Für die Kinder

Rätsel.

Vier schöne Brüder kenn' ich wohl,
geschmückt so wunderbar;
sie kommen schon seit alter Zeit
zu uns in jedem Jahr.

Der erste bringt uns einen Strauß,
streut Blumen um sich her.
Den zweiten schmückt ein goldner Kranz
von Aehren, voll und schwer.

Der dritte reicht uns Aepfel dar
und neuen, goldnen Wein.
Der vierte ist in Pelz gehüllt,
wie Schnee so weiß und rein.

Wer nennt die schönen Brüder mir,
geschmückt so wunderbar?
Sie kommen schon seit alter Zeit
zu uns in jedem Jahr.

Sommer, Herbst und Winter.
Die vier Jahreszeiten: Frühling.

Die beiden Schiffsjungen

Eine Erzählung aus Cayenne
Von
Joseph Spillmann S. J.

(1. Fortsetzung)

Der Kapitän fürchtete schon, er müsse eine neue Rede voll Jakobinerphrasen anhören. Rasch sagte er daher: „Bürger-Kommissär, ich möchte die jetzt einsetzende Ebbe und den günstigen Nordost nicht gern ungenutzt verpassen. Uebergib mir also die Sträflinge und sei überzeugt, sie sollen mit Gerechtigkeit von mir behandelt werden."

Der Kommissär hielt also Appell. Namen für Namen las er die 193 Unglücklichen ab. Jeder einzelne antwortete „Hier" und mußte vor den Kapitän und Kommissär hintreten, und so oft es ein Priester war, kränkte ihn der Jakobiner mit irgend einem Schimpfwort oder einer hämischen Bemerkung. Der Kapitän aber betrachtete mit Schmerz die ehrwürdigen Männer, die er als Verbrecher behandeln sollte, und verwünschte in seinem Herzen diese Aufgabe. Allein man würde ihn vor ein Kriegsgericht gestellt haben, hätte er sich geweigert, und der Befehl wäre ja doch von einem andern Kapitän ausgeführt worden und dann mit weniger Menschlichkeit, als er diesen unschuldigen Opfern ihres heiligen Berufes bezeigen wollte. So schwieg Kapitän Bruillac und schickte die Sträflinge Mann für Mann in den Schiffsraum. Dann trat er mit dem Kommissär in seine Kajüte und unterschrieb die Papiere.

Rasch war dieses Geschäft beendet, und der Kapitän wollte jetzt seine Offiziere rufen, um der Sitte gemäß mit ihnen und dem Kommissär ein Glas auf glückliche Fahrt zu trinken, als Dubois sagte: „Noch einen Augenblick, Bürger-Kapitän! Du hast vielleicht den Knaben bemerkt, der mit mir an Bord kam? Es ist mein Neffe, Albert Chaumier, der Sohn meiner Schwester und zugleich mein Mündel. Ich möchte einen tüchtigen Plantagenbesitzer aus ihm machen, und deshalb sende ich ihn an einen Freund, der da drüben an den Ufern des Sinnamarie große Zuckerpflanzungen besitzt. Du wirst mir also einen großen Dienst erweisen, Bürger-Kapitän, wenn du den Knaben mit hinübernimmst. Der Bürger-Statthalter, an den dieser Brief gerichtet ist, wird ihn dann gelegentlich weiter an seinen Bestimmungsort schicken."

„Mein Reglement erlaubt mir nicht, Passagiere mitzunehmen," entgegnete der Kapitän.

„Ich kann dir für diesen Fall im Namen des Direktoriums einen Erlaubnisschein ausstellen. Auch soll mein Neffe nicht als einfacher Passagier mitfahren. Du magst ihn als Schiffsjungen beschäftigen."

Der Kapitän ließ sich den Neffen des Kommissärs vorstellen. Albert Chaumier war ein frischer Knabe von etwa 12 Jahren; man konnte seinen Lockenkopf mit den lustigen Augen nicht ansehen, ohne ihm gut zu sein. „Du willst also mit übers Weltmeer?" fragte ihn der Kapitän freundlich. „Was willst du denn drüben tun?"

„Schmetterlinge und Käfer fangen! Ich habe eine ganz hübsche Sammlung, und drüben gibt es viel schönere und größere als in Frankreich. Nebenbei soll ich dann auch Pflanzer werden, und wenn ich einmal sehr reich bin, dann kehre ich nach Frankreich zurück und baue unsere Pfarrkirche wieder auf, welche vor ein paar Jahren zusammengeschossen wurde."

„Und wirst vielleicht selbst Pfarrer," sagte scherzend der Kapitän, dem das frische Wesen des Knaben wohl gefiel.

„Vielleicht," lautete die Antwort, „aber mein Oheim hält nichts auf die Geistlichen und wird es nicht erlauben."

„Nun gut, ich nehme dich mit. Und da du die Geistlichen zu lieben scheinst, magst du sie unterwegs bedienen helfen."

Des war der Knabe gern zufrieden, und auch der Kommissär fügte sich mit einigem Brummen, nachdem ihm der Kapitän versichert hatte, die Geistlichen sollten keine anderen Dienstleistungen empfangen als alle übrigen Sträflinge. Der Abschied zwischen Oheim und Neffe war kurz. Albert hatte auch keinen Grund, dem Manne ein Träne nachzuweinen, der jetzt das Schiff verließ.

Die Abfahrt.

Kaum war der Kahn mit dem Bürger-Kommissär einen Steinwurf weit von der „Charente" entfernt, so gab der Kapitän Befehl, die Anker zu heben. Die Pfeife des Oberbootsmanns ertönte, und die Matrosen traten an das Gangspill, mit kräftigen Armen die Stangen packend und mit fröhlichem Gesang rund um die Hebelwinde laufend. Knackend und klirrend legten sich so die dicken Gelenke der Ankerkette um die Rolle und zogen den wuchtigen Anker aus dem Grunde empor, in den er sich festgebissen hatte. Als er endlich an dem großen Ringe unter dem Bugspriet schwebte, zog man seine gebogenen Arme mit den schaufelförmigen Spitzen an die Seite des Schiffes heran und befestigte ihn mit armsdicken Tauen. Alsbald fing das Schiff mit den hinausflutenden Wassern der Ebbe an zu gleiten, und als auf einen neuen Befehl des Kapitäns ein Dutzend Matrosen wie Katzen in die Masten hinaufkletterten und einige Hauptsegel dem Winde entfalteten, richtete es, dem Drucke des Steuers folgend, seinen Bug dem offenen Meere zu. Mit einem Kanonenschusse grüßte die „Charente" zum Abschied die französische Flagge auf der Zitadelle von Rochefort, und alsbald flammte auf den Wällen ein Blitz, eine weiße Pulverwolke erhob sich, und der Donner des Geschützes wünschte dem Schiffe mit seiner traurigen Fracht glückliche Fahrt.

Das alles war für Albert Chaumier so neu und schön, daß er vor Freude sich kaum fassen konnte. Der muntere Gesang der Matrosen, ihr gewandtes Klettern auf den Strickleitern und Rahen, die weißen Segel, die sich im Winde blähten und wie riesige Flügel ausbreiteten, das Losfeuern der Kanone und das immer raschere Hingleiten des großen Schiffes durch die leicht gekräuselten Wellen der Hafenbucht, das war seinen Augen und Ohren ein nie gesehenes Schauspiel und ein ganz neuer Genuß. Hatte er doch heute morgen zum erstenmal das Meer und ein Meerschiff gesehen. Vor Freude klatschte er in die Hände, als der Schuß fiel, und lief zu den Kanonieren hin, um sie zu bitten, sie sollten auch die anderen Geschütze abfeuern.

„Wir müssen unser Pulver für die Engländer sparen", sagte lachend der Feuerwerker und fragte den Knaben, ob er eigentlich zur Schiffsmannschaft oder zu den unfreiwilligen Passagieren drunten im Schiffsraum gehöre.

„Zu den Sträflingen, meint Ihr?" antwortete ganz unerschrocken der Knabe. „Nun, es wäre keine Schande, da so viele fromme und gute Männer unter ihnen sind, vielleicht mehr als unter der Schiffsmannschaft."

(Fortsetzung folgt.)

Käfer's Paradies

(Eine Fabel)

Zum Käfer, der im Dünger wohnte,
Kam einst ein schöner Schmetterling,
Der auf des Lebens Höhen thronte,
Und gab ihm einen leisen Wink,
Den Düngerhaufen zu verlassen,
Er habe doch ein Flügelpaar!,
Der Käfer, dem dies widrig war,
Versuchte kurz, sich so zu fassen:
Der Düngerhaufen, groß und süß,
Ist meines Lebens Paradies.
Ich hab' die Kinder drin versteckt,
Mit feuchtem Dünger zugedeckt;
Zu sagen werd' ich nie mir gönnen
Den Kindern, daß sie fliegen können,
Sonst flögen sie aus meinem Haus
Bald in die weite Welt hinaus.
Mögt ihr die ganze Welt umlaufen,
Ich bleib in meinem Düngerhaufen!"
Und spricht's und wühlt mit Arm und Bein
Sich in den Dünger tief hinein.

H. D. Friesen.

MECCA
THE HOUSEHOLD OINTMENT
25¢ TRY IT
FOR BURNS, CUTS, SKIN DISEASES ETC.

Zu haben bei
Massig's Apotheke
1522—11. Avenue. Regina.

Deutsche Buchhandlung
1708 Rose Str. Regina, Sask.
Schreibt um freie Proben.

W. E. Arens' Drug Store,
1825 Scarth St. Regina, Sask.

Paul Abele, Deutsche Apotheke,
Bibank, Sask.

Für unsere Hausfrauen

Was kein Mann weiß.

Sie sollten erst einmal selber kochen müssen!

„Als Adam nach dem Sündenfall zu Spaten und Hacke greifen mußte, da begann er sofort seiner Frau zu erzählen, wieviel leichter sie es habe als er, und alle Söhne Adams haben seitdem dasselbe gesagt." Mit diesen Worten beginnt Dorothy Dix eine Plauderei, in der sie darlegt, „was kein Mann weiß". Kein männliches Wesen hat nämlich nach ihrer Behauptung auch nur eine ungefähre Vorstellung davon, wieviel die Frau in der Wirtschaft zu tun hat, und daher kommt es, daß der so überaus schwere Beruf der Hausfrau wohl die unterschätzteste und unbekannteste Tätigkeit in der Welt ist. „Die meisten Männer gehen sich noch heute der Täuschung hin, daß jede Frau, die nur im Hause arbeitet, ein leichtes Leben hat," schreibt sie, und sie halten das Kochen und Waschen, das Nähen und Fegen, das Kinderaufziehen und Wirtschaften für die angenehme Beschäftigung einer müßigen Stunde. Ebenso weiß kein Mann, was die Frau mit dem Gelde tut, das sie ausgibt. Er schreibt: „Um Himmels willen, wo ist denn schon wieder das Geld hin, das ich Dir Anfang der Woche gab? Glaubst Du, ich bin ein Millionär? Wenn Du das Geld so schwer verdienen würdest wie ich, Du würdest sparsamer sein". Wenn eine Frau so etwas hört, dann möchte auch die geduldigste ihren Hut aufsetzen und aus dem Hause gehen. Sie würde gern zehn Jahre ihres Lebens dafür hingeben, wenn sie ihn sehen könnte, wie er sich selbst das Frühstück machen muß mit einem schreienden Baby im Arm, während ein anderes sich an seinem Rockschoß klammert und hier eins schreit, man solle es frisieren, dort eins seine Mütze nicht finden kann und mit einem dritten die Schularbeiten gemacht werden müssen. Es wäre für sie der schönste Anblick, ihn zu beobachten, wenn er, statt in Ruhe seine Zeitung zu lesen, aufwaschen müßte, die Betten machen, die Kleider flicken usw. Dann würde er erfahren, was kein Mann weiß, daß die Hausarbeit eine der aufreibendsten und ermüdendsten Tätigkeiten ist und daß, besonders in heutigen Zeiten, sehr, sehr viel Geld dazu gehört, um alles Nötige für eine Familie zu beschaffen. Wenn Männer die Hausarbeit der Frau mit geringschätzigem Achselzucken werten, wenn sie fest davon überzeugt sind, daß sie zu viel Geld braucht, so ist das nicht Ungerechtigkeit oder Schlechtigkeit, sondern einfach Unkenntnis. Sie haben niemals alle diese Arbeiten verrichtet, und sie ahnen nicht, was Wirtschaften bedeutet. Das einzige, was sie von ihrem Unglauben bekehren kann, ist, daß sie selbst einmal im Haushalt Hand anlegen, selbst einmal einkaufen und für eine ganze Familie kochen müßten.

Der Rat scheint gut. Aber man sieht auch, daß ihn ein Weib niedergeschrieben hat. Es ist möglich, daß durch Dorothy Dixens Radikalkur die unvernünftigen Männer etwas dazu lernen werden. Aber werden damit gleich auch die verschwenderischen Frauen bekehrt werden, die nicht wissen, wie schwer das Geld oft erworben wird, das sie so leichtsinnig für ein Nichts vertun? Würden sich damit gleich auch die vielen anspruchsvollen Ehegattinnen an ihre Brust schlagen und eine bessere Beschäftigung erwählen, als ihren von den Anstrengungen des Berufes abgespannt zurückkehrenden Männern mit kleinlichen Klagen in den Ohren zu liegen und von ihnen noch eine übermäßig geistreiche Unterhaltung zu verlangen? Und selbst wenn wir Männer als die Klügeren nachgäben und zuerst anfangen würden, uns zu bessern und das zu erfahren, was wir nicht wissen, die Frauen hätten alle Ursache, uns sogleich den zweiten Schritt nachzutun. Man könnte Bände mit dem vollschreiben, „was keine Frau weiß . . . ."

Für die Küche.

Nudel-Auflauf mit Pilzen. Für vier Personen wird 1¾ Pfund Nudeln in Stücke gebrochen und in Salzwasser gar gekocht. Inzwischen hat man ein Quart getrocknete Pilze, welche über Nacht eingequollen wurden, zurecht gemacht, in etwas Fett und Schnittlauch gedünstet und mit den Nudeln, lauter Milch und Salz verdünnt. Eine Auflaufform wird mit Fett bestrichen, mit geriebener Semmel bestreut. Dann legt man die Nudeln und Pilze hinein und übergießt sie mit einer dicken Mehlschwitze, welche mit einem Ei überzogen ist. Obenauf wird geriebener Käse und Semmel gestreut und das Ganze in nicht zu heißem Ofen eine Stunde gebacken.

Schupfnudeln. 10 bis 12 frischgesottene, heiße Kartoffeln werden geschält und mit dem Wellholz auf dem Nudelbrett zerdrückt, 1 Löffel Salz darauf gestreut und soviel Mehl dareingewirkt, bis der Teig ganz fest ist und sich gut vom Brett löst. Hierauf werden etwa haselnußgroße Stückchen abgeschnitten und auf dem Nudelbrett mit dem Ballen der rechten Hand zu länglichen Nudeln geschupft (gerollt). Nun läßt man in der Bratpfanne ein wenig Fett zergehen und bratet sie auf allen Seiten schön gelb, verklopft noch 2 Eier, gießt sie darüber und streut nach Belieben geriebenen Käse darauf und läßt das Ganze nochmals anziehen und richtet die Nudeln an.

Bremer Mehl-Pudding. Vier Unzen Butter werden tüchtig zu Schaum gerührt, 2 ganze Eier, dreiviertel Pfund Mehl, ein halbes Pfund Korinthen, ein Viertelpfund Sultanrosinen, 1 Pint Milch und zuletzt anderthalb Unzen in Wasser aufgelöste ordentlich gesüßte Hefe darunter gemengt. Davon entsteht ein lockerer Teig, welchen man in eine mit feinem Gries bestreute Form füllt und eine Stunde lang im Wärmer gehen läßt, bis er sich scheinbar um das Doppelte vermehrt hat. Hierauf setzt man die Form in ein großes Gefäß mit ganz kochendem Wasser und läßt den Pudding zwei volle Stunden lang kochen. Eine Frucht- oder Vanille-Sauce schmeckt besonders gut dazu.

Weißkohl-Pudding mit Bratwurst. Nachdem man von einem Weißkohl die dicken Rippen entfernt und ihn in Streifen geschnitten hat, wird er in sehr wenig Wasser mit Salz und Fett ¼ Stunde gekocht, abgegossen und zum Ablaufen auf den Durchschlag gelegt. Das Fett, in dem die Bratwurst angebraten worden ist, wird mit geriebener Semmel, 2 Eidottern, etwas Würzelbrühe, dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß und zum Schluß mit der in Scheiben geschnittenen Wurst vermischt. Eine bestrichene, bestreute Puddingform wird lagenweise mit Kohl und Bratwurst belegt, Würzelbrühe nachgefüllt, die Form gut geschlossen und im Wasserbade eine gute Stunde gekocht. Dazu ein Tomatenbeiguß: In Würfel geschnittener Speck wird zerlassen, die Grieben entfernt, Mehl darin geschwitzt, mit Kohlbrühe nachgefüllt und so viel Tomatenmark dazwischen gemischt, daß eine dickliche Tunke entsteht, die man nach Salz abschmeckt und mit einer kleinen Prise Pfeffer würzt.

— Setzerkobold. Der freche Heiratsschwindler wurde schließlich zu drei Jahren Zuchthaus sowie zu fünfjährigem Ehrverlust verurteilt.

Für unsere Farmer

Empfehlenswerte Hühner-, Enten- und Turkeyarten für die Farm.

Unter den zahlreichen Hühnerarten, die der „Standard Perfektion" aufführt und die größtenteils auf den verschiedenen Geflügel-Ausstellungen dem Publikum vorgeführt werden, somit vielen ziemlich bekannt sind, gibt es bekanntlich Varitäten, die, äußerlich betrachtet, zwar jedem Geflügelhof, also auch der Farm, zur Zierde gereichen würden, aber trotzdem als gute, die Zucht lohnende Durchschnittshühner keineswegs gelten können. Als wirklich-rentable, allen gerechten Ansprüchen des Durchschnittsfarmers vollauf genügende Hühnerarten, bezeichnete die staatliche Versuchsstation von St. Paul, Minn., in einem ihrer Bulletins die folgenden, deren kurze, äußerst sachliche und für jedermann leicht verständliche Beschreibung wir zu Nutz und Frommen unserer Leser hier wiedergeben.

1. **Plymouth Rocks.** — Die bekanntesten und anscheinend beliebtesten unter den mancherlei Spielarten dieser speziell amerikanischen Klasse sind die gesperberten (barred), die weißen und die zimmtfarbenen (buff). Sie alle gelten als vorzügliche Durchschnittsleger und, von der Gefiederfärbung und einigen unbedeutenden Abweichungen abgesehen, haben sie viele gemeinsame Charaktereigenschaften. Sie erreichen nach dem vorerwähnten „Standard" folgendes Gewicht: Alte Hähne 9½, junge Hähne 8 Pfund, alte Hennen 7½ und junge 6½ Pfund.

Als zuverlässige Brüterinnen und führende Mütter suchen sie ihresgleichen und schon aus diesem Grunde für die Brutsaison auf der Farm bestens zu empfehlen.

2. **Orpingtons.** — Diese sind englischen Zuchtstammes, jedoch trotz des anrüchtigen Ursprungs, der uns Deutschen nun einmal stets schwer auf die Nerven fällt, eine prächtige Hühnerrasse von betrachtlichem Wert für den eigenen Haushalt wie für die Vermarktung. Als die populärsten werden die zimmtfarbenen, schwarzen und weißen genannt, welche als schätzenswerte Winterleger und ausgezeichnete Tafelhühner gelten. Ihr Standardgewicht beträgt für Hähne 10 und 8½, für Hennen 8 und 7 Pfund. Ihr etwas plumper, von kurzen Beinen getragener Körper sollte, da ihr Nutzwert ihrer sonstigen vortrefflichen Eigenschaften wegen ein bedeutender ist, wahrlich keinen „Stein des Anstoßes" für den Züchter bilden.

3. **Wyandottes.** — Ebenfalls eine Rasse von mehr als gewöhnlichem Durchschnittswert. Am häufigsten findet man die silbernen (silver laced) und weißen. Das Fleisch ist zart und saftig und die jungen Frühjahrshühner (broilers) erfreuen sich starker Nachfrage. Als Legerinnen sind die Wyandottes den besten zuzuzählen. Das Standardgewicht ist für Hähne 8½ und 7½, für Hennen 6½ und 5 Pfund, je nach dem Alter. Die Körperform der Tiere ist anmutend und die Gefiederfärbung der Silver laced insonderheit schön.

4. **Helle Brahmas.** — So ziemlich die schwerste unter allen Geflügelarten. Einige Zuchtlinien leisten im Legen Bedeutendes. Als Masthühner und Kapaunen werden sie kaum übertroffen. Im Markt berührt die Befiederung der Läufe etwas unangenehm, doch finden sie ihres hohen Gewichts wegen stets willige Käufer. Standardgewicht: Hähne 12 und 10, Hennen 9½ und 8 Pfund.

5. **Leghorns.** — Eine der widerstandsfähigsten Zuchtarten. Es gibt Tiere mit einfachen und Rosenkämmen. Am häufigsten werden wohl die weißen mit einfachem Kamme gehalten, obgleich man den braunen nachrühmt, daß sie noch fleißiger als die erstgenannten dem Legegeschäft obliegen. Im allgemeinen gelten sämtliche Leghornarten als die besten Sommerlegerinnen; aber auch im Winter lassen sich durch zweckentsprechende Fütterung und Pflege namentlich bei jungen Tieren sehr erfreuliche Resultate erzielen. Als Brathühner müssen sie als reichlich klein bezeichnet werden, als „Broiler" sind sie indessen ganz ausgezeichnet.

Unter den Enten, die sich für die Farm am besten eignen, wären folgende zu nennen: Die Peking, die Aylesbury, die Rouen, die Cayuga und die indische Laufente (Indian Runner).

1. **Pekings.** — Ihr weißes Gefieder hat einen rahmfarbenen Schimmer als besonderes Erkennungszeichen. Schneeweiße Färbung ist ein Zeichen der Kreuzung. Die Eier sind weiß und groß, und 100 bis 200 Stück in einer Saison sind nichts Ungewöhnliches. Standardgewicht: Erpel 9, Enten 8 Pfund.

2. **Die Rauen.** — Eine der besten Arten, die wir besitzen. Sie sind keine Brüterinnen, so daß für die Nachzucht Hennen irgend einer brütelustigen Hühnerart Verwendung finden müssen. Die Eier der Rouen weisen eine staatliche Größe auf, sind grün, aber von beschränkter Zahl. Die Färbung des Erpels zeichnet sich durch besondere Schönheit aus.

3. **Cayugas.** — In ihren Eigenschaften ähneln sie den Peking-Enten, nur ist ihr Gefieder schwarzgrau. Sie gelten als gute Durchschnittslegerinnen. Standardgewicht: Erpel 8, Enten 7 Pfund.

4. **Indische Laufenten.** — Ihr Gefieder ist von weißer und graubrauner Färbung. Die Entwicklung der Tiere erfolgt auffallend schnell und mit dem Legen beginnen sie sehr frühzeitig. Sie sind unter sämtlichen Entenarten die fleißigsten Legerinnen. Das Standardgewicht ist für Erpel 4½, für Enten 4 Pfund.

Bronzefarbene Truthühner. — Die Farmer bevorzugen unter den verschiedenen Turkeyarten die bronzefarbenen wohl am meisten. Wundern darf man sich darüber nicht; denn ihr prächtiges, metallischglänzendes Gefieder, mehr aber noch ihr stattliches Gewicht läßt ihre Zucht besonders empfehlenswert erscheinen. Die bronzefarbenen Truthühner sind, wenn erst einmal der sogenannten kritischen Periode entwachsen, sehr widerstandsfähig und erreichen bei guter Pflege ein Gewicht bis zu 50 Pfund. Der Standard gibt dem alten Hahn 36, dem jungen 15 und den Hennen 20 Pfund.

Die weißen oder holländischen, die Narragansetts, die schwarzen und die zimmtfarbenen haben zwar auch recht gute Eigenschaften, allein ihres minder hohen Gewichts wegen sind sie für die Farm weniger zu empfehlen als die erstgenannten.

Von der Auswahl des Saatguts.

Ein alter, leider immer noch zu wenig beachteter Grundsatz in der Feldbestellung lautet: „Wie die Saat, so die Ernte!" Hiermit soll angedeutet werden, wie sehr das Saatgut den Ernteertrag beeinflussen kann. In dem Samenkorn sind, wenn auch äußerlich verschleiert und verdeckt, die Entwicklungsrichtungen begründet, die durch Keimung und Wachstum zur Entfaltung gelangen.

Das volle, schwere Saatkorn besitzt nun jedenfalls eine größere Menge von Reservestoffen zur Erzeugung einer kräftigen Keimpflanze als das kleinere und leichtere Korn, was in der Höhe der Ernteerträge in der Regel — und fast immer zum Ausdruck gelangen wird. Alle Erfahrungen auf dem Gebiete des Landbaues bestätigen diese Tatsache, und muß es daher eine wichtige Aufgabe jedes strebsamen Landwirtes sein, durch sorgfältige Auswahl des Saatgutes die Erträge des Pflanzenanbaues zu heben.

Gewöhnlich wird nun bei der Wahl und Sortierung der Saat großes Gewicht auf die äußere Form der Körner gelegt und das mit Recht, denn je glatter und voller ein Korn ist, desto besser wird es auch gemeinhin in allen seinen Teilen ausgebildet sein. Die Vollkörnigkeit gewährt einen Anhalt für gewisse Eigenschaften, wie für entsprechende Ausgereiftheit, Gewicht u. s. w., doch nicht unter allen Umständen für Gewicht. Es ist hier auch das Verhältnis des Spelzen- oder Schalengewichts zu dem Gesamtgewicht der Körner zu beachten, und dies besonders bei Hafer und Gerste. Dieses Verhältnis ist je nach der Sorte einem recht großen Wechsel unterworfen, beim Hafer zum Beispiel von 17 bis 50 Prozent. Mit der Zunahme der Dickschaligkeit nimmt selbstverständlich der Wert der Körner zu jeglicher Verwendung ab und damit ist auch eine Abnahme des Buschelgewichts verbunden. Dickschaliges Saatkorn erzeugt wiederum das gleiche Ernteprodukt, und sind solche Sorten stets unvorteilhaft, bei denen das Gewicht der Schale zum Kern zu ungünstig ist.

Weiter ist für den Wert eines Saatgutes wichtig die Farbe, der Geruch, die Ausgereiftheit, die Reinheit. Die Farbe des Saatkorns soll frisch und glänzend, der Geruch ebenfalls frisch sein, denn diese Eigenschaften lassen auf Unverdorbenheit und gute Keimfähigkeit schließen. Der richtige Zeitpunkt für die Ernte des zur Saat bestimmten Getreides ist beim Eintritt der Gelbreife gekommen. Alsdann ist die Einwanderung der Nahrstoffe in das Korn und die Ausbildung des Keimlings beendet. Wird zu früh geerntet, so war die Ernährung des Kornes noch nicht abgeschlossen, es wurden nicht genügend Nahrstoffe, sogenannte Reservestoffe für die Ernährung des Keimes abgelagert; außerdem kann durch eintretende Erhitzung die Keimfähigkeit herabgemindert werden.

Die Keimfähigkeit ist, sowie auch die Keimungsenergie, das meint die Geschwindigkeit, mit welcher die Samen keimen, von höchster Bedeutung. Beide lassen sich durch Keimversuche leicht ermitteln. Die Anstellung eines Keimversuchs ermöglicht dann auch die richtige Bemessung der Aussaatmenge. Wenn man bedenkt, daß die Keimfähigkeit in den einzelnen Jahrgängen wechselt, nicht selten bis zu 20 Prozent, so sollte man die Keimversuche niemals unterlassen.

Daß jedes Saatgut so viel wie möglich frei sein muß von allen fremden Beimengungen, ist ganz selbstverständlich, und besonders ist auf die Entfernung von Unkrautsämereien Wert zu legen.

Die Größe und Schwere des Samenkorns ist jedenfalls eine Sache, auf die das größte Gewicht zu legen ist; das größte und schwerste Samenkorn wird stets das beste sein, vorausgesetzt, daß die Qualität mit der Größe in richtigem Zusammenhang steht. Durch die Erfahrung in der Praxis und durch verschiedene Versuche auf dem Gebiet der Pflanzenzüchtung ist längst bestätigt worden, daß es vorteilhafter sei, großes und schweres Saatgut zu verwenden, als kleines und leichtes, und bei diesen Versuchen ist auch besonders noch festgestellt worden, daß je schwerer das Saatkorn ist, desto produktiver, widerstandsfähiger und sicherer im Ertrage ist die daraus erwachsene Pflanze. Da eben mit dem Gewicht des Samenkorns erwiesenermaßen die Menge des Ertrages wächst, soll man nicht nur nach der Größe der Körner urteilen, sondern soll auch die Ermittelung des Gewichtes nicht versäumen.

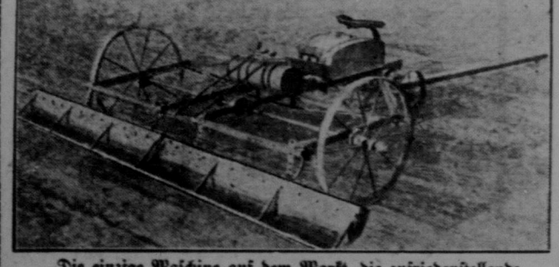
Nach dem Ergebnis entsprechender Versuche erzeugen schwere Samen wieder einen höheren Prozentsatz schwerer Samen, sofern sie selbst schon aus mehreren Generationen schwerer Samen abstammen und ihr Gewicht nicht nur zufällig einem günstigen Standort oder günstiger Ernährung verdanken. Es kann daher durch fortgesetzt sorgfältige Auswahl der schwersten Samen allmählich eine erhebliche Steigerung des Gewichts der Samen erzielt werden.

Doch nicht allein auf die Form, Größe, Schwere usw. der Körner hat der Farmer bei der Auswahl des Saatkorns zu achten, sondern er soll sich auch Klarheit darüber verschaffen, welche Sorte für seine Verhältnisse am besten paßt und sich eignet, und empfiehlt es sich zu dem Zwecke Anbauversuche mit einigen Sorten zu machen. Ein solches Versuchsfeld muß natürlich in seiner Beschaffenheit so gleichartig wie möglich sein; Düngung, Saat, Pflege und Ernte haben unter gleichen Bedingungen zu geschehen. Werden solche Versuche sorgsam durchgeführt, so darf man auch auf ein vertrauenswürdiges Resultat rechnen.

Die vielen vorhandenen Sorten jeder Getreideart sind in der Regel in ihren Erträgen sehr verschieden. Wenn man zwei Sorten unter gleichen Bedingungen nebeneinander anbaut, so sind häufig recht wahrnehmbare Unterschiede im Ertrage zu verzeichnen, und es kann durch die Sorte der Reinertrag in Zukunft wesentlich gesteigert werden. Außer der Ertragsfähigkeit müssen bei der Sortenwahl aber auch noch andere Eigenschaften wie Frühreife, Lagersicherheit, Widerstandsfähigkeit gegen Dürre, Rost, Winterfrost usw. berücksichtigt werden und die Ansprüche der Sorten an Boden und Klima sind zu beachten.

Zur Durchführung solcher Anbauversuche ist jeder Farmer imstande. Uebrigens wird die Sortenwahl durch die Anbauversuche der staatlichen Versuchsstationen wesentlich erleichtert, die wertvolle Anhaltspunkte liefern und deren Ergebnis jeder Farmer erfahren kann, so er bei seiner staatlichen Versuchsstation danach verlangt. Die in Richtung der Anbauversuche aufgewendeten Mühen und Kosten werden sich bei richtiger Ausführung der Arbeiten sicher bezahlt machen. Und hat man auf diese Weise die für die Wirtschaft bestgeeigneten Sorten kennen gelernt, so besteht die weitere Aufgabe darin, das Saatgut immer mehr zu verbessern, was eben durch gute Kultur und gute Sortierung des Getreides zur Saat geschieht. Für diesen letzteren Zweck ist eine zweckmäßige Reinigungs- und Sortiermaschine ein unumgänglich notwendiges Gerät auf jeder Farm.

Der praktische Stoppelbrenner und Unkraut- und Insektenvertilger.



„Die einzige Maschine auf dem Markt, die zufriedenstellende Arbeit leistet"

Dem Publikum wird jetzt bekannt gemacht, daß wir unsere Geschäftsstelle auf

Ecke 8. Avenue und St. John Straße

eröffnet haben. Alle diejenigen, die sich dafür interessieren, werden eingeladen, unserer Demonstration, die wir hier abhalten, beizuwohnen.

Kommt und überzeugt Euch.

The Prairie Implement Manufacturing Co., Ltd.

Ecke 8. Ave. und St. John Str.

Regina Sask.

Gesunde, glückliche Kinder
und Erwachsene findet man in
den Familien wo
Forni's
Alpenkräuter
das Hausmittel ist. Es ist der Mutter erste Zuflucht, wenn eines ihrer Lieben erkrankt. Es ist stets sicher und zuverlässig. Bei Millionen von Familien, hüben und drüben, findet man es im Medizinschrank.
Es ist aus reinen, heilkräftigen Wurzeln und Kräutern bereitet, enthält keine schädlichen Drogen, und kann unbesorgt den Kleinen, sowie jungen und alten Personen von schwächlicher Konstitution verabfolgt werden.
Apotheker können es nicht liefern. Nähere Auskunft erteilt
Dr. Peter Fahrney & Sons Co.
2501 Washington Blvd. Zollfrei in Kanada geliefert. Chicago, Ill.

Forni's Alpenkräuter, Heilöl und Uterine in Regina zu haben bei der Deutschen Buchhandlung, 1708 Rose Street.
Eine Flasche $1.50; Portofrei zugeschickt für $1.75.
Bei Bestellungen von 6 Flaschen auf einmal, bezahlen wir selbst die Frachtkosten