Fuer unsere Farmer

Zum Schlachtfest auf der Farm

Wie man gute deutsche Würste macht.

Bratwurst.—Recht fettes Schweinefleisch wird zweimal durch die Maschine gedreht, dann nicht zu scharf gesalzen. Dazu kommt etwas gestoßener Kümmel, gestoßener Pfeffer, 1 Prise englisch Gewürz — sehr wenig, wer es nicht liebt, läßt's fort —, 2 Zwiebeln. Auf 8—10 Pfund gießt man reichlich 2 Quart kaltes Wasser zu, wodurch die Würste äußerst saftig werden. Diese ziemlich weiche Masse wird in enge Schweinedärme gestopft, doch reichlich lose, und zusammengebunden, damit der Saft nicht abläuft.

Saucischen werden von derselben Masse gemacht, nur ohne Kümmel und mit etwas mehr Zwiebeln oder auch Knoblauch und Salbei und Gewürz, 48 Stunden geräuchert, beim Gebrauch 20 Minuten lang auf gelindem Feuer in kochend heißes Wasser gelegt.

Bologna-Wurst. — Man mahlt 10 Pfund frisches, mageres Rindfleisch, 2½ Pfund fettes Schweinefleisch sehr fein miteinander mit 1 Pfund Schalotten oder feinen Zwiebeln oder auch der Hälfte des Gewichts in Knoblauch; das Mehr oder Weniger hat sich nach dem Geschmack zu richten. Man tut ¼ Unze Nelkenpfeffer, ebensoviel Muskatblüte, 2½ Unzen 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 Därme gestopft, 1—3 Tage in schwache Pökel gelegt, an der Luft oder in der Nähe des Ofens abgetrocknet und 10 Tage vorsichtig geräuchert. Man bewahrt die Wurst an einem kühlen, trockenen Ort auf.

Mettwurst in kleiner Menge. — Man nimmt 5 Pfund feines Mettfleisch, 2 Pfund Fliesenfett, 5 Unzen Salz, ½ Unze Salpeter, ½ Unze weißen Pfeffer, 1 Eßlöffel Zucker. Nur im Falle, wenn das Mettfleisch mager ist, nimmt man das angegebene Quantum Fett.

Man kann alle die hier angegebenen Rezepte, falls das Fleisch trocken ist, mit kaltem Wasser oder auch mit frischem Blut durchkneten. Wählt man das letztere, so erhält man eine Wurst von wunderschöner tiefroter Farbe, die weich und saftig bleibt.

Cervelatwurst. — Zutaten: Ein Schulterstück, Rückenstücke und Luftspeck. Gewürze: Ganzen und gestoßenen weißen Pfeffer, Salz, etwas Zucker und Konservensalz, welches die Wurst dauernd weich und von schöner roter Farbe erhält. Zu 20 Pfund magerem Fleisch 5 Pfund Speck, das Fleisch wird drei bis vier Mal durch die Maschine getrieben, der Speck zweimal, dazu 5 Unzen Konservensalz, 1 Unze Salpeter, 1 Unze Zucker, 1 Unze ganzen weißen Pfeffer und ebenso viel gestoßenen, Kochsalz nach Geschmack. Das Fleisch muß recht lange mit den Gewürzen und dem Salz untereinander gearbeitet und dann in vorgerichtete Rinds- oder Schweinsdärme mittelst Stopfmaschinen gefüllt werden. Die Würste werden dann 3—4 Tage an einem warmen Ofen aufgehangen und geräuchert.

Zur **Salamiwurst** werden 8 Pfd. Schweinefleisch aus der Keule und 4 Pfund saftiges Rindfleisch gehäutet und nachdem die Sehnen herausgeputzt sind, sehr fein gehackt. Dann wird das Fleisch in ein Tuch gebunden und an Haken gehängt, so daß der Saft ablaufen kann. Am folgenden Tage mischt man 3 Pfund feinwürfelig geschnittenen Speck und eine kleine mit Salz verriebene Knoblauchzehe mit dem Fleisch, würzt es mit 5 Unzen Salz und 2 Unzen gestoßenem Pfeffer. Nachdem man die Masse tüchtig durchgearbeitet hat, stopft man sie in weite Rindsdärme, wobei man hin und wieder den Darm mit einer Nadel durchsticht, damit die Luft entweichen kann. Die Würste werden mit Bindfaden umwickelt und 7 bis 10 Tage in Rauch gehängt.

Bockwurst. — Man nehme Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, mahle das Fleisch alles recht fein durch, gibt auf 1 Pfund Fleisch 12 Gramm Salz, ungefähr ½ Gramm Paprika (eine Messerspitze), reibt die Masse mit Wasser tüchtig ab und knetet dann noch einige feingeschnittene und mit kochendem Wasser angebrühte Speckwürfel durch. Dann füllt man die Masse in enge Hammeldärme und dreht sie paarweise ab, räuchert sie in warmem Rauch und brüht sie in kochendem Wasser nach.

Halberstädter Würstchen. Schlachtwarmes Rindfleisch wird grob gemahlen, leicht gesalzen und gut durchgemengt und bleibt stehen bis zum andern Tag, dann nochmals fein gemahlen und tüchtig mit Wasser ausgerieben. Dann setzt man 20 Prozent ganz fein gemahlenes Schweinefleisch hinzu. Die Masse wird dann mit weißem Pfeffer und dem noch fehlenden Salz vermengt und in Hammeldärme gefüllt, zu Würstchen abgedreht und im Schnellrauch 20 bis 30 Minuten hellbraun geräuchert.

Grützwurst oder „Klipp" ohne Därme. — Zu diesem wohlschmeckenden Gericht kann man alle die kleinen Abfälle des Rind- sowie des Schweinefleisches praktisch verwerten. Man sollte etwa zwei Drittel Rindfleisch rechnen. Das Fleisch muß fast zerkocht sein und von allen Knochen abfallen, dann wird es gehackt oder nur grob gemahlen. In die Brühe tut man sehr reichlich Salz — so daß man meint, man habe es versalzen, und auch so viel Pfeffer, etwas Paprika, Zwiebeln, gerieben oder fein gemahlen, und, wenn man es gern ißt, etwas Wurstkraut. In die Brühe rührt man Hafergrütze — „Steel Cut Oats" —, so daß es einen dünnflüssigen Brei gibt, und läßt die Grütze in der Brühe fest zugedeckt wenigstens 4 Stunden hinten auf dem Ofen ziehen. Nach Ablauf dieser Zeit sollte die Masse ein steifer Brei sein; man rührt das Fleisch hinein, mengt alles gut durch und gibt das Gericht in eine tiefe Schüssel oder in einen Steintopf. Nach dem Erkalten wird es in Scheiben geschnitten und in Schmalz hellbraun gebraten und heiß gegessen. Will man es längere Zeit aufbewahren, so gieße man eine dichte Schicht Fett oben auf und bewahre den Topf an einem kühlen Ort auf. Hält sich wenigstens zwei Wochen süß. Viele Familien essen dies Gericht gern, wenn reichlich Rosinen oder Korinthen damit gekocht werden. Auch kann man sich, wenn das Gericht gebraten ist, Zucker darüber streuen.

(Fortsetzung folgt.)

Nach dem Rasieren.
Minard's mit Süßöl vermischt macht eine kühlende, lindernde Mischung.
Heilt kleine Schnitte die beim rasieren verursacht werden.

Katarrh
Wärme und atme Minard's ein. Ausgezeichnet für Erkältungen im Kopfe, Hals und Brust.

MINARD'S "KING OF PAIN" LINIMENT

Scharräume.

Scharräume, deren Boden während der kalten Jahreszeit mit einer mehrzölligen Strohschicht, Laub oder sonst einem Schutz gewährenden Material gegen die aus dem Erdreich aufsteigende Kälte zu bedecken ist, sind für den Geflügelstall keineswegs ein Luxus, sondern eine zwingende Notwendigkeit. Die ihrer Freiheit oft auf viele Monate beraubten Tiere benötigen, das dürfte ohne weiteres einleuchten, neben dem gewöhnlichen Aufenthaltsraum noch eine besondere Abteilung, in der sie sich tummeln und das ihnen gereichte Futter durch Scharren sich zugänglich machen können. Untätige, den ganzen lieben Tag auf den Sitzstangen oder am Boden herumhockende Tiere sind fast ausnahmslos schlechte Legerinnen. Man beschäftige sie also, indem man sie zwingt, das in die Einstreu sich sozusagen durch Arbeit, d. h. durch Kratzen und Scharren, erst zu verdienen. Ein solcher Scharraum läßt sich auf jeder Farm ohne nennenswerte Kosten mit Leichtigkeit herstellen, wo alte Bretter, eine Anzahl Futter- oder Mehlsäcke, zur Not genügen sogar etliche Posten, die, um den erwünschten Raum zu schaffen, in einer Entfernung von 12 bis 16 Fuß vor dem Geflügelstall, am besten auf der Südseite, zu errichten sind. An dieses nagelt man, die Zwischenräume ausfüllend, teils alte Bretter, teils Burlap oder Leinwand, ohne Fenster einzusetzen. Ein Dach darüber, von einfachster Konstruktion und billigstem Material, wenn nur haltbar und zweckentsprechend, bilden die gesamte Ausstattung. Selbst einige Extraausgaben wären kein weggeworfenes Geld, denn lohnender Ersatz dafür dürfte bald die fleißigere Legetätigkeit der Hennen bieten.

Etwas neues!

OLD CHUM
FINE CUT TOBACCO

Feingeschnittener „Old Chum" Tabak

Jetzt können Sie den wundervollen Old Chum Tabak, den Sie schon jahrelang gekannt haben, feingeschnitten erhalten, um damit Ihre eigenen Zigaretten zu machen.

Freies Riz La Croix — Riz La Croix — das beste Zigarettenpapier der Welt, ist mit eingepackt mit diesem Tabak.

Heben Sie die „Pokerhände" auf, die in diesem wundervollen Tabak verpackt sind, und tauschen Sie dieselben ein für wertvolle Geschenke.

Rost schadet dem Fang in keiner Weise, darum braucht man deswegen kein Eisen blankzuputzen.

Kreddig, Vegreville, Alta.
(Alleinvertreter der Raubzeugfallenfabrik E. Grell & Co., Haynau in Schlesien, Germany.)

Wörtlich genommen

Ein Schmuggler, der den Beamten einer Zollbehörde nicht persönlich bekannt war, hielt sich in einem Hause auf, in dem er verschiedene Waren untergebracht hatte, die er bei passender Gelegenheit über die Grenze zu bringen hoffte. Eines Morgens in aller Frühe hörte Franz Mettenleiter, im Bett liegend, verdächtige Geräusche, horchte gespannt und merkte bald, daß dieser unerwünschte Besuch ihm zu gelten schien. Auf kurzes Pochen an der Tür rief er: „Herein!" Zwei Zollbeamte fragten: „Wohnt hier ein gewisser Franz Mettenleiter?" Ohne aus der Fassung zu geraten, sagte der Ueberraschte: „Jawohl! Aber er ist ausgezogen!" Als die Beamten das Zimmer verlassen hatten, sprang der Schmuggler aus dem Bett, zog sich eiligst an und schaffte die verdächtigen Waren auf die Seite. Inzwischen hatten sich die Zollbeamten beim Hausbesitzer nach dem verdächtigen Mettenleiter erkundigt und zum größten Erstaunen erfahren, daß sie eben bei ihm gewesen wären und mit ihm gesprochen hätten. Entrüstet gingen sie abermals in das Zimmer, und einer herrschte ihn an: „Sie haben gelogen! Wie können Sie behaupten, Sie seien ausgezogen?" Gefaßt erwiderte der gemütliche Schmuggler; „Sie haben doch gesehen, daß ich ausgezogen im Bette lag. Ich wollte Sie nur nicht so empfangen und wollte mich vorher ankleiden." Diesmal mußten die Beamten erfolglos abziehen, denn der Schelm hatte die Waren gut versteckt.

Der Freibrief

Der Dichter Alex. Dumas wurde von der französischen Republik feierlich in die Ehrenlegion aufgenommen. Beim Bankett saß er neben dem Präsidenten, und der wollte ihm noch eine besondere Gnade antun.

„Mein teurer Meister", begann der Staatsmann, „Ehrenlegion ist ja ganz schön, aber für Ihre Verdienste um die französische Literatur doch ein bißchen wenig. Kann ich nicht noch was besonderes für Sie tun?"

„Aber sicher!" wußte Dumas gleiche Antwort. „Wenn ich jemals zum Tode verurteilt werden sollte — wollen Sie mir versprechen, mich dann auf alle Fälle zu begnadigen?"

Der Gewaltige über Leben und Tod war gern damit einverstanden, und seitdem prahlte Dumas überall herum: „Wenn ich will, kann ich euch alle abmurksen! Mir kann nichts passieren; nehmt euch ja in Acht vor mir!"

— Haben Sie eine „Courier"-Rechnung erhalten? Lassen Sie dieselbe, bitte, nicht unbeachtet, sondern helfen Sie durch baldige Bezahlung des Lesegeldes zur Stärkung Ihrer deutschen Zeitung mit!

Kinder nehmen zu durch diese einfache Methode.

Die Aerzte behaupten, daß das Ansammeln säurender Stoffe im Verdauungskanal gewöhnlich die Ursache des Nichtzunehmens an Gewicht bilden. Der beste Beweis, und das ist wahr, ist der schnelle Weg, schwache, unruhige und abgemagerte Kinder zu verbessern, wenn man den Magen und Unterleib reinigt und sie wieder in Ordnung bringt mit einigen Dosen des reinkräuterischen, wohlschmeckenden Fletchers Castoria. Dieses milde, harmlose Präparat ist des Arztes erster Gedanke, wenn das Baby Linderung haben muß von Kolik, Zahnen, Verstopfung, Durchfall, Erkältung usw. Seid aber sicher, daß Ihr echtes Castoria erhaltet. Das echte Castoria erkennt man an der Fletchers Unterschrift.

Etwas vom Trappen

Das Entwittern der Eisen.

Wenn wir bedenken, wie fein die Nase eines Polizeihundes ist, der im Stande ist, Verbrecherspuren, die oftmals älter als 12 Stunden sind viele Meilen weit genau zu verfolgen, so können wir uns leicht ein Bild davon machen, wie fein die Nase des Fuchses oder Wolfes sein muß. Diese Tiere sind sehr viel auf den Geruchsinn angewiesen, und daher ist die Nase viel feiner und besser ausgebildet, als alle anderen Sinne. Sie können Gerüche unterscheiden die für uns Menschen unmöglich sind, festzustellen. Auch sagt das Instinkt der Tiere, was gut und schlecht ist, was sie meiden sollen und was ihnen gut tut. Somit brauchen wir uns nicht wundern, wenn wir beobachten daß z. B. der Coyote dicht am Fangplatz gewesen war, um dann plötzlich mit langen Sprüngen davonzulaufen, obgleich wir Menschen da nichts Verdächtiges feststellen können. Unsaubere Eisen sind zum größten Teil die Ursache in solchen Fällen.

Wir müssen uns beim Trappen zum Grundsatz machen, daß die Eisen sauber sind und nach nichts riechen dürfen. Das ist die Vorbedingung, um erfolgreich zu sein. Daher soll man alle Eisen und besonders fabrikneue stets entwittern, bevor man sie stellt und soll sie auch möglichst jedesmal nach einem Fang abwaschen.

Wie macht man nun dieses Entwittern? Es gibt da verschiedene Methoden. Allgemein legt man die Eisen für einige Tage in's Wasser (bei laufendem Wasser etwas kürzer), bürstet und spült sie zum Schluß ab. Wer es eilig hat und will die Eisen in kürzester Zeit zum Fangplatz bringen, nimmt heißes Wasser in einen Eimer und tut dazu 1/3 Holzasche. In dieser Lösung wasche und bürste man die Eisen gut und spüle sie dann. Wer seine Eisen auf Pferdedunghaufen stellt, tut am besten, er vergräbt sie 1—3 Tage in frischem Pferdedung und wäscht sie nur leicht ab.

So behandelte Eisen verlieren den ihnen anhaftenden Geruch irgendwelcher Art, und es ist nur noch darauf zu achten, sie in demselben Zustand zu halten, bis sie gelegt sind. Also sauber damit umgehen! Sehr von Vorteil ist es, wenn zur Arbeit des Stellens verwitterte Handschuhe anzieht oder vielleicht die Hände mit Pferdedung abreibt. Nach der Arbeit kann man sich ja die Hände wieder waschen. Der Geruch des Pferdedunges ist dem Tier vertraut, er ist stark und übernimmt andere schlechte Gerüche.

Sollte es vorkommen, daß Teile des Eisens angerostet sind, so tue man die festgerosteten Teile in Wasser und bewege sie hin und her. In einigen Sekunden spült das Wasser beim Hin- und Herdrehen den Rost heraus und der betreffende Teil wird sich ganz leicht bewegen lassen.

Das beste
Weihnachtsgeschenk

Besser als irgend etwas anderes das zu Weihnachten geschenkt werden kann, ist eine Photographie.

Senden Sie Ihre Photographien, ehe die Post mit anderen Weihnachtspaketen überhäuft ist.

Sie zahlen nicht mehr für unsere Photographien.

ROSSIE'S STUDIO
A.R.P.S. 1731 Scarth St., Regina F.A.A.P.

Fühlen Sie sich (so?)

schwach, heruntergekommen, elend — ohne Ehrgeiz? Sind Sie kränklich, leidend, nervös, dünn, heruntergekommen, ruhelos zur Nachtzeit? Stehen Sie morgens müde und schlaff auf? Ist Ihr Appetit schwach, die Verdauung schlecht, die Leber träge? Leiden Sie an Gereiztheit der Blase und der Nieren, sodaß Sie oft des Nachts aufstehen müssen? Haben Sie Gase und Aufgedrehtheit im Magen und Darm? Wenn Sie an irgendwelchen von diesen Krankheiten leiden, dann sollten Sie

Nuga-Tone nehmen und sich (so) fühlen

Nuga-Tone reinigt das System von elend- und krankmachenden Abfallstoffen. Es vertreibt Nieren- und Blasen-Gereiztheit, verhindert das Aufstehen zur Nachtzeit, stärkt die Organe der Verdauung, verbessert den Appetit und überkommt Magenleiden. Nuga-Tone belebt eine träge Leber, beruhigt und stärkt die Nerven, bringt ruhevollen Schlaf, vergrößert Stärke und Lebenskraft und gibt dem Leben eine ganz neue Bedeutung.

Nuga-Tone baut rotes, gesundheitgebendes Blut, stärkere, stetigere Nerven, größere Muskel- und Lebenskraft — kräftigere Männer und Frauen. Nuga-Tone hat wunderbare Arbeit geleistet seit 40 Jahren und hat Gesundheit und Glück zu Millionen von Menschen in allen Teilen der Welt gebracht. Nuga-Tone ist von besonderem Wert für Jung und Alt, welchen Muskel- und Nerven-Kraft und Lebensenergie mangelt.

Verstopfung Nuga-Tone reinigt den Darm und überkommt Verstopfung, wodurch es Kopfschmerzen, Schwindelgefühl, belegte Zunge, schlechten Geschmack im Munde, Blässität und ähnliche Leiden behebt.

Nuga-Tone wird von allen Medizinhändlern verkauft. Kaufen Sie sich heute eine Flasche und Sie werden erfreut sein über die schönen Erfolge, die Sie damit haben werden.