Für unsere Farmer

Regierung der Provinz Saskatchewan

Abteilung für Landwirtschaft

Einige wichtige Punkte in Verbindung mit der Behandlung und Gradierung von Sahne

Ein offenes Wort an die Milchproduzenten in der Provinz

Von P. E. Reed, Kommissar für Milchviehwirtschaft.

Das Gradieren von Sahne kann sehr wohl als der Eckstein des Fundamentes für die Produktion von erstklassiger Molkereibutter bezeichnet werden. Anwendung verbesserter Methoden bei der Produktion und eine systematische Gradierung der Butter sind beides wichtige Punkte, die dazu beigetragen haben, die Qualität der Butter, die in den Molkereien von Saskatchewan produziert worden ist, zu verbessern. Trotz all der Vorzügen jedoch, die moderne Maschinen und die Anwendung von modernen Methoden bieten, finden wir, daß die Qualität des Rohmaterials, also der Sahne, die vom Produzenten an die Molkerei geliefert wird, bei der fertiggestellten Butter herauszuschmecken ist. In den letzten paar Jahren sind sehr große Fortschritte in der Molkereiindustrie in der Provinz zu verzeichnen gewesen. Heute genießt die Molkereibutter aus der Provinz Saskatchewan einen ausgezeichneten Ruf in British Columbien und auf den Märkten im Osten; es wäre aber trotzdem verfehlt, wenn die Milchviehzüchter sich mit diesem Erfolg der letzten paar Jahre zufrieden geben wollten.

Während des Krieges bestand ein ganz außergewöhnlicher Markt für Butter, und es wurde ein außergewöhnlich günstiger Preis für fast alle Molkereibutter erzielt, ganz gleich von welcher Qualität sie war. Jetzt, da der Krieg vorüber ist, muß unsere Butter wieder in Konkurrenz mit anderen Provinzen und Ländern treten können. Mit der Zunahme in der Produktion von Butter in unserer Provinz, müssen wir uns nach neuen Märkten umsehen und diese Märkte zu halten suchen. Wir müssen nicht nur darauf vorbereitet sein, mit Neuseeland auf den Märkten in British Columbien konkurrieren zu können, sondern auch mit Dänemark und anderen europäischen Ländern auf dem britischen Markte. Der Weltmarkt, den wir erringen und halten müssen, verlangt eine Butter, die mild und süß von Geschmack ist. Butter, von solcher Qualität, kann nur aus frischer, guter Sahne hergestellt werden, und je süßer die Sahne ist, um so besser wird das Ergebnis sein.

Geschmack der Butter hängt von der Sahne ab

Es kann nicht genug darauf hingewiesen werden, daß von der Qualität der Sahne die Qualität der Butter bestimmt wird. Die besten Butterfabrikanten können mit allen modernen Ausrüstungsgegenständen und mit der besten Einrichtung keine erstklassige Butter herstellen, die sich hält, wenn die Sahne die verwandt wird, minderwertiger Qualität ist. Die Farmer, die der Sahne auf der Farm ihre Aufmerksamkeit schenken und diese frisch und süß an die Molkerei abliefern, sind nicht nur die Führer in der Entwicklung sondern das Rückgrat der Entwicklung der Milchproduktenindustrie.

Standardgrade für Sahne

Die nachfolgend aufgeführten sind Standardgrade für Sahne, eingeführt von der Regierung Abteilung für Landwirtschaft (Dairy Branch). Wir hoffen und erwarten zuversichtlichst, daß in diesem Jahre eine größere Menge Spezial gradierte Sahne in den Molkereien von Saskatchewan zur Ablieferung gelangen wird.

1. Spezial Grad Sahne. — Diese Qualität soll irgendeine Menge Sahne einschließen, die vollständig süß, frisch und rein von Geschmack, glatt fließend und ohne feste Substanzen ist.

2. Erste Grad Sahne. — Diese Qualität soll irgendeine Menge von Sahne einschließen, die verhältnismäßig frisch und rein von Geschmack ist, und aus der erstklassige Butter hergestellt werden kann.

3. Zweite Grad Sahne. — Diese Qualität soll irgendeine Menge von Sahne einschließen, die die Bedingungen, die für die erste Grad Sahne notwendig sind, nicht erfüllt, aus der jedoch zweitklassige Butter hergestellt werden kann.

4. Sahne, welche keine der vorgenannten Qualitäten aufweist, sollte zurückgewiesen werden.

Gerechtigkeit beim Gradieren

Alle Molkereien in der Provinz kaufen die Sahne auf einer Gradierungsbasis. Gewöhnlich besteht im Preis ein Unterschied von 6 Cents zwischen der Spezial-Grad-Sahne und der zweiten Grad Sahne. Die Milchviehzüchter in der Provinz sind im Geschäfte, um Profite zu machen, und der Farmer, der die beste Sahne produziert, macht das meiste Geld.

Durch das Gradieren von Sahne und Zahlen für das Produkt nach diesem System, erhält jeder Farmer für die Klasse von Arbeit, die er in Verbindung mit der Milchwirtschaft verrichtet, Bezahlung. Es wird dadurch die Produktion von frischer süßer Sahne angespornt, aus der Butter von gutem Geschmack hergestellt werden kann und ferner Butter, die diesen guten Geschmack behält, selbst wenn man sie monatelang in einem Kühlhause aufbewahren sollte. Butter von solcher Qualität wird uns die höchsten Preise im besten Handel bringen, und einen gewinnbringenden Markt für die Butter, die in Saskatchewan hergestellt wird, beschaffen.

Der Marktwert der Butter hängt fast vollständig von der Qualität derselben ab. Um erstklassige Butter herzustellen genügt es nicht, daß bei der Fabrikation die dazu benutzte Sahne zum größten Teile von gutem Geschmack ist. Es kommt ab und zu vor, daß 90 Prozent der Sahne oder mehr, die bei einer Molkerei zur Einlieferung gelangt, von guter Qualität ist. Wenn jedoch eine oder zwei fragliche Sendungen von Sahne angenommen und diese mit der guten Qualität vermischt werden, so wird der Geschmack der Butter verdorben, wenn sie nicht ganz ruiniert wird, und die Qualität wird auch nicht eine solche sein, daß sie sich hält. Der vorsichtige Butterfabrikant wird, um dies zu verhüten und um sich selbst zu schützen, die bei ihm zur Einlieferung gebrachte Sahne unter Anwendung äußerster Vorsicht gradieren, und er sollte, um seinen mehr fortschrittlich gesinnten Kunden gerecht zu werden, entweder Sahne von wirklich schlechtem Geschmack zurückweisen, oder aber so eingelieferte Sahne abgesondert behandeln, und nur einen solchen Preis dafür bezahlen, als die Sahne wirklich wert ist.

Wie gute Sahne zu erlangen ist

Die Prinzipien, die mit der Behandlung von Milch und Sahne in Zusammenhang zu bringen sind, sind einfach und leicht zu verstehen. Sauberkeit, ein richtiges Abkühlen und häufiges Abliefern von Sahne sind die drei Hauptpunkte, die zu beachten sind.

Die Kühe sollten mit sauberen Händen in einem sauberen Stalle oder in einer mit Gras bewachsenen Einfriedigung gemolken werden. Der Bauch der Kuh und die Euter sollten stets abgebürstet, oder vor dem Melken mit einem nassen Tuch abgewaschen werden.

Die Milch sollte sofort nach dem Melken separiert werden. Es wird nämlich das beste Resultat beim Separieren erzielt, solange die Milch noch warm ist. Ein Separieren bei einer niedrigen Temperatur mag eine dickere Sahne abgeben, es besteht jedoch die Gefahr, daß Fetteile in der Dünnmilch zurückbleiben.

Der Separator sollte so eingestellt werden, daß er dicke Sahne absondert, Sahne, die ungefähr 35 Prozent Butterfett enthält. Die Sahne sollte sobald wie möglich nach dem separieren bis auf 50 Grad abgekühlt werden. Jede neu separierte Menge Sahne muß vollständig abgekühlt sein, ehe sie mit anderer Sahne zusammengemischt wird. In Kannen befindliche Sahne sollte gehörig umgerührt werden, ehe neue Sahne zugegossen wird.

Der „Cream Separator"

Nahezu alle „Cream Separators", die sich auf dem Markte befinden, leisten die von ihnen verlangte Arbeit, wenn sie in der richtigen Weise gehandhabt werden, wenn sie mit der richtigen Schnelligkeit getrieben werden, die sich reibenden Teile mit speziellem Separatoröl gut geölt werden und alle Teile des Separators, die mit der Milch in Berührung kommen, in absolut sauberem Zustande gehalten werden. Um Cream Separatoren oder andere Geräte, die in der Milchwirtschaft gebraucht werden, zu reinigen, sollte man dieselben zuerst mit lauwarmem Wasser abspülen, dann mit heißem Wasser abwaschen, dem etwas Waschsoda zugesetzt ist und schließlich mit kochendem Wasser abspülen. Um eine gehörige Absonderung der Sahne zu bewerkstelligen, wie auch Sahne von gutem Geschmack zu produzieren, muß der Separator jedesmal nach der Benutzung in der gehörigen Weise abgewaschen und gesäubert werden.

Eine Wurzelbürste eignet sich am besten für diese Arbeit. Sie ist sanitär und einem Lappen für Abwaschzwecke vorzuziehen. Außerdem sind die Anschaffungskosten nicht hoch.

Bringe fette Sahne zur Ablieferung

Da die Milchproduzenten nur für das in der Sahne enthaltene Butterfett Bezahlung erhalten, so kann durch ein Einliefern von dünner Sahne kein Vorteil erzielt werden. Eine derartige Methode bedeutet ein direkter Verlust. Der Butterfabrikant zahlt für Butterfett; er wünscht keine Dünnmilch und ist deshalb auch nicht gesonnen, für solche zu bezahlen. Es bedeutet unnütze Arbeit und Verschwendung. Dünnmilch, die unter weit größeren Vorteilen auf der Farm verwandt werden kann, nach der Molkerei zu fahren, oder Extrakosten für das Uebersenden per Bahn dafür zu bezahlen. Außerdem hält sich dicke Sahne viel besser als dünne Sahne.

Sahne süß zu halten

Die Kanne, in der sich die Sahne befindet, sollte in kaltem Wasser gehalten werden. Für diesen Zweck ist ein gut zugedackter Kühlbehälter die geeignete Vorrichtung, der durch stets zufließendes anderseits wieder abfließendes Wasser, auf der gleichen Höhe gefüllt, gehalten wird. Wo ein derartiger Behälter nicht vorrätig ist, sollte das Wasser in einem gewöhnlichen Behälter häufig gewechselt werden. Ein Behälter, der in Verbindung mit einer Pumpe steht, und in den das Wasser stets frisch eingepumpt und zum Ablauf gebracht wird, eignet sich am besten.

Eine Methode, die dort gewöhnlich angewandt wird, wo sich breite Brunnen befinden, ist die, die Kanne mit der Sahne in den Brunnen zu hängen. Eine derartige Methode der Kühlung ist gut für die Sahne, und wo die gehörige Vorsicht angewandt wird, daß keine Sahne verschüttet wird, schadet es auch dem Brunnen nicht. Man verwende keine zu große Versandkanne. Verschieden Sie Ihre Sahne nicht weniger als zweimal in der Woche, im Sommer sogar, wenn möglich, dreimal. Man bedecke die Kanne auf dem Transport mit einer sauberen Decke. Dies wird mit dazu beitragen, daß die Sahne kühl bleibt.

Man achte darauf, daß alle Gegenstände, die mit der Sahne in Berührung kommen, sauber und nicht sauer sind, daß die Sahne in der richtigen Weise abgekühlt worden ist und nicht zu alt ist, wenn sie zur Ablieferung gelangt. Wenn die Kühe, von denen Sie die Sahne gewonnen haben, keine Pflanzen gefressen haben, die der Milch und der Sahne einen unangenehmen Beigeschmack verleihen, dann sollte die von ihnen zur Ablieferung gebrachte Sahne den höchsten Grad erzielen, und wenn die anderen Milchviehzüchter in Ihrem Distrikte dieselbe Vorsicht obwalten lassen, dann sollte Ihre Molkerei mit an erster Stelle in der Provinz stehen.

Denken Sie daran, daß erstklassige Sahne mehr Dollars für den Produzenten und einen besseren Ruf und einen besseren Markt für die Molkereibutter der Provinz Saskatchewan bedeutet.

Es bedeutet etwas mehr Aufmerksamkeit, kostet dagegen wenig mehr, den höchsten Grad von Sahne zur Ablieferung zu bringen, für den weit bessere Preise erzielt werden, als für Sahne von geringerer Qualität. Alle Sachverständigen der Molkereibranche sind sich darüber klar, daß wirklich erstklassige Butter nur von erstklassiger Sahne gewonnen werden kann. Ein Pasteurisieren der Sahne, und andere moderne Methoden helfen dabei, die Butter beim Aufbewahren in gutem Zustande zu halten. Es gibt jedoch keine Methode, durch deren Anwendung der Butter ein schlechter Geschmack entzogen werden kann, der ihr durch schlechte Sahne beigebracht worden ist.

Die Milchviehzüchter in Saskatchewan haben es in der Hand, der Butter aus der Provinz einen guten oder einen schlechten Namen zu geben. Wir kennen die Qualität der Butter, die am meisten verlangt, und für die der höchste Preis nicht nur auf den östlichen und westlichen Märkten gezahlt wird, sondern auch auf den großen Märkten jenseits des Ozeans. Um diesen Markt für uns zu erringen und zu halten, müssen wir darnach trachten, das Produkt genau so herzustellen und zur Ablieferung zu bringen, wie es von den Kunden gewünscht wird. Es wäre falsch, wenn wir uns Mühe geben wollten, die Leute erziehen zu wollen, sich unserem Geschmack anzupassen. Eine jede unserer Molkereien fabriziert eine große Menge solcher erstklassiger Butter. Wenn die Farmer in der richtigen Weise mit den Molkereien zusammenarbeiten, und nur gute Sahne zur Ablieferung bringen, dann können wir die Fabrikation zweiter Grad Butter in Saskatchewan bis auf ein Minimum herunterbringen. Lassen Sie Ihrer Molkerei reine frische und süße Sahne zukommen und Sie können sich darauf verlassen, daß die Qualität der Butter eine erstklassige sein wird. Wir wünschen, daß Sie in dieser Hinsicht mit uns zusammenarbeiten.

Wegen weiterer Einzelheiten inbezug auf das Gradieren oder die Behandlung von Sahne schreibe man an die „Dairy Branch" Regina.

Ihr könnt den Geist nicht dämpfen!

Zeitruf von Wilhelm Benignus.

Ihr könnt den Geist nicht dämpfen!
Den Geist der Wahrheit nicht.
Ihr könnt den Geist nicht dämpfen!
Den Geist der Freiheit nicht.
Ihr könnt den Geist nicht dämpfen!
Er sprüht euer Blut.
Ihr könnt den Geist nicht dämpfen!
Selbst nicht durch Bache Blut.
Ihr könnt den Geist nicht dämpfen!
Durch Kerker nicht und Brand.
Ihr könnt den Geist nicht dämpfen!
Selbst nicht durch Henkersband.
Ihr könnt den Geist nicht dämpfen!
Den Göttlichen tötet ihr nicht.
Horcht! Hört ihr seine Posaunen?
Sie rufen zum Weltgericht.
Sie rufen zum heiligen Ringen
Mit ihrem gewaltigen Schall,
Sie rufen zum heiligen Ringen
Die Kämpfer fürs Gute all.
Und wenn erloschen des Kampfes
Lichtglutiger Flammenschein,
Dann werden nicht Not und Jammer
Dann wird kein Leid mehr sein.

Ihr könnt den Geist nicht dämpfen!
Den Geist des Guten nicht.
Es siegt ob Nacht und Schrecken
Sein wundermächtig Licht.
Ihr könnt den Geist nicht dämpfen!
Sein Werk ist wohlbestellt,
Seine Blitze und Feuerfunken
Erhellen und wecken die Welt.

Ihr könnt den Geist nicht dämpfen!
Schaut, wie die Sonne steigt!
Schaut, wie der leuchtende Morgen
Rosig empor sich neigt!
Der leuchtende Menschheitsmorgen,
Auf den wir warten lang,
Den Freie jubelnd begrüßen
Mit herzquellem Frohgesang.
Ihr könnt den Geist nicht dämpfen!
Seht ihr seinen goldenen Glanz?
Er windet um alle Menschen
Der Liebe unsterblichen Kranz.

Ihr könnt den Geist nicht dämpfen!
Er zündet fort und fort.
Ihr könnt den Geist nicht dämpfen!
— Das ist unser Losungswort.

Liebesgaben

bis zu

25 Proz. billiger

Unsere Frachtkosten und Postpakete für die Lieben in der Heimat sind 10% bis 25% billiger als bei irgend einer anderen Firma. Sendungen werden direkt ab Hafen gemacht und Preise verstehen sich zollfrei bis zum Empfänger. Bestellungen nach folgender Liste erbeten:

Sortiment No. 1. (60 Pfd. netto): 4 Pfund bester Speck, 5 Pfd. reines Schweineschmalz, 12 Pfd. prima Weizenmehl, 5 Pfd. guter Kaffee, 5 Pfd. feiner Kakao, 5 Pfd. Bohnen, 5 Pfd. Reis, 5 Pfd. Erbsen, 12 Kannen beste kondens. Milch, 6 Stücke Seife (in Exportkiste) **$23.50**

Sortiment No. 2. (95 Pfd. netto): Exportkiste enthaltend: 8 Pfd. besten Speck, 15 Pfd. reines Schweineschmalz, 24 Pfd. prima Weizenmehl, 5 Pfd. guter Kafee, 5 Pfd. feiner Kakao, 5 Pfd. Bohnen, 5 Pfd. Reis, 5 Pfd. Erbsen, 1 prima Schinken, 12 Pfd., 9 Kannen beste kondens. Milch, 9 Stücke Seife **$38.00**

1 Kiste beste **condens. Milch** (U. S. Standard, gezuckert), 48 Büchsen, 56 Pfd. net. **$15.75**

1 Kiste prima **reines Schweineschmalz**, 50 Pfd. netto, in Blecheimern **$23.25**

1 Faß **„Gold Medal" Weizenmehl**, 98 Pfund netto **$17.25**

Nach Oesterreich stellen sich die Preise für diese Frachtkisten um 10% höher. **Fordern Sie Liste unserer Postpakete.**

Man bestelle **sofort**, unter Beifügung des Betrages. Der Name unserer Firma gewährleistet prompte und zuverlässige Ausführung jeden Auftrages.

H. E. BECKER & CO.

185 West 7. Str., Dept. B.

St. Paul, Minn. U.S.A.

Für unsere Hausfrauen

Steine für feuerlose Kochöfen. Frauen die nicht in der Lage sind, einen fabrikmäßig hergestellten feuerlosen Kochofen zu erstehen, können sich selbst einen solchen ohne große Kosten herstellen. Von den „Heim-Unterweisungs-Agenten" des Bundes-Departements für Landwirtschaft, sowie von den staatlichen Ackerbauschulen werden Frauen in allen Teilen des Landes darüber belehrt, wie sie dabei vorzugehen haben. Für manche der selbst hergestellten feuerlosen Kochöfen werden Heizapparate nicht verwendet, während anderen zur Erzeugung von Extrahitze solche Apparate aus Eisen und Speckstein beigefügt werden. An Stelle des üblichen Typus dieser Heizapparate werden von erfinderischen Mitgliedern von Frauenklubs in Alameda County, Cal., zum Ersatz flache, vom Wasser abgeglättete, große Steine verwendet, wie man sie in Bächen findet. Zur bequemen Handhabung wird um die Steine gewöhnlicher Packdraht gewunden und daraus ein Griff hergestellt. Eine dieser Frauen hat Aufzeichnungen darüber gemacht, wie lange Zeit das Heizen solchen Steines erfordert, im Vergleich mit dem Heizen mittels des Apparates aus Eisen und Speckstein. Es zeigt sich dabei, daß die Steine ebenso schnell heizen wie die üblichen Typen von Heizapparaten und gleich befriedigende Resultate liefern.

* * *

Putzen und Polieren. Die „Putz-Geheimmittel", wie man sie nennen konnte, die heute im Handel vorkommen und die fast ausnahmslos durch vier Dinge, die bei jedem Drogisten um weniges Geld zu haben sind, können ersetzt werden durch Bimsstein, Zinnasche, feines Polierrot und etwas Baumöl.

Von allen im gewöhnlichen Leben gebrauchten Metallen wird besonders in feuchter Atmosphäre, das Eisen am raschesten angegriffen. Um nun beispielsweise einer verrosteten Stahlkette wieder ihren Glanz zu geben, nimmt man etwas gestoßenen und durch ein Leinwandsäckchen gebeutelten Bimsstein in die hohle Hand, feuchtet mit etwas Wasser an und reibt nun unter Nachgabe von etwas Wasser, wenn das Bimssteinpulver zu trocken werden sollte, die Kette eine viertel bis eine halbe Stunde lang, bis das Putzpulver schwarz zu werden beginnt. Man spült nun mit Wasser ab und sieht, ob die Kette ein gleichmäßiges graues Aussehen hat und keine vom Rost herrührenden schwarzen Vertiefungen zeigt. Ist dies nicht der Fall, so reinigt man die Hände sorgsam und verwendet nun auf dieselbe Weise wie Bimssteinpulver, Zinnasche. Sieht man nach dem Abspülen der letzteren, daß die Kette zu glänzen beginnt, so gibt man ihr die letzte Politur mit Engelrot oder Polierrot und Wasser oder Baumöl man spült mit Wasser oder bei Anwendung von Oel mit Wasser und Seife ab, trocknet zuerst mit einem Tuche, dann aber mit feinen, abgeriebenen Sägespänen sorgfältig ab.

Gleich dem Eisen ist auch blankes Kupfer nicht lange haltbar. Das Putzen desselben geschieht ebenfalls am besten zuerst mit Bimsstein und zuletzt mit Trippel oder Polierrot und Baumöl, wobei man sich eines weichen Putzleders bedient. Auch verdünnte Schwefelsäure oder Essig werden häufig zum Putzen von Kupfer gebraucht, sollten aber zum mindesten bei Kochgeschirren nicht angewandt werden, da sie die Neigung des Kupfers, sich zu oxydieren, auch bei sorgsamstem Abspülen noch vermehren. Gleich dem Kupfer wird das Messing behandelt, nur ersetzt man, wenn eine hochgelbe Farbe erwünscht ist, das Polierrot durch geschlemmte Kreide.

Silbergegenstände putzt man mit geschlemmter Kreide, die man trocken oder mit Wasser oder Oel anwendet, oder aber einfach durch Abreiben oder Abbürsten mit Salmiakgeist.

Goldgegenstände putzt man trocken mit Polierrot. Bei Gold- und Silbergegenständen genügt häufig schon Abbürsten mit Seife, Abspülen und Trocknen und schließlich Abreiben mit etwas Weingeist, um den gewünschten Glanz zu erzielen.

So wenig dies beim ersten Anblick ersichtlich ist, so ist doch die Metallscheidt, die beim jedesmaligen Polieren entfernt wird, keine unbedeutende. Das Putzen und Blankscheuern der Gewehrläufe an der Außenseite, das in der guten alten Zeit unerläßlich war, ist heute verboten, weil dieselben zu rasch abgenützt werden und man sie vorteilhafter durch eine künstliche dichte Oxydschicht vor weiterer Oxydation schützt.

Kalte Hände. Nächst den Füßen haben die Hände am meisten von der Winterkälte zu leiden. Nur zu oft färbt diese sie rot. Nun sind von der natürlichen Schminke des Winters gefärbte Backen wohl ein gesundes Zeichen der Frische, aber von Kälte gerötete Hände bedürfen der Beachtung. Gegen die Hände wird im Winter viel gesündigt, und nur zu oft werden sie allzu rücksichtslos behandelt. Kommt man mit eiskalten Händen nach Hause, so ist es das Gewöhnliche, daß man sie direkt an den heißen Ofen hält. Oder der im ungeheizten Laden Beschäftigte hat nicht lange Zeit, er benutzt diese Minute, um seine Hände möglichst schnell, aber um so gewalttätiger zu wärmen. Am schlimmsten wird den Händen mitgespielt, wenn man sie noch feucht, plötzlich der großen Wärme aussetzt. Schneller Wechsel ist den Händen, wie überhaupt der Haut sehr schädlich. Kranke, äußerst empfindliche Gliedmaßen für die spätere Lebenszeit sind die Folge. Erstens schütze man die Hände möglichst durch warme, bequeme, nicht zu enge Handschuhe. Die aber, welche nicht in Handschuhen arbeiten können und die Hände im Kalten gebrauchen müssen und die, bei denen das Hantieren im kalten Wasser unvermeidlich ist, sollen wissen, daß kalte und feuchte Hände nur allmählich erwärmt werden dürfen und nicht durch direkte Ofenwärme, sondern durch warme Umhüllung. Bleibend gesunde Hände sind mehr wert, als momentaner Zeitgewinn.

Reinliche Wege zieren den Garten. Dazu kommt, daß auf den Unkräutern viele Insekten ihre Winterquartiere aufgeschlagen haben und von dort aus die Gemüsekulturen befallen, auch der gefürchtete Rost wird häufig von Unkräutern auf die Pflanzungen übertragen. Eine der ersten Arbeiten im Frühjahr muß deshalb eine gründliche Reinigung der Wege von Unkraut sein.

Herstellung von Perlentaschen. Perlentaschen sind zu einer großen Mode geworden und doch nicht so verbreitet, daß die elegante Frau, die gern ein apartes Stück trägt, befürchten müßte, damit abzufallen. Dazu ist die Herstellung zu mühsam.

Da vielen gewandten Stickreinnen der Vorgang noch unbekannt ist, sei im folgenden eine kurze Anleitung gegeben. Muster mit Beschreibung sind ja in allen Handarbeitsgeschäften zu haben. Die bekannteste Form ist die des Tabaksbeutels. Dazu häkelt oder strickt man den Boden nach der Form eines Ballneyes durch Zunehmen, bis er die gewünschte Weite hat, ungefähr fünf Zoll hoch, und arbeitet dann Zwickel um Zwickel im ganzen, genau auf die Maschen verteilt. Gestrickte Beutel sind die besten.

Vor Beginn der Strickarbeit müssen die Perlen nach dem gewählten Tupenmuster aufgefaßt werden. Das Auffassen der Perlen muß sehr genau gemacht werden, damit sich während der Arbeit kein Fehler einschleicht, auch sollen stets nur einige Reihen aufgefaßt werden, da sonst der Arbeitsfaden durch das Aufreihen zu langer Perlenketten zu sehr abgeschärft werden würde. Bei der Strickarbeit wird die Verbindung des Arbeitsfadens durch Einstricken hergestellt und beim Häkeln knotet man die Fadenenden durch einen Weberknoten aneinander. Die Strickerbeit führt man in folgender Weise aus: Man beginnt die Arbeit unten mit einem Anschlag von 16 M., verteilt diese auf vier Nadeln, schließt zur Runde und beginnt nach Ausführung eines glatten Ganges die Perlenstrickarbeit. Beim Abstricken jeder Masche muß eine Perle festgehalten werden. Hierzu wird vor dem Abstricken der Masche eine Perle dicht an die Arbeit angeschoben, dann führt man zum Abstricken die Nadel in die Masche ein und strickt diese von rückwärts glatt verdreht ab. Hierbei muß beim Durchziehen des Arbeitsfadens zur Bildung der Masche gleichzeitig die Perle mitgeführt werden, so daß sie nach dem Abstricken der Masche auf dieser, auf der Vorderseite der Arbeit zu liegen kommt.

Für die Zwicker müssen Maschen aufgenommen werden. Für jede neu zu bildende Masche macht man im Gang vorher einen Umschlag, der im nächsten Gang genau wie eine gewöhnliche Masche mit einer Perle glatt verdreht abgestrickt wird. Ist der Zwickel fertig, so wird die Arbeit, ohne aufzunehmen, fortgesetzt.

Das Häkeln mit Perlen wird ganz in festen Maschen gemacht und bei Ausführung jeder festen Masche schiebt man vor dem Abschürzen der beiden auf der Nadel liegenden Schlingen eine Perle dicht an die Schlingen an und schürzt diese dann auf ab, wobei man gleichzeitig die Perle festhält, die, nun auf der Kehrseite der Arbeit, die im Gebrauch die rechte Seite bildet, sichtbar ist. Zur Aufnahme von Maschen führt man in eine Masche zwei Maschen aus und hält selbstverständlich stets eine Perle fest.

Wird der Beutel gestickt, so wählt man als Grund sehr feinen Stramin und näht die Perlen nach einem Tupenmuster in Gobelinstich auf. Jede Perle wird mit einem, über zwei Fadenkreuzungen greifenden Stich festgehalten. Bei der Wahl des Stramins und der Perlen beachte man, daß beide Materialien zusammenpassen, das heißt, daß die Perlen vollständig den Grund decken, da ein Durchschimmern des Grundes die ruhige Wirkung der Arbeit beeinträchtigen würde. Die Perlenarbeit erhält einen mit farbiger Seide gehäkelten Abschluß, den man aus kleinen Maschen, Stäbchen, Luftmaschen und Pikots bildet und nach einer beliebigen Arbeitsprobe herstellt. Der fertige Beutel wird mit Seidenstoff gefüttert und mit einer Perlenquaste und mit Zugschnüren versehen.

Roggenbrot. (Schwarzbrot.) Man siebe ein Quart Roggenmehl mit 2 Teelöffel Salz in eine große Schüssel und reibe mit den Händen eine Unze Butter oder Schmalz darunter. Ein Täfelchen Hefe wird in einer Tasse lauwarmer Milch mit etwas Zucker aufgelöst. Sobald die Hefe oben schwimmt, wird dies mit einer weiteren Tasse Milch oder Wasser zum Mehl gegeben. Der Teig wird dann tüchtig verarbeitet, dann warm gestellt, bis er zur doppelten Höhe aufgegangen ist. Dann wird auf dem Backbrett so viel Weizenmehl hinein geknetet, daß es einen zarten Teig gibt, der nicht an den Händen klebt. Eine hohe, länglich viereckige Brotpfanne wird mit Butter angestrichen, mit dem Teig halb gefüllt und an warmen Ort gestellt, bis der Teig oben Risse bekommt. Nun bestreicht man ihn mit Kaffee oder Milch und läßt ihn in nicht zu heißem Ofen eine Stunde lang backen.

Clean to handle. Sold by all Druggists, Grocers and General Stores

Wo Qualität waltet

Wir haben das vollständigste Lager von Möbeln, das unter einem Dache in irgend einem Laden westlich von Winnipeg vorzufinden ist. Sei es nun eine Schlafzimmereinrichtung, Eßzimmer- oder Wohnzimmer-Einrichtung, in Wirklichkeit irgend ein Möbelstück für Ihr Heim, Sie können es sehr preiswert kaufen bei—Reinhorns.

Wenn es Möbel sind, die zufriedenstellend sein sollen, Möbel, die Sie bewundern und die Ihr Heim zu einem wirklichen Heim machen sollen, so kaufen Sie am besten und vorteilhaftesten bei

REINHORN'S

Regina, Sask., 11. Ave. Einen halben Block westlich von der Post

Elfte Ave., Regina, Sask.

Einen halben Block westlich von der Postoffice.

An unsere alten, zufriedenstellenden Kunden und an unsere neuen zukünftigen Kunden.

Wenn Sie mit Ihrem Automobil in Regina sind, lassen Sie uns dasselbe für Sie waschen, reinigen und polieren. Die Kosten sind nur sehr gering und die Arbeit eine wirklich gute.

Unsere Reparaturabteilung ist unter Leitung eines wirklich sehr gut erfahrenen Mechanikers, der alle Arbeiten garantiert.

Wir können Ihr Automobil neu anstreichen, ausbessern und renovieren. Wir haben über 35jährige Erfahrung in diesem Geschäft.

„Shine-Oil Polish" $1.00 per Büchse. Berühmt seit zwanzig Jahren. Preserviert das Aussehen des Automobils und wirkt nicht zerstörend, wie es viele andere tun.

Berry & Co.

North Side Garage.

Ecke Dewdney Ave. und Angus. Str. Regina, Sask.