Für unsere Farmer

Der Hals beim Pferde.

Der Hals soll bei gesunden und fehlerfreien Pferden gut am Genick angesetzt, kräftig, mäßig lang und leicht beweglich sein. Er soll sich gut an Widerrist und Brust anschließen. Einem dicken, kurzen Hals fehlt es an der nötigen Beweglichkeit und der Kehlgang vermag die Dicke des Halses nicht aufzunehmen. Die Pferde widersetzen sich dann beim Heranziehen des Kopfes. Unter dem Ohr befindet sich die Ohrspeicheldrüse. Sie soll bei Wagen- und Reitpferden sich als ein lockerer, etwas verschiebbarer Wulst anfühlen.

Ein langer Hals ist zweckmäßig bei Reitpferden, weniger bei schweren Zugpferden. Bei Reitpferden, die sicher und ruhig gehen, und die lange sich diensttauglich erhalten sollen, darf der Hals jedoch auch nicht zu lang sein. Ein schwerer, starker Hals ist bei schweren Zugpferden eine nicht unbeliebte Eigenschaft, da Pferde mit einem derartigen Hals viel totes Gewicht, d. h. viel Körpermasse, die an der Zugkraft nicht direkt beteiligt ist; als Gegengewicht der fortzubewegenden Last in das Geschirr werfen können. Der Kamm, d. h. der obere Rand des Halses, soll bei edlen Pferden sich straff und fest anfühlen. Dieses gilt als ein Zeichen der Ausdauer und Kraft.

Ein Kamm, der sich locker und wackelig anfühlt, wird nicht gern gesehen, da er entweder einen schlechten Ernährungszustand, oder schwache Muskeln oder allgemeine Kraftlosigkeit des Tieres bekundet.

Die Haare der Mähne, die am Kamm anhaften, sollen schlicht sein und am Hals glatt herabhängen. Dieses ist ein Zeichen guter Abstammung. Doppelmähnen, bei welchen ein Teil rechts, der andere links herabhängt, findet man nur bei ganz gemeinen Pferden. Bei Fohlen steht die Mähne aufrecht; sie ist weich und wollig.

Der untere Rand des Halses wird als Kehle bezeichnet. Die Kehle beginnt unter und hinter dem Kopf mit dem Kehlkopf.

Längs der Kehle verläuft die Drosselrinne. Legt man in der Mitte des Halses einen Strick an und zieht diesen zusammen, dann werden die Drosselvenen, welche in der Drosselrinne verlaufen, zusammengepreßt und sie schwellen an.

* * *

Insektenplage.

Schon zu Anfang der überlieferten Geschichte waren den Menschen die Insektenplagen bekannt. Heute gibt es Gegenden, die von Menschen unbewohnt sind, weil Insektenschwärme in der Luft fliegen oder am Boden kriechen und beständig nach seinem Blut trachten. Schon seit mehr als 100 Jahren haben die Männer der Wissenschaft die Ansicht geäußert, daß Insekten, wie der Moskito, die Fliege und die Zecke, bedeutend zur Verbreitung der Krankheiten beitragen, aber erst im Jahre 1878 war es möglich, ein gewisses Insekt mit einer Krankheit in Verbindung zu bringen und es der Schuld zu bezichten.

Im Jahre 1878 entdeckte ein Arzt namens Manson, der heute als Sir Patrick Manson bekannt ist, daß eine gewisse Moskitoart der Träger der Elefantiasis sei, einer Krankheit, bei der die Glieder um das Vier- und Fünffache ihrer gewöhnlichen Größe anschwellen, was dem unglücklichen Patienten große Qualen verursacht und gewöhnlich seinen Tod herbeiführt. Dr. Manson bewies, daß eine gesunde Person durch einen Moskitostich von einem Insekt, welches eine an der Elefantiasis leidende Person gestochen hat, von der Krankheit sicher angesteckt wird. Weiter konnte er mit Hilfe des Mikroskops zeigen, auf welche Weise dies stattfindet. Die Entdeckung war sehr wichtig; aber da sich die Elefantiasis hauptsächlich auf das tropische Gebiet und auf die ungesitteten und halbgesitteten Menschenrassen beschränkt, war das Publikum an der Sache nicht sehr interessiert. „Wozu sich aufregen?" sagte man; „wir leben ja nicht in Afrika." Jedoch etwa 10 oder 12 Jahre später brach das texanische Fieber überall in den Vereinigten Staaten aus, so daß die Gefahr entstand, daß der gesamte Viehbestand vernichtet werden würde. Die Geldtasche ist bei den meisten Menschen die empfindlichste Stelle; wenn sie in Gefahr kommt, kann man sich darauf verlassen, daß etwas geschieht.

Auch in diesem Falle geschah etwas. Die Männer der Wissenschaft machten sich sofort an die Arbeit und eingedenk der Arbeiten des Dr. Manson kamen sie dem Träger des Rinderfiebers bald auf die Spur und entdeckten, daß eine gewisse Art Zecke an der Verbreitung Schuld war. Dr. Theobald Smith und eine Gruppe anderer amerikanischer Aerzte bewiesen, daß junge Rinderzecken das Ansteckungsgift von angesteckten Zecken ererbten und daß es deshalb nicht notwendig sei, daß sie mit erkrankten Rindern in Berührung kämen, um gesunde Tiere anzustecken. Der zahlreiche und kräftige Nachwuchs der angesteckten Zecken könnte die Krankheit in sehr wirksamer Weise weiter verbreiten. Nachdem der Beweis erbracht wurde, daß die Krankheit durch Zecken verbreitet wird, fingen Farmer und Viehzüchter an, ihr Vieh mit einem Desinfektionsmittel zu behandeln, um die vielen Millionen Zecken los zu werden, die ihre Rinder plagten, und das ganze Problem des texanischen Fiebers war bald gelöst. Durch diese Entdeckung wurden nicht nur viele Millionen Dollar gespart, sondern es wurde auch die Fleischzufuhr des Landes gesichert.

Gleich nach dieser Entdeckung bewies Dr. Roß, ein berühmter englischer Gelehrter, daß der Moskito der Träger der Malaria ist. Bald darauf zeigten der Major Walter Reed und eine Gruppe Amerikaner, daß der Moskito auch der Träger des Gelbfiebers ist. Es ist sehr interessant, zu erfahren, daß der weibliche Moskito weit gefährlicher ist als der männliche; denn nur das Weibchen verbreitet die Krankheit. Diese bemerkenswerte Erscheinung wird durch die Tatsache erklärt, daß sich das männliche Insekt von Obstsäften nährt. Die Entdeckung des Trägers der Malaria und des Gelbfiebers fand vor etwa 25 Jahren statt, und seit der Zeit ist die Verbreitung anderer Krankheiten, von denen manche todbringend und verderblich sind, direkt auf Insekten zurückgeführt worden. So ist z. B. die Beulenpest, die einmal die ganze Welt zu verwüsten drohte, erfolgreich bekämpft worden, seitdem wir erkannt haben, daß der Rattenfloh Träger der Krankheit ist. Da wir die Gewohnheiten der Ratten und ihrer Parasiten kennen, können wir auch die Beulenpest bekämpfen.

Der Träger des Typhus ist die Laus. Man kann einen Typhuskranken pflegen, ohne Gefahr zu laufen, selbst zu erkranken, wenn man nur nicht von einer Laus gebissen wird, die den Patienten gebissen hat. In den Gegenden Rußlands, wo heute die Hungersnot wütet, findet man die großen Ansteckungspunkte in den Eisenbahnstationen, wo sich Hundert von Menschen zusammenfinden und auf Transportmittel warten, auf denen sie dem Hunger entfliehen können. Daß die Bewohner Amerikas nicht an Typhus leiden, rührt daher, daß sie keine Läuse haben und bessere sanitäre Einrichtungen besitzen. Gewisse Teile der Vereinigten Staaten sind voll von Zecken, welche die Träger des Flecktyphus sind. Die Bundesregierung und verschiedene staatliche Regierungen haben schon gewaltige Summen ausgegeben, um die Zecke, welche diese todbringende Krankheit weiter verbreitet, auszurotten. Man glaubt auch, daß die unter dem Namen Break Bone Fever oder Tongue bekannte Krankheit, die im Sommer und Herbste in den Südstaaten und während des ganzen Jahres in den Tropen vorkommt, durch Moskitos verbreitet wird.

Man kennt die Gefahr des Unterleibtyphus, dessen Träger die gewöhnliche Hausfliege ist. Eine der letzten Entdeckungen auf diesem Gebiete ist die Vermeidung von Tularemia, einer Krankheit, die auch als Deer Fly Fever bekannt ist. Sie wütet unter den kleineren wilden Tieren in gewissen Gegenden der gebirgigen Staaten, namentlich in Utah, und wird durch die Bremse auf Menschen übertragen. Diese Entdeckung wurde vor weniger als einem Jahre von Aerzten im Dienste des Bundesgesundheitsdienstes gemacht. Angesteckte Tiere wurden von Utah nach dem hygienischen Laboratorium in Washington geschafft, wo man das die Krankheit umhüllende Geheimnis untersuchte. Bei dieser Gelegenheit sei darauf hingewiesen, daß alle fünf Männer, welche die Untersuchung der Tiere betrieben, bei der Ausübung ihrer Pflicht von der Krankheit angesteckt wurden, und einige Wochen im Spital lagen. Glücklicherweise erholten sie sich alle und können sich jetzt der nächsten Krankheit widmen, die ihre Aufmerksamkeit auf sich zieht. Dies ist nur eins der vielen Beispiele, die angeführt werden könnten, um zu zeigen, wie Wissenschaftler im Dienste der Regierung im Interesse der Volksgesundheit beständig persönliche Opfer bringen. Viele haben bei Untersuchungen dieser Art ihr Leben verloren. Viele andere haben ihre Gesundheit eingebüßt. Durch ihr Werk und die Tatsachen, die sie zutage förderten, haben wir gelernt, alle fliegenden, kriechenden und grabenden Insekten als mögliche Gefahren für die Gesundheit und das Leben des Menschen zu betrachten. Die Krankheiten, die von Insekten übertragen werden, sind so zahlreich und von so tödlicher Art, daß es die Pflicht eines jeden ist, diesen Feinden des Menschengeschlechts einen schonungslosen Krieg anzusagen. Man schütze die Vögel, welche die Insekten fressen. Man schütze jede Tür und jedes Fenster mit Drahtnetzen und man töte jedes Insekt, welches in das Haus kommt.

* * *

Vorsicht bei der Anwendung von Kali.

Bei aller Selbstverständlichkeit des Bestrebens, die amerikanische Landwirtschaft in der Versorgung mit künstlichem Dünger vom Auslande unabhängig zu machen, werden natürlich die Anforderungen an die entsprechenden amerikanischen Produkte nicht herabgesetzt werden dürfen. Amerikanische Kaliinteressen haben seit Jahren und namentlich natürlich seit dem Weltkriege versucht, das deutsche Kali auf dem amerikanischen Markte zunächst zu ersetzen, dann es zu verdrängen. Wie es Pflicht jeder Regierung ist, steht die Washingtoner Administration derartigen Bestrebungen, uns vom Ausland unabhängig zu machen, äußerst wohlwollend gegenüber, aber sie kann es natürlich nicht zulassen, daß eine amerikanische Kaliindustrie etwa zum Schaden des amerikanischen Farmers großgezogen wird. So hat das Landwirtschaftsdepartement den Kaliinteressen von Searles Lake, Cal., in den Arm fallen müssen, weil das dort erzeugte Kali eine so starke Beimischung von Borax enthielt, daß die damit gedüngten Böden schwer geschädigt wurden. Das Landwirtschaftsdepartement hat nunmehr strikte Vorschriften über den Vertrieb von Kali mit Boraxgehalt erlassen und den Verkauf von Kalisalzen mit mehr als ½ Prozent Borax an die Farmer verboten. Die Kalihändler werden sich wohl oder übel dazu entschließen, ihre Kalisalze einem Prozeß zur Entfernung des schädlichen Borax zu unterwerfen, statt diese Salze mit der schädlichen Beimischung auf die Farmer abzuladen und deren Ernten zu vernichten.

Das Landwirtschaftsdepartement macht in Farmer's Bulletin 1258 darauf aufmerksam, daß der Korn-Wehwurm nur durch Sorgfalt bei der Bestellung des Bodens und Auswahl der Saat bekämpft werden kann. Zeitiges Herbstpflügen, Eggen im Frühjahr, Anwendung von Dünger und Saatauswahl sind dem Farmer ans Herz zu legen, während alle Versuche, der Insektenpest durch Giftmittel und dergleichen, erfolglos geblieben sind.

— Erklärlich. A.: Der jung. Herr Baumann will ja Luftschiffer werden.

B.: Wundert mich gar nicht von dem, der hat sich ja immer mit hochfliegenden Plänen getragen.

SIMPSON-HEPWORTH GRAIN Co., Ltd.

214 Grain Exchange

WINNIPEG

Verkaufsagenten für Getreidebauer

Der Weizenpreis kann nicht immer eine Richtung gehen — herunter. Der Preis wird eines Tages wieder in die Höhe steigen, und je tiefer der Preis fällt, desto schneller kommen Preiserhöhungen. Jetzt weiß niemand was passiert, bis alles vorbei ist. Wir können Ihr Getreide verkaufen wenn der Preis steigt, wenn Sie das Getreide zu gewissen Preisen verkauft haben wollen. Sendet eure nächste Waggonladung an uns und schenkt uns euer Vertrauen. Wir werden es gewissenhaft ausführen. In unserer siebzehnjährigen Arbeit als Verkaufsagenten haben wir uns Freunde in allen Teilen des Westens erworben.

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, Invermay, 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.

Für unsere Hausfrauen

Das Gedächtnis des Kindes.

Das Gedächtnis ist das Fundament für des Kindes späteres Wissen und Können. Man kann es mit der Vorratskammer der Seele vergleichen, aus der diese sich speisen läßt mit des Geistes täglicher Nahrung und täglichem Brot. Soll das Schulkind Vokabeln, Zahlen, Sprüche, Lieder lernen, so muß es diese oft und nacheinander ausdrücklich wiederholen, um sie zunächst in der Reihenfolge zu behalten, in der sein Auge die Buchstaben und Wörter aufeinander folgen sieht oder das Ohr den Klang nach einander hört. Solange das Kind klein ist, hole man alles herbei, was zur Anschaulichkeit beiträgt, was von der sinnlichen Seite her mitwirken kann, das zu Lernende so einzuprägen, daß die Prägung Eindruck hinterläßt. Deutliches und lautes Vorlesen, rhythmisches Betonen der Verse, Aufschreiben des zu lernenden — alles nehme man zu Hilfe, bis die Worte im Gedächtnis gleichsam von selber den Gang gehen, den sie nehmen sollen. Das Ortsgedächtnis ist besonders zu pflegen. Was darunter zu verstehen ist, möge ein Gleichnis klarmachen. Unsere Bibliothek steht in einer gewissen Reihenfolge; sie haftet, so wie sie steht, uns im Gedächtnis, ohne daß wir uns besondere Mühe geben, weil Auge und Tastsinn uns Gedächtnisstützen sind. Werfen wir die Bücher aber in einen Korb, so ist mit der guten lokalen Ordnung auch unser gutes Gedächtnis für die Bücher dahin. Wie wertvoll dieses Lokalgedächtnis ist, lehrt jeden die Erfahrung. Lesen wir doch im späteren Leben ganze Seiten eines früher viel gebrauchten Buches im Geiste herunter, da wir die Gliederung nach Abschnitten und Absätzen als örtliche Anknüpfungspunkte vor Augen haben. Deshalb ist die erste Regel die, welche uns gebietet, dieses Lokalgedächtnis zu pflegen. Noch einige Winke! Bei Gedichten muß von Reimpaar zu Reimpaar gelernt werden, um schließlich zur Strophe zu gelangen. Manche Kinder tun gut, die Feder oder den Bleistift beim Memorieren zur Hilfe zu nehmen, da eigene Schrift oft besser dem Gedächtnis sich einprägt als fremde kalte Druckschrift. Andere wieder lernen besser laut, da ihnen der Klang des Wortes eine bessere Stütze ist für das Behalten, als nur gesehene Worte. Wieder andere müssen sich die Ohren zuhalten, um rasch und intensiv zu behalten. Auch am späten Abend lernt dieser oder jener Kopf nicht gern; er will Tagesfrische haben, um empfänglich zu sein. Daß ein voller Magen nicht gern studiert, ist bekannt; daß er auch nicht gern memoriert, sollte bekannt sein. Auch Ruhe des Gemütes ist eine Vorbedingung zu erfolgreichem Auswendiglernen; deshalb soll man ein Kind, das memoriert, nicht durch Auszanken, Schelten oder gar Prügeln in Unruhe bringen, damit das Gedächtnis nicht in zitternde Bewegung kommt; können wir doch schon einem Blatt Papier nichts anvertrauen, daß es haftet, wenn es in zitternder Bewegung ist. Das Gedächtnis ist aber auch eine Art vom Memorierblatt. Diese Fingerzeige mögen genügen, wie das Kind auf den richtigen Memorierweg zu bringen ist. Ausprobieren geht bei mechanischem Auswendiglernen tatsächlich oft über Studieren.

WILSON'S FLY PADS

Tötet alle Fliegen und Krankheitskeime. 10c per Paket. Bei allen Apothekern und Händlern erhältlich.

In Mexico

werden Sie finden, was Sie suchen!

Billiges, fruchtbares Land, sowie die besten Verhältnisse in Beziehung auf Markt u. Marktpreise aller landwirtschaftlichen Produkte, Wasser, Klima, Gesundheit und für ein angenehmes Heim in einer Gegend, wo 12 Monate im Jahr Frühling ist.

Freie Auskunft über die neue deutsche Kolonie im Staate Durango erteilt

ARTURO J. BRANIFF & CO.

Ave. F. Madero No. 1

Mexico, D. F.

Der Nachtisch in der warmen Jahreszeit.

Während der Wintermonate verließ sich die Hausfrau zum großen Teil auf eingelegte Früchte, auf heiße Puddings usw. für den Nachtisch. Je wärmer es aber wird, desto mehr sucht sie nach Abwechslung und leichten, erfrischenden Nachtischspeisen. Im Nachstehenden geben wir daher heute eine Auswahl an guten Vorschriften, für die Jahreszeit passend.

Charlotte Russe: Einen halben Eßlöffel von Gelatine läßt man 5 Minuten lang in 2 Eßlöffel voll kaltem Wasser weich werden. Dann setzt man das Gefäß in heißes Wasser, so daß die Gelatine sich vollständig auflöst, und stellt es dann beiseite zum auskühlen. Wenn es kühl ist und dick zu werden beginnt, gibt man vorsichtig 1 Pint Schlagsahne dazu nebst ¼ Tasse Puderzucker und ½ Teelöffel Vanille. Dann legt man kleine oder eine größere Form mit „Lady fingers" aus und füllt sie mit der Mischung. Dann stellt man die Charlotte's auf Eis bis zum Gebrauch.

Tapioca Cream-Pudding. Zwei Eßlöffel voll feinen Tapioca läßt man in ½ Tasse voll heißem Wasser weichen. In ein Pfännchen gibt man 1 Pint Milch, nebst ½ Tasse Zucker und läßt dies langsam zum Kochen kommen. Dann gibt man den Tapioca dazu rührt gut und läßt kochen, bis klar. Dann kommt ¼ Teelöffel voll Salz dazu und das Gelbe von 2 Eiern. Dann läßt man es heiß werden und nimmt es vom Feuer, gibt 1 Teelöffel voll Vanille hinzu und das steif geschlagene Eiweiß (von den 2 Eiern). Wenn kalt, serviert man es in einer Glasschüssel.

Kalte Zwetschgen-Crème. Eine Tasse der Frucht wird gewaschen und in einer Pfanne mit 2 Tassen Wasser und 1 Tasse Zucker, der feinen Schale von ½ Zitrone und dem Saft einer ganzen langsam gekocht. Auch 1 Stückchen Zimtrinde kommt daran. Inzwischen löst man 1½ Eßlöffel Gelatine in ½ Tasse kaltem Wasser auf; ½ Pint Rahm wird zu Schnee geschlagen. Wenn die Pflaumen weich sind, seiht man sie ab und reibt sie durch ein Sieb (mit dem Kartoffelstampfer). Dann gibt man die Gelatine daran, rührt es glatt ab und läßt es unter öfterem Umrühren erkalten. Wenn es so dick wie Honig ist, gibt man die Schlagsahne darunter und füllt die Masse in eine geölte Form, die man auf Eis stellt.

Gefrorene Früchte: Man kann irgend eine beliebige Frucht dazu nehmen. Z. B. Erdbeeren, Himbeeren, sobald selbe reif sind, Ananas usw. Man wascht sie gut u. süßt sie. Zu jedem Pint Frucht rechnet man ½ Tasse Zucker und läßt die gezuckerte Frucht dann ½ Stunde stehen bis der Zucker geschmolzen ist. Dann packt man sie in die Eismaschine (freezer), die man mit Eis und Salz packte, und lasse es 50—60 Minuten frieren. Man kann es mit und ohne Schlagsahne servieren.

Zitronen-Gelee: Drei gehäufte Teelöffel voll Gelatine löst man in einer halben Tasse kaltem Wasser auf — etwa 10 Minuten. Zwei Tassen Zucker gibt man mit 2 Tassen Wasser und der fein abgeriebenen Schale sowie dem Saft von 4 Zitronen zum Feuer, gibt die Gelatine daran und rühre bis glatt und schön aufgelöst. Dann zum Auskühlen stellen, durchseien und in geölte Formen gießen zu völligem Erstarren.

* * *

Lamm-„Fluff" auf südliche Art. Zwei Pfund Lammfleisch, von der Brust, schneidet man in 2 Zoll lange Stückchen, für 4 Personen, gibt sie in einen Topf und bedeckt sie mit kochendem Wasser. Dann gibt man daran 1 gestrichenen Eßlöffel voll Salz, ½ Teelöffel weißen Pfeffer, 2 fein geschnittene Zwiebel, 1 Tasse frische Limabohnen und koche 30 Minuten. Dann mischt man 1 Eßlöffel Mehl mit ¼ Tasse kaltem Wasser zu glattem Teig und rührt diesen an das andere und lasse 5 Minuten kochen. Inzwischen schneidet man 4 große Kartoffeln in Viertel, gibt sie in eine Pfanne, nebst ½ Eßlöffel voll Salz, decke zu und lasse kochen bis weich. Dann abseihen und durch den Kartoffel-„Ricer" treiben, ½ Eßlöffel Butter und ¼ Tasse Milch dazu geben und 3 Minuten schlagen, bis ganz weiß und flaumig. Dann 1 Eigelb darunter tun und zur Seite stellen, bis man das Lammfleisch mitsamt der Sauce in eine tiefe Pie-Platte gab. Die irdenen sind hierfür die besten. Den Kartoffelbrei streicht man dann wie einen Deckel über das Fleisch und backt das Ganze 20 Minuten.

Kaltes Huhn a la Lemke. Ein junges Huhn gibt man in eine Pfanne und bedeckt es mit kochendem Wasser. Dann gibt daran ½ Teelöffel Salz, 1 gelbe Rübe, geschält, 2 mittelgroße Zwiebeln, ½ Tasse fein geschnittenen Sellerie, decke die Pfanne zu und lasse es langsam kochen — 2 bis 3 Stunden lang. Wenn weich gekocht, nimmt man das Huhn aus der Brühe und entfernt die Haut und die Knochen. Das Fleisch schneidet man in kleine Stücke. Die Brühe läßt man erkalten und schöpft alles Fett davon ab. Dann gibt man 6 Tassen Brühe in eine Pfanne und läßt sie heiß werden. Inzwischen läßt man 3 große Eßlöffel voll (2 Unzen) Gelatine in ½ Pint kaltem Wasser 10 Minuten weichen und rühre dies an die heiße Brühe, nebst 2 Eßlöffel Essig. Dies rührt man, bis alles glatt aufgelöst ist und seiht es dann durch ein Sieb, über das man ein Stück Cheesecloth spannte, in eine tiefe Pfanne. Wenn ausgekühlt, gibt man das geschnittene Hühnerfleisch daran, 2 Tassen gekochte grüne Erbsen oder Limabohnen, 1 hart gekochtes Ei, in Scheiben geschnitten und 2 Eßlöffel voll fein gehackten, grünen Pfeffer, Salz nach Geschmack und Zitronensaft. Wenn gut vermischt, kommt das Ganze in eine mit feinem Tafelöl ausgepinselte Brotpfanne, die auf Eis gesetzt wird. Vor dem Servieren stürzt man es auf eine Platte, garniert die Speise mit Petersilie und grünem Salat und serviere mit Mayonnaise, die man separat reicht. Sehr fein als Sonntags Supper-Gericht; auch zum Luncheon.

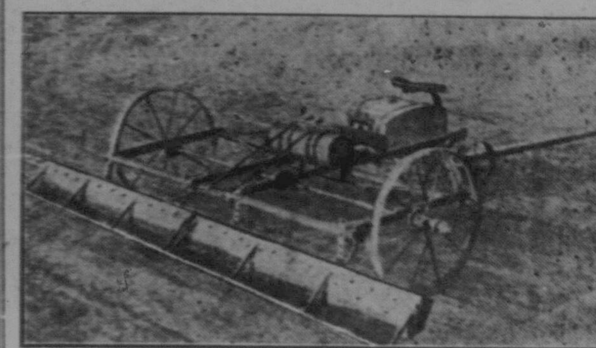
Einfaches Rhabarberkompott. Zwei Bündel Rhabarber wäscht man ab, zieht aber nicht die Schale ab und schneidet in kleine Stücke; auf jedes Pint rechnet man ½ Tasse Zucker, stellt es aufs Fenster und läßt den Rhabarber sehr langsam kochen, ungefähr 10 Minuten, rührt aber nicht um; vom Feuer nehmen und abkühlen lassen. Rhabarber sollte man niemals abziehen, dann behält er seine schöne rosa Farbe.

Sardinen a la New York. Eine Büchse feine Sardinen wird geöffnet und die Fische sorgfältig in die Mitte einer Platte geschichtet; das Oel gießt man in eine Bowle, tut 1 Eßlöffel Worcestersauce hinzu, und schlägt beides zehn Minuten mit einem Eierklopfer, bis die Masse dicklich ist; über den Fisch füllen und mit Zitronen, in Achtel geschnitten, ganieren. Um den Salat herum legt man Toast, in fingerlange Streifen geschnitten.

Apfel Sponge Cake. Drei Eidotter rührt man mit ½ Tasse Zucker ab, schlägt die Masse ungefähr 10 Minuten und gibt dann die abgeriebene Schale einer halben Zitrone und 1 Teelöffel Zitronensaft hinzu. Das Weiße der drei Eier schlägt man sehr steif. ½ Tasse Mehl siebt man mit 2 Eßlöffeln Kornstärke und ¼ Teelöffel Backpulver. Das Mehl und das Eiweiß rührt man mit dem Eidotter zusammen, bis es ein geschmeidiger Teig wird, den man in eine mit Butter ausgestrichene und it Mehl bestreute Form tut und im mäßig heißen Ofen garbäckt; aus dem Ofen nehmen und den Kuchen abkühlen lassen. Ein Eiweiß schlägt man zu Schnee und fügt während des Schlagens 1 Tasse granulierten Zucker und einen großen abgeschälten und geriebenen Apfel hinzu. Den Kuchen schneidet man halb durch, gibt die Füllung hinein, legt die andere Hälfte darauf und streut über das Ganze Puderzucker.

Pilzgericht. Frische Pilze werden gut gereinigt und, nachdem sie auf ihre Ungefährlichkeit geprüft sind, in Salzwasser gekocht. Es kommen Kartoffelscheiben hinzu. Sobald beides gar, dickt man die Flüssigkeit mit Mehl und gibt etwa ein Fünftel Pfund Butter hinzu. Vor dem Auftragen kommen in Butter geröstete Brotwürfel hinein, die aber reichlich bemessen sein soll, um die Speise zu strecken.

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

Prairie Implement Manufacturing Ltd.

1954 Halifax Str. Regina, Sask.

N.B.—Alle Briefe können in Deutsch geschrieben werden.

Landkäufer, Achtung!

In der letzten Zeit wurde viel geschrieben über Mexiko, sowie die Süd-Staaten, wo Ländereien zum Kauf angeboten werden.

Ich habe diese Ländereien persönlich in Augenschein genommen und bin seit dem 15. August wieder in Canada.

Bin gerne bereit, einem Jeden Auskunft darüber zu geben, entweder schriftlich oder mündlich.

Werde in verschiedenen Teilen Saskatchewans Vorträge darüber halten. Bekanntmachungen durch Plakate und Anzeigen im „Courier".

Schreibt an

A. W. Golzen

Melville, Sask.

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"

E. M. Grün

Ground Floor, McCallum Hill Bldg. — Tel. 3857 — Regina.