

„Des Lebens goldene Gassen“

Roman von Fritz Kästner

(Fortsetzung) Es waren aber keine Pilger, die da wanderten, sondern junge Arbeiter in langen, schmerzhaften Zyklen, mit Scherben in der Brust, mit Wunden...

„Ich will mit meinen Freunden reden.“ „Doch — zuvor noch eine Frage: warum machst du gerade über die Marquise in Rom?“

„Ich will mit meinen Freunden reden.“ „Doch — zuvor noch eine Frage: warum machst du gerade über die Marquise in Rom?“

„Ich will mit meinen Freunden reden.“ „Doch — zuvor noch eine Frage: warum machst du gerade über die Marquise in Rom?“

„Ich will mit meinen Freunden reden.“ „Doch — zuvor noch eine Frage: warum machst du gerade über die Marquise in Rom?“

Humoristisches.

In Gedanken. Professor Rindorf ging an einem strengen Wintertage zur Treibjagd. In Gedanken hatte er zu Hause...

Ankündigung

Der neue Kalender für 1927! In diesem Jahre wird der St. Peters Kalender seinen Lesern den St. Josephs Kalender vermitteln. Ein Wandkalender begleitet ihn.

(Fortsetzung auf Seite 6.)

Warum leidest Du? Hureneien im System sind die Ursache der meisten der gewöhnlichen Krankheiten. Diese Hureneien können nur entfernt werden, wenn sich die Ausscheidungsorgane in richtigem Zustande befinden.

NGL NORTH GERMAN LLOYD Schiffskarten Für direkte Verbindung zwischen Deutschland und Canada. Zu denselben Bedingungen wie an allen anderen Linien.

Vertical text on the far right edge of the page, partially cut off.

Ueber den Aufenthalt der sechs chinesischen Bischofskandidaten in Manila.

Aus der Hauptstadt der Philippinen schreibt man der Central-Steile: Ein für die katholische Sache auf den Philippinen bedeutungsvolles Ereignis war der Besuch der sechs chinesischen Priester, die, wie schon anderweitig bekannt, jüngst nach Rom reisten, um vom hl. Vater selber zu Bischofen geweiht zu werden. Sie statten Manila am 16. und 17. September einen für dessen Bürger ehrenvollen Besuch ab. Die Gäste waren:

Der Hochw. Herr Philip Chan, gebürtig von Peking. Er ist 47 Jahre alt, wurde 1904 zum Priester geweiht und war 13 Jahre Missionar im Bezirk Shandua und 3 Jahre in Süd-Peking. Während 10 Jahren leitete er die Hg Eng Mittelschule und besuchte 4 Jahre das Amt eines Generalvikars des Bischofs von Kiangnan. Er wird Bischof von Kiangnan in der Provinz Chili. Unter den sechs erwähnten Bischöfen ist er der einzige Weltbürger.

Von den zwei Lazaristen ist Mgr. Joseph Su, C. M., aus der Provinz Chekiang, in 1909 zum Priester geweiht worden. Er predigte das Evangelium in der genannten Provinz und war Professor im Seminar zu Tschoo; Mgr. Melchior Souen, C. M., ist 58 Jahre alt und Apostolischer Präfekt von Lichan in der Provinz Kooke-Chiang. Er war auch Professor im Seminar von Süd-Peking.

Der Franziskaner Orden gehört an Mgr. Ludwig Tschan, C. F. M., der 52 Jahre zählt. Er ist Leiter der Hg Mittelschule und Missionar des Bezirks Chua Tschang.

Der Priester Odoricus Tschang, ebenfalls Franziskaner, wurde 1900 zu Carina in Italien zum Priester geweiht. Er ist Apostolischer Präfekt von Fuchi, Suppe, wo er wohl auch Bischof sein wird.

Der Missionar Simon Tu, S. J., aus Ssanghau, ist bereits 26 Jahre Priester.

Ihr Führer auf der weiten Reise ist der Apostolische Delegat für China, Mgr. Cello Constantini. Die Regierung der Philippinen hatte angedeutet, daß die sonst für die Chinesen übliche Zolluntersuchung und Erlaubnis zum Landen in Wegfall kommen sollte. Am 7 Uhr morgens legte der Dampfer „President Adams“, auf dem die hohen Herren der Europa-Reise machen, im Hafen von Manila an. Zur feierlichen Begrüßung gingen hinaus der Apostolische Delegat für die Philippinen, der Hochw. Herr Erzbischof von Manila, die philippinischen Bischöfe von Iba und Calabogon, der Generalvikar der Erzbischofe, die Obern und Vertreter der verschiedenen männlichen Ordensgemeinschaften und eine hervorragende Abordnung der chinesischen Kolonie. Dabei lenkten die Schülerinnen der katholischen chinesischen Schule von Manila die Aufmerksamkeit auf sich durch ihre malerische Tracht und die verschiedenartigen Hüden, die sie trugen.

In der Apostolischen Delegation wurde am Mittag ein bescheidenes Festessen zu Ehren der Gäste gegeben. Die katholische Vereinigung der Chi-

neseu fand eine große Gemütsruhe darin, die Hochw. Gäste durch einen kleinen Festakt zu ehren. In der „St. Mary's Chinese School“ fanden sich zur Begrüßung ein Vertreter der verschiedenen Ordensgemeinschaften, hervorragende Persönlichkeiten aus der Laienwelt, der chinesische Konsul und die Hauptvertreter der katholischen chinesischen Kolonie ein. Die Ehrenrunde hatten die sechs chinesischen Prälaten inne.

Es wählten Begrüßungsreden auf-Chinesisch mit Kunst und Gehalt, vorgetragen von den Schülern und begleitet von einer Lehrerin auf dem Sarroninum. Mgr. Philip Chan von Peking antwortete in der Mandarinsprache und richtete warme Worte des Lobes an die Versammlung. Ihm schloß sich die chinesische Nationalhymne an.

Abends um 8 Uhr wurde ein Festessen gegeben zu Ehren der Hochw. Gäste. Bei den Reden kam die Rede an Mgr. Tschan, der mit Behmut über die blutigen Vorgänge in seinem Vaterlande (China) redete. Er erklärte, die wahre Vaterlandsliebe müsse auf den Grundätzen der katholischen Religion beruhen. Er begrüßte die sechs Prälaten in Manila und die Philippinen zu dem Glück, katholisch zu sein. Sein heißer Wunsch gehe dahin, daß China bald als katholische Schwestern dieser Priestergruppe dastehen möge. Er fügte noch hinzu: „Wenn wir wollen, daß unser Vaterland glückselig werde, müssen wir uns bemühen, ihm die wahre Religion zu bringen, und das ist die römisch-katholische.“

Ohne Zweifel hat der Besuch dieser Herren auf alle einen tiefen Eindruck gemacht: auf die katholischen Chinesen dieser Inseln, die leben, wie sehr ihre Landsleute von Übermut der katholischen Kirche gequält werden; auf die noch heidnischen Chinesen, da sie von einem erhabenen Gelehrten ihrer eigenen Nation die Ermahnung hörten, daß nur die katholische Religion das Chinesische Reich glückselig machen könne. Auch die Nichtkatholiken haben gesehen, daß China gute Christen hat, und daß aus den Reihen des chinesischen Volkes auf einmal sechs Priester zur Bischofswürde gelangen. Alle Zeitungen der Hauptstadt haben Bilder und sämtliche Periodika über den letzten Besuch gebracht. Am zweiten Tage besuchte der Hochw. Herr Erzbischof Michael J. C. Doherty die Gäste mit einem Festessen im vertrauten Kreis.

Als die sechs Prälaten am Nachmittage des gleichen Tages ihre Reise fortsetzten, hatten sie die große Gemütsruhe, eine katholische Stadt im Osten besucht zu haben, wo sie viele Beweise von Liebe, Ehrlichkeit und brüderlicher Freundschaft erhalten haben.

Ermahnt zu werden verdaht, daß die chinesisch-katholische Gemeinde in Manila dem Dominikanischen Missionar P. Emerio Perez, C. F., untersteht, der lange Jahre Missionsarbeit in China leistete.

S. Z. d. C. R.

väterliche Liebe für den Arbeiterstand fundierten, wie z. B. in der Allokation des Konstaninians vom 18. Dezember 1921 (in dieser ermahnt er alle, welche die öffentliche Wohlfahrt, den Frieden, die Heiligkeit der Familie und die Menschewürde verteidigen, geführend Sorge zu tragen, die Lage der Arbeiter wie der unteren Volksschichten überhaupt zu heben) und wie auch in neuen öffentlichen Reden an die Arbeiter. Er könne also nur jede, auf die moralische und soziale Seelung der Arbeiter gerichtete Initiative ermutigen. Und er wüßte von Herzen, die Arbeiter der nun bevorstehenden Konferenz, indem sie sich setzen an die Reden der Kirche und der römischen Päpste halten, mögen das glückseligste Ergebnis haben, daß sich die arbeitenden Massen überzeugen, nur in der katholischen Lehre die volle und unantastbare Rettung aller ihrer irdischen Sorgen zu finden.

Am Vertrauen, daß die, langsame und dezidierte Tätigkeit mit der Hilfe des Herrn die wichtigsten Gründe für die Seelung des Arbeiterstandes und für das soziale Zusammenarbeiten der sozial ungleichen erreichen werde, ist der „St. Peter“, so verhielt, der „Nationalstaatsrat“ (National Council), der die apostolischen Zeichen Mgr. Dr. Müller, den Delegationen der verschiedenen katholischen Arbeitervereine, mit wunder aller ihren Mitarbeiter und aller, die ihre Tätigkeit der religiösen und bürgerlichen Förderung der Arbeiter widmen.

Das hochbedeutende Schreiben verleiht so recht den Wert, den Pius XI. auf die katholischen Arbeitervereine legt. Als kluger, erfahrener und weitblickender Seelenhirt weiß er, welche Bedeutung dem Arbeiterstande in der Gesellschaft von heute zukommt. Er kennt dessen Not in einer starken Gesellschaft, deren Wirtschaftsleben nicht auf der Verdienstmöglichkeit beruht, sondern auf dem Profit. Dabei weder auf das Wohl der Arbeiter noch das der Konsumenten, zu denen eben diese Arbeiter das größte Kontingent stellen, die gebührende Rücksicht genommen wird. Pius XI. weiß daher auch, daß die Gewinnung der Arbeiter leicht in Gefahr gerät, weil Unzufriedenheit mit den gegenwärtigen Zuständen nur zu leicht den Verbindungsfäden von Anstößen erliegen läßt.

Zu den Aufgaben der katholischen Arbeitervereine gehört es an erster Stelle, ihre Mitglieder gegen diese Gefahr zu schützen u. ihnen die Mittel zu weisen, deren sie sich bedienen dürfen und sollen in Organisationskampfe des vierten Standes, bei jeder Gelegenheit und in der Gesellschaft und deren Zerstörung mit Hilfe erlaubter Mittel und im Geiste christlicher Geduld und Nächstenliebe.

Es ist ein großer Verdienst, daß die katholischen Arbeitervereine, wenn es einmal zu spät sein wird!

S. Z. d. C. R.

einige Zeit. Als kluger, erfahrener und weitblickender Seelenhirt weiß er, welche Bedeutung dem Arbeiterstande in der Gesellschaft von heute zukommt. Er kennt dessen Not in einer starken Gesellschaft, deren Wirtschaftsleben nicht auf der Verdienstmöglichkeit beruht, sondern auf dem Profit. Dabei weder auf das Wohl der Arbeiter noch das der Konsumenten, zu denen eben diese Arbeiter das größte Kontingent stellen, die gebührende Rücksicht genommen wird. Pius XI. weiß daher auch, daß die Gewinnung der Arbeiter leicht in Gefahr gerät, weil Unzufriedenheit mit den gegenwärtigen Zuständen nur zu leicht den Verbindungsfäden von Anstößen erliegen läßt.

Zu den Aufgaben der katholischen Arbeitervereine gehört es an erster Stelle, ihre Mitglieder gegen diese Gefahr zu schützen u. ihnen die Mittel zu weisen, deren sie sich bedienen dürfen und sollen in Organisationskampfe des vierten Standes, bei jeder Gelegenheit und in der Gesellschaft und deren Zerstörung mit Hilfe erlaubter Mittel und im Geiste christlicher Geduld und Nächstenliebe.

Es ist ein großer Verdienst, daß die katholischen Arbeitervereine, wenn es einmal zu spät sein wird!

S. Z. d. C. R.

Apostolisches Rundschreiben über den hl. Franziskus von Assisi zu seinem 700. Todestage

(Schluß)

Die allgegenwärtigen Anstrengungen aber auch den zweiten Orden, die in jenem ungeliebten Leben teilzunehmen, das „durch Maria verkörpert wurde“, sie magen fortfahren, gleich wie in den Worten des Herrn gelehrt wurde, die heiligen Worte „Geduld (des Angeklagten)“ zu befolgen und durch den schmerzlichen Gehorsam ihrer Seele Gott zu gefallen. Möge es ihnen gelingen, die heiligen Worte „Geduld“ zu befolgen, die der Herr in der heiligen Messe der Kirche immer wieder und immer wieder lehren darf, daß sie nicht von ihr zur Gnade Gottes und zur Seligkeit des Heiles zurückgeführt werden mögen.

Auch die Tertiarier schließlich, sei es, daß sie sich zur Konventuellen zusammengeschlossen haben, sei es, daß sie in der Welt leben, sie alle rufen wir auf, daß sie das geistliche Leben des christlichen Volkes auch durch ihr apostolisches Leben zur heiligen Kirche zu bringen suchen. Tüchtig sei ihr apostolisches Leben, das sie gleich demselben verheißt, daß Gregor IX. die „Soldaten Christi“ und „neue Makkabäer“ nannte. Nachdem sein ihr Leben auch heute noch von ebenso großer Bedeutung für das Gemeinwohl werden, wenn sie nur, wie sie über den ganzen Erdbreis durch ihre Mitgliederzahl allmählich verbreitet sind, so auch die ganze Art des Vaters Franziskus an sich tragen, stets in ihrem irdischen Leben Unschuld und Lauterkeit an den Tag legen. Was aber unsere Vorgänger Leo XIII. im Rundschreiben „Anchicatus“ und Benedikt XV. im Schreiben „Sacra propelem“ dem gesamten Episkopat der katholischen Welt als ihren heiligen Wunsch fund taten, eben das verheißt wir uns, ehrenwürdige Brüder, von euer aller feierlichen Eifer: daß ihr den Dritten Orden des hl. Franziskus auf jede mögliche Weise pflegen und fördern werdet, indem ihr entweder persönlich oder durch gut zum Dienste am Wort geeignete und ausgebildete Priester euer Volk genau belehret, worauf sich dieser Orden von Weltleuten beiderlei Geschlechts bezieht, wie hoch er zu schätzen ist, wie einfach der Eintritt in die Ordensgemeinschaft und wie leicht die Beobachtung ihrer hl. Religion ist, wie reiche Ablass- und Privilegien die Tertiarier erhalten haben, ein wie großer Nutzen schließlich aus dem Dritten Orden auf die einzelnen und auf die Gesellschaft zurückfällt. Wer sich dieser so herrlichen Kriegsflagge noch nicht angeschlossen hat, möge es auf euren Rat hin in diesem Jahre tun. Wer es wegen

heimes inwendigen Alters nicht will, darf, der mag sich als Mitglied der Ordensgemeinschaft einschreiben lassen, um sich so eben noch zu entscheiden an die heilige Erbschaft zu übernehmen.

Es ist ein großer Verdienst, daß die katholischen Arbeitervereine, wenn es einmal zu spät sein wird!

Als Unterstand himmlischer Gaben und des Jungs Jüngers väterlichen Wohlwollens rufen wir sie zu jenen euer, ehrenwürdige Mitglieder, und euren Allen und alle hohe Hoffen im Herrn den Apostolischen Zeugnissen zu folgen, bei St. Peter, am 30. April des Jahres 1926, im fünften Jahre unseres Pontifikates.

Papst Pius XI.

A Regular CREAM CHEQUE makes Contented Farmers

Always ask for „Co-Op“ Creamery Butter

Ship to the nearest of „Co-Op“ Creameries

We want POULTRY (live or dressed) EGGS DAIRY BUTTER

Ship to Cold Storage Plant at: Melville North Battleford Wynnum Melville Prince Albert Winnipeg Moose Jaw Regina Yorkton Saskatoon

Satisfaction Absolute Guaranteed Ship to the Nearest SAVE EXPRESS Your nearest creamery is at

Saskatoon - Regina

SASKATCHEWAN CO-OPERATIVE CREAMERIES LTD. SHIP YOUR POULTRY

Curze Kemiafieren.

Aus gewöhnlich wenn ein Auto über eine Person geht, ist die Gefahr entweder tot oder doch gefährlich verletzt. Und der Autist - wenn er sich nicht eilt aus dem Staub macht, um sich der Verantwortung zu entziehen, was auch manchmal vor kommt - heißt die nächste Zukunft so schwarz vor sich daß er den Mann verurteilt, der das Automobil erfinden hat. Ganz anders aber es furchig in Saskatoon. Ein Fremder lag am Abend auf der Straße nahe dem Hauptplatz - warum das hat er wahrscheinlich selbst nicht gemerkt. Mr. A. Biers von Vancouver, der ihn nicht bemerkte, fuhr über ihn hinweg. Und wäre es nicht für den holligen Anprall gewesen, den das Auto dadurch erhielt, so hätte er es auch jetzt noch nicht gemerkt. Voll Schrecken hielt er an und nahm den Mann schnellstens nach dem Hauptplatz. Doch konnten die Ärzte außer einigen Schrammungen nicht Ungeheures an ihm finden. Nach ein paar Tagen der Erholung konnte er gesund das Hospital verlassen.

International Loan Company
404 Trust & Loan Building
Winnipeg, Manitoba

Wir haben die besten Methoden für Kapitalanlagen.
Wir bieten die besten Methoden für Kapitalanlagen.
Wir haben die besten Methoden für Kapitalanlagen.
Wir bieten die besten Methoden für Kapitalanlagen.

J. A. Gausler, Vertreter. F. W. Britz, Ankauf gerne erbeten.

Bauholz und alles Bau-Material, Kohlen-Verkaufsstelle

BULLDOG Getreide Putzmaschinen ■ DeVALAL Nuhn Separatoren

BRUNO LUMBER & IMPLEMENT CO.
P. A. SCHWINGHAMER, PROP.

Baldwin-Hotel
Saskatoon
Saubere Zimmer, Gute Mahlzeiten, Hochelebe Bedienung.
Omni-lingual (Ship) auch in jeder Sprache.
Man spricht Deutsch.

Expert Watch Repairing
and Jewelry Manufacturing at lowest prices.
McCARTHY'S Wholesale and Retail Jewelry Store, Saskatoon, Sask.

E. Thornberg
Händler in Juwelen und Schmuckwaren
Humboldt, Sask.
Schmuckwaren, Juwelen, Gold- und Silberarbeiten, Schmuckwaren, Juwelen, Gold- und Silberarbeiten.

All kinds of Meat
Pitzel's Meat Market
The place where you get the best and at satisfactory prices.
WE BUY Cattle Hogs Sheep and Poultry. If you have them to sell let us know, we pay highest prices.
Pitzel's Meat Market
Livingstone St. Humboldt, P. 52

Gute und schnelle Druckerarbeit
St. Peters Press
MÜNSTER, SASK.

Wiegerei und Würstgeschäfft.
The Empire Meat Market, Ltd., Saskatoon, Sask.
329 Second Ave. G. C. HANDELMAN, Geschäftsführer

THE HUMBOLDT CENTRAL MEAT MARKET
Frisches Fleisch aller Art stets vorrätig.
Unser Spezialität: Vorzügliche Würste.
Bringt uns eure Rufe, Kalber, Schweine und Gänse. Leben oder geschlachtet. An legalen höchsten Preise.
JOHN SCHAEFFER, PROP. - HUMBOLDT, SASK.

Brigman's Gerberei
früher
Edmonton Tannery, Saskatoon
Edward Geil, unser Herr Gerber und Herrbringer, gerben leicht in welche, warme Tanne der Leder. Wir haben auch edle Buffalo Läder und Pelzrode.
Wir haben gerne die Preise frei.
Phone 4465 104 Ave. North Saskatoon, Sask.

Der hl. Vater über die Aufgaben und Bedeutung katholischer Arbeitervereine.

Was haben wir bisher auf diesem Gebiete geleistet?

(Schluß.)
Zukünftige Geschlechter, die sich zu gehendern Anschauungen zurückgefunden haben werden, werden die Trennung von Wirtschaftsleben und Moral, wie sie im 19. Jahrhundert sich durchgesetzt hat und auch noch heute herrscht, für einen der unbegrifflichsten Irrtümer der Völker unserer Zeit betrachten. Auf eben diesen Irrtum weist das Schreiben, das der hl. Vater an die Internationale Konferenz der katholischen Arbeitervereine richtete, mit folgenden Worten hin:
„Nicht weniger verderblich ist der Einfluß des wirtschaftlichen Amoralismus, durch den die Lösung der

modernen Probleme in die Anwendung der modernen Mittel gelangt wird, wobei gänzlich oder nahezu der moralische Faktor vergessen wird, der so große Bedeutung in der sozialen Frage hat. Die Katholiken, welche diesen Zeitströmungen folgen würden, würden beweisen, daß sie gar zu sehr die Mahnungen der Enzyklika „Rerum novarum“ vergessen hätten, die Erklärung, daß die Arbeitervereinigungen entstehen würden, wenn sie den Hauptzweck aus dem Auge verlieren, der die Religion und die moralische Vervollkommenung der Mitglieder ist.“
Gegen Schluß erklärt das Schreiben, der hl. Vater habe stets seine

S. Z. d. C. R.

St. Peters Bote

Gerausgegeben von den Vereinsten der St. Peters Abtei zu Münster, Saskatchewan, Canada. Preis für Canada \$2.00 das Jahr...

1926 Kirchenkalender 1926

Table with columns for September, October, and November, listing feast days and saints.

Gebotene Feiertage. Zeit der Bezeichnung des Herrn, Neujahr, Freitag 1. Januar. Zeit der drei Könige, Mittwoch 6. Januar...

Gebotene Fasttage. Laetentage: 24. 26. 27. Februar. 26. 28. 29. Mai. 15. 17. 18. September...

Welt-Rundschau.

(Fortsetzung von Seite 1.) des Auslandes erreicht hatten und sich infolgedessen zu Tausend verpflichtet fühlten...

Streit zwischen Marshall und König Albert. Auch große Männer können manchmal sehr menschlich sein. Doch nach Albert ließen eben jetzt den Beweis...

Wie es scheint, wollten im November 1914 die belgischen Truppen an der Meer zurückweichen...

Streit wieder entbrannt, läßt sich aus den fargen Nachrichten, welche diese Seite des Tages erreichen...

Wie sich nun die Sache auch immer verhalten mag, doch schreibt im Pariser Matin, er sei es gewesen, der damals den König Albert überredet habe...

Das heute wäre wohl, wenn die beiden Helden kein Wort mehr über die Sache verlieren würden, da sie sich durch den Streit doch nur lächerlich machen...

Es war... (Gedanken über die Wirkungen der modernen Kultur.) Betrachtlich dem Provinzler die gebrachten Tausen in den Mund fließen...

Wie es scheint, wollten im November 1914 die belgischen Truppen an der Meer zurückweichen...

Wahre Gottesreiter.

Die hl. Margareta von Cortona. Bisherin.

Es war Margareta von Cortona gelungen, den drohenden Bürgerkrieg von Cortona abzuwenden, der schon unabwendbar schien...

Die National Business Show and Efficiency Congress hielt neulich Sitzungen in Cleveland, Ohio. Necht manchen anderen Problemen über Leistungsfähigkeit, vereinfachte Systeme u.dgl.

Das einträgliche Geschäft des Schnapsdunnstgallens wird bekanntlich zu Land, zu Wasser und durch die Luft betrieben...

Offizieller Wetterbericht von Münster, Zsft.

Table with columns for Datum, 1926, 1925, 1924, and sub-columns for Höchste Temp., Niedrigste, and Regen.

Die National Business Show and Efficiency Congress hielt neulich Sitzungen in Cleveland, Ohio. Necht manchen anderen Problemen über Leistungsfähigkeit...

Das einträgliche Geschäft des Schnapsdunnstgallens wird bekanntlich zu Land, zu Wasser und durch die Luft betrieben...

Das einträgliche Geschäft des Schnapsdunnstgallens wird bekanntlich zu Land, zu Wasser und durch die Luft betrieben...

Kurze Neuigkeiten

Zu Szwint, Colo., brannte am 19. November die große Fabrik der Holly Sugar Corporation mit einem voraussichtlichen Schaden von \$750,000...

Für die Farmer

Die Herstellung von Käse auf der Farm

(Abdruck)

Es wie schon zu wiederholten Malen erörtert wurden, abermals zu wiederholen, wie man auf der Farm Käse macht, so bringen wir die Anweisungen hiermit neuerdings zum Ausdruck, obwohl wir sie schon drei mal im St. Peters Boten veröffentlicht haben. Es wäre vielleicht gut, dieses auszuschneiden und aufzuheben zu lassen.

Man legt den Käseförmel, gut gereinigt, auf den Tisch und füllt ihn mit Milch; wenn notwendig, kann auch die Milch von mehr als einem Melker genommen werden, sie muß aber frisch sein und der schon angegebene Rahm muß gut vermischt werden.

Man erwärmt die Milch auf 90 Grad Fahrenheit und rührt dabei fortwährend; dann stellt man sie auf den Tisch und vermischt gründlich mit der Milch einen kleinen Teelöffel ständigen Kasein (Käse Extract of Rennet, in allen Apotheken zu haben). Zu beachten ist, daß das Salz mit einer 30 bis 40 fachen Menge kalten Wassers gemischt werden muß, es der Milch zugegeben wird. Während man den Käse so für sich zu kochen, so muß die Milchfarbe (Gelbe in Apotheken zu haben ist), ebenfalls in einer Tasse kalten Wassers vermischt, der Milch zugegeben und gut mit ihr vermischt werden, ehe das Salz in dieselbe getan wird. Das Ganze wird zugedeckt, und nach 15 bis 20 Minuten wird sich der Quark von der Molke getrennt haben. Dann nimmt man eine Art hölzernen Reifer oder einen langen, sehr dünnen zylindrischen Holzstreifen aus hartem Holz. Mit diesem schneidet man die Molke nach beiden Seiten in 1/2 Zoll dicke Scheiben durch, so daß jede große, vierfache Scheibe entsteht. Man bedeckt es wieder und läßt es eine halbe Stunde stehen, bis die Molke sich über der Molke abgefondert und abgelaufen hat. Als dann nimmt man ein entsprechend großes Stück Käseleuge (Cheese Cloth), das man über den Quark ausbreitet, und mit einer Tasse schneidet man die Molke ab, so weit möglich. Während dieser Arbeit wendet man den Quark und wagt ihn wieder, bis er eine feste, runde, runde Masse bildet. Hierbei muß man behutsam und langsam verfahren, damit man keinen Verlust an Rahm hat. Es dauert jedenfalls eine Stunde, die Molke gut abzulassen und die Molke in den richtigen Zustand zu bringen.

Zu dies getan, so füllt man eine Waidwanne halb voll mit heißen Wasser, stellt den Käse mit dem Käse hinein und rührt die Molke mit den Händen, bis sie auf 110 Grad Fahrenheit erwärmt ist. Dann wird sie dicht bedeckt und in dieser Wärme erhalten, bis ein Riffen von der Molke zwischen die Käse gekommen sind. Zwei gehäufte Teelöffel Salz werden dann mit dem Käse vermischt, der sich übergeben und möglichst alle noch übrige Molke abgelaufen. Dann in eine Form nötig: ein Dampfdrucktopf läßt sich gut dazu benutzen, aber wenn nicht man sich am besten aus gekochtem Glas eine Form machen; 8 Zoll Durchmesser und 10 Zoll tief ist eine gute Größe. Man legt ein entsprechend großes Stück Käseleuge über die Form und wägt die Molke ab, so weit möglich. Man legt dann ein schweres Gewicht auf den Käse, je schwerer desto besser.

Den nächsten Tag nimmt man die Molke heraus und bringt sie umgekehrt wieder in die Form, bedeckt wieder und läßt sie noch einen Tag stehen. Dann kommt der Käse aus der Form, wird mit Butter eingerieben und mit reinem Salz umwickelt. Man brint ihn in einem feinen Haum und dreht ihn jeden Tag. Wenn man ihn öfters mit Fett einreibt, bleiben die Flächen weg. Bildet sich Schimmel, so kratzt man ihn ab und reibt ihn wieder mit Fett ein. In fünf Wochen ist der Käse gut und wird bis zu drei Monaten immer besser, wenn er an einem feinen Platz gehalten wird; in der Wärme wird er jedoch bald zu hart. Die oben angegebenen Mengen von Salz und Fett sind auf 5 bis 6 Gallonen Milch berechnet.

Zum Pressen des Käses in der Form sollte ein Gewicht von 75 bis 100 Pfund gebraucht werden. Daher ist es gut, wenn man die Form gleich bei ihrer Herstellung durch drei Reifen (unten und oben und in der Mitte), welche außen angebracht werden, verstärken läßt, damit sie den starken Druck aushalten kann. Eine Form von der oben angegebenen Größe kann von jedem Schmelzer gemacht werden.

Statt den Käse mit Fett einzurichten, umgeben man die Molke mit einer dünnen Schicht von Paraffin, um ihn am Austrocknen zu hindern und vor Schimmel zu schützen. In diesem Zweck lassen sich die Käse unter täglichem Wenden 8 bis 10 Tage trocknen, nach dem er aus der Form genommen ist. Dann bringen sie eine entsprechende Menge Paraffin in einen Stiefel und erhitzen es auf 200 bis 210 Grad Fahrenheit. Dann wird der Käse mit einem Stiefel einer Schmelze 3 bis 4 Sekunden lang in das geschmolzene Paraffin hineingelassen, so daß er ganz untertaucht. Hiermit zieht man ihn hervor und läßt ihn 5 Sekunden lang über dem Stiefel abtropfen, worauf man ihn wieder in kaltes Wasser taucht. Die folgenden 10 Tage wird er alle zwei Tage gewaschen und später mindestens einmal in der Woche, bis er gebraucht wird.

Das Amerikanische Patentamt von Montreal empfiehlt, daß die für Käse bestimmte Milch nicht direkt auf den Tisch gegeben wird, um sie auf die richtige Temperatur zu bringen, sondern daß man das Gefäß mit Milch in einem mit heißen Wasser (von 120 bis 125 Grad Fahrenheit) stellt, bis die Milch die richtige Temperatur für den Quark von Käse hat. Auf diese Weise kann man die Temperatur besser regeln, und die Milch färbt sich nicht zu schnell ab, bis die Scheidung von Quark und Molke stattgefunden hat.

Ein anderes Rezept
das etwas einfacher und leichter ausführbar ist, aber doch ganz gute Resultate ergibt, ist folgendes:
Eine 5 Gallonen Waidwanne wird gut gereinigt, daß der Rahm sich abheben und möglich erwärmt (etwa 90 Grad). Hierunter nimmt man ein kleines Stück Käseleuge (Konzentrierter Käseleuge, in der Apotheke zu haben), zerbröckelt es in eine halbe Tasse lau warmen Wassers, damit es sich gut auflöst. Wenn die Milch, die man öfters umrührt, genügend erwärmt ist, rührt man den Käseleuge darin ein, rührt sie gut um und läßt sie etwa eine Viertelstunde stehen. Die Milch gerinnt und wird zu einer gummiartigen Masse, die man mit einem mehrerartigen Holzstreifen trennt und quer durchschneidet, so daß sich Würfel bilden, zwischen denen sich Molke abfondert. Heber eine größere Siebe, oder Sieb, breitet man ein durchlässiges Tuch, schneidet die feine Molke (saisonart) hinein, damit alle Feinhe (Molke) ablaufen kann. Die abgelaufene Molke gibt ein nahrhaftes Futter für Schweine oder Säuglinge. In der Form ziemlich trocken, mischt man etwas Salz darunter, worauf er in eine mit dünnem Gazeleuge (Cheese Cloth) ausgelegte Form gefüllt und fest gedrückt werden muß, damit alle Flüssigkeit herauskommt.

Wer eine Lur und Axtverfasser hat, kann diese verwenden. Im Notfall, wenn man nur einen Verlust machen will, macht man sich eine Form, indem man aus einem kleinen Eimer (z. B. einem „Herrn nail“) den Boden entfernt, ihn mit „Cheese Cloth“ auslegt und den Quark hineinfüllt. Man stellt diese Form auf ein Brettchen, in das man kleine Löcher eingegraben hat, damit die entsprechende Molke besser ablaufen kann. Man sucht man sich ein rundes Stück Holz, das gerade in den Eimer hineinpaßt, schneidet es etwa handlang, und legt einen schweren Stein darauf zum Pressen. Die Form mit dem Käse soll mandamental umgekehrt werden, damit der obere Teil nach unten kommt und aus ihm die Molke ablaufen kann, bis sich keine Flüssigkeit mehr zeigt. Nachher wird der Käse behandelt wie beim ersten Rezept angegeben ist.

Man erwärmt die Milch auf 90 Grad Fahrenheit und rührt dabei fortwährend; dann stellt man sie auf den Tisch und vermischt gründlich mit der Milch einen kleinen Teelöffel ständigen Kasein (Käse Extract of Rennet, in allen Apotheken zu haben). Zu beachten ist, daß das Salz mit einer 30 bis 40 fachen Menge kalten Wassers gemischt werden muß, es der Milch zugegeben wird. Während man den Käse so für sich zu kochen, so muß die Milchfarbe (Gelbe in Apotheken zu haben ist), ebenfalls in einer Tasse kalten Wassers vermischt, der Milch zugegeben und gut mit ihr vermischt werden, ehe das Salz in dieselbe getan wird. Das Ganze wird zugedeckt, und nach 15 bis 20 Minuten wird sich der Quark von der Molke getrennt haben. Dann nimmt man eine Art hölzernen Reifer oder einen langen, sehr dünnen zylindrischen Holzstreifen aus hartem Holz. Mit diesem schneidet man die Molke nach beiden Seiten in 1/2 Zoll dicke Scheiben durch, so daß jede große, vierfache Scheibe entsteht. Man bedeckt es wieder und läßt es eine halbe Stunde stehen, bis die Molke sich über der Molke abgefondert und abgelaufen hat. Als dann nimmt man ein entsprechend großes Stück Käseleuge (Cheese Cloth), das man über den Quark ausbreitet, und mit einer Tasse schneidet man die Molke ab, so weit möglich. Während dieser Arbeit wendet man den Quark und wagt ihn wieder, bis er eine feste, runde, runde Masse bildet. Hierbei muß man behutsam und langsam verfahren, damit man keinen Verlust an Rahm hat. Es dauert jedenfalls eine Stunde, die Molke gut abzulassen und die Molke in den richtigen Zustand zu bringen.

Zu dies getan, so füllt man eine Waidwanne halb voll mit heißen Wasser, stellt den Käse mit dem Käse hinein und rührt die Molke mit den Händen, bis sie auf 110 Grad Fahrenheit erwärmt ist. Dann wird sie dicht bedeckt und in dieser Wärme erhalten, bis ein Riffen von der Molke zwischen die Käse gekommen sind. Zwei gehäufte Teelöffel Salz werden dann mit dem Käse vermischt, der sich übergeben und möglichst alle noch übrige Molke abgelaufen. Dann in eine Form nötig: ein Dampfdrucktopf läßt sich gut dazu benutzen, aber wenn nicht man sich am besten aus gekochtem Glas eine Form machen; 8 Zoll Durchmesser und 10 Zoll tief ist eine gute Größe. Man legt ein entsprechend großes Stück Käseleuge über die Form und wägt die Molke ab, so weit möglich. Man legt dann ein schweres Gewicht auf den Käse, je schwerer desto besser.

Den nächsten Tag nimmt man die Molke heraus und bringt sie umgekehrt wieder in die Form, bedeckt wieder und läßt sie noch einen Tag stehen. Dann kommt der Käse aus der Form, wird mit Butter eingerieben und mit reinem Salz umwickelt. Man brint ihn in einem feinen Haum und dreht ihn jeden Tag. Wenn man ihn öfters mit Fett einreibt, bleiben die Flächen weg. Bildet sich Schimmel, so kratzt man ihn ab und reibt ihn wieder mit Fett ein. In fünf Wochen ist der Käse gut und wird bis zu drei Monaten immer besser, wenn er an einem feinen Platz gehalten wird; in der Wärme wird er jedoch bald zu hart. Die oben angegebenen Mengen von Salz und Fett sind auf 5 bis 6 Gallonen Milch berechnet.

Zum Pressen des Käses in der Form sollte ein Gewicht von 75 bis 100 Pfund gebraucht werden. Daher ist es gut, wenn man die Form gleich bei ihrer Herstellung durch drei Reifen (unten und oben und in der Mitte), welche außen angebracht werden, verstärken läßt, damit sie den starken Druck aushalten kann. Eine Form von der oben angegebenen Größe kann von jedem Schmelzer gemacht werden.

Statt den Käse mit Fett einzurichten, umgeben man die Molke mit einer dünnen Schicht von Paraffin, um ihn am Austrocknen zu hindern und vor Schimmel zu schützen. In diesem Zweck lassen sich die Käse unter täglichem Wenden 8 bis 10 Tage trocknen, nach dem er aus der Form genommen ist. Dann bringen sie eine entsprechende Menge Paraffin in einen Stiefel und erhitzen es auf 200 bis 210 Grad Fahrenheit. Dann wird der Käse mit einem Stiefel einer Schmelze 3 bis 4 Sekunden lang in das geschmolzene Paraffin hineingelassen, so daß er ganz untertaucht. Hiermit zieht man ihn hervor und läßt ihn 5 Sekunden lang über dem Stiefel abtropfen, worauf man ihn wieder in kaltes Wasser taucht. Die folgenden 10 Tage wird er alle zwei Tage gewaschen und später mindestens einmal in der Woche, bis er gebraucht wird.

Das Amerikanische Patentamt von Montreal empfiehlt, daß die für Käse bestimmte Milch nicht direkt auf den Tisch gegeben wird, um sie auf die richtige Temperatur zu bringen, sondern daß man das Gefäß mit Milch in einem mit heißen Wasser (von 120 bis 125 Grad Fahrenheit) stellt, bis die Milch die richtige Temperatur für den Quark von Käse hat. Auf diese Weise kann man die Temperatur besser regeln, und die Milch färbt sich nicht zu schnell ab, bis die Scheidung von Quark und Molke stattgefunden hat.

Ein anderes Rezept
das etwas einfacher und leichter ausführbar ist, aber doch ganz gute Resultate ergibt, ist folgendes:
Eine 5 Gallonen Waidwanne wird gut gereinigt, daß der Rahm sich abheben und möglich erwärmt (etwa 90 Grad). Hierunter nimmt man ein kleines Stück Käseleuge (Konzentrierter Käseleuge, in der Apotheke zu haben), zerbröckelt es in eine halbe Tasse lau warmen Wassers, damit es sich gut auflöst. Wenn die Milch, die man öfters umrührt, genügend erwärmt ist, rührt man den Käseleuge darin ein, rührt sie gut um und läßt sie etwa eine Viertelstunde stehen. Die Milch gerinnt und wird zu einer gummiartigen Masse, die man mit einem mehrerartigen Holzstreifen trennt und quer durchschneidet, so daß sich Würfel bilden, zwischen denen sich Molke abfondert. Heber eine größere Siebe, oder Sieb, breitet man ein durchlässiges Tuch, schneidet die feine Molke (saisonart) hinein, damit alle Feinhe (Molke) ablaufen kann. Die abgelaufene Molke gibt ein nahrhaftes Futter für Schweine oder Säuglinge. In der Form ziemlich trocken, mischt man etwas Salz darunter, worauf er in eine mit dünnem Gazeleuge (Cheese Cloth) ausgelegte Form gefüllt und fest gedrückt werden muß, damit alle Flüssigkeit herauskommt.

Wer eine Lur und Axtverfasser hat, kann diese verwenden. Im Notfall, wenn man nur einen Verlust machen will, macht man sich eine Form, indem man aus einem kleinen Eimer (z. B. einem „Herrn nail“) den Boden entfernt, ihn mit „Cheese Cloth“ auslegt und den Quark hineinfüllt. Man stellt diese Form auf ein Brettchen, in das man kleine Löcher eingegraben hat, damit die entsprechende Molke besser ablaufen kann. Man sucht man sich ein rundes Stück Holz, das gerade in den Eimer hineinpaßt, schneidet es etwa handlang, und legt einen schweren Stein darauf zum Pressen. Die Form mit dem Käse soll mandamental umgekehrt werden, damit der obere Teil nach unten kommt und aus ihm die Molke ablaufen kann, bis sich keine Flüssigkeit mehr zeigt. Nachher wird der Käse behandelt wie beim ersten Rezept angegeben ist.

Alle Aufträge für Druckarbeiten
beforgt die Buchdruckerei des St. Peter's Boten, Münster.

Pflege der Zähne der Pferde.

Wenn man bedenkt, wie viele Jahre es gibt und auf was für eine Menge von Arbeit, Plage und Schmerzen sich daraus schließen, die dem Menschen durch seine Zähne verursacht werden, so muß man sich eigentlich wundern, daß bei den Tieren und namentlich den Pferden so verhältnismäßig wenig darauf geachtet wird, daß die Zähne nicht größerer Aufmerksamkeit und Pflege bedürftig, wie ihnen unter gewöhnlichen Umständen zuteil wird, das heißt meistens gar keine. Das alte Sprichwort der Engländer: „Man muß sein Pferd“, konnte mit derselben Wahrheit auch auf die Zähne des Pferdes bezogen werden; denn sind die Zähne nicht in Ordnung und nicht in gesundem Zustande, so frisst das Pferd mangelhaft, füllt das Futter nicht genügend, mit es nicht gehörig aus, die Ernährung leidet, es wird mager und schlapp, kann nichts lernen und geht schließlich durch eine Komplikation von Krankheiten zugrunde.

Ein Pferd, das mangelhaft frisst und schwer zu arbeiten hat, findet für die Aufzucht seines Ferkels und die Milchproduktion gewöhnlich wenig Zeit, und weils es meist so hungrig und oft auch so ermüdet, daß es sich nicht die nötige Zeit zu einer guten Strenge des harten trockenen Futters nimmt. In sein Gebiß, nicht gut, so geschieht das Stauen und unvollkommener, und empfindet es Schmerzen beim Kauen, so wird es auch nicht der Menge nach genügend Futter aufnehmen und wird das Ferkel bald einlecken.

Das Pferd muß sein Futter als bald gründlich kauen, wenn es ihm gut bekommen und es daselbst gut ausnutzen soll. Es findet bei ihm kein Wiederkauen statt wie beim Mensch oder Schaf, und wenn es unvollkommen vorbereitet für die Verdauung in den Magen gelangt, acht auch die Verdauung nur unvollkommen vor sich. Das Futter wird nicht gehörig ausgenutzt, es führt zu Verdauungs- und Störungen in der Verdauung, und Gesundheit und Körperumfang müssen entsprechend darunter leiden.

Die gewöhnliche Ansicht, daß man den Zähnen des Pferdes weiter keine Beachtung zu schenken braucht, bis die Tiere alt mehr in die Jahre kommen, ist eine ganz irrtümliche. Es ist gar kein so ungewöhnliches Vorkommnis, daß man Pferde von acht bis 12 Jahren findet, deren Zähne es durchaus nötig haben, daß man sich etwas um sie kümmert, um das Tier in den Stand zu setzen, besser, vielleicht schmerzloser und wirksamer sein Futter zu kauen. Ist, wenn ein Pferd sich schwer füttert und schwer bei Arbeit zu erhalten ist, mag es sich bei Untersuchung des Mauls herausstellen, daß ein frontaler Zahn vorhanden ist oder Zähne mit starken Kanten, die die Zunge oder den Gaumen oder sonst das Innere des Mauls schädigen. Unter derartiger fortgeschrittener Reizung kommt es zur Entzündung, Schwellung und schließlich Eiterung; das Tier kann nur unter Schmerzen fristen und verweigert auch wohl das Fressen ganz.

Bei älteren Pferden ist es sehr häufig, daß die Zähne ungleichmäßig lang wachsen, wodurch eine gründliche Kautung des Futters unmöglich wird; auch die Schneidezähne sind manchmal zu lang, so daß die Oberfläche der Backenzähne nicht gehörig zusammenkommen und das Futter zermalmen können.

Aus diesen Angaben sieht man, daß es nötig wird, den Zähnen der Pferde mehr Beachtung zu schenken und sie öfter vom Tierarzt untersuchen zu lassen, der nötigenfalls Abhilfe zu schaffen hat.

Eine schönere Welt. „Ich litt beinahe an Dürstigkeit.“ schreibt Frau Elisabeth Madge von Britton, Wis. „Ich war sehr nervös geworden und meine Gesundheit war untergraben. Seitdem ich Form's Algenpräparat gebrauche, ist alles anders geworden und ich liebe die Welt in einem schönen Lichte.“ Diese allgemein bekannte Kräutermedizin ist kein Laxiermittel, sondern sie entfernt die giftigen Stoffe auf dem System und fördert die Verdauung. Es ist das beste, uns bekannte Heilmittel für dieses, so vorherrschende Leiden. Man frage nicht den Apotheker danach, sondern Agenten liefern es direkt aus dem Laboratorium von Dr. Peter Fahrner & Sons Co.

Zollfrei geliefert in Kanada.

Schon wieder ein deutscher Flagen-Zwischenfall in Amerika.

(Fortsetzung von Seite 1)

Nauch hat sich seitdem längst verjagen. Windsticht hat nachher um Entschuldig von seinem Amte und nach einiger Zeit wurde seine Resignation angenommen. Der Zwischenfall mag zu dieser Aenderung einiges beigetragen haben.

Unterdessen hat sich der Waffenstillstand in Amerika zu einer Art von nationalem Festtage herausgebildet. Bisher hatte der deutsche Gesandte in Washington davon keine Notiz genommen. In diesem Jahre beschloß jedoch der neue Gesandte, Freiherr von Kallman, durch Aufziehen der deutschen Flagge eine Ausnahme machen zu müssen, und diese Ausnahme wird vielleicht in Zukunft zur Regel werden. Zwar ruft das Andenken an den Waffenstillstand, dessen Vereinbarungen ja alle gebrochen wurden, im Geiste eines Deutschen keine angenehmen Erinnerungen nach. Aber trotzdem ist es der Tag, an dem das lange und grauige Völkermorden ein Ende nahm, und das allein genügt, nicht nur für die Sieger, sondern auch für die Besiegten, um den Tag dankbar zu begehen.

Kallman wird wegen Teilnahme an der Feier ebenfalls gefeiert, nicht zwar von Amerikanern, sondern von überpatriotischen deutschen Wählern. Abermals ein Beweis, daß niemand es offen zugeben recht machen kann. Der weiße Mann wird alle einschlägigen Umstände in Betracht ziehen, zuletzt aber auf er seinen eigenen Urteile und seinem eigenen Gewissen folgen. Kallman hat jedenfalls geurteilt, daß seine Handlungsweise dem Weltfrieden mehr dienen werde, ohne Deutschland zu schaden, als irgend eine Zurückhaltung hätte tun können.

Münster Getreidepreise:

Mittwoch, den 24. November 1926

Weizen No. 1 Rotstern	1.13	1.21
No. 2	1.09	
No. 3	1.04	
No. 4	0.92	
No. 5	0.80	
No. 6	0.65	
Futter	0.52	
No. 1 Rejected	0.93	
No. 2	0.81	
No. 3	0.69	

Zäher Weizen bringt 8 Cents und feuchter Weizen 20 Cents weniger als der Grad zu dem er gehört.

Hafer No. 2 C. W.	44	572
No. 3 C. W.	41	
Extra Futter	41	
No. 1 Futter	39	
No. 2 Futter	35	
Rejected	32	
Gerste No. 3 CW	46	628
No. 4 CW	41	
Rejected	38	
Futter	37	
Hoggen	72	
Flachs	1.61	

Warnung

* an alle Radiobesitzer! *

Alle Radios, welche aufgestellt sind, müssen eine Lizenz haben!

Zwischenhandelnde verfallen einer Strafe von nicht mehr als \$50.00

License-Gebühr \$1.00 pro Jahr

Eine Lizenz, gültig bis zum 31. März 1927, kann man erhalten von: Postmeistern, Radio-Händlern, Radio Inspektoren oder von der Radio-Abteilung des Dept. der Marine u. Fischerei, Ottawa, A. Johnston, Deputy Minister of Marine and Fisheries.

Sacred Heart Academy

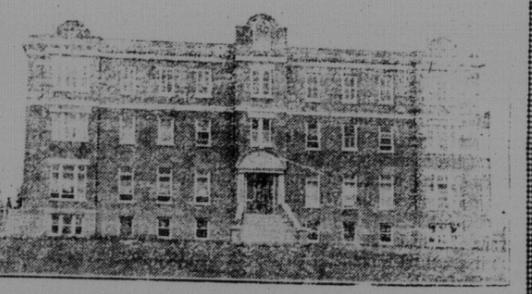
Regina, Sask.

Dieses Institut, von den Sisters of Our Lady of the Missions geleitet, bietet besondere Vorteile im Unterricht von klassischen und bildenden Künsten. Musik-, Zeichen- und Mal-Unterricht nach neuester Methode. Junge Damen werden für den Lehrentinnenberuf oder für das Business-Diploma vorbereitet. Ferner Preparatory Course, Kindergarten bis VIII. Grad.

Weitere Auskunft erteilt:
Reverend Mother Superior.

ST. URSULA'S ACADEMY

BRUNO, SASK.



Die Ursulinen-Schwester empfehlen ihre Kurse:
Preparatory, High School und Musik.

Um weiteren Aufschluss wende man sich an:
The Mother Superior, St. Ursula-Convent
Bruno, Sask.

Unterstützt und verbreitet den „St. Peter's Bote“

Exkursionen

Westliches Canada Zentral Staaten Pazifische Küste

Dom 1. Dezember 1926, bis 5. Januar 1927

Gewisse Tage im Dezember, Januar, Februar

Weil's zuverlässig ist!

— Ein wichtiger Punkt zur Benützung der Canadian National Bahn

Lassen Sie uns helfen, Ihre Reise zu planen. Mit Freuden werden wir alle Einzelheiten besorgen, niedrige Raten quotieren, Flüge besorgen und nähere Auskunft erteilen.

A. Archer, Local Agent, Münster, Sask. Telephone No. 16.
Oder man schreibe an Wm. Stapleton, Districts-Passagier Agent, in Saskatoon, Sask.

Canadian National Railway