Für unsere Farmer

Der Alfalfa-Wiebel.

Wie aus westlichen Gegenden berichtet wird, verbreitet sich der sogenannte Alfalfa-Wiebel, eine kleine Käferart, in immer weitere Gebiete, so daß die Wahrscheinlichkeit vorliegt, daß früher oder später in allen Teilen des Landes mit dieser Plage zu rechnen sein wird. Während der etwa zwanzig Jahre, seitdem dieses Insekt in den Ver. Staaten (zuerst im Staate Utah) sein Erscheinen gemacht, hat es fortwährend, wenn auch langsam, in der Verbreitung Fortschritte gemacht und es scheint, daß ihm natürliche Hindernisse nicht im Wege stehen. Tatsächlich ist die Verbreitung des Schädlings jedoch langsamer als ursprünglich befürchtet wurde, dennoch aber schreitet sie vorwärts. In den Gegenden, wo der Käfer sich bis jetzt eingefunden hat, das ist in den an Utah angrenzenden Staaten, verursacht er zu Zeiten einen Verlust von 50 Prozent beim ersten Schnitt der Alfalfa und einen vollständigen Verlust des zweiten Schnittes.

In einer Veröffentlichung der Ver. Staaten landwirtschaftlichen Departements werden Beschreibungen des Alfalfawiebel, sowie Methoden zu seiner Bekämpfung gegeben, die es den Farmern in Gegenden, wo der Schädling bis jetzt noch nicht aufgetreten ist, ermöglichen, diese Plage zu erkennen und Maßnahmen dagegen zu ergreifen.

Das Insekt ist am leichtesten in der Form seiner ausgewachsenen Larve zu erkennen und zu entdecken; es ist dann ein grünes, wurmartiges Geschöpf von etwa ¼ Zoll Länge, mit einem schwarzen Kopf und einem längsweise laufenden mattweißen Streifen auf dem Rücken. Es frißt und nährt sich von den Alfalfablättern, in der Hauptsache von ausgangs Mai bis anfangs Juli und läßt sich finden und fangen, wenn man die Falten der Blätter, an denen gefressen ist, untersucht oder mit einem Insektennetz über die Spitzen der Pflanzen hinwegfährt. Sind die Larven zahlreich vorhanden, so zerstören sie alle zarteren Teile an den Pflanzen und diese erscheinen dann in den Spitzen weiß, so daß das Feld aus der Entfernung aussieht, als ob es vom Frost befallen wäre.

Das erwachsene Insekt ist ein ovalgeformter brauner Käfer mit einem vorspringenden Rüssel und etwa 3/16 Zoll lang. Die Farbe ist häufig fast schwarz. Dieser Käfer ist schwerer zu entdecken als die Larve, er ist aber dennoch das ganze Jahr hindurch im Felde anwesend. Im Winter findet man ihn in der Erde um die Kronen und Wurzeln der Alfalfapflanzen.

Die Ueberwinterung des Alfalfawiebels geschieht nicht in eigentlicher vollständiger Winterruhe. Wenn das Wetter kalt oder auch nur kühl ist, verhalten sich die Käfer ruhig, nehmen aber bei eintretender wärmerer Witterung sofortwieder ihre die Pflanzen schädigende Tätigkeit auf. Das Eierlegen beginnt bald im Frühjahr und wird gewöhnlich bis Mitte Juni fortgesetzt. Eine wirksame Methode der Bekämpfung besteht deshalb darin, daß man die Eier durch Abweiden des ersten Wuchses der Alfalfa während dieser Zeit vernichtet. Ein gleiches Resultat läßt sich erreichen durch Schneiden und Verfüttern der grünen Alfalfa.

Wenn dies nicht getan wird, so schlüpfen die Larven etwa in der letzten Woche des Maimonats und auch noch früher in großen Mengen aus den Eiern und fressen die Blätter so rapide von den Pflanzen, daß diese nicht fähig sind, den Schaden durch das Wachstum zu überheben. Wenn dann das Feld zu Heu geschnitten wird, sammeln sich die Larven auf den Stoppeln und verzehren häufig das ganze junge Wachstum, so daß aus dem zweiten Schnitt gar nichts wird. Zu dieser Zeit haben die Larven dann ihr Wachstum beendet und gehen zur Verpuppung über und das spätere Wachstum der Alfalfa hat nun nicht mehr durch das Insekt zu leiden.

Das Abweiden der Alfalfa ist, wie gesagt, im ersten Teile der Saison vom besten Erfolg zur Vernichtung des Wiebels und zum Schutze der Frucht. Das Feld sollte zu dem Zweck in zwei oder drei Parzellen abgeteilt werden, um ein gründliches Abweiden zu erreichen. Es wird dann eine Parzelle nach der anderen abgeweidet und die Tiere verbleiben jedesmal so lange darin, bis die Pflanzen bis dicht am Boden abgefressen sind. Die Zahl und Größe der Parzellen hat sich nach dem Wachstum der Alfalfa zu richten und auch nach der Menge der Tiere, die zum Beweiden zur Verfügung sind, so daß eine Parzelle wenigstens einmal in zwei Wochen gut abgefressen werden kann. Das Beweiden ist fortzusetzen, bis die meisten Eier von den Wiebeln gelegt sind, das ist meistens noch etwas länger als die Zeit, wo für gewöhnlich die Alfalfa das erste mal geschnitten wird.

Wo Viehzucht und Viehmast betrieben wird, da bietet diese Methode auch noch eine vorzügliche Mastweide; die Tiere nehmen gut zu auf der Alfalfaweide mit entsprechender Beigabe von Körnerfutter, und so kann der erste Schnitt recht vorteilhaft verwertet werden, auch wenn er nicht zu Heu gemacht wird, und gleichzeitig werden die Käfer erfolgreich bekämpft.

Wenn die Wiebel nicht auf diese Art im Frühjahr vernichtet werden, dann kann dies geschehen, nachdem der erste Schnitt vom Lande genommen ist, durch Bearbeitung des Bodens in der Oberfläche, so daß alle Vegetation verschwindet, eine trockene Staubschicht gebildet wird, die alle Erdritzen verschließt und das Feld möglichst glatt macht; die ganze Oberfläche wird so der Einwirkung der Sonne ausgesetzt. Das Bedecken mit einer Staubschicht ist ein wirksames Mittel zur Abtötung der Käfer, die Sache kann aber nur Erfolg haben, wenn die Witterung warm, sonnig und trocken ist und auch der Boden trocken.

Der Schutz des zweiten Schnittes der Alfalfa läßt sich auch durch eine Bespritzung der Stoppel mit Giftbrühe erreichen und auch im Frühjahr läßt sich dieses Bespritzen durchführen. Es wird für diesen Zweck eine Mischung von 4 Pfund „Arsenite of Zinc" in 100 Gallonen Wasser benutzt und braucht man von der Mischung 50 bis 100 Gallonen zur Bespritzung eines Ackers.

Dann wird auch noch die Kultivierbearbeitung des Alfalfafeldes, um die Alfalfa zu einem kräftigeren Wachstum anzuregen, empfohlen.

Zur Zeit jedoch handelt es sich bei mehr Farmern darum, wie sie es verhüten können, daß die Käfer in die Alfalfafelder kommen, als um ihre Bekämpfung, wenn sie darin sind. Man weiß noch nicht genau, auf welche verschiedene Arten sich die Wiebel verbreiten, doch sind einige Tatsachen in dieser Beziehung als festgestellt zu betrachten. Es findet sich das Insekt zum Beispiel oft in der grünen Alfalfa, die frisch vom Felde gebracht wird und in dem zweiten Heuschnitt, ebenso auch unter Kartoffeln, die mit Alfalfa in Berührung gekommen waren. Im Alfalfaheu und besonders in dem zweiten Schnitt sind sehr häufig Käfer vorhanden. Kartoffeln werden oft in Eisenbahnwagen auf einer Unterlage von Alfalfaheu verschickt und die Gefahr ist groß, daß Wiebel dabei mittransportiert und verbreitet werden. Sonst aber hat man keinen Beweis dafür, daß der Alfalfa-Wiebel mehr entlang der Bahnen verbreitet wird als sonstwo.

Chemie und Wissenschaft.

Bei der Betrachtung der menschlichen Wanderungen erkennen wir, daß sich die Auswanderer immer nach gewissen Ländern begeben haben, die ihnen zusagten, und andere Landstrecken links liegen ließen, die anscheinend ebenso begehrenswert waren. Wir haben bisher jedoch noch nicht leicht die Beobachtung machen können, daß die Pflanzen, von denen wir leben, immer so ziemlich dieselbe Wahl getroffen haben, wie die Menschen. Es ist interessant, zu untersuchen, weshalb sich unsere Landwirtschaft auf gewisse Pflanzen aufbaut, die in bestimmten Gegenden des Landes am besten gedeihen. Bei der Untersuchung dieser Frage kommen wir zur Ueberzeugung, daß unser Naturpflanzen und Obstgärten ganz anders aussehen würden, ja vielleicht so sonderbar wie die tropischen Gewächse Brasiliens, hätte der Mensch bei einem anderen Gliede der langen Kette von Ursache und Wirkung eingegriffen, die sich bis in die dunkle Vorgeschichte unserer Kulturpflanzen erstreckt. Die Tatsache, daß der Boden Kleinasiens im allgemeinen alkalisch und nicht säurehaltig war, war dafür bestimmend, daß der Weizen zu unserem täglichen Brot wurde, daß die Aepfel und verwandten Früchte für unser Obst typisch sind und daß die Rose unsere vornehmste ornamentale Blume ist, — denn Weizen, Aepfel und Rosen stammen aus Kleinasien. Der zweite und gleich wichtige Faktor ist, daß die Zivilisation auf diesem alkalischen Boden ihren Anfang nahm und sich darauf nach den Ländern des Mittelmeeres verpflanzte.

Die Brotfrüchte, die Gemüsearten, das Obst und die Blumen Kleinasiens wurden mitgenommen und weiter entwickelt, um schließlich nach Westeuropa und nach Amerika zu gelangen.

Es gibt jedoch eine andere Klasse Pflanzen, nämlich die Säure liebenden, die man als die Ausgestoßene des Pflanzenreichs ansehen kann. Man hat sie meist außer acht gelassen, während ihre glücklicheren Verwandten von jedem Menschengeschlecht immer mehr zu größerer Vollkommenheit gezogen wurden und nach den besten alkalischen und neutralen Bodensorten in der ganzen Welt verpflanzt wurden.

Eine glänzende Ausnahme von einer Pflanze, die säurehaltigen Boden liebt, sich emporgeschwungen hat und trotz ihrer Angehörigkeit zu der ausgestoßenen Pflanzenklasse Anerkennung erworben hat, ist die Kartoffel, die von Amerika in den Wettbewerb eintrat, nachdem die europäische Landwirtschaft schon längst die alkalische Grundlage angenommen hatte.

In Amerika werden unsere säurehaltigen Bodenarten als die schlechtesten betrachtet, da sie die Gewächse, welche in alkalischen Bodenarten wachsen, nicht ordentlich ernähren können. Einige Botaniker sind der Ansicht, daß es durchaus möglich ist, diese einseitige Wahl, die unsere vorgeschichtlichen Vorfahren getroffen haben, zu verbessern und von diesen vernachlässigten Pflanzenarten Obst und Pflanzen von wirtschaftlichem Wert zu ziehen, was uns Einblick in eine ganz neue Art der Landverbesserung gewährt, welche große Flächen von Oedland, Sümpfen und andern Ländereien, die heute von keinem Wert sind, wertvoll machen würde.

Das Unterpflügen von grünen Pflanzen.

Das Unterpflügen von Pflanzen ist zwar eine der ältesten Methoden, die angewendet werden, um die Fruchtbarkeit des Bodens zu erhalten oder zu vermehren. Es sind aber in den letzten Jahren so viele Neuerungen in Bezug auf die Praxis und die zu dem Zweck verwendeten Pflanzen eingeführt worden, daß es dem Bundesdepartement für Landwirtschaft ratsam erschien, das Farmers' Bulletin 1250 herauszugeben, welches den Titel trägt: „Green Manuring" und von C. V. Piper und B. J. Pieters geschrieben ist. Die Broschüre definiert die grüne Düngung als das Unterpflügen irgend einer Ernte während sie grün ist, oder nachdem sie gereift ist, zwecks Verbesserung des Bodens. Sie beschreibt die vielen Pflanzen, die in den meisten Teilen der Ver. Staaten und im Auslande zur Verbesserung des Bodens benützt werden. Die Anwendung besonderer Düngpflanzen, erklärt das Bulletin, ist im Süden weit häufiger anzutreffen als im Norden. In den halbtrockenen Gegenden wird aus Gründen, die erklärt werden, das Unterpflügen von Pflanzen bei der Trockenwirtschaft nicht benützt, aber in den künstlich bewässerten Gegenden verlassen sich die Obstzüchter in großem Maße auf das Unterpflügen, um den Ertrag zu vermehren. Pflanzen, die hauptsächlich zur Verbesserung des Bodens gezogen werden, bringen chemische und physische Veränderungen hervor, die den nachfolgenden Pflanzen nützen. Wenn die Pflanzen untergepflügt werden, so werden dem Boden nicht allein die verschiedenen befruchtenen Elemente wieder zugeführt, die zum Wachstum der Pflanzen gedient haben, sondern auch gewisse organische Stoffe, die sich vorher nicht in dem Boden befanden, und die nicht nur ie physische Beschaffenheit des Erdreichs verbessern, sondern auch den nützlichen Bakterien als Nahrung dienen. Eine der wichtigsten Funktionen der organischen Stoffe im Boden ist die, die Stickstoffzufuhr zu fördern. Das Bulletin gibt an, daß dies auf drei verschiedene Weisen geschieht, nämlich erstens durch das Wachstum von Knötchenbakterien an den Wurzeln der hülsentragenden Pflanzen; zweitens dadurch, daß die Bodenbakterien aus dem organischen Stickstoff im Boden Nitrate herstellen; und drittens durch das Wachstum von Schimmel und Bakterien, die sich von Früchteabfällen im Boden nähren und den Stickstoff direkt der Luft entnehmen. Diese Vorgänge können angeregt werden, wenn man die richtigen Methoden und Pflanzen benützt. Das 40 Seiten umfassende Bulletin kann von dem Department of Agriculture, Washington, D. C., frei bezogen werden.

Melkt die Kühe während der Dreschzeit

In dieser Jahreszeit erwarten wir mehr stabilen Buttermarkt und bessere Rahmpreise. Vernachlässigt jetzt nicht die Rahmproduktion, denn ein wenig extra Arbeit während der Dreschzeit garantiert ein Einkommen in Dollars und Cents späterhin. Ihr braucht das Geld. Wir wollen den Rahm. Sendet an unsere nächste Zweigstelle.

THE SASKATCHEWAN CREAMERY COMPANY
OF MOOSE JAW, LIMITED

Zweigstellen: — Weyburn, Swift Current, Maple Creek, Empreß, Assiniboia, Shaunavon, Carlyle, Carnduff, Wolseley, Gravelbourg.

Saskatoon Tannery Co.

Pacific Avenue, nahe der C.N.R.-Bahn, Westseite.

Wir gerben Rohhäute und Schaffelle und machen Pelzdecken aller Art.

Farmer sendet oder bringt die Häute zu uns. Wir zahlen höchste Marktpreise.

Telephon 4716.

Für unsere Hausfrauen

Crab Meat-Salat. Drei lebende Hard Shell Crabs tut man mit ½ Eßlöffel Salz in kochendes Wasser und läßt sie 12 Minuten kochen, auf einem Siebe abtropfen und kalt werden lassen. Darauf nimmt man sorgfältig das Krabbenfleisch heraus, zerteilt es in Stückchen und fügt dazu einen feingehackten, grünen Pfeffer, ohne Samen natürlich, und zwei frische Tomaten, ebenfalls klein geschnitten. Dazu fügt man 1 Eßlöffel feingehackte Petersilie und die folgende Mayonnaise: 1 rohes Eidotter tut man in eine Schüssel mit ¼ Teelöffel trockenem Senf, rührt solange, bis die Masse dicklich ist, fügt dann tropfenweise ¼ Tasse Salatöl hinzu, dann tropfenweise 1 Teelöffel Estragonessig, 1 Teelöffel Zitronensaft, ½ Teelöffel Salz und einige Prisen Paprika. Das Krabbenfleisch wird sehr sorgfältig mit der Mayonnaise vermischt und in die gereinigten Schalen gefüllt; obenauf legt man 2 Anchovies, ein wenig gehackte Gurken und ein Zitronenviertel.

Tomaten-Gelee. Zwei Tassen Tomaten kommen mit 1 Tasse Wasser in eine Pfanne, nebst ½ Eßlöffel voll Gelatine, die man in ½ Tasse kalten Wassers 6 Minuten weichen ließ und dann erst an die Tomaten gab, nebst 1 Eßlöffel voll Essig. Wenn aufgelöst, wird das Ganze durchgeseiht und in Formen gegossen oder in eine größere Form und zum Erkalten auf Eis gestellt. Eignet sich vorzüglich zu Fisch und Fleisch.

Ananas Plombière: Eine Ananas wird abgeschält u. gerieben. Dann nimmt man für je 1 Tasse geriebene Frucht 2 Tassen Zucker und 2 Tassen Wasser und stellt dies zum Feuer. Auch der Saft von einer Zitrone kommt dazu. Nachdem es 2 Minuten kocht, nimmt man's vom Feuer und läßt es erkalten. Inzwischen packt man einen „Ice cream freezer" mit gehacktem Eis und Salz (rock salt). Wenn die gekochte Mischung erkaltet ist kommt sie in den „freezer" bis steif. Dann wird 1 Pint Schlagsahne darunter gehoben und wie anderes Gefroenes behandelt.

Reinlich zu handhaben.
Verkauft bei allen Apothekern und Händlern.

Pflaumen- oder Zwetschgenspeise. Man weicht 1 Eßlöffel voll Gelatine in ¼ Tasse Wasser (kalt) ein, 10 Minuten lang. Eine halbe Tasse Zucker, 1 Tasse Wasser und ½ Tasse gewaschene Zwetschgen setzt man zum Feuer und läßt sie langsam weich kochen. Dann abseien. Den Saft gießt man ganz heiß über die Gelatine und rührt, bis es ganz aufgelöst ist. Dann kommt der Saft von 1 Zitrone dazu. Man läßt dies erst auskühlen und stellt es dann auf Eis. Inzwischen gibt man die erkalteten Zwetschgen in eine Glasschüssel und legt das Gelee, wenn ganz dick, in Würfeln darüber. Dann wird das Ganze mit Schlagsahne garniert und auf den Tisch gebracht.

Leicht verdauliche Speisen für die heißen Tage.

Je wärmer die Tage, desto geringer der Appetit. Und — desto schwieriger ist auch die Zubereitung der Mahlzeiten. Da heißt es, wohl überlegen und vorsichtig und bedächtig planen, auf daß der Hausfrau nicht allzu viel zugemutet wird. In Nachstehendem geben wir unseren Leserinnen einige Vorschriften zur Herstellung leicht verdaulicher Gerichte, die auch an heißen Tagen gerne gegessen werden dürften.

Rindsnieren auf italienische Art. Eine Rindsniere wird halbiert, dann der Länge nach aufgeschlitzt, alles Fett davon entfernt und dann fein geschnitten. In eine Pfanne gibt man 1 Eßlöffel voll Butter, nebst einer halben Knoblauchzehe und 1 Eßlöffel voll fein gehackter Zwiebel. Dies läßt man mit der Niere 2 Minuten kochen, gibt ½ Eßlöffel Mehl hinzu, 1 Tasse Wasser, ½ Tasse Tomaten, ½ Teelöffel Salz und etwas Paprika, rühre gut durch und lasse zugedeckt, 30 Minuten kochen. Dann kommt dazu 1 Eßlöffel voll fein gehackter, grüner Pfeffer und 1 Teelöffel voll Zitronensaft, worauf man das Ganze gut abschmeckt. Das Gericht serviert man in einem Reiskranz.

Kalbszunge à la Tureen. Für 5 Personen nimmt man 3 gut gewaschene Kalbszungen, legte sie in eine Pfanne und bedeckt sie mit kochendem Wasser, dem man ½ Eßlöffel voll Salz beimischte, 1 große, fein geschnittene Zwiebel, eine kleine Karotte und ein Büschelchen Suppengrün, 2 ganze Gewürznelken, 9 ganze Pfefferkörner, ein Stückchen Muskatblüte, ½ Lorbeerblatt und lasse 30 Minuten kochen. Dann nimmt man Grünzeug und Gewürz heraus, gibt 2 Tassen frische, grüne Erbsen dazu und 1 Tasse geschälte, kleine, neue Kartoffelchen oder größere, die man in Viertel schneidet, deckt den Deckel darauf und kocht es, bis die Kartoffeln weich sind.

Die Zungen legt man dann, zerteilt, in die Mitte einer Platte, arrangiert das andere ringsherum und bestreut mit feingehackter Petersilie. Die Sauce wird durch ein Sieb passiert und extra dazu gereicht.

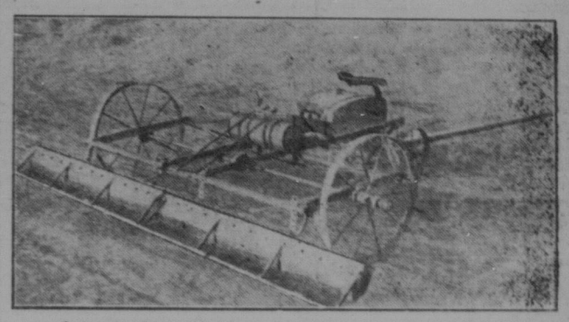
Hühner Casserole. Ein junges, etwa 2 Pfund schweres Huhn schneidet man in 8 Stücke und würze es mit Salz und Paprika. In einem Pfännchen bratet man 4 Streifen Speck schön braun, nimmt den Speck selbst dann heraus und rührt an das heiße Fett in der Pfanne ½ Eßlöffel Butter, 10 kleine Zwiebel, die man vorher 5 Minuten kochte, und 6 junge Mohrrüben, 12 kleine Kartoffelchen und 1 Tasse frische, grüne Erbsen und schüttele mehrere Minuten lang über dem Feuer. Darauf legt man auf den Boden einer Kasserole 2 der gebratenen Speckstreifen, darüber das Huhn und auf dasselbe die 2 anderen Speckstreifen und gebe die Gemüse und das Fett über das Ganze, decke zu und lasse es in heißem Ofen 35 Minuten backen. Man serviert es in der Kasserole, in der es gekocht wurde, und bestreut es mit fein gehackter Petersilie.

* * *

Wie sich Seidenstrümpfe lange halten. Vorausgeschickt muß werden, daß seidene Strümpfe nicht nur zum behaglichsten „Drum und Dran" der weiblichen Garderobe gehören, sondern daß sie auch nicht unpraktisch sind und mindestens billiger, als Strümpfe aus Kunstseide. Nur geht man im allgemeinen nicht richtig mit ihnen um. Vor allem muß der Strumpf genau auf den Fuß passen und darf lieber etwas zu groß als zu klein sein. Er darf nicht sofort übers ganze Bein gezogen werden, vielleicht gar mit einer Hand, sondern ist von der Fußspitze aus sorgfältig und langsam mit beiden Händen über das Bein zu streifen, so daß er glatt und nicht zu prall anliegend sitzt. Ringe an den Händen sind bei dieser Prozedur zu vermeiden, ehe man es merkt, hat ein Häkchen der Fassung eine feine Masche zerrissen. Als Strumpfhalter kommt der Kautschukknopf in Frage, vorausgesetzt, daß sein Metallabschluß wohl abgerundet und ohne scharfe Kante ist. Der Strumpf ist an der doppelt gewebten oberen Kante zu befestigen. Das Schuhfutter darf nicht zerrissen sein. Der Schuh ist unter Zuhilfenahme eines Schuhlöffels anzuziehen, aus Rücksicht auf den Strumpf wie auf den Schuh selbst. Soll der Strumpf ausgezogen werden, so darf die glückliche Besitzerin nicht stehen und auf einem Bein balancieren, sondern muß sich hinsetzen und ihn wiederum mit beiden Händen langsam und vorsichtig herabstreifen. Seidene Strümpfe müssen oft gewaschen werden und sind nicht länger als einen Tag zu tragen. Die Sohle ist leicht zu reiben, darauf die Strümpfe sorgfältig auszuspülen und durch Drükken langsam vom Wasser zu befreien. Das Auswinden ist zu vermeiden. Hierauf gibt man mit leichter Hand dem Strumpf die rechte Form und hängt ihn bei mäßiger Wärme zum Trocknen auf, nicht in die Sonne. Wenn die Strümpfe trocken sind, werden sie übereinander gelegt und leicht von der Spitze aufwärts zusammengerollt. Das ganze Verfahren nimmt 8 bis 10 Minuten in Anspruch, lohnt aber die Mühe, weil man seidene Strümpfe damit Monate hindurch in gutem Zustand erhalten kann.

Etwas vom Einmotten. Eine Hauptregel gibt es beim Einmotten: nicht nur abwehren, vor allem vorbeugen! Nicht warten, bis sie da sind, diese lästigen Feinde, sondern alles rüsten, um ihren ersten Einfallversuch ein für allemal abzuweisen. Sobald die Temperatur zunimmt, soll man sofort alle entbehrlichen Kleidungsstücke, wollenes Unterzeug, Pelze usw. sehr gut reinigen und einige Stunden der Sonne aussetzen. Die Schränke möglichst feucht auswischen, damit ja keine Staubreste bleiben, den Boden mit Zeitungspapier belegen und mit diesem auch Ritzen und Fugen verkleben. Was von den Wintersachen nun nicht mehr gebraucht wird, schlägt man ebenfalls gut in Zeitungspapier, klebt eventuell Säcke davon, denn je luftdichter die Sachen verwahrt bleiben, um so unzugänglicher sind sie auch für die Motten. In den Schrank selbst legt man aus Leinwand genähte Beutelchen, in die man ein stark riechendes Mottenmittel tut.

Das Wunder des 20. Jahrhunderts ist der praktische Stoppelbrenner, Insekten- und Unkrautvertilger



Jeder fortschrittliche Farmer sollte eine solche Maschine eignen. In natürlichem Zustand haben Stoppel einen nur sehr geringen Düngwert. Sie beherbergen andererseits Insekte, Brand- und Rostpilze, außerdem sammelt sich in Stoppeln Schnee an, was ein spätes Säen bedingt. Werden jedoch die Stoppeln verbrannt, dann liefert ihre Asche als Düngmittel dem Boden eine gute Nahrungszufuhr. Außerdem wird aller Unkrautsamen, sowie alle Insekten, Insekteneier, Larven, usw. mitverbrannt und der Boden wird rein und gesund zurückgelassen.

Schreiben Sie noch heute um Broschüre, die vollständige Beschreibung der Maschine enthaltend, sowie auch um Preis und sonstige Auskunft an die

Diese Maschine wird in Regina von Deutschen hergestellt und direkt an den Farmer verkauft. **Kein Zwischenhändler.**

Prairie Implement Manufacturing
1954 Halifax Str. Regina, Sask.
N.B.—Alle Briefe können in Deutsch geschrieben werden.
Preis $197.00 F. O. B. Regina.

Ausgrabungen von Münzen des Krösus.

30 Goldmünzen, die unter der Regierung des berühmten Lyderkönigs Krösus geschlagen wurden und zu den frühesten Goldmünzen überhaupt gehören, wurden von den amerikanischen Archäologen in den Ruinen von Sardes, der alten Hauptstadt des antiken Königreiches Lydien, entdeckt. Die Münzen, vorzüglich erhaltene Goldstatere, datieren aus der Zeit zwischen 651 v. Chr., dem Jahre, in dem Krösus den Thron bestieg, und 546, wo der persische König Cyrus die Hauptstadt einnahm und das Lyderreich vernichtete. Vor dieser Entdeckung waren nur fünf solche lydische Statere bekannt, die sich alle im Britischen Museum befinden. Aber nur eine dieser Münzen befand sich noch in einem guten Zustand, während die neuaufgefundenen Stücke wie neugeprägt wirken, wenngleich einige Spuren des Umlaufes aufweisen. Der Archäologe der Columbia-Universität Dr. Leslie Shear, der diesen Fund in amerikanischen Blättern bekannt macht, berichtet, daß die Münzen in einem kleinen Tongefäß zwischen den Ruinen eines Grabes gefunden wurden. Wahrscheinlich wurden sie an dieser Stätte von einem reichen lydischen Kaufmann während der Belagerung der Stadt durch Cyrus, die 14 Tage dauerte, verborgen. Ueber den endgültigen Besitz der Münzen bestehen noch Unklarheiten, da die Ruinen in dem Gebiet des griechischen Mandats nach dem Vertrag von Sevres liegen, der bestimmte, daß in Fällen solcher Entdeckungen die Hälfte an das Museum von Konstantinopel und die Hälfte an die Ausgrabenden kommen solle.

Macht euere Einkäufe

in einem von unseren Stores, wo Ihr immer sicher seid, daß Ihr die besten Waren zu den billigsten Tagespreisen erhalten könnt.

Huck & Kleckner = = = **Vibank, Sask.**

Kleckner & Huck = = = **Odessa, Sask.**

Kleckner, Huck & Gartner, Kendal, Sask.

Erhalten Sie die höchsten Preise für **RAHM und EIER**

Wenn nicht, dann schicken Sie alle Produkte an uns. Pünktliches Gewicht, Gradierung und Untersuchung garantiert.

Schickt den Rahm per Expreß an unsere nächste Creamery. Wir haben Zweigstellen zu Birch Hills, Cudworth, Canora, Fiske, Henribourg, Inverman, Ituna, Kelliher, Kerrobert, Langenburg, Lanigan, Lloydminster, Melfort, Melville, Moosomin, North Battleford, Oxbow, Preeceville, Radville, Regina, Saskatoon, Shellbrook, Tantallon, Tisdale, Unity, Wawota, Weyburn, Wadena und Yorkton.

The Saskatchewan Co-operative Creameries, Ltd.
Des Farmers eigene Gesellschaft.

Hauptoffice: Regina.

Schiffskarten

Verwandte aus Europa

Auch aus Rußland

Wir haben einen besonderen Vertreter in Moskau

Alle benötigten Papiere, Pässe und Einreise-Erlaubnis von uns besorgt.

Wir vertreten alle Schiffahrtslinien.

Wir überweisen Geld nach allen Teilen der Welt.

Sehen Sie uns persönlich oder schreiben Sie an

„Old Country Booking Office"
S. M. Grün
Ground Floor, McCallum Hill Bldg. — Tel. 3857 — Regina