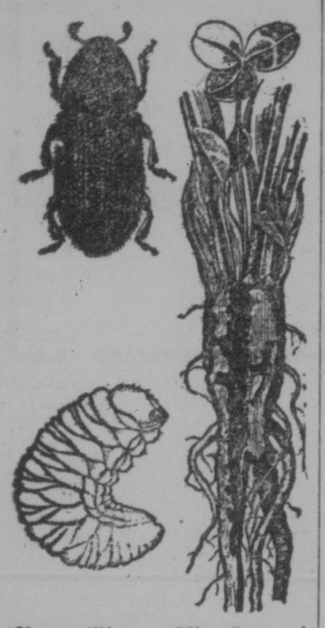
Für unsere Farmer

Vom Kleebau.

Der Klee, namentlich der Rotklee, ist eine Kalkpflanze, d. h. er gedeiht am besten in einem Boden mit einem guten Kalkgehalt und von etwas bindiger Beschaffenheit, in der Regel läßt er sich aber mit Erfolg in jedem Boden bauen, in dem Mais erfolgreich wächst. Für den Rotklee ist ferner noch ein möglichst tiefgründiger Boden erwünscht, das heißt ein Untergrund, in den die Wurzeln ohne Schwierigkeit eindringen können, in welchem Falle sie wohl an 5 bis 6 Fuß tief hinuntergehen. Der Klee gehört zur Familie der Leguminosenpflanzen, die unter entsprechenden Umständen imstande sind, sich den Luftstickstoff als Nahrung anzueignen, und er wird deshalb auch in Boden gut wachsen, der verhältnismäßig arm an Stickstoffnahrung ist, so lange der Vorrat daran nur groß genug ist, um die jungen Pflanzen damit zu versorgen, bis sie kräftig genug sind, die Bakterienknöllchen an ihren Wurzeln zu entwickeln, die die Aufnahme des Luftstickstoffs vermitteln. Wo im Boden der Kalkgehalt fehlt, muß dieser für den erfolgreichen Kleebau unbedingt nötige Mineralstoff durch Kalkung zugeführt werden.



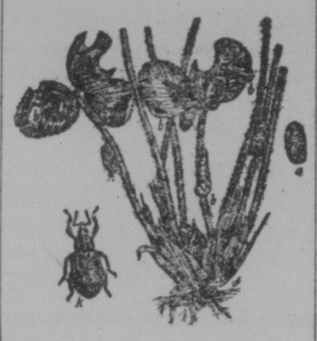
Kleewurzelkäfer. — Käfer, Larve und Kleewurzel, die zerstörende Arbeit der Larve zeigend.

Nun hört man aber aus verschiedenen Gegenden des Landes in den letzten Jahren immer häufiger die Klage, daß der Rotklee nicht mehr gedeihen will, wenigstens nicht mehr so gut wie früher und daß auch namentlich die Ansaat nicht vorwärts will, die jungen Kleepflanzen absterben und eingehen. Man spricht dann in dieser Beziehung von Kleekrankheit oder „Kleemüdigkeit" des Bodens, ist sich aber nicht recht klar über den Zustand, der damit bezeichnet wird, und es scheint, daß sehr verschiedene Ursachen der Kleefehlschläge damit ihre Bezeichnung finden.

Wo der Klee in diesem Lande nicht mehr so wachsen will wie früher, zeigen die Beobachtungen, daß nur in den wenigsten Fällen ein ganz bestimmter Grund dafür vorliegt, meistens ist es ein Zusammentreffen verschiedener Ursachen, die die Mißerfolge mit dem Klee herbeiführen, einesteils zu suchen in dem Mangel an den nötigen Nährstoffen und andererseits in der fehlerhaften Beschaffenheit des Bodens. Nur in einzelnen Fällen hat man festgestellt, daß tierische Feinde oder Krankheit den Kleebau so ungünstig beeinflussen, daß er sich nicht mehr lohnt. So herrscht in einigen Gegenden die Schwarzfleckenkrankheit oder Anthraknose, eine Art Brand, die vielfach den Kleebau unmöglich macht, und in anderen sind manchmal die Kleewurzelälchen (Nematoden) so zahlreich vorhanden, daß sie die jungen Kleepflanzen vernichten. Gefährliche Schädlinge des Klees sind der hier dargestellte Kleewurzelkäfer, dessen Larve, wie die Abbildung zeigt, ihre zerstörende Arbeit in der Wurzel der Pflanze ausübt, sowie der Kleeblattkäfer, der den oberen Teil des Klees angreift.

Im Staate Illinois wurde festgestellt, daß der Hauptgrund der Mißerfolge mit dem Rotklee in der Armut des Bodens an Kalk und Phosphorsäure besteht, oft in Verbindung mit mangelhaftem Wasserabfluß. Auch in vielen anderen Gegenden ist der Grund in dem Fehlen von Kalk im Boden zu suchen; die geringe, von Natur im Boden vorhanden gewesene Menge Kalk ist längst aufgebraucht und Ersatz ist nie geleistet worden.

Als einen der ersten Gründe für das Fehlschlagen der Kleeansaat wird man in sehr vielen Fällen auch die Humusarmut des Bodens annehmen müssen. Durch den Fruchtanbau wird dem Boden fortwährend Humus entzogen und für genügenden Ersatz durch Stallmist oder andere Pflanzenstoffe wird gewöhnlich nicht gesorgt und so wird der Humusgehalt immer geringer. Diese Entziehung von Humus macht den Boden immer unfähiger, das Wasser zu halten und der Trockenheit zu widerstehen; die jungen Kleepflanzen können unter solchen Umständen nur langsam und schwächlich wachsen und kommen dadurch gegen irgend welche feindlichen Einflüsse, die auf sie einwirken, in Nachteil. Der Mangel an Humus hindert die Kleepflanzen nicht nur an einem besseren Wachstu, sondern der Boden wird in seiner Oberfläche auch hörter und wasserärmer, sobald die Deckfrucht abgeräumt ist und Wind und Sonne ungehinderter einwirken können; die schwächlichen Pflanzen sind in keiner Verfassung, die plötzliche Abräumung der Deckfrucht gut zu überstehen, unterliegen und gehen ein, wenn nicht zufällig feuchtes Wetter herrscht.



Kleeblattkäfer — (a) Ei, (b) fressende Larven, (f) Puppe, (k) Käfer.

Es ist sehr wahrscheinlich, daß es „kleekranke" Böden, solche, die mit einer den Kleepflanzen verhängnisvoll werdenden Pilzkrankheit verseucht sind, nur vereinzelt und in sehr geringem Maßstabe im Lande gibt meistens wird die sogenannte „Kleemüdigkeit" sich beseitigen lassen, wenn der Boden genügend mit Kalk, Stallmist oder anderen humusbildenden Sachen (Stroh, Gründüngung) versorgt wird und man den Klee nicht zu oft und schnell hintereinander bringt, in welchem Falle auch die Phosphorsäure zu stark in Anspruch genommen wird und Kleeschädlinge sich mehr einnisten können. Man spricht von einer Bereicherung des Bodens durch den Klee in dem Sinne, daß er Stickstoffnahrung aus der Luft holt, mehr wie er selber verbraucht, und den Ueberschuß in seinen Wurzeln im Boden ablagert, seine kräftigen Wurzeln gehen tief in den Untergrund und verbessern dadurch den Boden auch in physikalischer Beziehung, holen sich dabei auch etwas Kali- und Phosphornahrung aus dem Untergrund, so lange diese in aufnehmbarer Form vorhanden ist und ausreicht, aber sobald diese mineralische Nahrung mangelt, will der Klee trotz allem nicht mehr so wachsen, und er verliert die Fähigkeit, vom Luftstickstoff zu zehren in dem Maße, wie ihm die Kalk-, Kali- und Phosphornahrung im Boden knapp wird und namentlich die letztere. Die mineralischen Nährstoffe müssen auch für den Klee durch Düngung in den Boden geschafft werden; je reichlicher ihm mit diesen der Tisch gedeckt ist, um so fleißiger wird er den Luftstickstoff einsammeln, kann kräftig wachsen und dem Lande in jeder Beziehung zum Nutzen werden. Es ergibt sich hieraus, daß es sich bei den meisten der als „kleemüde" oder „kleekrank" betrachteten Ländereien nur um das Fehlen eines oder mehrerer notwendiger Bodenbestandteile handelt, um einen erfolgreichen Stand und Anbau des Klees zu ermöglichen. Bei dem Mißlingen der Kleeansaat im Frühjahr unter Deckfrucht trägt jedenfalls der große Humusmangel im Boden die Hauptschuld. Die jungen Kleepflanzen müssen ihre Nahrung und die Feuchtigkeit in der Ackerkrume suchen und die humusarme Erde ist nicht imstande, genügend Feuchtigkeit zu halten, da überdies die Getreidefrucht auch davon zu zehren hat; es verspricht mehr Erfolg, den Klee unter solchen Umständen ohne Deckfrucht zu säen, dann aber für Humusvermehrung im Boden zu sorgen.

Macht Geld mit Züchten von **Geflügel**

Rassereiche Zuchthühner, prämiengekrönte Legetrauen und gut befruchtete Eier von 30 bestlohnenden Farben Land u. Wassergeflügel zu niedrigsten Preisen. Großes Prachtfreiland, Illustriertes, lehrreiches Katalog frei.

OAK PARK POULTRY FARM
Dept. 33 Des Moines, Iowa

Samen und Steckzwiebeln.

Zu den mancherlei Gartengewächsen, die erst im zweiten Jahre in Samen schießen, gehört auch unsere gewöhnliche Zwiebel. (Die Schalotte und die Perlzwiebel pflanzen sich durch Teilung fort). Um die natürliche Neigung der Zwiebel gewähren zu lassen, sucht man von der letzten Ernte die größten heraus, bewahrt sie kühl auf und bringt sie Ende Februar bis Anfang März in die Erde. Eine besondere Behandlung ist nicht erforderlich.

Anders ist es bei der Steckzwiebel Immer und immer wieder hört man Stimmen des Unmuts darüber, daß die Steckzwiebeln in Samen schießen. Man bricht zwar die betreffenden Stengel aus, aber dadurch wird der Wert der Zwiebel erheblich gemindert. Das einzige Verhinderungsmittel ist eine besondere Berücksichtigung des natürlichen Samentriebes der Zwiebel respektive seine Beseitigung.

Wenn irgendein Samen warm aufbewahrt wird, so kann er in seiner Keimfähigkeit stark beeinträchtigt werden. Diese Tatsache trifft auch bei der Zwiebel zu. Wenn sie also nicht in Samen schießen soll, tut man sie in einen Beutel und hängt sie bei einer Temperatur bis zu 85 Grad Wärme hinter den Ofen oder an einen anderen gleich warmen Ort Man beginnt mit der Behandlung Ende November bis Anfang Dezember und nimmt die Zwiebel erst Mitte Februar, wenn sie gesteckt werden soll, wieder von dem warmen Ort weg. Der Samenkeim ist verdorrt, und die Zwiebel wird ihre neu eingezogenen Säfte zur Erweiterung ihres im Vorjahre recht mäßig gebliebenen Umfanges verwenden Daß man zur Präparierung der Steckzwiebeln die kleinen und kleinsten wählt, ist wohl selbstverständlich.

Für die Brutzeit.

In vielen Fällen sind die erzielten schlechten Brutresultate nur darauf zurückzuführen, daß die Bruteier zu lange aufbewahrt wurden. Wer von guten Bruteiern wirklich gute Resultate erzielen will, der sorge dafür, daß die Bruteier nicht älter als zwei Wochen sind, wenn sie unter die Henne oder in die Brutmaschine kommen. Nach allgemeiner praktischer Erfahrung erzielt man von Bruteiern, die vor Beginn der Bebrütung schon älter als zwei Wochen sind, nur mehr sehr schlechte Ergebnisse. Aus so alten Bruteiern schlüpfen verhältnismäßig nur mehr wenige Küken, und diese Küken selbst sind dann schwächliche Dinger nur.

Andererseits aber hat die praktische Erfahrung die Geflügelzüchter doch auch gelehrt, daß man die Bruteier nicht zu früh unter die Henne oder in den Brutapparat tun darf. Es ist unter keinen Umständen ratsam, noch am selben Tage, an dem die Eier gelegt wurden, sie auch unter die Henne oder in die Brutmaschine zu geben. Nach zwei bis drei Tagen Lagerung beginnen jedoch die Eier ihre „Fruchtbarkeit" zu verlieren, und sie werden mit jedem Tage ungeeigneter als Bruteier, je länger sie hiernach noch aufbewahrt werden, bis sie schließlich einen Wert als Bruteier überhaupt nicht mehr haben. Deshalb empfiehlt es sich, in kleinen Sätzen die noch recht guten und brauchbaren Bruteier zur Bebrütung zu geben. Das ist jedenfalls entschieden besser als zu warten, bis die Eier so alt geworden sind, daß ihre Fruchtbarkeit mit dem Alter verloren gegangen ist.

Wichtig ist es ferner, daß die Eier während der Aufbewahrung richtig behandelt und gehandhabt werden Um fruchtbar zu bleiben, müssen Bruteier in einem kühlen, trockenen Raume aufbewahrt werden, die Temperatur muß in diesem Raume möglichst um 50 Grad Fahrenheit herum gehalten werden. Dumpfige, feuchte Aufbewahrungsräume dürfen überhaupt für die Aufbewahrung von Bruteiern nicht in Betracht kommen. Die Eier müssen ferner während der Aufbewahrung gegen Staub geschützt und, bei längerer Aufbewahrung als zwei Tage, auch einmal den Tag gewendet werden.

Eine der besten Methoden zur Aufbewahrung von Bruteiern besteht darin, daß man zwei „Sets" oder Sätze von Brettern, auf denen man die Eier in die Brutmaschine tut, zur Hand hat. Man benutzt den einen Satz dieser Lagerbretter für Eier zur Aufbewahrung frischer Eier, während der andere in der Brutmaschine die in Bebrütung befindlichen Eier trägt. Man kann sich leicht ein passendes Gestell machen, in das man diese Bretter mit den Eiern hineinschiebt, ein Gestell, das mit Brettern verkleidet ist, und die Eier gegen Staub daher schützt. Man kann nun sehr leicht Brett für Brett die Einlagen herausziehen und auf jedem Brett die Eier wenden. Sobald die Eier in der Maschine ausgebrütet sind, nimmt man dann die Brettersätze aus dem Gestell und tut sie mitsamt den Eiern in die Brutmaschine, während man auf dem gereinigten Satz Bretter aus der Brutmaschine aufs Neue die frischen Eier zu sammeln beginnt.

Farmers-Heim
141 Henry Ave. und 71 Lily St.
Eine Straße vom C.P.R. Bahnhof südlich, bei der großen Locomotive vorbei. Wir sind auch vom C.N.R. Bahnhof sehr gelegen: man nimmt St. Boniface Car nördlich bis Henry Ave., von da eine Straße östlich.
R. K. Esau
Telephon Main 2543. Winnipeg, Man

Dies ist die praktische Farbe zu gebrauchen

Gewisse wesentliche Qualität in der Farbe ist notwendig, um Ihnen dauernde Zufriedenstellung zu geben, wenn Sie diese Farbe gebrauchen.

Von diesen Qualitäten sind die Dauerhaftigkeit und Dehnungsfähigkeiten der Farbe die wichtigsten. Das Vorhandensein dieser Qualitäten und je nach dem Grade dieser Qualitäten wird der wirkliche Wert ihrer Farbe bestimmt.

B-H "English" FARBE — 70 Prozent Reines Weißes Blei, 30 Prozent Reines Weißes Zink, 100 Prozent Reine Farbe.

Gemacht in fünfzig verschiedenen Schattierungen, vereinigt in sich alle diese Vorzüge in einer solchen Weise, daß keine andere Farbe diesen Grad übertreffen und nur wenige erreichen können.

Sie ist praktisch, weil sie eine größere Fläche bedecken und länger dauert wie andere Farben. Eine billige Farbe gestattet nicht den Gebrauch der besten Ingredienten und ist zuletzt immer die teuerste.

B-H „English" Farbe kostet nur ein wenig mehr als eine billige Mischung, erzeugt aber eine bessere Arbeit und dauert von drei bis vier mal so lange wie andere billigere Farben.

Verkauft von allen erstklassigen Händlern der Provinz.

Unser bevollmächtigter Agent wird Ihnen Farbenkarten und Preisliste gerne zur Verfügung stellen. Oder Sie können an unsere Dienstabteilung direkt schreiben bezüglich Ihrer Mal- und Anstreichpläne.

BRANDRAM-HENDERSON

25 Pfund Rettich—FREI!

Dies ist der wunderbare Sakurijima Rettich, der erst kürzlich von Japan eingeführt wurde. Es ist die größte Rettichart, die erzeugt werden kann und dabei zeichnet sich dieser Riesenrettich durch ein vortreffliches Fleisch aus, wächst in irgendwelchem Boden und in jedem Klima. Wir geben Ihnen ein Paket Samen des Riesenrettich frei mit jeder Bestellung auf unser

Großes Sortiment Gemüsesamen

das 58 der allerbesten langjährig bewährten Gemüsesorten umfaßt; genug, um einen großen Hausgarten einzusäen, garantiert frisch und zuverlässig: Kohl, Gurken, Rote Beete, Salat, Rüben, Radieschen usw., im ganzen 58 der allerbesten, klimaharten und frühzeitigen Samensorten. Wir schicken Ihnen als Einführungsofferte das ganze große Sortiment für nur 50c und fügen ein Paket des wunderbaren Riesenrettich kostenfrei bei.

Wenn Sie dieses Jahr einen

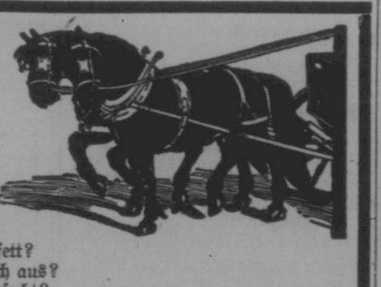
prächtigen Blumengarten

haben wollen, bestellen Sie sich unsere Pracht-Samenkollektion von 340 ausgewählt schönen Sorten für nur 50 Cents. Eine prachtvolle Auswahl der bestbewährten alten Sorten und neue wertvolle Züchtungen. Tatsächlich erhalten Sie 340 Varietäten und wir sind sicher, daß Sie überrascht und hocherfreut sein werden.

Frei! Als Einführungsofferte geben wir Ihnen aber außerdem die **wunderbare japanische Rosensaat:** 2 Monate nach dem Pflanzen die schönsten Rosenblüten! — Wir garantieren Ihnen volle Zufriedenheit. Schicken Sie jetzt 50c und Sie erhalten portofrei das große Blumensaatsortiment und die Rosensaat frei.

HAGEN IMPORT CO.
P. O. Box 111 Dept. S. ST. PAUL, Min.

Bots, Pin (Nadel-) und Spulwürmer



diese gefürchteten Schmarotzer, sind es, die unseren Pferden das Leben oftmals so schwer und sie zur Arbeit untauglich machen. Viele Untugenden, wie Schlagen, Beißen, Trägheit usw., werden ausschließlich durch Würmer bei Pferden herbeigeführt.

Warum werden Pferde trotz guten Futters oft mals nicht fett?
Warum gedeihen Fohlen oft so schlecht und sehen kränklich aus?
Warum wird so oft frühzeitiges Werfen der Fohlen verursacht?

Weil Magen und Eingeweide voll von Würmern stecken, die die Verdauung stören und oftmals dirkt den Tod von wertvollen Tieren herbeiführen.

In allen solchen Fällen haben sich unsere welt berühmten **„Heureka Kapseln** als ein unfehlbares Mittel erwiesen. In jeder Beziehung harmlos, auch für tragende Stuten, bringen sie alle Würmer im Pferdekörper in der kürzesten Zeit zum Vorschein.

Tausende von Farmern und Pferdebesitzern gebrauchen unsere Heureka Wurm Kapseln heute ausschließlich gegen alle Arten von Würmern bei Pferden mit wunderbarem Erfolge. Die Kapseln sind gesetzlich geschützt, und einzig und allein von der unten genannten Firma zum Preise von $2.00 nebst 10 Cents für Porto mit genauen Angaben zum Eingeben zu beziehen.

Bei Abnahme von nur 6 Dutzend tritt der Agentenpreis ein.

Man hüte sich vor Nachahmungen, und achte auf den Namen „Heureka", der gleichzeitig eine Garantie für den Erfolg bietet.

Schickt Euren Auftrag noch heute an:

THE CANADIAN IMPORTING CO.
P.O. Box 124. 1522 11. Ave., Regina, Sask.
Briefe können in Deutsch oder Englisch beantwortet werden.

Für unsere Hausfrau

Tomaten - Geschichtliches.

Flußboot - Matrosen brachten diese Frucht zum ersten nördlichen Anbau.

Heute sind die Tomaten bei uns beinahe etwas so Gewöhnliches und Selbstverständliches, wie die Kartoffeln. Aber es ist nicht zu vergessen, daß die Tomate von Hause aus nur eine tropische Pflanze ist. Sie wurde anfangs der dreißiger Jahre zuerst in unserem Norden eingebürgert, und wahrscheinlich war Indiana der Pionier-Staat für diese Einbürgerung. Der dahingeschiedene Bundessenator David Turpie hat in einem kleinen Buche einige interessante Mitteilungen auch hierüber hinterlassen.

Wie er erzählt, brachten Flachboot-Flußfahrer Indiana's schon früh in den dreißiger Jahren verschiedene südliche Gewächse, nebst Früchten solcher, von der Halbmond-Stadt heim: dieselben bildeten einen Teil ihres Verdienstes. Daraus gingen manche landbauliche Versuche im südlichen Indiana hervor. Einer dieser Flußboot-Matrosen brachte auch etliche Ranken der Tomatenpflanze und gab dieselben seinen Bekannten in der betreffenden Ansiedlung. Die Ranken wurden eingepflanzt und gediehen auch alsbald recht gut; auch Turpie's Eltern hatten eine oder zwei solcher Pflanzen im Garten. Indes wurden dieselben zunächst nur als Schmuck des Gartens gewürdigt hauptsächlich wegen der glänzenden roten Früchte; Niemandem fiel es ein, diese zu kochen oder gar roh zu essen. Der erste in der Siedelung, welcher solches tat, war jener Matrose selbst; und er erzählte schier unglaublich klingende Geschichten über den vielfachen Genuß dieser Früchte durch südliche Neger im Roh-Zustand, und die Bereitung von Koch-Speisen aus ihnen durch die Weißen.

Seine Erzählungen und seine Beispiele übten anfänglich nur sehr geringen Einfluß. Nur langsam wurde das Vorurteil, welches gegen die Tomaten als Speise in irgend einer Form herrschte, in einem größeren Kreise überwunden. Ja erst viele Jahre darnach kam sie in den allgemeinen Markt

Tatsächlich ist die Tomate bis jetzt die einzige tropische Pflanze von Bedeutung, welche im Norden der Ver Staaten mit dauerndem Erfolg angebaut worden ist; und sie bewahrt auch im nördlichen Klima eine, allerdings im Süden noch mehr hervortretende Eigentümlichkeit ihres Ursprunges: nämlich, daß man häufig während der Wachstums-Zeit Blüten und grüne und reife rote Früchte (oder auch gelbe) gleichzeitig sehen kann, gerade wie bei Orangen

Obiges Vorurteil gegen das Essen kommt übrigens noch heute bei manchen europäischen Einwanderern vor, wo man vom Genuß der Tomaten noch sehr wenig weiß.

Pasteurisieren von Milch.

Um die beste Art des Pasteurisierens der Milch festzustellen, bei der die Krankheitskeime vollständig getötet werden, ohne daß die Milch wie gekocht schmeckt und an ihrem Nährwert einbüßt, hat das Ackerbau-Departement durch das Molkerei-Bureau eine Reihe von Versuchen angestellt, bei denen die Milch unter verschiedenen Temperaturen und auf verscheidene Zeitlängen behandelt wurde. In dem Bericht über das Resultat dieser Versuche heißt es nun: Wenn die Milch 30 Minuten lang unter 145 Grad Fahrenheit pasteurisiert wird, sind die chemischen Veränderungen so gering, daß es unwahrscheinlich ist, daß das Protein (das muskelbildende Element) oder die Kalkphosphate und Magnesia weniger verdaulicher gemacht werden, als sie es in der rohen Milch sind.

Außerdem ist vom bakteriologischen Standpunkt aus festgestellt worden, daß ein Pasteurisieren bei niedrigerer Temperatur erfolgreicher ist, als bei hohen Wärmegraden. Im ersteren Falle sind die Mehrzahl der überlebenden Bakterien Milchsäure-Organismen, welche beim normalen Sauerwerden der Milch eine wichtige Rolle spielen. Ist die Milch jedoch bei hohen Temperaturen genügend pasteurisiert, so sind die überlebenden Bakterien größtenteils fäulniserregende, und wenn die so behandelte Milch einige Zeit stehen gelassen wird, so ist es wahrscheinlich, daß sie eher verdirbt, als sauer wird. Das Pasteurisieren bei niedrigerer Temperatur erfordert zudem weniger Heizung, nach den angestellten Versuchen etwa 23½ Prozent weniger bei 145 Grad F., als bei 165 Grad. Eine ähnliche Ersparnis wird beim Eisgebrauch erzielt. Das Departement empfiehlt daher, die zu pasteurisierende Milch bis auf 145 Grad F. zu erhitzen und sie 30 Minuten lang in dieser Temperatur zu belassen.

Das Reinigen der Wäscheleine geschieht folgendermaßen: Im Kessel der Waschküche löst man in lauem Wasser etwa ¼ Pfund Seife und 2 Unzen Soda auf und kocht darin die nur lose zusammengelegte, nicht verknüpfte Wäscheleine mindestens eine halbe Stunde lang.

Dann nimmt man frisches Wasser, dem man ein paar Hände voll Borax zufügt, und kocht die Leine nochmals tüchtig aus. Sodann legt man sie in klares Wasser und läßt sie darin über Nacht stehen. Am anderen Tage wird sie zum Trocknen aufgespannt, dann auf ein Brett recht straff gewickelt und mit diesem in einen sauberen leinenen Beutel gesteckt und aufbewahrt.

Kartoffelklöße mit Käse. Am Tage vor dem Gebrauch kocht man 2 Pfund Kartoffeln, die man am folgenden Tage reibt. In 2 Unzen Butter schwitzt man 1½ Unzen Mehl gar, gibt die Kartoffeln hinzu, dünstet sie unter Rühren gut damit durch, rührt darauf 1 Pint halb Milch, halb Sahne daran, so daß ein geschmeidiger Teig entsteht, und fügt dann noch so viel kochendes Wasser, in dem einige Bouillonwürfel gelöst werden, hinzu, als man Suppe gebraucht. Sie muß unter Rühren 10 bis 15 Minuten kochen, wird dann durchgestrichen, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt, mit 2 Unzen geriebenem Parmesankäse gewürzt und dann über kleinen gerösteten Brotwürfelchen angerichtet.

Allgemeiner Ausverkauf von

Weinen und Likören

der Firma

THE WESTERN WINE HOUSE
76 Higgins Ave. H. Steinkopf Winnipeg, Man.

Preise für Saskatchewan und Alberta:

Bier, beste Sorte, 8 Gallonen Faß	$3.00
Portwein, per Gallone	$1.50 u. $2.25
Naturwein, per Gallone	$1.00 u. $1.25
Spiritus	$6.00 u. $6.50
Oesterreichischer Whisky	$6.00 u. $6.50
Kornschnaps (Rye oder Malt)	$3.00, $3.25 u. $3.50
Scotch Whisky	$4.50, $5.00 u. $5.50
Brandy	$4.50, $5.00 u. $5.50
Gin, Holland	$5.00, $5.50 u. $6.00

Für jedes 4 Gall. Bierfaß sind $1.00, für jedes 8 Gall. Faß $2.00 hinzuzufügen.

Bei größeren Bestellungen ein entsprechendes Geschenk.

Zur Beachtung: Bei Weinen wird 20c per Gallone extra als Kriegssteuer erhoben. Jedes Gall.-Gefäß wird mit 20c, 2 Gall. 40c, jedes 5 Gall.-Faß mit $1.40, jedes 10 Gall.-Faß mit $1.75 berechnet. Bei Bestellungen nach Saskatchewan wird der ganze Betrag im Voraus verlangt.

Achtung! Farmer! Achtung!

Kauft Euere Waren in

Odessa oder Vibank

Bei der alten deutschen Firma

HUCK & KLECKNER

Wir laden alle Farmer von der Odessa- und Vibank-Umgegend ein, unsere Läden in Odessa und Vibank zu besuchen und unsere Waren und Preise zu prüfen. Wir können mit allem dienen und versichern Sie der besten Ware sowie der mäßigsten Preise. Unsere Bedienung ist Deutsch, höflich und zuvorkommend.

Ihre besondere Aufmerksamkeit lenken wir auf ein großes Lager von P. P. Drucklattumen, Schuhen und Stiefeln, Hüten, Herrenanzügen, Mädchenhüten, Sommerregenmänteln für Herren und Damen, und bitten Sie, auch unserer Spezereiwaren-Abteilung, die sehr vollständig und stets frische Waren auf Lager hat, Ihre gefällige Beachtung zu schenken.

In jedem unserer Geschäfte haben wir auch **Formalin** und **Blaustein.**

In unserem Laden zu **Vibank** haben wir auch ein großes Lager von **Möbeln** und **Pferdegeschirren.**

Für Farmprodukte bezahlen wir die höchsten Preise.