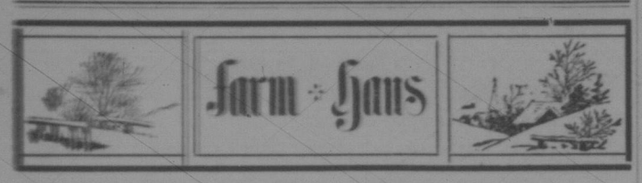
MADE IN CANADA — CONTAINS NO ALUM

MAGIC BAKING POWDER

Das einzige wohlbekannte Backpulver zu mäßigem Preise, das in Canada hergestellt wird, kein Alaun enthält und dessen sämtliche Bestandteile auf der Aufschrift angeführt sind.

E.W. GILLETT COMPANY LIMITED
TORONTO, ONT.
WINNIPEG MONTREAL



Die Fütterung der Farmpferde im Winter

Die Pferde auf den Farmen müssen in der geschäftigen Zeit des Jahres gewöhnlich schwer arbeiten, im Frühjahr bei der Ackerbestellung und im Herbst beim Pflügen und auch mit wenig Unterbrechungen den ganzen Sommer hindurch. Sind dann die Herbstarbeiten beendet und der Winter hält seinen Einzug, so haben die Pferde meist nur wenig und vielfach auch gar nichts zu tun, bis zum Frühjahr die Arbeit wieder beginnt.

Es ergibt sich nun die Frage, wie die Pferde während der mehr oder weniger arbeitslosen Winterszeit am zweckmäßigsten in der Fütterung zu behandeln sind. Es ist immer eine ernste Sache, der Uebergang von anstrengender Arbeit oder doch von fester Beschäftigung zum Müßiggehen und umgekehrt, ohne daß dabei auch auf die Fütterung geachtet und dieselbe den geänderten Umständen entsprechend geändert wird. Es ist jedenfalls nicht gut und der Gesundheit der Tiere nicht zuträglich, wenn auch in der beschäftigungslosen Zeit ebenso gut und so stark fortgefüttert wird, als bis dahin, wo die Pferde beständig in Arbeit waren und vielleicht schwer und anstrengend arbeiten mußten. Es ist deshalb nicht nur vom wirtschaftlichen Standpunkt aus angezeigt, die Fütterung zu ermäßigen und namentlich die Kraftfutterrationen herabzusetzen, sondern auch aus Gründen der Gesunderhaltung der Tiere. Bei zu kräftiger Fütterung, ohne daß die Pferde dafür einen entsprechenden Kraftaufwand vergeben, wird man immer auf gesundheitliche Störungen gefaßt sein können, meistens in der Verdauung, aber auch Nervenkrankheiten, durch Blutüberfüllung verursacht, stellen sich manchmal ein.

Die unbeschäftigt im Stalle stehenden Farmerpferde brauchen nur Erhaltungsfutter, das heißt nur wenig Körnerfutter, doch vollauf Rauhfutter, wie gutes Heu, Getreide-, Maisstroh usw. Im Sommer während arbeitsloser Perioden wird man die Pferde am Seile in einer Weide laufen lassen, aber es ist immer weiser, stets auch noch etwas Heu daneben zu füttern. Die Pferde ganzlich nur auf Grünfutter angewiesen sein lassen, ist nicht ratsam, weil es in gewissem Grade erschlaffend wirkt, die Festigkeit der Muskeln leidet darunter, die Tiere sind dann faulig und ermüden bald, wenn es wieder an die Arbeit geht, schwitzen auch leicht und stark.

Etwas vorsichtig ist auch bei der Verfütterung von neuem Hafer und noch mehr bei neuem Mais zu verfahren, weil es davon sehr leicht zu gefährlichen Koliken kommen kann. Kleinere Mengen schaden zwar selten, aber sind größere Rationen zu verabreichen, soll man die neuen Körner stets wenigstens bis zur Hälfte mit alten vermischen. Die Gefahr liegt bei den neuen Körnern hauptsächlich in ihrem hohen Feuchtigkeitsgehalt und wenn sie auf zu großen Haufen liegen, sich in Hitze und in einer gewissen Gärung befinden; diese Gefahr ist erst nicht mehr vorhanden, wenn die Körner völlig trocken sind.

Für unbeschäftigte Pferde soll das Futter der Hauptsache nach nur aus gutem Heu bestehen, mit zwei bis vier oder auch fünf Pfund Hafer oder Mais täglich, je nachdem das Heu mehr oder weniger nahrhaft ist oder auch Stroh gefüttert wird. Auch das Maisstroh, wenn in gutem Zustande und nicht verdorben, ist ein ganz zweckdienliches Futter für unbeschäftigte Pferde. Man muß aber doch so füttern, daß die Pferde angemessen gut bei Fleisch und Kräften bleiben; es bezahlt sich natürlich ebenso wenig, sie abwandern und magerer werden zu lassen, um dann später wieder um so reichlicher füttern zu müssen, als sich die übermäßige Fütterung mit kostspieligem Getreide bezahlt. Man muß beobachten und sehen, wie sich die Pferde bei der Heu- und Strohfütterung und der Zugabe von einigen Körnern machen und anlassen und danach dann die Menge des zu verabreichenden Kraftfutters bemessen. Kann man gutes, gesundes, staubfreies Klee- oder Alfalfaheu füttern, so wird dabei nur noch wenig Körnerfutter nötig sein, um die Pferde in dem gewünschten guten Zustande zu erhalten; und dies ist schließlich alles, was bei den unbeschäftigten Pferden im Winter erforderlich ist, sie sollen in einem angemessen guten Futterzustande erhalten werden. Wenn man ihnen nebenher noch etwas Rüben, besonders Mohrrüben geben kann, so haben diese einen sehr günstigen Einfluß auf die Gesundheit, fördern namentlich die Verdauung und die bessere Ausnutzung des Futters.

Die Fohlen sind natürlich kräftiger zu füttern als die älteren, unbeschäftigten Pferde; die jungen Tiere können bei einfachem Erhaltungsfutter nicht bestehen, sie müssen wachsen und ihren Körper entwickeln, es muß Material beschafft werden für den Aufbau der Knochen und Muskeln. Sie müssen außer gutem Klee-, Alfalfa- oder Grasheu noch eine entsprechende Zugabe an Kraftfutter erhalten und ist der Hafer auf jeden Fall das beste dieser Art für die Fohlen; aber auch Weizenkleie, etwas Oelkuchenmehl und auch Mais kann man mit Vorteil füttern, nur ist zuviel Mais nicht zu empfehlen, weil er zu hitzig und fettbildend ist, welche Wirkung bei jungen Tieren keine erwünschte ist. Die Fohlen sollten täglich bis zu sechs Pfund Kraftfutter erhalten.

Ein allzu warmer Stall ist für die Pferde nicht notwendig und nicht einmal gut, immerhin soll er nicht frostig sein und vor allen Dingen nicht zugig, wohl aber soll eine gute Luft darin herrschen. Ein zu warmer Stall ist häufig die Ursache, daß sich die Pferde erkälten, wenn sie aus demselben plötzlich in die kalte Luft herauskommen. Die Pferde sollen einen trockenen Stand und gute Streu haben. Tägliche Bewegung im Freien ist zu empfehlen und ist eine Notwendigkeit für die Gesunderhaltung der Pferde, der alten sowohl als der jungen.

Den Alleinvertrieb für Canada

hat der „Breeders Remedy Company" für ihre rühmlichst bekannten

„Verbesserte Heureka-Kapseln"

gegen Wurmplage bei Pferden

für die kommende Saison der:

„Canadian Importing Co."

W. C. Box 1271 Regina, Sask.

übertragen. — Die Hunderte von Agenten, die dieses wirksamste aller Wurmmittel früher direkt von der „Breeders Remedy Company" bezogen, die Tausende erfolgreicher Pferdezüchter und Farmer, die seit Jahren nur „Heureka-Kapseln" zu kaufen pflegen, werden hierdurch aufgefordert, sich an die

„Canadian Importing Company."

zu wenden.

Die Breeders Remedy Co. hat den direkten Versand von Milwaukee nach Kanada eingestellt, da die neuen Zollbestimmungen den Einzelversand zu sehr verteuern und erschweren.

Preis per Dutzend nur $2.00

10 Cents für Porto extra

Zollgebühren werden von uns bezahlt und nicht mehr den Kunden in Anrechnung gebracht

Beachten Sie im „Courier" weitere Anzeigen der

„Canadian Importing Co."

Die Geflügeltuberkulose

Es gewinnt fast den Eindruck, als wenn die Geflügeltuberkulose von Jahr zu Jahr immer weiter um sich greift. Trotz ihrer Gefährlichkeit, weil sie nämlich erst dann in Erscheinung tritt, wenn jede Rettung unmöglich ist, scheinen die meisten Geflügelzüchter sich über die Tragweite dieser Krankheit für ihren ganzen Bestand noch immer nicht klar zu sein.

Ja, wenn in einem Hofe urplötzlich fünf, sechs oder noch mehr Tiere umfallen und in kürzester Zeit tot sind, wie es bei der Geflügelcholera usw. vorkommt, dann wird der Besitzer in seiner Herzensangst um all sein Geflügel, energische Desinfektionsmaßregeln ergreifen. Eine große Lauheit und Verständnislosigkeit kann man dagegen fast allgemein in der Bekämpfung der Tuberkulose sehen. Hat sich die Tuberkulose in einem Geflügelstand erst eingefressen, so kann sie jede Zucht unmöglich machen.

Kurz zusammengefaßt ist die Tuberkulose, welche auch Knötchensuchtwindsucht oder Auszehrung genannt wird, eine ansteckende, seuchenartig auftretende Krankheit mit einem sehr langen Verlauf, der schließlich mit dem Tode endigt.

Wie bei der Tuberkulose des Menschen und der Säugetiere ist auch bei der Geflügeltuberkulose der „Tuberkelbazillus" der eigentliche Uebeltäter. Diese gefürchtete Geißel der Menschheit und Tierwelt ist leider so winzig klein, daß sie nur unter den allerschärfsten Mikroskopen gefunden werden kann. Der besonders dem Geflügel eigentümliche Tuberkelbazillus unterscheidet sich nur geringgradig von dem menschlichen oder dem der übrigen Säugetiere. Er ist nur eine Abart derselben. Schon diese innige Verwandtschaft der Tuberkelbazillen untereinander beweist, daß die Tuberkulose der einen Tierart nicht ungefährlich für die anderen sein kann.

Die Krankheit ist ungemein ansteckend, und ein verseuchter Hühnerhof ist mit Bazillen geradezu übersät. Die Erscheinungen am lebenden Tiere sind ganz und gar nicht charakteristisch. Nur wenn in einem Bestande durch Untersuchung tote Tiere Tuberkulose festgestellt ist, kann man im Laufe der Zeit kranke Hühner heraus erkennen. Diese werden traurig, hocken einsam herum, sitzen meistens auf der Erde gekauert und knicken öfters zusammen. Häufig tritt auch bei verschiedenen Tieren Lahmgehen auf. Das Legen setzt aus. Gleich zu Anfang wird der Kamm blaß, und das Gesicht scheinbar kleiner, als ob es eintrocknen möchte. Das Gefieder verliert seinen Glanz und wird schmutzig. Die Hühner entleeren einen gelblichen, zähnebreiigen Dünger, fressen dabei aber gut und magern trotzdem stetig ab, bis sie nach längerer Zeit an Entkräftung zugrunde gehen.

Durch die Untersuchung läßt sich die Geflügeltuberkulose leicht feststellen. Die Leber ist auch bei geringer Erkrankung immer mit grauweißen Knötchen besetzt. Auch die Milz und die Därme ziegen häufig ebenfalls kleinere und größere Knoten. Solche Tuberkelknoten sind auch sonst noch in der Leibeshöhle anzutreffen, wie auch in den Nieren und Eierstöcken. Nicht selten erkranken gleichfalls die Gelenke, besonders Flügel- und Fußgelenke, die ziemlich bedeutend anschwellen können und dann beim Eröffnen einen käsigen Inhalt aufweisen.

Die tuberkulöse Leber beim Geflügel ist meistens sehr vergrößert, so daß der Magen nach unten gedrängt wird. Durch die zahlreichen grauweißen Knoten in der Leber wird diese sehr brüchig und neigt leicht zu Zerreißungen, welche wiederum infolge starker Blutaustritte nach der Bauchhöhle zu den Tod des Tieres herbeiführen muß. Wenn man ein an Lebertuberkulose leidendes Huhn in die Luft wirft, so verendet es auf der Stelle, denn durch das Aufschlagen zerreißt die Leber und es tritt eine innere Verblutung ein.

Eine Behandlung der Geflügeltuberkulose ist nutzlos, im Gegenteil eher schädlich, da hierdurch die Weiterverbreitung im Bestande gefördert wird. Nur sehr streng durchgeführte Desinfektion kann die Seuche bekämpfen. Am besten werden alle auch nur geringgradig kränkelnden oder verdächtigen Tiere rücksichtslos getötet.

Die Desinfektion wird am besten in folgender Weise vorgenommen:

1. Dünger, Blut und sonstige Abfälle sind sorgfältig zu sammeln und zu verbrennen oder tief zu vergraben.

2. Alles im Stalle befindliche Holzwerk (Wände, Decken, Fußböden, Sitzstangen, Nester) ist abzukratzen und entweder mit heißem Wasser und mit heißer Lauge (2 Pfund Soda auf 50 Quart Wasser) oder noch besser mit einer 5prozentigen Kreolinlösung gründlich zu scheuern und hierauf mit Chlorkalk (1 Teil Chlorkalk auf 10 Teile Wasser) dick zu bestreichen.

3. Haben die Ställe Lehm- oder Sandfußböden, so wird derselbe etwa einen Fuß tief ausgegraben und durch frischen, nicht mit kranken Tieren in Berührung gekommenen Lehm oder Sand ersetzt.

4. Alle Futter- und Trinkgefäße sind auszukochen oder auszubrühen.

5. Nach Beendigung der oben angeführten Maßregeln empfiehlt es sich, den Stall etw acht Tage lang gut zu lüften und unbenutzt stehen zu lassen.

6. Endlich sind die Laufplätze des Geflügels und die Geflügelhöfe sorgfältig zu reinigen: namentlich sind Dung und Abfälle kranker Tiere zu sammeln und zu verbrennen. Ist der Boden gepflastert, so ist die Oberfläche desselben mit kochender Lauge (4 Pfund Soda auf 100 Quart Wasser) mittels einer Gießkanne zu besprengen, gründlich abzuscheuern und nachher mit einer 5prozentigen Kreolinlösung zu besprengen. Läßt sich aber eine derartige gründliche Desinfektion der Höfe und Laufplätze nicht vornehmen, wie z. B. bei Gärten und Rasenflächen, wo die Gewächse zugrunde gehen würden, so dürfen dieselben längere Zeit hindurch (mindestens drei Monate) nicht für das Geflügel benutzt werden.

Das Fleisch hochgradig erkrankter Tiere ist für den Menschen ungenießbar. Das Fleisch der im Anfangsstadium der Krankheit geschlachteten Tiere kann, sobald es äußerlich unverändert und gut gekocht ist, wie es scheint, ohne Nachteil verzehrt werden. Kranken oder schwächlichen Personen dürfte jedoch von dem Genuß solchen Fleisches in jedem Falle abzuraten sein. Stets aber müssen die beim Schlachten entstehenden Abfälle kranker Tiere sofort verbrannt oder auf andere Weise (tiefes Vergraben) unschädlich beseitigt werden.

Heftige Dyspepsia-Anfälle

War von Schmerzen geplagt, bis er „Fruit-a-tives" versuchte

St. Jean de Matha, 27. Januar 1914.

„Nach langem Leiden von Dyspepsie wurde ich schließlich von „Fruit-a-tives" geheilt. Ich litt so schwer, daß ich sogar Angst vor dem Essen hatte, aus Furcht zu sterben. Vor fünf Jahren erhielt ich Proben von „Fruit-a-tives", und nachdem ich welche von diesen eingenommen hatte, verspürte ich sofort Linderung. Ich kaufte mir drei weitere Schachteln, und nahm die Medizin ein, bis ich geheilt wurde. Ich nahm auch schnell an Gewicht zu — und jetzt kann ich essen, schlafen und gut verdauen, in einem Worte, ich bin nun vollständig hergestellt, dank der guten Eigenschaften „Fruit-a-tives".

Mme. Charbonnen.

50c die Schachtel, 6 für $2.50, Probegröße 25c. Zu haben bei allen Händlern oder portofrei nach Empfang des Preises von Fruit-a-tives Limited, Ottawa.

Grünfutter und Ferkel

Farmer und Schweinezüchter wissen häufig nicht genügend den Wert des Grünfutters und saftiger Weiden für ihre Tiere zu würdigen und glauben, daß die Schweine hauptsächlich dazu da sind, mit den Abfällen aufzuräumen. Denn so gut sie sich hierfür eignen, so vollkommen entschädigen sie den Züchter für eine sorgfältige Pflege und gutes Futter.

Grünfutter ist ganz besonders verlässlich für junge, noch im Wachstum begriffene Tiere, die man weit darteilhafter aufziehen kann, wenn ihnen eine gute Weide mit grünem, saftigem Futter zur Verfügung steht. Die Erfahrungen praktischer Farmer haben gezeigt, daß die Gewichtszunahme der Schweine mit weniger Kosten durch Grünfutter erzielt wird, als durch Trockenfütterung. Auf der Weide erhalten außerdem die Tiere reichliche Bewegung in der frischen Luft, was sie bis zu einem hohen Grade gegen Krankheiten gefeit macht, und wenn sie dann in den Maststall gebracht werden, setzen sie außergewöhnlich rasch Fett an. Das von ihnen gefressene Grünfutter bewährt sich vor allem durch Aufrechterhaltung einer guten Verdauung und eines gesunden Appetits.

Am meisten Vorteil am Grünfutter haben, wie gesagt, die Ferkel, doch ist es auch ratsam, das trächtige Mutterschwein längere Zeit auf einer guten Wiese zu weiden, da es dann um so kräftigere Ferkel wirft. Diese werden dann auch bald das Futter zu fressen lernen.

Die Art der Fütterung während des Weidegangs hängt natürlich ganz von der Fruchtart ab. Besteht das Grünfutter aus Raps, Alfalfa, Klee, Kuherbsen, Sojabohnen oder einer anderen stark proteinhaltigen Frucht, so ist es nicht nötig, die Getreideration durch ein proteinreiches Futter zu ergänzen; bei Blaugras, Roggen, Hafer oder anderer nicht-leguminöser Frucht dagegen ist es

Kinder Schreien
NACH FLETCHER'S
CASTORIA

ratsam, einen kleinen Prozentsatz proteinhaltigen Futters zuzusetzen. In der Regel besteht die Getreideration aus Mais und Gerste, und diese können am besten durch Zusatz von Leinsamenöl im Verhältnis von 1 zu 10, oder von Schlampe im Verhältnis von 1 zu 16 ergänzt werden. Die Futterrage hängt davon ab, welche Gewichtszunahme man erzielen will. Als volle Getreiderate werden in der Regel 4 Pfund per Tag auf je 100 Pfund Lebendgewicht gerechnet, doch ist für Jungschweine die halbe Ration zumeist hinreichend.

Schweine ausschließlich mit Grünfutter aufzuziehen scheint nicht profitabel zu sein, da sie nicht rasch genug fett werden. Vor allem sollten Mutterschweine durch Zufütterung von Getreiderationen in gutem Zustande gehalten werden. Das Grünfutter dient nur dazu, den Nährwert des Getreidefutters zu erhöhen. Die besten Grünfutter-Früchte sind Alfalfa, Rot-Klee, Blaugras, Bermuda, Roggen, Hafer, Sojabohnen und Kuherbsen. Die Beschaffenheit des Bodens, das Klima und die Regenmenge müssen bei der Auswahl der Fruchtart in Betracht gezogen werden.

Wozu die Eierschalen gut sind

Eierschalen werden meistenteils als nicht mehr verwendbar fortgeworfen — in den Mülleimer oder in das Herdfeuer. Gleichwohl verdienen sie dies Schicksal keineswegs, weil sie sich im Haushalt noch in mancherlei Hinsicht verwerten lassen. Vor allem bilden sie ein nicht zu unterschätzendes Futter für unser Hausgeflügel. Nur sorge man dafür, daß nicht etwa einzelne große Stücke oder womöglich die volle Eiform den Hühnern vorgeworfen werde. Dann nämlich würde man ihnen ein Laster, das wirtschaftlich gar nicht genug gerügt werden kann, anerziehen: das so sehr leidige Eierfressen. Bekanntlich eine üble Angewöhnung, die darin besteht, daß Hennen nicht nur ihre frisch gelegten Eier anpicken und verzehren, sondern auch jedes fremde, zu dem zu gelangen sich ihnen Gelegenheit bietet. Man zerstampfe also die Eierschalen im Mörser recht fein, nachdem man sie auf heißer Herdplatte leicht angeröstet hat und mische sie alsdann unter das Futter. Der Kalk, den das Geflügel auf diese Weise in sich aufnimmt, bekommt ihm gesundheitlich ganz vorzüglich.

Wasserkaraffen reinigt man schnell und sicher, wenn man die oberflächlich mit der Hand zusammengedrückten Eierschalen hineintut, mit etwas Wasser übergießt und dies darauf etliche Male tüchtig hin und her schüttet. — Wer sich eine Schnittwunde zuzieht, braucht nur das von der Innenseite der Schale losgelöste Häutchen mit der dem Eiweiß zugekehrten Seite über die verletzte Stelle zu breiten und die Wunde ist genau so gut verwahrt, als wäre sie mit englischem Pflaster bedeckt. Auch der Kleesteuff ist sofort zur Hand; etwas Eiweiß leistet in dieser Hinsicht ausgezeichnete Dienste. — Eierschalen, in der vorhin erwähnten Weise möglichst fein pulverisiert, geben ein vorzügliches Putzmittel für metallene Haus- und Küchengeräte.

Wer beim Oeffnen des Eies vorsichtig verfährt, so daß die Schale möglichst unversehrt bleibt, vermag noch eine Reihe weiterer Verwendungen in Erwägung zu ziehen. Dem Blumenfreunde bietet sie sich als Töpfchen, das er nur mit Erde zu füllen braucht, um hier allerhand Sämereien zum Keimen zu bringen. Auf die Schale selber schreibt man den Namen der Pflanze; die weiße Fläche ist hierzu wie geschaffen. Mehrere solcher Schalen, gebettet in eine mit Sägespänen gefüllte Kiste und in übersichtlicher Gruppierung hier aneinander gereiht, bilden ein Gärtlein, das, auf ein Fensterbrett gesetzt, sich recht nett ausnimmt. Bald sprießen die grünen Pflänzlein lustig aus ihren lichtweißen Topfgefängen.

Der Gedanke, die Eierschale als Ornamentöpflein zu verwenden, läßt sich noch mannigfach variieren. Vor allem nimmt sie leicht jeden beliebigen Farbenton an, wie jeder weiß, der einmal Ostereier hergerichtet hat. Sehr hübsch nimmt sich die Schale in saftbraunem Gewande aus; ferner zart wie Emaille, wenn sie in Wachs getaucht werden. Man bedient sich zu diesem Zwecke einer Wachslösung, der etwas gereinigtes Terpentinöl beigemischt wurde. Die Masse nimmt jede beliebige Farbe an und gibt sie, erkaltet, in überaus feinem Tone auf der Schale wieder.

Wer die zierliche Kleinkunst der Nippes liebt, vermag mit Hilfe solcher Eierschalen eine Menge anmutendster Sächelchen zu verfertigen; der schöpferischen Phantasie ist hier ein großer Spielraum geboten.

Lizensiert Bondiert

Simpson-Hepworth Co., Ltd.

208-222 Grain Exchange WINNIPEG, MAN.

Fritz Bringmann, Box 823
Geschäftsführer der deutschen Abteilung

Verkaufsagenten für Getreide der Farmer

Wir haben die Prüfung der Zeit bestanden

Für die Hausfrau

Fisch-Reis

Man kocht einen Schellfisch oder Süßwasserfisch, der gut zurecht gemacht und gesäubert wurde, in Wasser mit Salz, Zwiebeln und Gewürz weich, nimmt ihn heraus, gießt die Fischbrühe durch ein Sieb und zerlegt den Fisch in nette, möglichst ansehnliche Stücke. Zwei Obertassen voll Reis werden mit kaltem Wasser abgeschwemmt, mit siedendem Wasser gebrüht abgetropft, dann wird der Reis mit Teilen Wasser und einem Teil Fischbrühe, einer Spur Paprika und einer geriebenen Zwiebel (die, wenn man sie nicht liebt, auch weggelassen werden kann), gar gekocht, aber so, daß er noch körnig ist. Mit diesem Reis mischt man die warm gehaltenen Fischstücke und läßt alles recht heiß werden, am besten in einer feuerfesten Tonform, die man noch für 15 Minuten in den heißen Ofen stellt. Man kann auch beim Anrichten etwas zerlassene braune Butter über das Gericht füllen oder ein feingehacktes, hartgekochtes Ei darüber streuen.

Kohlrabi-Gemüse

Die nötige Menge Kohlrabikollen wird geschält, in Scheiben geschnitten, mit siedendem Wasser gebrüht oder 5 Minuten in kochendem Salzwasser abgewellt, dann abgegossen und abgetropft. In einem passenden Schmortopf werden 1—2 Stückchen Butter in Zucker, noch besser in Rinderfett, hellbraun geschmort, dahinein gibt man die Kohlrabi, läßt sie darin gar werden.

Kohlrabi mit Petersilie

Die geschälten Kohlrabi werden in Streifen oder Scheiben geschnitten, in einer Kasserole mit Wasser übergossen, ein Stück Butter, Salz, beliebig auch ein Prise Zucker hinzugefügt und weich gedünstet. Zuletzt gibt man zwei Löffel in Milch oder Sahne verwirltes Mehl, ein wenig geriebene Muskatnuß und reichlich gehackte Petersilie dazu, schmeckt ab und serviert die Kohlrabi zu geräucherter Wurst oder zu Schinken.

Biskuit-Torte

4 Eier, 2 Eßlöffel Wasser, ½ Pfund Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale, ¼ Pfund Kartoffelmehl und ½ Päckchen Backpulver bilden das Material. Die Dotter werden mit dem Wasser, Zucker und der Citronenschale tüchtig gerührt, dann fügt man abwechselnd den Schnee der 4 Eier und das Kartoffelmehl löffelweise hinzu, zuletzt das halbe Päckchen Backpulver. Eine Tortenform mittlerer Größe ist mit feinem Oel nur ein wenig einzufetten. Die Masse wird eingefüllt und eine Stunde bei leichter Hitze gebacken.

Obstkuchenteig

375 Gramm Butter, ebensoviel Mehl, 125 Gramm Zucker, eine Prise Zimmt, ein Ei und etwas Wasser wirkt man tüchtig zusammen und rollt es dann mit dem Nudelholz aus. Dieser Teig eignet sich sehr gut zu Johannisbeer-, Stachelbeer, oder Kirschkuchen. Hierzu nimmt man zwei Pfund bestes Weizenmehl, zwei Unzen Gramm Hefe und rührt mit dem nötigen Mehl und etwas Milch ein Hefenstück an. Sobald dies hoch kommt, kommt ein Viertelpfund Butter, ein Achtelpfund Zucker, zwei Eier und etwas Sanceel und Kardamon hinzu. Nun wird der Teig fertig gemacht und verarbeitet.

Um hellen Krimmer oder weißes Pelzwerk zu reinigen, schütte man heißen trockenen Sand in einen Napf, ziehe an die rechte Hand einen Lederhandschuh und reibe derb mit dem Sande ab. Wenn nötig, schütte man noch heißen Sand zu, klopfe den Pelz gut aus und bürste ihn glatt. Er wird mit wenig Mühe und fast kostenlos sauber.

Jodtinktur dient zur Braunfärbung auf Holz. Je nachdem man die Schattierung heller oder dunkler wünscht, setzt man Alkohol zu und trägt die Farbflüssigkeit mit einem Lappen oder einem breiten Pinsel auf. Nach dem Trocknen wird mit Bohnermasse eingerieben und blank poliert. Man kann alle Schattierungen vom hellsten bis zum dunkelsten Braun erzielen.

Nutzen des Wachholders. Schweine- und Rindfleisch bekommt einen viel feineren Geschmack, wenn Wacholderholz zum Räuchern verwendet wird. Es erhöht den Wohlgeschmack der Räucherwaren überhaupt. Zum Selbsteinmachen von Sauerkraut gehört auf jeden Eimer Kraut eine Handvoll Wacholderbeeren, dann wieder Kraut mit Salz und Beeren. Wer beim Essen die Beeren nicht liebt, kann sie nach dem Kochen entfernen. Wacholderbeeren in gutem Branntwein angesetzt, in die Sonne gestellt, dann mit gekochtem Zuckerwasser vermengt, gibt delikaten Likör. Wacholderbeeren in Wasser gekocht und mit Honig gemischt, gibt den beliebten schleimlösenden Jägertee. Wacholder mit Honig oder Kandiszucker längere Zeit als Kur getrunken, reinigt das Blut. Bei Kopfweh zerdrücke man eine Handvoll frischer Beeren, befeuchte sie mit Essig, schlage sie in ein Tuch und binde sie um die Stirn.

Stahlgegenstände von Rost- und Säureflecken zu befreien. Handelt es sich um Entfernung von Roftflecken, so rühre man Zigarrenasche mit Petroleum zu einem Brei an und reibe damit die betreffenden Stellen gehörig ab und nach. — Durch Säuren entstandene Flecken betupfe man mit Salmiakgeist, was so lange zu wiederholen ist, bis sie verschwunden sind.

In Ermangelung einer alten Wolldecke zum Polstern eines Bügelbrettes kann man sehr wohl Zeitungspapier verwenden. Man lege die einzelnen Bogen sehr gerade und ebenmäßig auf das Brett, bis man die gewünschte Dicke der Polsterlage erreicht hat. Man wird finden, daß sich ganz vorzüglich darauf bügeln läßt und die Unterlage elastisch und ohne Falten unter dem Bügeltuche bleibt.

Um neue Stahlfedern gleich bequem schreibend zu machen, tauche man sie in Tinte, halte sie dann eine Sekunde in die Flamme eines brennenden Lichtes oder Streichholzes und wische sie trocken ab. Sie schreiben dann wie die gewohnten.

Hartgewordene Gummiringe erhalten ihre Geschmeidigkeit wieder, wenn man sie in ammoniakhaltiges Wasser (1 Teil Ammoniak, 2 Teile Wasser) legt und sie etwa ¾ Stunde lang darin beläßt.

Gutes Mehl hat ein feines Aussehen, fühlt sich mild und fettig an und hält sich beim Zusammendrücken; man presse eine Handvoll Mehl fest zusammen und lege es auf einen Tisch; bleibt es im Häufchen stehen, so ist es rein, fällt es aber sofort auseinander, so ist es verfälscht.

Bei großer Hitze kann man dem Körper ein angenehmes Frischegefühl geben, wenn man die Handgelenke so unter den laufenden Leitungshahn hält, daß der Puls vom kalten Wasser berieselt wird. Wenige Augenblicke genügen zur Abkühlung.

Neue, allzuglatte Schuhsohlen reibe man mit Sandpapier etwas rauh, um das Ausgleiten und dadurch so manchen bösen Fall zu verhüten. Auch bei Kinderschuhen mit Ledersohlen ist das Verfahren dringend zu empfehlen.

Wenn bei gezogenen Fenstergardinen der Saum nicht leicht auf die Stange gleiten will, so stülpe man der Stange einen kleinen Fingerhut auf und führe sie ein, sie gleitet dann leicht.

Mittel gegen Schwaben. Man mische einen Teil Gips (Plaster of Paris) mit drei oder vier Teilen Mehl, lege diese Mischung in eine Unterlasse oder auf ein flaches Stück Holz oder Blech an einen Platz, wo die Schwaben (Cockroaches) sich häufig zeigen. In die Nähe stelle man ein anderes flaches Gefäß mit reinem Wasser. Gegen den Rand dieses Gefäßes lehne man ein paar Stückchen Holz oder Kartenpapier und lasse auf dem Wasser zwei dünne Stückchen Holz schwimmen, sodaß sie den Rand des Gefäßes berühren. Die Insekten fressen zuerst die Gipsmischung, werden dann durstig und trinken das Wasser, welches den Gips in den Eingeweiden verdickt, wodurch dann der Tod der Tiere herbeigeführt wird. — Ein anderes erfolgreiches Mittel besteht in folgendem: Man füllt ein tiefes Gefäß zum Teil mit schalem Bier, für welches die Schwaben eine große Vorliebe haben. Eine Anzahl flacher Streifen aus rauhem Holz werden schräg gegen das Gefäß gestellt und oben umgebogen, sodaß sie ein paar Zoll ins Innere des Gefäßes reichen. Die Schwaben klettern an diesen Streifen empor, um an das Bier zu kommen, und fallen in das Gefäß.

Speiseöflecke werden mit Benzin behandelt. Etwa zurückbleibende Schmutzflecke können dann mit dünnem Seifenwasser beseitigt werden. Bei veralteten Flecken wird die Wäsche angefeuchtet, der Fleck mit Fett bestrichen, gründlich eingeseift und abwechselnd mit Terpentin und heißem Wasser gewaschen. Schließlich wird noch in mit etwas Salzsäure angesäuertem Wasser nachgewaschen.

Fettige Flaschen und Gläser zu spülen. Fettige und ölige Flaschen spülen sich sehr schwer, es macht besonders mit hartem Wasser große Mühe. In diesem Falle gibt man etwas Borax in das warme Spülwasser. Auch kann man dem Wasser etwas übermangansaures Kali zusetzen, dieses nimmt gleich den Oelgeruch fort.

Ruß an Kochtopfböden. Den Ruß von Kochtopfböden scheuert man leicht mit heißem Sodawasser und einem Stück Ziegelstein ab.

Die Farbenveränderungen von Gemüsen und Früchten. Außer den Veränderungen in der Farbe, die besonders Früchte und Gemüse in Gläsern nach dem Sterilisieren erfahren, leiden beide auch durch Schwefeldämpfe, also z. B. wenn Früchte von schöner roter Farbe in geschwefelte Flaschen oder Gläser gefüllt werden. Desgleichen dürfen Gemüse, wie grüne Bohnen, Spinat, Kohlrabi, um ihr frisches Grün nicht zu verlieren, nicht im verdeckten Topf gekocht werden, sondern der Deckel muß wenigstens so lose auf einem Quirlstiel liegen, daß die Luft noch Zutritt hat.

Ein Heilmittel gegen Verbrennungen. Als ein vortreffliches Heilmittel gegen Verbrennungen wird die gewöhnliche Soda empfohlen, wie sie in jedem Haushalt vorhanden ist. Die Anwendungsweise ist sehr einfach: man nimmt einen Kristall Soda, taucht ihn in Wasser und bestreicht die verbrannte Stelle einigemale. Die Wirkung ist frappierend. Der Schmerz hört nach kürzester Zeit, oft momentan, auf. Bei Verbrennungen zweiten und dritten Grades wird empfohlen, Kompressen mit zehnprozentiger Sodalösung aufzulegen; auch als Zusatz zum permanenten Wasserbade wäre sie zu versuchen. Rechtzeitig, das heißt sofort angewandt, scheint die Soda sogar die Blasenbildung zu verhüten.

Berechtigte Frage

„Ich habe meinem Neffen ein Dutzend Taschenlampen nach dem Felde geschickt."

„Ist es denn in seinen Taschen so finster?"

St. Louis Fur & Hide Co.

736 Benning Str. Winnipeg, Man.

Käufer und Exporteure

Senden Sie Ihre Rinderhäute, Kalb- und Schaffelle, Wolle sowie Felle von wilden Pelztieren, auch alle Farmprodukte, als Hühner, Enten, Gänse, Puten, Butter, Eier, usw. an uns, wir bezahlen die höchsten Preise. (Leb. und geschl. wird angenommen.) Sofortige Kassa nach Empfang der Waren. — Auskunft wird bereitwilligst erteilt.

Bei etwaigen Anfragen erwähne man den „Courier".