die Hauptarbeit, das Kochen des Saftes. Scharfen Auges hielten die Squaws den Sud mit ihren Hickoryhölzern in beständiger Umdrehung, damit er nicht überschäume oder anbrenne. Eine ältere Squaw ging von Zeit zu Zeit mit einer Kürbißschale von Kessel zu Kessel, schüttete in das Wasser der Schale einen Löffel voll Syrup und kostete den erstarrenden Stoff.

Hatte der Saft genug gekocht und schon begonnen, körnig zu werden, so füllte man ihn in hölzerne Tröge, damit er abkühle und sich zu festem Zucker verhärte. Aus den Trögen kommt später der Zucker in Kästen aus Birkenrinde, welche 2 bis zu 50 Pfund halten.

Eine indianische Schöne, Waka-Miu („Durchsichtiges Wasser") genannt, schüttete für mich einen Löffel des kochenden Siftups in den Schnee, wo er rasch zu einem wachsähnlichen Klumpen, dem sog. Wachszucker, erstarrte, welcher vielfach in amerikanischen Städten sehr beliebt ist. Und am Abend gab sie mir zum Abschied einen kleinen Zuckerkuchen mit, wie er an Freunde und Verwandte vertheilt, sowie auch an den Grabstätten verstorbener Angehörigen niedergelegt wird.

* * *

Die Pionier-Ansiedler bereiteten den Ahornzucker im Wesentlichen ebenso wie die Rothhäute, und auch für sie war diese Zuckerernte nicht nur eine Arbeit, sondern auch eine Art Volksfest, den Ernte- und Winzerfesten vergleichbar. Als Kochplatz wurde gewöhnlich eine Thalschlucht oder Einsenkung gewählt, welche vor den rauhen Winden einigermaßen geschützt war, und über der sich die ringsum ragenden riesigen Bäume domartig wölbten. Abends boten diese Stellen durch den Schein der flackernden Feuer, um welche sich dunkle Gestalten bewegten, von Weitem einen zauberischen Anblick.

Da der Saft kein langes Stehen verträgt, sondern bald in Gährung übergeht, so wurde, wenn er reichlich genug floß, das Einkochen bis tief in die Nacht hinein fortgesetzt. Der Saftfluß ist keineswegs immer ein gleichmäßiger, sondern hängt auch viel von der **Witterung** ab. Bei Thauwetter ist er z. B. stärker, bei Heranziehen eines Sturmes aber am schwächsten.

Auch bei den Weißen besorgten Frauen und Mädchen das Abschäumen des Saftes, während besondere Sachverständige, deren manche im Besitz eigener Geschäftsgeheimnisse zu sein sich rühmten, das eigentliche Kochen überwachten. Um ein Ueberschäumen zu verhüten, hängten Manche über den Kessel ein Stück Speck, dessen herabträufelndes Fett ähnlich auf die brodelnde Masse wirkte, wie Oel auf die erregten Meereswogen.

Der Syrup wurde, wenn man ihn in Zucker verwandeln wollte, nach Abschöpfung aller fremden Bestandtheile durch einen Filter in bedeckte Fässer gegossen, etwas Milch oder Eiweiß zur Klärung zugesetzt, und dann der durchsichtige Saft auf einem stärkeren Feuer abermals gekocht, bis man im richtigen Augenblick den Kessel abnahm und die Masse sich kristallisirte.

In den letzten paar Jahrzehnten ist die Bereitung des Ahornzuckers immer mehr zu einer systematisch betriebenen und bedeutend verbesserten Industrie geworden. Meistens wird nicht mehr die Axt, sondern ein Bohrer zum Anzapfen der Bäume benutzt. Die Wunden, welche dieser dem Baume zufügt, sind nicht so gefährlich und können leicht geschlossen werden. Auch erleichtern die Bohrlöcher die Einführung hölzerner oder galvanisirter Abzugsröhren an Stelle der Holzrinnen. Der Saft wird jetzt meistens in Zinneimern aufgefangen, deren Decken das Hereinfallen von Rinde, Moos und anderen Fremdkörpern verhindern. Und der Saft

Das Sammeln des Ahornsaftes.

wird gewöhnlich nicht mehr über offenem Holzfeuer, sondern in Siedehäusern mit allen möglichen modernen Vorrichtungen eingekocht.

Wo sich letztere in einem Thal befinden, und die Ahorn-Haine auf einem Hügel, entleeren die Sammler den Saft in einem hölzernen Rutschgang („Flume"), durch welchen er rasch in das Siedehaus strömt. Hier wird er noch filtrirt, fließt durch dünne Röhren in einen Erhitzungs-Apparat, läuft durch eine Reihe eiserner Pfannen und wird, unter Zusatz von Milch, Eiweiß oder Soda, endgültig eingekocht.

So erhält man schließlich einen gelblich-weißen Zucker, welcher einen reineren Wohlgeschmack hat, als der bei den ältern Prozessen gewonnene schwarzbraune.

Die Kosten der Herstellung von Ahornzucker werden auf 5 Cents pro Pfund geschätzt; der Werth ist im Großverkauf 9 Cents das Pfund. Die Herstellungskosten für eine Gallone Ahornsyrup kommen auf etwa 55 Cents, der Werth ist etwa 76 Cents.

Trotz der Volksthümlichkeit der Ahornzucker-Produktion ist dieser Zucker als Luxus-Artikel anzusehen; erstens wegen des höheren Preises, und dann, weil die Nachfrage stets viele Male größer ist, als das Angebot.

Dabei sind schon viele Haine Ahornzucker-Bäume künstlich gepflanzt worden, und die Vereinigungen unserer betreffenden Produzenten haben Onkel Sam und speziell das Forstereiamt veranlaßt, auf experimentellem Wege den Anbau und die Gewinnung dieses Zuckers und Syrups besser zu fördern.

* * *

In unserem letzten Censusjahre berichteten 23 Staaten der Union über Gewinnung von Ahornzucker oder -Syrup. Zucker gewannen dieselben in jenem Jahre insgesammt 11,928,770 Pfund, wovon nahezu 88 Prozent auf nord-atlantische Staaten entfielen, und über 80 Prozent allein auf Vermont, New-York und Pennsylvanien.

Die Staaten der mittel-nördlichen Abtheilung, nämlich Ohio, Indiana, Michigan und Wisconsin, gewannen vorwiegend Ahornsyrup, nämlich 1,211,334 Gallonen, und im Ganzen wurden in den Ver. Staaten 2,056,611 Gallonen solchen Syrups in jenem Jahre gewonnen. Einen kleinen Antheil liefert auch der Süden.

Einestheils ist infolge des systematischen Betriebes die Produktion **viel** größer, als sie im Anfang war; anderntheils steht sie aber doch hinter mehreren früheren Jahren zurück, so besonders hinter dem „Bannerjahr" 1890. Hoffentlich gelingt es, sie wieder mehr zu steigern.

Drüben in **Canada**, welches den Ahornzucker-Baum auch als nationales Emblem hat, wurde ungefähr zur selben Zeit, im Jahre 1901, amtlich eine Jahresausbeute von 17,762,636 Pfund an Ahornzucker und -Syrup berichtet (Alles in Eine Berechnung gebracht). Die Produktion vertheilt sich dort auf Quebec, Ontario, New Brunswick, Nova Scotia, Manitoba, die nord-westlichen Territorien, Prince Edward Island und Britisch-Columbia.

Alle die obigen Ziffern sind amtlich; damit ist aber nicht gesagt, daß der im Markt auftretende „Ahornzucker" und -Syrup nicht weit größere Quantitäten darstellen! Denn die **Fälschung** wird auf diesem Gebiete sehr schwunghaft betrieben, was namentlich bei dem guten Preis kein Wunder ist.

Und Unternehmer, die auch mit anderem Zucker riesige Profite machen, verschmähen diese Fälschungs-Industrie nicht.

Ja Wohlunterrichtete versichern, daß die Mengen des nachgeahmten Stoffes, welcher von **Zucker-Raffinerien** hergestellt wird und unter der Etikette von Ahornzucker, bezw. -Syrup, in den Markt kommt, viel größer seien, als die gesammte natürliche Produktion! Es werden zur Nachahmung Syrup-Abfälle von Zuckerahorn in Verbindung mit Glucose, sowie mit Abfällen der Rüben- und Rohrzucker-Produktion und gewissen billigen Chemikalien benutzt. Freilich, das eigenartige Aroma des echten Naturstoffes ist doch sehr schwer nachzuahmen; und wer dasselbe kennen gelernt hat, der wird sich nicht leicht durch eine Fälschung täuschen lassen. Aber Viele lernen eben nur die Fälschung kennen.

Beiläufig bemerkt: Wo bleibt denn die Anwendung des Rein-Nahrungsmittelgesetzes, das angeblich mit so peinlicher Gewissenhaftigkeit durchgeführt wird?

Tabak und Melasse.

Unzählig sind ja die Tabak-Zuthaten, welche von den verschiedenen Fabrikanten benutzt werden; manche derselben sind Gegenstand des Geschäftsgeheimnisses, andere werden mehr oder minder allgemein benutzt, sind aber hinsichtlich ihrer Bedeutung selbst der Raucherwelt nicht durchweg bekannt.

Zu den gewöhnlichsten der letzteren Stoffe gehört Melasse; und hin und wieder hat sich ein Raucher die Zunge „verbrannt", ohne zu wissen, daß nur eine etwas zu starke Zuthat Melasse daran schuld war, und dem Tabak selbst die Schuld gegeben.

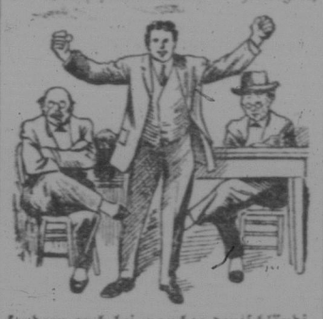
Natürlich erhöht Melasse im Tabak die Süßigkeit des Geschmackes; das ist jedoch weder der einzige Grund für ihre Beigabe, noch auch nur der Hauptgrund. Letzterer ist vielmehr der: daß, wenn die Tabakblätter nicht eine klebrige Bekleidung erhalten, welche sie vor Trockenheit und Sprödigkeit schützt, sie leicht zu sehr feinem Pulver zerfallen, welches die Pfeife nur verstopft. Dies ist ganz besonders im Winter zu befürchten, in welchem der Tabak äußerst trocken werden kann. Daher erhält Tabak, welcher im Winter verkauft werden soll, stets eine etwas stärkere Zugabe von Melasse, als der Sommer-Tabak. Diese Zuthat überzieht das geschnittene Tabakblatt mit einem dünnen, klebrigen, die Geschmeidigkeit erhaltenden Häutchen und schließt auch das Nicotin ein; letzteres ist zwar ein Giftstoff, — aber wenn er durch Verdunstung verloren geht, so ist der Tabak für den Raucher nicht mehr werth, als die berüchtigten dürren Kohlblätter.

Bei der Beimischung von Melasse wird aber mitunter des Guten zuviel gethan. Dieser Stoff enthält Zucker-Kristalle, welche ähnlich wie die Salz-Kristalle, aber in geringerem Maße, Feuchtigkeit anziehen. Wenn der Zucker in der brennenden Pfeife geschmolzen wird, so gibt es erst etwas Wasser, dann entwickelt sich etwas Dampf, und dieser mag die Zunge des Rauchers verbrühen.

— **Poesie und Prosa.** Fräulein: „Ach, dieses wunderbare Grün, man möchte stundenlang daran weiden!" — Bauer: „Weiden S' nur ganz ungenirt mit, das Vieh frißt so wie so nit alles ab."

Westliche Buhmmacher.

„Buhm" ist zwar kein besonders schönes Wort in der deutschen Sprache, aber volltönend und von praktischer Kürze; es ist ein Wort von faustdicker Verständlichkeit und hat sich nicht blos bei Deutschamerikanern eingebürgert,



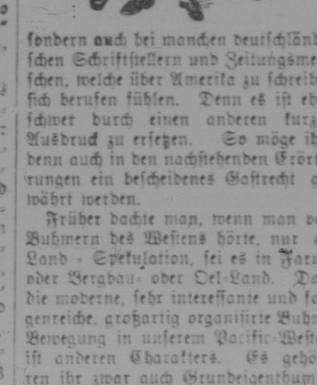
sondern auch bei manchen deutschländischen Schriftstellern und Zeitungsmenschen, welche über Amerika zu schreiben sich berufen fühlen. Denn es ist eben schwer durch einen anderen kurzen Ausdruck zu ersetzen. So möge ihm denn auch in den nachstehenden Erörterungen ein bescheidenes Gastrecht gewährt werden.

Früher dachte man, wenn man von Buhmern des Westens hörte, nur an Land-Spekulation, sei es in Farm- oder Bergbau- oder Oel-Land. Doch die moderne, sehr interessante und folgenreiche, großartig organisirte Buhm-Bewegung in unserem Pacific-Westen ist anderen Charakters. Es gehören ihr zwar auch Grundeigenthumsleute an, aber die Reklametreiberei erstreckt sich auf Alles!

Auch schon manche einzelne Städte im mittleren Westen haben „Booster"-Tage gehabt: flotte Festtage für die allgemeine Hebung des Ortes; aber das ist noch gar nichts gegen die vorliegende Bewegung, welche schon weit über örtliche Beschränkung hinausgewachsen ist, trotzdem sie der örtlichen Gliederung bedarf, und eine Hand die andere waschen muß. Immer mehr wird diese Buhmmacherei eine **Hochfluth**, die von der **ganzen fernwestlichen Welt** Zuströme gewinnt und für deren allgemeine Triumphe wie für die Förderung Einzelner auf unzähligen Wegen arbeitet!

Vielleicht ist diese Bewegung, mit ihrer allenthalben emporschäumenden, unbändigen Thatkraft und ihrem grenzenlosen Selbstvertrauen bezeichnender für den Geist des Westens, als irgend etwas Anderes. Denn ist jeder Westländer, ob Millionär oder Stromer, ob Landkönig oder Kleinbauer, ob „Cowboy" oder Industrie-Landsknecht u. s. w., ist im Grunde seines Herzens ein unverwüstlicher Pussmeier erster Güte, nimmt den Mund sehr voll, und sein Ball rollt beständig.

Jeder Marktflecken ist ihm eine „Stadtkönigin", jedes County „das reichste an Möglichkeiten", jeder Staat oder Landstrich ein „Reich unvergleichlicher Gelegenheiten"! Und während er mit Posaunentönen Alles in seiner Heimath als das Beste



preist, strebt er beständig Verbesserungen an, — bessere Bauten, bessere Straßen, bessere Transportgelegenheiten, bessere Landwirthschaft u. s. w.

Californien allein hat schon reichlich 200 „Booster Clubs" mit einer Mitgliedschaft von mindestens 30,000 hervorragenden Bürgern, Oregon fast 100, die jedes wichtige Gemeinwesen des Staates vertreten, und Washington hat auch schon eine große Anzahl.

Alle diese wirken mit Handelskammern und zahlreichen anderen Gesellschaften zusammen, sind wiederum zu Staatsverbänden vereinigt, und wenigstens dem Wesen nach bildet das Ganze einen einzigen mächtigen Bund.

* * *

Doch gehen wir ein wenig dieser Geschäftstreberei-Bewegung im Einzelnen nach, und sehen wir an einem Beispiel zu, wie's gemacht wird!

Stecken da der Bankier und der leitende Handelsmann einer Oertlichkeit die Köpfe zusammen und kommen dahin überein, daß dieses gottgesegnete Thal mehr Menschenkinder brauche, daher sich organisiren und gehörig die Trommel schlagen müsse. Andere hervorragende Bürger werden in's Vertrauen gezogen, und schließlich verschreibt man sich einen Reklame-Wanderprediger vom „Booster Club" der Staatshauptstadt, der nur zu begierig seine Hilfe bietet. Flugblätter, welche zu der epochemachenden Versammlung einladen, werden weithin in die Umgegend versandt.

Der große Abend naht. Am Bahnhof wird der große Zungendrescher und Organisations-Meister sammt Gefolge vom Ortsausschuß mit Blechmusik empfangen und nach dem Rathhause geleitet. Man sieht es schon seinen Blicken an, daß er eine „magnetische Persönlichkeit", und daß er gewohnt ist, zu kommen, zu sehen und zu siegen.

Dem Publikum vorgestellt, läßt er seine Blicke wie hypnotisirend über die ganze Prominenz schweifen und hebt mit mächtiger Stimme an: „Zu meinem Feldzuge gehört Geld und nochmals Geld und abermals Geld. Das Erste, was wir thun müssen, ist, ein Comite einzusetzen, welches die Thüren hütet und darauf sieht, daß Keiner während der Versammlung fortgeht, ohne zur unserer Kriegskasse beigesteuert zu haben."

Großes Gelächter; aber der Ausschuß wird ernannt und tritt feierlich sein Amt an.

Und nun legt der Zauberredner erst recht los, schildert in glühenden Farben, was benachbarte Orte schon gethan, und stachelt den lokalpatriotischen Stolz auf's Höchste auf. „Alles, was wir für die Heranziehung neuer Siedler und Unternehmungen ausgeben," ruft er mit gehobener Stimme aus, „ist angelegtes Geld, das die höchsten Zinsen trägt. Ich verstehe, daß Ihre Bank hier Hunderttausende von Einlagen hat, und ich bin sicher, daß sie sich mit Vergnügen an die Spitze unserer Subscriptionsliste mit $50 pro Monat stellen wird."

Der Bankier hatte allerhöchstens $25 zeichnen wollen. Aber in der bedeutsamen Stille des Publikums erhebt er sich und ruft wie elektrisirt: „Gut, schreiben Sie mich mit fünfzig an!"

Im Hotel.

„Hurrah!" schreit der Redner, klatscht kräftig in die Hände, und die ganze Versammlung klatscht nach. Lawinenartig schwillt die Begeisterung an, die Taschen öffnend. Gebrandschatzte helfen Andere brandschatzen.

Der Bankier, der sich noch nicht wieder gesetzt hat, regt mit einem Augenzwinkern an, daß die neue, eben erst gegründete Bank dasselbe zeichne, und der hervorragendste Kaufmann dito. „Natürlich werden sie nicht zurückbleiben," donnert der Redner, der Beifall wird erst recht wüthend, und den Betreffenden bleibt nichts übrig, als in den Apfel zu beißen, wenn sie den Respekt und das Wohlwollen ihrer werthen Mitbürger behalten wollen. Und so werden noch verschiedene „Fünfziger" drangekriegt; dann kommen die „Fünfundzwanziger", und so fort. Schnell genug sind etwa $5000 in der verhältnißmäßig kleinen Versammlung aufgebracht.

Solche Auftritte ließen sich noch zu Hunderten schildern. Diese großzügige „Booster"-Bewegung begann vor etwa sechs Jahren und hat, wenn nicht alle Anzeichen trügen, ihr Haupt-Wachsthum noch vor sich. Man möchte fast sagen, daß sie einen sozialistischen Charakter trägt; wenigstens wird sie nach dem Grundsatz „Einer für Alle, und Alle für Einen" geführt, und sie hat die örtlichen Eifersüchteleien, die früher so groß waren, fast ganz verschlungen in einem großen, wenn auch vielgestaltigen Gedanken.

Schon beeinflußt diese Bewegung die nationale Politik stark. Sie hat alle großen westlichen Ausstellungen während der letzten Jahre angeregt und gefördert; sie sucht Nationalconventionen jeder Art für den Westen zu sichern; sie hat auch nicht wenig mit der glorreich schnellen Erholung San Francisco's von der Erdbeben- und Feuerkatastrophe zu thun gehabt; sie arrangirt alle möglichen Festlichkeiten und gegenseitige Besuche, wobei sich auch die echt westliche Gastfreundlichkeit im glänzendsten Lichte zeigt.

Diese Buhmer wirken mit allen anderen Verbesserungs-Organisationen, Frauen-Clubs, Bewegungen für gute Landstraßen und, soweit thunlich, auch mit den Eisenbahn-Gesellschaften zusammen; sie geniren sich aber auch nicht, die letzteren in Gebühren-Streitfällen vereint mit aller Macht zu bekämpfen. Bei den Bewillkommnungen der weltreisenden amerikanischen Flotte haben sie nicht minder ihre Hand im Spiele gehabt, als bei den Empfängen der japanischen Handelskammer-Vertretern. Sie erwarten noch in mancher anderen Beziehung ihr Wirken nach dem Orient hinüber ausdehnen zu können.

Alles in Allem, ist diese Bewegung zu einem bedeutsamen Cultur-Faktor geworden und hat ein mächtiges Band um den Pacific-Westen geschlungen und eine Interessen-Gemeinschaft geweckt, wie kein anderer Landestheil sie aufzuweisen hat!

Der „Saskatchewan Courier" ist up-to-date,
Sagt ein Herr, der es versteht,
Er liest sie gern, du siehst es hier,
Weil er drin steht das „Ad."
Vom guten
Regina Bier
Bestellungen werden prompt ausgeführt nach allen Teilen der Provinz.
Regina Brewing Company, Ltd.
Regina-Tel. 541 Post-Box 1083

Vons Hotel
Adolf Ehmann, Eigenthümer
Reginas größtes deutsches Hotel
Deutsche Bedienung. Deutsche Küche
Gute Zimmer. Zimmer-Telephon.
Dampfheizung. Elektrisches Licht.
Heißes und kaltes Wasser.
Ecke 10. Avenue und Osler Straße am Marktplatz. Regina, Sask.

Gehen Sie zur
Regina Wholesale Liquor Co.
auf der Scarth-Straße
für das berühmte Calgary Lager Bier. Nur $3.00 jetzt für ½ Faß bei Abnahme von zwei oder mehr Fässern. Immer ein volles Lager in Weinen, Liqueuren. Postbestellungen sorgfältig ausgeführt.
Machen Sie einen Versuch.
Regina Wholesale Liquor Co., Ltd.
G. Tomlinson, Manager.

Deutsches Restaurant
Billige Schlafstellen
Gute Küche.
Mathias Brunner,
10. Avenue. Nargang Block

Deutsches Barbiergeschäft.
Michael Amon's Barbierstube
Victoria Hotel Regina
Neu eingerichtet. Billige und gute Bedienung.
Rasieren und Haarschneiden 30c.

F. Sack & Co., Ltd.
Granit- und Marmor-Werke.
Regina, 1763 Hamilton Str.
Alle Granit-, Marmor- und Steinarbeiten.
Grabsteine mit deutscher und englischer Schrift.
Man schreibe in Deutsch an uns.

Speers Leichenbestatter
Phone 219 1761 Hamilton Str
Billigste Bedienung in Regina.

Aenderungen des C. P. R. Fahrplans

Vom 1. November ab gilt folgender C. P. R. Fahrplan für Regina:

Arcola Linie

(Täglich, mit Ausnahme Sonntags.)
No. 10 fährt ab 7.25 Vormittags.
No. 9 kommt an 22.40 (10.40 Abds.)

Weyburn-Stoughton Linie

(Täglich, mit Ausnahme Sonntags.)
No. 203 kommt an 13.[illegible] (1.35 Nachmittags). — No. 204 fährt ab 15.30 (3.30 Nachmittags).

Hauptlinie

No. 97 kommt an täglich 10.30, fährt ab nach Westen 10.35.
No. 96 kommt an täglich 17.35 (5.35 Nachmittags), fährt ab nach Osten 17.40 (5.40 Nachm.)
No. 1 kommt an täglich 1.00 Mitternacht, fährt sofort wieder ab.
No. 2 kommt an täglich 6.00 Morgens, fährt ab 6.05.

Moose Jaw Lokalzug

(Täglich, mit Ausnahme Sonntags.)
No. 12 kommt an 7.10 Morgens, — fährt ab 7.15.
No. 11 kommt an 19.50 (7.50 Abds.) fährt ab 20.00 (8 Uhr Abends.)

Für die Soo Linie sind keine Aenderungen des Fahrplans vorgenommen.

Bestimmungen des Jagdgesetzes

Das Jagdgesetz ist in verschiedener Hinsicht abgeändert worden und halten wir es für angebracht, unseren Lesern die Hauptbestimmungen des abgeänderten Jagdgesetzes in kurzem mitzuteilen. Auch weisen wir unsere Leser darauf hin, daß sie das Jagdgesetz in deutscher Sprache vom Department of Agriculture, Regina, zu schicken und darin (das kann in Deutsch geschehen, wenn jemand nicht Englisch schreiben kann) um ein Exemplar des Wildgesetzes (Game Ordinance" zu bitten.

Wer auf die Jagd gehen will, muß sich einen Jagdschein, der einen Dollar kostet, lösen. Diesen Schein kann man von den Ausstellern der Heiratslizenzen erhalten. Wer ohne einen Jagdschein jagen geht, kann bestraft werden.

Enten, Gänse, Schwäne, Ralle, Wasserhühner, Regenpfeifer, Schnepfen und Brachvögel vom 1. September bis zum 31. Dezember.

Niemand darf mehr als 2 männliche Hirsche, Moose und Elchs in einer Saison schießen. Es ist nicht erlaubt, mehr als 10 Rebhühner, Prärie- oder Waldhühner an einem Tag zu schießen. In einer Saison darf niemand mehr als 100 Hühner schießen.

Kraniche vom 1. August bis zum 31. Dezember.

Mink, Fischotter und Marder vom 1. November bis zum 31. März.

Otter vom 1. November bis zum 30. April.

Moschusratte vom 1. November bis zum 14. Mai.

Biber dürfen ohne Erlaubnis des Ministers (der Landwirtschaft) nicht vor dem 31. Dezember 1915 geschossen oder gefangen werden.

Es ist **gesetzlich verboten**, weibliche Hirsche irgend welcher Art wie auch Junge zu schießen. Ferner darf man nicht am Sonntag schießen. Wenn man auf dem Grundstück eines andern jagen will, muß man die Erlaubnis dazu einholen. Auch darf man während der Nacht nicht auf Wild jagen, d. h. von einer Stunde nach Sonnenuntergang bis eine Stunde vor Sonnenaufgang. Verboten ist es auch, durch Gift, Narkotika, Nachtlichter, Fallen, Schlingen, Federn, automatische Maschinengewehre usw. Wild zu vernichten. Niemand anders als der Schütze darf Präriehühner und Rebhühner zum Verkauf anbieten.