Farm + Haus

Aeußerst wichtige Erfindung für Farmer

Georg Harrison von Moose Jaw erfindet eine Vorrichtung, durch welche die Farmer ihre Strohhaufen in nutzbringendes Gas umsetzen können

Die Zeit scheint vorüber zu sein, da nach dem Dreschen ein Streichholz an den Strohhaufen gehalten wurde, um diesen in Asche zu legen und damit äußerst wertvolles Düngmaterial für ein ganzes Jahr zu vernichten. Von jetzt ab werden die Farmer höchstwahrscheinlich dem Stroh ebenso viel Aufmerksamkeit zuwenden wie dem Getreide und dem Vieh. Aus dem Strohhaufen, der bis jetzt in jedem Jahre den Flammen übergeben wurde, kann mittelst des von Herrn Harrison erfundenen Verfahrens Gas erzeugt werden, und zwar durch einen solch einfachen Vorgang, daß ein jeder Farmer in der Lage sein wird, sein Essen auf einer Gasflamme herzurichten, sein Haus zu heizen, zu beleuchten und noch mehr als das, seine Maschinen durch das Gas zu betreiben.

Die „Dominion By-Product und Research Society" von welcher George Harrison, — gleichzeitig Generalgeschäftsführer der „Saskatchewan Bridge & Iron Works" — der Hauptgenius ist, hat das Verfahren entdeckt und ein kleines Gaswerk angelegt, welches in Zukunft als Maschinartikel fabriziert werden soll. Man erwartet, daß die Vorrichtung sich mit Windesschnelle das Feld erobern wird und daß in nicht sehr ferner Zeit auf jeder bewohnten Farmlokalität eine Gasanlage errichtet sein wird.

Die von Herrn Harrison erfundene Vorrichtung ist in Canada, den Vereinigten Staaten, England und Argentinien patentiert worden.

Der außergewöhnlich einfache Weg, durch welchen das Gas erzeugt wird, garantiert die Wahrheit dieses Berichtes. Ein Ballen Stroh, ganz gleich ob Weizen-, Hafer-, Gersten- oder Flachsstroh wird in einen gußeisernen Behälter gebracht. Der Deckel des Behälters wird dicht angeschraubt und ein bischen Stroh wird dazu verwandt, um in dem unter dem Behälter befindlichen Feuerkasten angezündet zu werden. Dieses erzeugt das Gas, das durch einen Zylinder, der mit Wasser angefüllt ist und durch den das Gas gereinigt wird, aus dem Behälter in einen Gasometer entströmt. Dieser eine Ballen Stroh soll genug des besten Gases erzeugen, um das ganze Kochen in einem Hause wie das Heizen und Beleuchten eines solchen und zwar siebenräumigen Hauses versehen zu können. Man kann deshalb mit Bestimmtheit annehmen, daß von jetzt an der Farmer anstatt sein Stroh zu verbrennen, wie er das bisher getan hat, sein Stroh anbehen wird, um Gas auf seiner eigenen Farm erzeugen zu können. Das Anfahren von Kohlen und Holz auf die Farmen während der Wintermonate dürfte deshalb bald der Vergangenheit angehören.

Im Laboratorium der Regierung von Saskatchewan zu Regina sind umfangreiche Proben mit dem neuen Verfahren unternommen worden und es sollen die erstaunlichsten Resultate erzielt worden sein.

Einem Bericht von Dr. Andrews, einem bekannten Chemiker von der Firma Andrews und Cruickshanks, zufolge, haben fünf Unzen Stroh genügend Gas erzeugt, um ein Licht von 40 Kerzenstärke für die Dauer von 6 Stunden mit dem besten weißen und illuminierenden Licht zu versehen. Herr Harrison spricht sehr optimistisch von seiner Erfindung. Er sagt, daß für den Fall unverzüglicher Errichtung einer Fabrikanlage z. Herstellung d. Oefen er innerhalb kurzer Zeit 1000 Mann an der Arbeit haben werde, um den Bedarf zu decken, der ohne Zweifel ganz enorm sein würde. Er und seine Teilhaber sind bereits jetzt mit Bestellungen und Anfragen aus allen Teilen Canadas und der Vereinigten Staaten überschwemmt worden; bis jetzt sind jedoch keine Bestellungen zur Ausführung gelangt.

Die Güte von dem Stroh können nicht nur wie bereits erwähnt für Koch-, Heiz- und Beleuchtungszwecke verwandt werden, sondern auch zum Treiben von Maschinen irgendwelcher Art auf der Farm. Die hohen Preise für Gasolin und Licht wird der Farmer nicht mehr zu zahlen haben. Herr Harrison ist der Ansicht, daß die Hauptschwierigkeit, die ihm entgegentreten wird die sein wird, daß er nicht schnell genug alle Bestellungen zu Erledigung bringen kann. „Die Gasanlage", so sagt er wörtlich, wird der am meisten benötigte Gegenstand auf der Farm sein und da sie so leicht zu handhaben sein wird, wird jeder Farmer eine haben wollen. Die einzige Schwierigkeit, die wir zu überbrücken haben werden, soweit ich sehen kann, ist die Beschaffung der nötigen Arbeiter, um die Anlagen herzustellen." Ueber den voraussichtlichen Kostenpreis der Anlage ist bis jetzt nichts bekannt geworden.

Als uns die Nachricht von dieser Erfindung zuging, dachten wir, daß es sich mehr oder weniger um eine Neuigkeit handele, an der wenig Wahres sei und die von einer Person in die Welt posaunt würde, der es darum zu tun sei, etwas von sich reden zu machen. Wir setzten uns mit der Firma Andrews & Cruickshank in Verbindung und erhielten bestätigt, daß alles das was in vorstehendem Artikel geschildert ist, auf Wahrheit beruht, und daß nach der Ansicht von Dr. Andrews in der nahen Zukunft eine große Umwälzung im Farmbetriebe eintreten dürfte. Herr Andrews versicherte uns, daß von einer Tonne gewöhnlichen Strohes 11,000 Kubikfuß Gas erzeugt werden können.

Die Queckenvertilgung

Dieses Unkraut macht dem Farmer böse Arbeit. Die Quecken finden sich meist in größerem Umfange nur dort, wo feuchter oder schwerer Boden entweder erst seit kurzer Zeit in Kultur ist, oder wo dieser nicht richtig betrieben worden ist. Das Ackern und Graben bei zu feuchtem Boden, besonders wo der Acker nicht ganz eben ist und kleine Vertiefungen vorhanden sind, kann Ursache sein, daß ein Boden verqueckt und nur schwer zu reinigen ist. Der Gärtner kann sich durch sorgfältiges Graben mit peinlichem Durchsuchen des Bodens nach Queckenwurzeln, von denen jedes kleinste zurückgebliebene Stückchen Wurzeln schlägt, noch eher vor Quecken befreien, wenn es auch selbst ihm im ersten Jahre kaum gelingt. Der Farmer beseitigt die Quecken auf leichtem Boden jedoch am ehesten durch Anbau von Hackfrüchten, da durch fleißiges Behacken am besten gegengearbeitet wird. Auf schwerem Boden kann die Quecke jedoch nur durch eine Brache vertilgt werden. Ein flaches Pflügen selbstredend erst, wenn der Acker durchgetrocknet ist, macht den Anfang der Behandlung solchen Bodens, die am sichersten im Mai beginnt. Nachdem durch Liegenlassen des Ackers die Schollen zerfallen sind, wird derselbe mit scharfer eiserner Egge bearbeitet und alle zutagetretenden Wurzeln zusammengerecht und an die Wegränder zum Abfahren getragen. Nach vorhergehendem Walzen wird nochmals geschält und geeggt und die noch vorhandenen Queckenwurzeln zu den ersten gesammelt. Was noch von Quecken zurückblieb, kann durch Unterackern in die Tiefe gebracht werden, wo die Wachstumsbedingungen fehlen.

Fliegen in den Pferdeställen

Die Fliegen bilden in den heißen Sommermonaten eine wahre Kalamität, und die Belästigungen, die die Pferde durch dieselben erleiden, sind mannigfaltiger Art. Ein Teil derselben — hierher gehören hauptsächlich die gemeine Stubenfliege und die schweißsaugende Rabenfliege, ferner die blaue Schweißfliege, die Adsfliege und die graue Fleischfliege — verursacht keine eigentlichen Hauterkrankungen, sondern beunruhigt lediglich die Pferde. Gleichwohl muß man diesen Insekten besondere Beachtung schenken, denn dieselben können zu einer derartigen Stallplage werden, daß die Pferde auch während der Nacht und des Fressens keinen Augenblick Ruhe vor ihnen haben. Gerade die sorgfältig gehaltenen Pferde haben am meisten unter den Fliegen zu leiden. Am schlimmsten ist es natürlich, wenn die Tiere noch obendrein in einem heißen, dunstigen Stalle stehen. Futterverschleuderung und sogar Rückgang im Nährzustand ist die Folge. Lehmann hat mit Hilfe des von Pettenkopfer'schen Respirationsapparats festgestellt, daß der Mehrverbrauch an Kraft bei starker Beunruhigung durch Fliegen pro Tag und Pferd einem Pfund Hafer gleichkommt. Abgesehen von dem entstehenden pekuniären Schaden muß es als Pflicht erscheinen, unsere Pferde vor diesen Peinigern zu schützen und sie nichts hilflos denselben zu überlassen. Auch ist allgemein bekannt, daß die Fliegen wie kein anderes Tier zur Verschleppung von Krankheitskeimen beitragen. Grund genug, um die Vertilgung der Fliegen als eine wichtige Aufgabe der Pferdebesitzer erscheinen zu lassen.

Johannis- und Stachelbeeren

Die Erträge dieser Beerenernten lassen oft viel zu wünschen übrig, man schiebt es dann zu gern auf die Sorte, und glaubt, daß wenn man eine bessere Sorte hätte, es mehr Beeren zu pflücken gäbe. Meistens ist der Mißerfolg aber dem Umstande zuzuschreiben, daß die Sträucher sich Jahr aus und Jahr ein selbst überlassen bleiben.

Die Beeren wachsen an zweijährigem Holz. Das ist so zu verstehen, an dem einjährigen Holz bilden sich die Knospen für das kommende Jahr, im dritten Jahr ist eine volle Ernte zu erwarten, dann nimmt der Beerenertrag jedes Jahr ab, und je länger man die Ruten stehen läßt, um so schlechter trägt der Strauch. Will man gut tragende Sträucher erlangen, so muß man sich einer rationellen Auslichtung bedienen, d. h. man läßt jedes Jahr mehrere kräftige Ruten stehen und entfernt dafür alte Ruten, die nicht mehr oder doch sehr schlecht tragen. Man kann es hierdurch zuwege bringen, daß der Strauch immer seine gleiche Größe behält, aber alljährlich verjüngt wird. Erscheint ein Strauch zu dicht, so entfernt man die überflüssigen Ruten zeitig, ehe sie die Kraft der Strauches auf die Bildung von neuen Knospen verwenden.

Beide Beerenernten trägt dem Gärtner oder Züchter nur dann etwas ein, wenn man die Sträucher pflegt und sie auch düngt. Der Boden sollte gut bearbeitet werden, und wo man viele Sträucher hat, bindet man sie im Herbst hübsch einzeln zusammen, so daß man mit dem Cultivator zwischen den Sträuchern hindurch fahren kann, ohne daß sie beschädigt werden.

Verkaufspreise für
Verbesserte Heureka-Kapseln
Bei Abnahme von 1 Dutzend $2.00 und 10c für Porto.
Bei Abnahme von 5 Dutzend oder mehr portofreie Zusendung
Bei Abnahme von 10 Dutz. oder mehr Wiederverkaufspreise
Bedenken Sie
wir zahlen den Zoll; keine Erhöhung im Preise wie es früher der Fall war.
Freie Gebrauchsanweisung mit jeder Bestellung.
Canadian Importing Co.
P.O. Box 124. Regina, Sask.

Für die Hausfrau

Was man im Haushalt immer vorrätig haben soll

Benzin zum Entfernen von Fettflecken aus allen Stoffen. Es ist darauf zu achten, daß es nicht in der Nähe von Licht oder Feuer angewandt wird, weil es sehr feuergefährlich ist. Beim Fleckenausmachen verreibe man es sorgfältig, weil sich sonst leicht Ränder bilden. Auch zum Reinigen von Glace-Handschuhen und hellem Schuhzeug ist Bezin unentbehrlich. Hellfarbige Stoffschuhe reinigt man durch Auftragen eines Breies aus Benzin und Kartoffelmehl, den man nach dem Trockenwerden mit einer sauberen Bürste herunterbürstet.

Terpentin zum Entfernen von Oelflecken. Sind diese frisch, so nimmt das Terpentinöl sie leicht heraus, sind sie alt, so müssen sie erst mit Fett eingeschmiert und nach einiger Zeit mit Terpentinöl behandelt werden. Etwaige Fettreste werden dann durch Benzin entfernt. Ein Zusatz von Terpentin ins Waschwasser macht die Wäsche weiß.

Salmiakgeist. Ein Teil auf zehn Teile Wasser ergibt ein gutes Mittel zum Reinigen fettiger Rockkragen und dergleichen. Auch zum Waschen wollener Sachen ist diese Mischung geeignet.

Kinder Schreien
NACH FLETCHER'S
CASTORIA

Uebermangansaures Kali sollte in keiner Haushaltung fehlen, denn es ist ein ganz vortreffliches Desinfektionsmittel und dabei sehr billig. Für 10 Cents erhält man so viel, daß man lange Zeit damit auskommen kann. Jede Hausfrau sollte alles Fleisch, welches irgendwie nicht ganz frisch erscheint, vorher in einer schwachen Lösung von übermangansaurem Kali abspülen. Es nimmt jeglichen üblen Geruch sofort und ist deshalb bei der Desinfektion von Fischen, namentlich Ostfischen, die oft einen starken Geruch an sich haben, außerordentlich zu empfehlen. Auch auf der Waschtoilette sollte das übermangansaure Kali vorhanden sein. Ein kleines Körnchen in ein Glas Wasser getan genügt, um sich ein gutes Ausspülmittel für Mundhöhle und Nase herzustellen.

Das Wasser

Gutes Wasser soll weder eine Färbung, noch einen Geruch, noch einen besonderen Geschmack haben.

Das beste Wasser zum Trinken ist das Quellenwasser, zum Kochen jedoch eignet es sich nicht, da es seine Frische durch Kalkgehalt erhält und dieser erschwert das Erweichen der Nahrungsmittel. Hartes Wasser setzt auch beim Kochen viel Kalkstein im Wasser ab. Man kann einen hohen Kalkgehalt des Wassers leicht daran erkennen, daß Seife sich darin nicht löst, sondern, ohne zu schäumen, zu Flocken gerinnt. Durch Abkochen, oder durch Zusatz von etwas Natron, oder auch etwas Soda kann man solches Wasser zum Kochen tauglich oder weich machen.

Von Natur weicher als das Quellwasser sind Fluß- und Regenwasser. Da beide aber viele Unreinigkeiten mit sich führen, so muß man sie, ehe man sie als Trinkwasser benutzt, jedenfalls erst reinigen und abkochen.

Eine Probe, ob das Wasser gesundheitsschädlich ist, kann folgend gemacht werden, indem man ein halbes Liter Wasser verdampfen läßt. Es darf nur einen gelblichen oder blauen Rückstand lassen; ist derselbe braun oder schwarz, so ist das betreffende Wasser ungenießbar. Vielfach filtriert man das Wasser, es ist aber von großer Wichtigkeit, die Filter oft zu wechseln, oder wenn es geht, selbst zu reinigen, sonst schadet das Durchlaufen mehr als es nützt.

Doppeltkohlensaures Natron macht das Wasser weich, beim Kochen von Hülsenfrüchten und grünen Gemüsen empfiehlt es sich, dem Wasser eine Messerspitze voll zuzusetzen. Im Notfalle tuts auch Soda, aber sehr mit Vorsicht angewendet. Natron ist auch ein gutes Hausmittel gegen leichte Magenverstimmungen.

Essigsaure Tonerde oder Fullers Earth zum Kühlen bei Verletzungen, Anschwellungen u.s.w. Diese muß von Zeit zu Zeit erneuert werden.

Englisches Pflaster und Heftpflaster, Verbandwatte und Verbandstoff für die erste Hilfe bei Verwundungen.

Arnika und Myrrhen-Tinktur bei Beulen und schmerzendem Zahnfleisch tun ein paar Tropfen in Wasser gute Dienste.

Tomaten einzumachen

Die Tomaten müssen vollkommen frisch, tadellos und dürfen nicht überreif sein. Man übergießt sie mit kochendem Wasser, in dem man sie einige Minuten ziehen läßt, dann wird das Wasser abgeschüttet und von den Tomaten die Haut abgezogen. In Stücke geschnitten, werden sie dann in einem Steintopf auf den Ofen gestellt und in ihrem eigenen Saft 20 bis 30 Minuten kochen lassen, während welcher Zeit man unausgesetzt den sich nach oben hin abscheidenden Schaum abschöpft. Die weitausgebrannten Gläser hat man in einer Schüssel heißen Wassers weiter zurück auf dem Herde stehen und füllt dann die heiße Tomatenmasse hinein. Die Gläser werden sofort luftdicht verschlossen und an einem dunklen Orte aufbewahrt, denn das eindringende Tageslicht wirkt verderblich auf Tomaten. Oder man wickelt jedes Glas in braunes Papier ein. Die Gläser müssen zum Ueberlaufen voll sein und man muß den Rand gut abreiben, damit nichts in den Verschluß kommt. Neue Ringe sind nötig, damit Alles recht fest ist. Man kann, wenn man sehr sorgfältig verschließen will, vor dem Einfüllen auf jedes Quart ¼ Teelöffel Salicylsäure hinzufügen, weitere 10 Minuten kochen lassen und dann einfüllen. Will man die Probe machen, ob der Verschluß luftdicht ist, so stellt man die Gläser über Nacht umgestürzt.

Tomaten ganz einzumachen

— 1. Sehr schöne Tomaten von gleicher Größe werden mit kochendem Wasser überbrüht und so vorsichtig abgezogen, daß die Früchte ihre Form behalten. Sie legt man sie in Einmachgläser ein, preßt sie leicht nieder und zwingt so viele hinein als möglich. Die Gläser werden dann geschlossen, in Wasser gestellt und nach Beginn des Kochens 10 Minuten kochen gelassen. Man versuche dann, ob die Gläser auch wirklich luftdicht sind, ehe man sie wegstellt, um sie an kühlem Orte zu verwahren. — Oder 2. man kocht Wasser mit etwas Salz und gießt dasselbe nach dem Erkalten über die Tomaten, die man in einen Steintopf geschichtet hat, so daß das Wasser noch etwas über den Früchten steht. Zur Mischung der Luft wird dann eine dünne Schicht Provenzer Oel übergegossen, die beim Herausnehmen der Tomaten zurückgestrichen wird. Auf diese Art kann man jederzeit Tomaten nach Belieben herausnehmen, dieselben schmecken wie frische, sind auch ganz gesünden und glatt von Aussehen.

Tomaten in Zucker

— Hierzu wählt man ausgemachtene, aber noch grüne Früchte, auf 1 Pfund Früchte nimmt man ¾ Pfund Zucker, kocht beides zusammen zwei Stunden, nach dem Erkalten füllt man die Früchte in Gläser, übergießt sie gut mit Pergamentpapier und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

Tomaten-Butter

— Eine beliebige Anzahl reifer Tomaten wird mit kochendem Wasser überbrüht und geschält. Nachdem durch einen Sack der Saft abgelaufen ist, müssen die Tomaten langsam gekocht. Dann wird der Brei durch ein feines Sieb gestrichen, daß die Kerne zurückbleiben, und nochmal gemessen. Zu jedem Quart gibt man 1 Pfund Zucker, läßt das Ganze kochen, bis es sich verdickt, und gibt gegen Ende des Kochens nach Belieben Zitronenscheiben, eingemachte Orangeschale, Vanille-Extrakt oder gestoßene Vanille-Schoten dazu, die es besonders wohlschmeckend machen. Auch kann gute zur Hälfte Pflaumen, Aepfel oder Trauben damit durchkochen.

Tomaten-Marmelade

— Hierzu nimmt man reife Tomaten, kocht sie ganz weich, dann läßt man es durch ein Sieb gehen, gibt dann diese durchgestrichene Masse in einen Kessel mit ebensoviel Zucker wie die Masse, stellt sie aufs Feuer, rührt sie bis der Zucker zergangen, schäumt fleißig ab und kocht die Marmelade, bis sie schön glänzend und dick geworden ist. Sie soll eine prachtvolle rote Farbe haben. Man richtet sie in Steintöpfen oder Gläsern an, läßt sie erkalten und bindet sie gut zu, nachdem man ein rundes Pergament mit Kirschwasser befeuchtet behutsam auf die Marmelade getan hat, die Luft darf nicht beständig werden.

Tomaten-Jam

— Die Tomaten werden geschnitten und gekocht, bis sie weich sind, dann durch ein feines Sieb gerührt und gewogen. Auf jedes Pfund Mus nimmt man ¾ Pfund Zucker. Das Ganze läßt man unter stetem Rühren angefähr eine Stunde kochen.

Das Problem der Frau

Drei Frauen erzählen aus eigener Erfahrung, wie man während der Wechselzeit gesund bleiben kann

Der Lebenswechsel ist die kritischste Periode im Leben einer Frau, und Vernachlässigung der Gesundheit zu dieser Zeit bringt Schmerz und Pein. Frauen von überall sollten wissen, daß die Medizin kein anderes Heilmittel kennt um die Frau durch diese schwere Zeit glücklich hindurchzubringen, als Lydia E. Pinkham's Vegetable Compound, hergestellt aus heimischen Wurzeln und Pflanzen. Lesen Sie diese Briefe:

Philadelphia, Pa. — „Vor fünf Jahren fing ich den Lebenswechsel an. Ich litt immer an Kopfschmerzen, hatte oft Ohnmachtfälle, herunterziehende Schmerzen, Schwindel und war äußerst nervös. Nachdem ich Lydia E. Pinkham's Vegetable Compound eingenommen hatte, fühlte ich sofort wie eine neue Person und bin nun von allen Schmerzen die ich vor der Einnahme dieser wunderbaren Medizin hatte, befreit. Ich empfehle diese meinen Freunden, und bin voll des Lobes über dieses Heilmittel". Mrs. Margaret Grafsman, 759 N. Ringgold Str., Philadelphia, Pa.

Beverly, Mass. — „Ich nahm Lydia E. Pinkham's Vegetable Compound gegen Nervosität und Dispepsia als ich durch den Wechsel ging. Ich fand diese Medizin sehr hülfreich und erzähle es allen Frauen die ich kenne und von denen ich weiß, daß sie ebenso leiden wie ich. Ich jede einzelne berichtete darüber guten Resultate und alle sind des Lobes voll." — Mrs. George A. Dunbar, 17 Rantoul Str., Beverly, Mass.

Erie, Pa. — „Ich war in sehr schlechtem Gesundheitszustande als der Lebenswechsel anfam. Ich nahm Lydia E. Pinkham's Vegetable Compound ein und denke, daß ich ohne dieselbe gar nicht so leicht durchgekommen wäre. Selbst jetzt, wenn ich manchmal nicht gut fühle, nehme ich dieses Compound ein und in einer ganz kurzen Zeit bin ich wieder hergestellt. Ich werde diese Medizin jeder Frau anpreisen, weil sie diesen Frauen ebenso helfen wird, wie mir geholfen wurde." — Mrs. E. Kisling, 931 East 24th Str., Erie, Pa.

Keine andere Medizin war in der Linderung der Frauenschmerzen so erfolgreich als Lydia E. Pinkham's Vegetable Compound. Frauen können freien und hülfreichen Rat erhalten, wenn Sie an Lydia E. Pinkham Medicine Co., Lynn, Mass., schreiben. Solche Briefe werden von einer Frau geöffnet und beantwortet und in strengster Vertraulichkeit gehalten.

Die „patriotische Gabe" der „Sask. Getreidebauervereinigung"

J. A. Maharg und J. B. Musselman überreichen Se. Kgl. Hoheit dem Herzog von Connaught, Generalgouverneur von Canada im Namen und Auftrage der organisierten Farmer Saskatchewans die Schenkungsurkunden für 3,200,000 Pfund Mehl, eine Gabe der „Sask. Getreidebauer-Vereinigung" an das britische Reich

Als vor zwei Jahren der Krieg ausbrach, begann das Volk nachdenklich zu werden. Der Krieg tat länger noch mehr; er rüttelte es gründlich auf und ließ es an der gewohnten Sicherheit unter dem Schutze der britischen Flagge zweifeln. Es kam ihm zum Bewußtsein, daß die irdischen Mittel in einen Kampf auf Tod und Leben mit der größten Militärmacht der Erde verwickelt war. Man war sich klar darüber, daß das Aeußerste getan werden müsse, um den Strom zu stemmen und wieder einzudämmen, der in so kurzer Zeit Belgien und Nordfrankreich überflutet hatte. Infolgedessen begannen die Männer dem Osten zuzuströmen.

Doch jedermann konnte nicht kämpfen, zuhause mußte das Leben auch weitergehen und die Welt mußte auch ferner Nahrungsmittel haben. Daher fragte man sich: Was kann zuhause getan werden? Die Antwort war bald gefunden, als Tausende heimatlos wurden und irgendwo Zuflucht suchen mußten.

Auch die Farmer des Westens wurden sich ihrer Verantwortlichkeit bewußt und der „Patriotische Ruf" Gedanke, welcher den Farmern Saskatchewans zur dauernden Ehre gereichen wird, kam zur Ausführung.

Der Plan sah die Verteilung von Formularen vor, auf welchen sich jeder Farmer, der dazu willens war, freiwillig verpflichtete, den Ertrag von ungefähr einem Acker Weizen oder anderen Getreides an den Fonds zu geben, der dem Reich zur Erleichterung der durch den Krieg verursachten Not zum Geschenk gemacht werden sollte. Die Sammlung wurde mit großem Eifer betrieben und man erhielt Versprechungen für 6740 Acker Getreide.

Im Herbst 1915 kamen die wirklichen Zeichnungen ein. Zum Teil in Bargeld, zum größeren Teil aber in Bescheinigungen über Getreide, das i. den verschiedenen Elevatoren der Provinz eingelagert war. Man sah bald, daß der Fonds einen riesigen Umfang annehmen würde, und von dieser Zeit ab wuchs er an, bis er die Höhe von über 84,000 Buschel Getreide und 29,000 Dollars in bar erreicht hatte.

Nun kam die Frage des Mahlens des Getreides und der Versendung des Mehles nach England auf. Der Weizen war natürlich verschiedener Qualität und mußte für die minderwertige Sorte ein Weizen angeschafft werden, welcher No. 1 gradierte, um ein gleichmäßiges Mehl zu erhalten. Man kaufte 80,000 Buschel No. 1, zum welchem man 3,200,000 Pfund des besten Mehls erhielt. Diese Riesensendung wurde von Moose Jaw am 9 August abgesandt und kam am selben Abend um 11 Uhr hier an.

Der Versand wurde in einem Zug unternommen, welcher aus 40 Waggons besteht, und von denen jeder Waggon 40 Tonnen enthält oder im ganzen 1600 Tonnen oder 3,200,000 Pfund Mehl. Die Säcke sind besonders angefertigt worden und tragen eine entsprechende Inschrift; ebenso sind beide Seiten der Waggons mit Bannern dekoriert, welche das Getreidebauer-Abzeichen und die Inschrift tragen: „Diese Waggonladung ist ein Geschenk der Getreidebauer von Saskatchewan an das Reich."

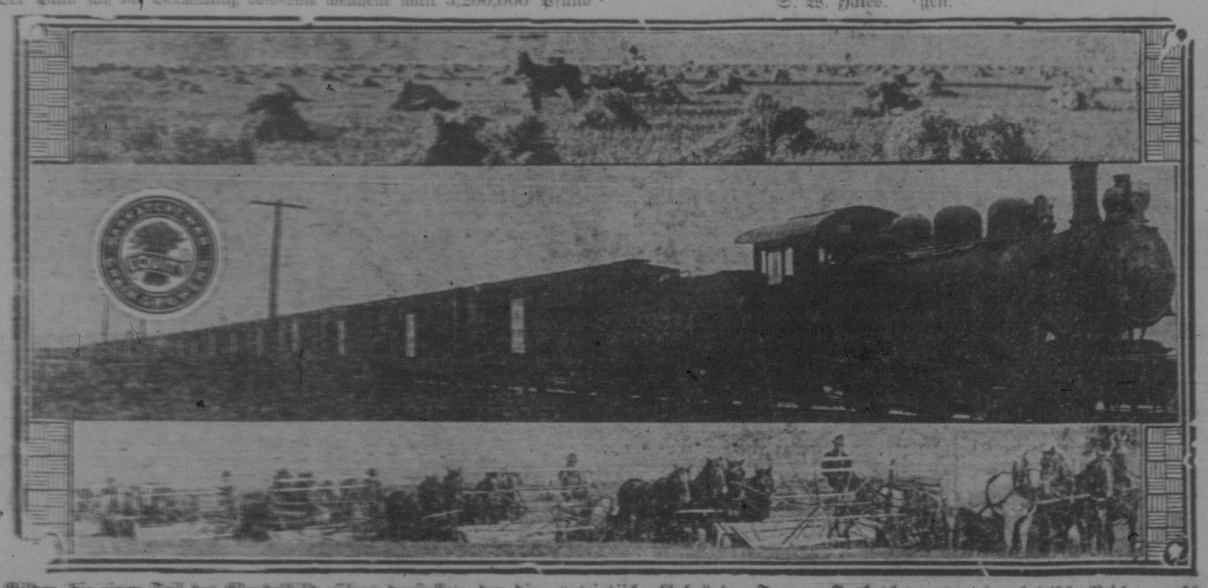
Von Montreal aus wird das Mehl umsonst über den Ozean versandt werden, gemäß einem vom Handelsminister gegebenen Versprechen. Wenn möglich wird die Uebergabe des Geschenks an den Vertreter der Regierung, wahrscheinlich den General Gouverneur, in Ottawa öffentlich erfolgen.

Der Zug wird nach dem Osten vom Präsidenten J. A. Maharg und dem Sekretär J. B. Musselman begleitet, welche die nötigen Dokumente dem Vertreter der Regierung überreichen werden.

S. W. Yates.

In Verbindung mit Obigem ist noch zu bemerken, daß der Zug photographisch aufgenommen worden ist und ein beweglicher Bilderfilm von 1000 Fuß Länge angefertigt wird, der das Wachstum des Weizens vom Brechen der Prärie bis zur Saat, Schneide- und Dreschzeit, sowie das Mahlen des Weizens, Terminal Elevator Szene usw. sowie das Schiff, welches den Weizen nach England bringt, darstellen und später in den verschiedenen Städten Canadas und vielleicht auch anderen Teiles des britischen Reiches als Wandelbilder gezeigt werden soll.

Dem Bericht des Herrn Yates ist weiter hinzuzufügen, daß der Generalgouverneur Canadas, Se. Kgl. Hoheit der Herzog von Connaught die Vertreter der Farmer Saskatchewans, die Herren J. A. Maharg und J. B. Musselman persönlich empfangen hat, um die Schenkungsurkunden im Namen der Regierung entgegen zu nehmen. Wahrscheinlich wird der Wandelbilderfilm auch die Scene der Ueberreichung dieser Dokumente zeigen.



Bilder, die einen Teil des Wandelbilderfilms darstellen, der die „patriotische Gabe" der Farmer Saskatchewans an das britische Reich veranschaulichen wird. — Das Bild in der Mitte zeigt den aus 40 geschmückten Frachtwaggons bestehenden Zug, der die 3,200,000 Pfd. Mehl n. Osten führte