Für unsere Farmer

Aufzucht der Kälber

Die Leistungsfähigkeit einer Kuh wird immer wesentlich dadurch bedingt, wie sie als Kalb in ihrem ersten Lebensjahr gepflegt wurde. Soll sich aus dem jungen Kalbe eine tüchtige und leistungsfähige Kuh entwickeln, so ist es notwendig, daß das Kalb jederzeit reichlich frisches Wasser und genügend Salz in reinen Gefäßen vorgesetzt erhält; ferner müssen plötzliche Wechsel und schroffe Uebergänge in der Ernährungsweise vollständig vermieden werden, während gleichzeitig die Futterzeiten mit größter Regelmäßigkeit und Genauigkeit innezuhalten sind. Bei feuchter, kalter und nasser Witterung muß dem Kalb ein trockener, warmer Stall zur Verfügung stehen.

Als Nahrung sollte das Kalb reichlich gutes Rauhfutter, aber nicht zu viel Kraftfutter bekommen; dadurch wird in ihm die Fähigkeit ausgebildet, große Mengen Futter zu verarbeiten, eine Eigenschaft, die gute und leistungsfähige Milchkühe besitzen müssen. Nachdem das Kalb 6 Monate alt geworden ist, sollte die Fütterung mit Milch vollständig aufhören, und dem Tiere statt dessen eine aus Rauhfutter und Kraftfutter in geeigneter Weise zusammengesetzte Ration verabreicht werden.

Kälber, die im Herbst zur Welt kommen, genießen den großen Vorzug und Vorteil, daß sie der lästigen und aufreibenden Fliegenplage im jugendlichen Alter entgehen und ferner in der Regel eine besser beschaffene Milchration bekommen, da die Milch bei der kühleren Witterung im Herbst und Winter sich natürlich besser hält. Infolgedessen leiden die sogenannten „Herbst"-Kälber, wenn sie im übrigen richtig gehegt und gepflegt werden, auch gar nicht oder doch nur sehr selten an dem gefürchteten Kälberdurchfall.

Der Zwiebelgeschmack der Milch

Mit der erfolgten Wiederkehr des Sommers, drängen unsere Milchkühe förmlich darnach, von der unendlich langen Stallhaltung des Winters befreit zu werden und wieder auf die saftige, grüne Weide zu kommen. Nachdem nun die Kühe erst einmal wieder frisches Grün geschmeckt haben, fressen sie dann mit einer wilden Gier zunächst alles Grüne, was ihnen vor's Maul kommt. Dabei ereignet es sich nur zu oft, daß sie Pflanzen mit einem sehr scharfen, ausgeprägten Geschmack oder Geruch verzehren, und die Folge hiervon ist, daß dieser scharfe, meist unangenehme Geschmack auch in der von den Tieren erzeugten Milch wiederkehrt, sicherlich nicht zur Freude der Milchverzehrer.

Da die Kuh selbst nicht zwischen Pflanzen zu unterscheiden vermag, die der Milch entweder einen guten oder einen schlechten Geruch oder Geschmack geben, so ist es natürliche Sache des Farmers selbst, jetzt darauf zu achten, daß die Kühe nichts fressen, was die Milch verdirbt oder in ihrer Qualität heruntersetzt. Insbesondere ist es in vielen Gegenden eine Art wilder Zwiebel, eigentlich Lauch, englisch Garlic, die für den Wohlgeschmack der Milch im Frühjahr eine große Gefahr bildet. Da indessen diese Unkrautart nur verhältnismäßig kurze Zeit eine Gefahr bedeutet, sollte um so mehr dafür gesorgt werden, daß sie in dieser Frist die Milch nicht verdirbt; das geschieht am besten dadurch, daß man die Kühe von versäuerten Feldern und Flächen, auf denen die Zwiebelart sich eingenistet hat, solange fernhält, bis die Gefahr vorüber ist.

Außerdem ist zu beachten, daß durch ausgiebige Verfütterung von Silage und gutem Heu der wilde Heißhunger der Kühe auf neues Grün wesentlich heruntergesetzt wird. Dadurch wird aber zugleich bewirkt, daß die Kühe im sind u. v. der Gier betäubt verschlingen, und von der Gier betäubt verschlingen, was ihnen vor das Maul kommt. Ist es unmöglich, die Kühe in der kritischen Zeit von mit Lauch oder wilder Zwiebel verunkrauteten Feldern fernzuhalten, so sollte man doch immer die Tiere wenigstens vier Stunden vor dem erfolgenden Melken in den Hof oder Stall treiben und daselbst halten; denn Milch, die unmittelbar nach dem Genusse von „Garlic" ermolken wird, hat einen viel ausgeprägteren Beigeschmack als solche, die erst stundenlang nach dem Genuß des Unkrautes ermolken worden ist. Finden wir um diese Zeit das Unkraut auf unseren Feldern und Wiesen, so ist es unmöglich, dasselbe jetzt noch zu vertilgen. Aber wir sollten in solchem Falle jetzt den festen Entschluß fassen, mit allen Mitteln dahin zu arbeiten, daß es bis zum nächsten Jahre von unseren Wiesen und Feldern vertrieben und ausgerottet sein wird. Wir haben dann wenigstens im kommenden Jahre nicht erneut den alten Trubel.

Die jungen Tiere gut füttern

Zu keiner anderen Zeit im Leben des Tieres ist der Einsatz einer guten, reichlichen, oder einer kargen Fütterung so groß als in seiner Jugend. Das Tier gebraucht ja im Verhältnis weniger Nahrung im Alter eines Monats als wenn es ein Jahr oder zwei Jahre alt ist, aber das Verabreichen oder Vorenthalten derselben Menge und desselben Wertes vom Futter hat eine größere Einwirkung auf die Entwicklung des Tieres zum Guten oder Schlechten wenn es einen Monat alt ist, als im Alter eines Jahres.

Eine karge, knappe und wenig gehaltreiche Fütterung eines jungen Tieres verlangsamt nicht nur seine Entwicklung, sondern verhindert auch das Überkommen etwas Rechtes aus ihm werden kann, sie erzeugt einen Zustand des Tieres, der durch keine noch so reichliche Fütterung später überwunden und beseitigt werden kann. Körperliche Nachteile in bezug auf Größe, Stärke, Gesundheit, Milchergiebigkeit u. Mastfähigkeit sind die Folgen einer schlechten und fehlerhaften Jugendernährung, und was hier einmal versäumt worden ist, läßt sich durch keine späteren Maßnahmen wieder einbringen und gutmachen.

Alle jungen Tiere erhalten ihre erste Ernährung durch die Vermittlung des Muttertieres und ihre erste Nahrung besteht in Milch. Es ist deshalb die Aufgabe des Züchters, das Muttertier mit gesundem, nahrhaftem, milcherzeugendem Futter zu nähren. Aber bald wird das junge Tier auch lernen zu fressen, jedenfalls immer schon wenn es etwa einen Monat alt ist, und von der Zeit an hat man seine Aufgabe, auch vorzugsweise auf die Fütterung des Jungen zu achten, wobei jedoch die Fütterung der Mutter nach keinerlei Weise vernachlässigt werden darf. Die jungen Kälber und Schafe werden schon bald an etwas Heu nibbeln, wozu man ihnen weiches Grasheu oder junges Kleeheu reicht, und als Kraftfutter ist das beste, eine Mischung von Weizenkleie mit Maismehl und einige Haferkörner darunter. Dem jungen Ferkelchen ist reine süße Kuhmilch am besten, vielleicht nur etwas Maismehl vermischt.

Nachdem Kälber- und Lammer erst etwas an das Fressen gewöhnt sind, ist das beste Futter für sie ein Gemisch aus Haferschrot, Weizenkleie, Maismehl und etwas Leinkuchenmehl, dazu ein gutes Heu, am besten Kleeheu vom zweiten Schnitt oder Alsikeheu, also man kann ihnen in der ersten Zeit so viel geben wie sie gern auffressen. Später ist mit dem Kraftfutter Maß zu halten und es werden nur die entsprechenden Rationen verabreicht. Kälbern von einem halben Jahre bis zu einem Jahre 2 bis 6 Pfund und Lämmern um ½ bis 1½ Pfund täglich.

Für Ferkel ist das beste Hafer, abwechselnd mit Weizenkleie (Bran) und etwas Leinkuchenmehl vermischt. Diese letzteren Futtermittel sind den Fohlen sehr dienlich und zu gesundheitlicher Beziehung förderlich. Die Fohlen können mit einem halben Jahre täglich schon 3 Pfund und allmählich steigend bis zu 6 Pfund im ersten Jahre verabreichen.

Die Fütterung verwaister Lämmer.

Bisweilen kommt es vor, daß das junge Lamm in seiner frühesten Jugend schon das große Unglück hat, die Mutter zu verlieren. Dann muß immer der Versuch gemacht werden, das arme, junge Tierchen großzufüttern. Die Abteilung für Schafzucht in der landwirtschaftlichen Versuchsstation von Ohio empfiehlt für diesen Zweck, denn sofort nach der Geburt schon verwaisten Lamme am ersten Lebenstage ein bis zwei Eßlöffel voll Milch mindestens alle zwei Stunden zu geben, aber niemals mehr als zwei Eßlöffel bei einer Mahlzeit zu verabreichen. Allmählich fängt man dann an, in größerem Zeitabstand die Milch zu verfüttern und jedesmal eine etwas größere Milchgabe dabei zu verabreichen, bis das Lamm drei Wochen alt geworden ist und nun mit drei oder vier Mahlzeiten am Tage auskommen kann. An beiden verabreicht man an ein solch junges, verwaistes Lamm frische Kuhmilch, die auf 100 Grad Fahrenheit angewärmt ist; und zwar reicht man die Milch dem Tierchen in einer Flasche, die selbstverständlich absolut reingehalten ist. Recht frühzeitig aber sollte das Lamm auch schon daran gewöhnt werden, aus einem offenen Behälter zu saufen, weil man dann die Saugtropfen auf den Flaschen nicht mehr gebraucht und dadurch viel umständliche Arbeit erspart. Immer aber muß man darauf achten, daß das Tierchen nicht zu viel Milch auf einmal bekommt; kleine und häufige Mahlzeiten sind der beste und sicherste Weg.

Das verwaiste Lamm sollte, zehn bis vierzehn Tage alt geworden, dann angehalten werden, auch schon etwas Körnerfrucht oder Kraftfutter zu verzehren. Ganze, aus dem Kolben herausgeschälte Körner bilden dabei ein sehr gutes Futter, doch empfiehlt es sich, diese Körner etwas zu zerquetschen, bis das Lamm sich daran gewöhnt hat, sie zu verzehren. Außerdem sollte erstklassiges, reines Luzerne- oder Kleeheu verfüttert werden, wenn frisches Gras nicht zur Verfügung steht. Wichtig ist es, daß das Lamm die erste, abführend und reinigend wirkende Milch der Mutter bekommt. Als Ersatz für die erste Muttermilch erhält das verwaiste Lamm eines halben bis einem ganzen Teelöffel voll Magnesiamilch oder Rizinusöl (Castor Oil). Dürfte es sich ermöglichen, so sollte man dem verwaisten Lamme während seiner ersten Lebenswoche Schafmilch geben. Hat man Schafe, deren Milch nicht vollständig von den eigenen Lämmern gebraucht wird, so läßt sich das ja auch ohne Schwierigkeit bewerkstelligen.

Die Aufbewahrung des feinen Winterobstes.

In den Städten fehlt es vielfach an kühlen, genügend feuchten und dunklen Kellern zur Aufbewahrung des Obstes. Gar oft erschwert auch die Treppenzahl bei hohen Häusern die Benutzung des Kellers, weshalb man andere Aufbewahrungsweisen des Winterobstes versucht hat. Das Einschichten in Torfmull, Sägemehl, Holzkohle, Asche, Sand, Koksgruß usw. hat verschiedene Mißstände ergeben. Dagegen ist das Einwickeln der einzelnen Früchte in Papier, in reine Zeitungen, eines der einfachsten und besten Verfahren, das Winterobst lange haltbar zu machen.

Nach Einkauf des Obstes lagert man es ausgebreitet acht bis zehn Tage lang in einem kühlen, frostfreien Raum, wickelt dann die völlig gesunden Früchte in besonders dazu zurecht gelegte Zeitungsstücke ein und schichtet sie lagenweise in geruchfreie Kisten bis zum Deckel ein, schließt sie mit diesem ab und stellt sie an einen gleichmäßig kühlen Ort, in der Wohnung in ein ungeheiztes Zimmer, die Speisekammer, den Vorplatz oder in eine Bodenkammer. Schon der Handlichkeit wegen sollte man Kisten von nicht mehr als 20 bis 40 Pfund Inhalt verwenden, die man aufeinander stellt. Zu unterst kommen die haltbarsten Sorten, die schon bald zu verbrauchenden Aepfel obenauf. Je kühler der Raum, umso größer die Haltbarkeit, selbst einige Grad Kälte schaden der eingewickelten Frucht nicht. Alle diese Maßnahmen empfehlen sich nur für feinstes Tafelobst, welches eben so sorgfältig vor Stoß und Druck bewahrt bleiben sollte, wie rohe Eier. Schließlich sei darauf hingewiesen, daß das Obst keinesfalls mit einem Tuche abgewischt oder gar glänzend gerieben werden darf, denn nach Entfernung des den Früchten anhaftenden Wachsüberzuges faulen diese sofort

Der Adler als Vielfraß.

Welche ungeheuren Mengen von Fleisch ein Adler verzehrt, ist unbekannt, und diese Festtstellung wird in unseren fleischarmen Zeit Verwunderung und Neid erregen. Die Frage wird behandelt in einer Zuschrift an die „Times" auf Grund von Beobachtungen, die der englische Naturforscher H. B. Macpherson gemacht hat. Der Gelehrte beobachtete und photographierte ein Adlernest, in dem sich zunächst zwei junge Adler befanden. Das eine Adlerjunge verschwand bald, das andere und die beiden Alten aber beobachtete Macpherson in einem Zeitraum von 63 Tagen an 22 Tagen. An Nahrung, die die alten Adler dem jungen Tier herbeibrachten, zählte er während dieser 22 Tage 9 Hasen, 15 Kaninchen, 33 Wildhühner, 2 Schneehühner, 1 Ratte und einen kleinen Vogel, den er nicht näher feststellen konnte. Dabei nährten sich die beiden alten Tiere außerhalb des Nestes, und der allergrößte Teil von dem, was sie herbeischleppten, wurde von dem jungen Adler verzehrt. An einem Tage beobachtete Macpherson, daß große Stücke rohen Fleisches, die er als die Ueberreste von einem Wildhuhn und zwei Kaninchen feststellte, aus dem Nest herausfielen. An demselben Tage brachten die Alten innerhalb von 45 Minuten 4 Wildhühner an, und zwar im Juni, also in einer Zeit, wo die jungen eben ausgekrochenen Wildhühner der Pflege ihrer Eltern dringend bedürfen. Das ist ein Beweis dafür, wie schädlich die Gefräßigkeit der Adler für die übrigen Vögel ist. Der Gelehrte hat auf Grund seiner Beobachtungen berechnet, daß diese drei Adler innerhalb von 63 Tagen mindestens 224 Pfund Fleisch verzehrt haben, und er stellt fest, daß dies eine Fleischmenge darstellt, mit der nach der dem Engländer von der Regierung bewilligten Fleischration drei Menschen 75 Wochen auskommen müssen.

Mache einer Frau niemals Geständnisse! Wenn sie wahr sind, werden sie dir nicht geglaubt. Sind sie erlogen, so glaubt sie dir. Außerdem sind Geständnisse geschmacklos.

Köstliches Bier
nur 1 Cent das Glas!

Keine Imitation, sondern wirkliches treffliches Bier, aus feinstem Malz, Hopfen und Gerste. Schmackhaft, gesund, würzig mit reichem Schaum: Leben und Gesundheit in jedem Tropfen. Sie machen es mit Leichtigkeit mit „Bairisch Bierextrakt". Hunderte von Anerkennungen. Büchse für 6 Gallonen bestes Bier nur $1.50, 3 für $4.25, gegen Einsendung des Betrages, zoll- und portofrei, direkt von unserer canadischen Niederlage. Man bestelle bei:

HAGEN IMPORT CO.
Box 111, Dep. N.W., St. Paul, Minn
Agenten überall verlangt: großer Umsatz gewährleistet.

Liebesgaben
bis zu
25 Proz. billiger

Unsere Frachtkisten und Postpakete für die Lieben in der Heimat sind 10 Prozent bis 25 Prozent billiger als bei irgend einer anderen Firma. Preise verstehen sich zollfrei bis zum Empfänger. Bestellungen nach folgender Liste erbeten:

Liebespaket Nr. 1: 9½ Pfd. bester Speck, doppelt geräuchert und exportfähig, mit Porto und seefester Verpackung nur **$5.25**

Liebespaket Nr. 2: 9½ Pfd. feinster Schinken, für Export geräuchert, drüben frei ins Haus für **$5.30**

Liebespaket Nr. 3: 2 Pfd. feines Schweineschmalz, 48 Bouillonwürfel (Fleischextrakt), 2 Büchsen gezuckerte Kondensmilch, 4 Pakete Nudeln, 4 große Stücke Seife, frei nach drüben für **$4.90**

Liebespaket Nr. 4: 2 Pfd. bester Java-Kaffee, 1 Pfd. Rosinen, 2 Büchsen gezuckerte Kondensmilch, 1 Pfund feinste Bakers Milchschokolade, 6 Büchsen Gewürze, zusammen für **$4.60**

Bitte, für jedes bestellte Paket 10c Versicherungsgebühr beizufügen.

Nach Oesterreich stellen sich die Preise für diese Postpakete um 20c für Porto höher.

Fordern Sie große Liste unserer Postpakete und Eilfrachtsendungen.

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.

Heureka Wurm-Kapseln

werden Sie auch in diesem Jahre benötigen, wenn Sie Ihren Pferdebestand gesund erhalten wollen. Die Kapseln helfen sich einen Weltruf erworben und werden nie wieder vom Markt zu verdrängen sein. In vergangenen Jahren haben sich Hunderte von Farmern, Viehzüchtern und Pferdebesitzern davon überzeugt, daß es

nur ein sicheres Mittel gegen Würmer bei Pferden

gibt, nämlich die **„Verbesserten Heureka Wurm-Kapseln"**. Unsere Agenten haben in verflossener Saison viel mehr von diesen Kapseln verkauft, als sie zu erwarten gewagt hatten. Täglich laufen weitere Bestellungen ein. Der Preis für die Kapseln beträgt nach wie vor $2.00 per Dutzend. Diesem Betrage sind 10 Cents per Dutzend für Porto beizufügen, wohingegen **wir den Einfuhrzoll zahlen.**

Der Agentenpreis tritt in diesem Jahre bei Abnahme von nur sechs Dutzend ein.

Schreiben Sie rechtzeitig um die Agentur, die dieselbe für Ihren Bezirk vergeben ist. Wir benötigen nur einen Agenten an einem und demselben Orte. Sie können in deutsch oder englisch an uns schreiben.

THE CANADIAN IMPORTING COMPANY
P. O. Box 124, 1522 Eliste Avenue, Regina, Sask.

Für unsere Hausfrauen

Strohhüte.

Um Strohhüte zu reinigen, wird Castile Seife mit lauwarmem Wasser so lange auf einen wollenen Lappen verrieben, bis auf diesem ein starker Schaum entsteht. Mit diesem eingeseiften Lappen werden dann die Hüte gewaschen, bis aller Schmutz verschwunden ist. Wenn man keine Seife mehr auf dem Lappen hat, muß solche wieder darauf gebracht werden, so daß man die Hüte nicht trocken reibt. Ist der Hut rein, so wird er mit reinem Wasser von allen anhaftenden Seife gereinigt und mit einem Tuche gut abgetrocknet. Helle Hüte werden dann gleich in den Schwefelkasten gebracht, welchen man sich leicht nach folgender Art herstellen kann: Man nimmt ein Faß, dessen einer Boden als Deckel dienen muß, legt einen Ziegelstein hinein und darauf ein altes Blech, mit Schwefelpuver, welches angezündet wird. Der Hut wird alsdann vorsichtig hineingehängt, daß der brennende Schwefel ihn nicht erreichen kann, worauf das Faß mit dem einen Boden zugedeckt wird. Den Hut läßt man ungefähr eine halbe Stunde im Fasse, dann nimmt man ihn heraus und gibt ihm mit einem warmen Bügeleisen den nötigen Glanz, wobei ein feines, weißes Papier unterlegt werden muß. Weiße Strohhüte, welche schmutzig und fettig geworden sind, reinigt man auch mit einer Seifenlösung, welcher ein Teelöffel voll Weinsteinsäure zugesetzt wird, mittels eines Schwammes durch gutes Abreiben. Weiße Strohhüte werden gewaschen, indem man einen weichen Flanell-Lappen in warmes Wasser taucht, dieselben dann mit guter heller Seife einreibt und die Hüte damit vollständig rein wäscht; dann spült man mit klarem Wasser gut ab, und bleicht sie in folgender Weise: Man löst eine halbe Unze Unterschwefelsaures Natron in 10 Quart Wasser auf, legt die Hüte hinein, gießt eine halbe Unze Salzsäure dazu und läßt die Hüte liegen, bis sie genügend durchgebleicht sind, dann spült man sie tüchtig, trocknet sie mit einem sauberen Tuche ab und plättet sie noch feucht; hierbei muß aber feines weißes Papier unterlegt werden. Man vermischt Schwefelblüte und Weingeist, trägt die Masse mittelst eines reinen leinenen Tuches dem Hute auf, läßt ihn trocknen und bürstet dann die Masse vermittelst einer sauberen Bürste ab.

Porree-Suppe. 6—8 Porreezwiebeln werden von den Wurzeln und den grünen Blättern befreit, man blanchiert sie in kochendem Wasser und läßt sie auf einem Sieb abtropfen, schneidet sie in dünnen Scheiben, dünstet sie in 3 Unzen Butter weich und füllt sie mit 1½ Quart kochender Fleischbrühe auf, sodann röstet man eine altgebackene ganze Semmel und kocht sie 45—60 Minuten in der Suppe weich, streicht sie durch ein Sieb und schmeckt sie mit Salz und 1 Eßlöffel Butter ab. Dazu reicht man geröstete Semmelwürfel.

Gedämpfte Austern. (Kleine Portion.) 1 Pint Austern, 4 Eßlöffel Austernwasser, 4 Eßlöffel Milch, 1½ Tassen geriebene Cracker oder Brot, ⅓ Tasse geschmolzene Butter, Salz und Pfeffer. Die Brösel mit der Butter vermischen und den Boden einer Backschüssel damit bestreuen, die Austern darauf legen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Darüber die Hälfte der Austern-Flüssigkeit und von der Milch gießen; die gleiche Lage nochmals wiederholen und die Speise 30 Minuten in heißem Ofen backen. Macht man mehrere Lagen, so bleiben die Austern leicht hart.

Gekochte Oysterplant mit weißer Sauce. Frische Oysterplant wird sauber gereinigt, das grüne Kraut abgeschnitten und die Oysterplant sofort in kaltes Wasser gelegt, dem man etwas Essig zugesetzt hat. Man schneidet das Gemüse in Stücke von gleichmäßiger Länge und bindet diese zu kleinen Bündeln zusammen. In einer Kasserolle setzt man man 3 Tassen kaltes Wasser aufs Feuer, rührt 1 Eßlöffel Mehl hinein, fügt dazu ½ Eßlöffel Salz, den Saft einer halben Zitrone, läßt zum Kochen kommen und dann 5 Minuten kochen, gibt die Oysterplant hinzu und läßt diese weich kochen. Herausnehmen, jedes Stück halb durchschneiden, auf einen Gemüseteller legen und die folgende Sauce darüber gießen: aus 1 Eßlöffel Fett und 1 Eßlöffel Mehl bereitet man eine helle Einbrenne, die man mit 2 Tassen der Brühe löscht, in welcher die Oysterplant gekocht worden ist, 10 Minuten unter Rühren kochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, 2 Eßlöffel Rahm zufügen, nochmals bis zum Kochen kommen lassen und über das Gemüse gießen. In einer Pfanne bräunt man 2 Eßlöffel Brotkrumen mit etwas Butter und streut diese obenauf.

Aepfelsaft von Fallä̈pfeln. Gläser und Gummiringe waschen, brühen und heiß halten. Die Fallä̈pfel werden, nachdem sie gereinigt, durch die Fruchtpresse getrieben. Zu sieben Gallonen Saft rechnet man 5 Unzen Carbonate of Lime und kocht diese Mischung in einem Topf oder Kessel 5 Minuten. Nachdem wird die Flüssigkeit in Krüge oder Glasflaschen gefüllt und bleibt acht Stunden stehen, oder bis sie klar ist. Dann gießt man sie vorsichtig wieder in den Einmachtopf, achte aber darauf, daß aller Bodensatz zurückbleibt. Es wird nochmals 1 Teelöffel Carbonate of Lime zugefügt, gründlich durchgerührt und so lange gekocht, bis die Masse klar ist und nur noch ein Siebentel der ursprünglicheen Menge. Man macht die Probe mit einem Tropfen, den man in kaltes Wasser laufen läßt. Er muß dick werden wie Maple Syrup, ohne zu erhärten. Dann füllt man den Saft in die vorbereiteten Gläser, schraubt den Deckel nicht ganz fest, stellt Gläser in bekannter Manier auf Brett oder Einsatz im Waschkessel mit so viel Wasser, daß es 2 Zoll über den Gläsern steht, läßt 15 Minuten kochen, vom Augenblick des Kochens an gerechnet. Nach dem Herausnehmen stellt man die Gläser auf den Kopf und läßt sie abkühlen. Zeigt sich ein Verschluß undicht, so erhält das Glas einen anderen Gummiring und muß nochmals fünf Minuten kochen. Je weiter der Sommer vorrückt, desto eifriger sind geschäftige Hände tätig, den Segen der Ernte zu bergen und für den Winter zu konservieren.

Ameisenspiritus bereitet man, wenn man eine reine Flasche in einen Ameisenhaufen aufrecht eingräbt. Oft schon nach Stunden wird sich die Flasche, wenn die Tiere nicht allzu scheu sind, ziemlich füllen. Nunmehr gießt man Kornbranntwein oder Sprit hinzu (ein Pfund auf ein Pfund Ameisen) und läßt den Inhalt mehrere Tage hintereinander von der Sonne bescheinen. Der bereitete Ameisenspiritus dient zu Einreibungen bei Reißen, Gicht, Lähmungen und Quetschungen und wirkt besonders kräftig bei Muskelschwäche.

Geflügelreste zu verwerten. Man treibt das übrig gebliebene Fleisch eines Huhnes (es kann auch ein kaltes Suppenhuhn sein) durch die Fleischmaschine und ebenso etwas Schinken und vermischt das mit genügend guter, weißer Sauce zu einem dicken Brei. Guten, leichten Pie-Teig rollt man aus, möglichst dünn, schneidet viereckige Flecke davon, bepinselt diese mit zerlassener Butter und gibt auf jeden einen Löffel voll von der Farce. Dann schlägt man die Enden hoch und knüpft sie gut zusammen und backt sie bei guter Hitze, bis goldgelb oder lichtbraun. Schmecken sehr gut zu grünem Salat und sollen heiß serviert werden.

Wasser, in welchem Fleisch, besonders Rindfleisch, gewaschen wurde, ist ausgezeichnet zum Begießen der Pflanzen, speziell aber für Rosen und Geranien.

Eucalyptus. Fast alle Eucalyptus zeichnen sich durch ein ungemein schnelles Wachstum aus und erreichen eine Größe, wie sonst keinem Baumart. Der jungen Eucalyptus pflegt man als Dekorationspflanze ziemlich häufig und durchwintert ihn temperiert bei mäßigem Gießen, ohne die Pflanze dürsten zu lassen. Das Umpflanzen erfolgt im April, Mai; ohne Wurzelverschnitt in Mistbeet- oder gute Gärtenerde. Ueber Sommer darf es dem Eucalyptus an Wasser nicht mangeln, er verlangt, weil er rasch wächst, viel, und auch an Dunggüssen soll es der Pflanze nicht fehlen. Wöchentlich einmal kann ein Dunggüß gereicht werden. Irgend ein Verschnitt ist bei den Pflanzen nicht angebracht, da sie dadurch nur verkrüppelt. Die Anzucht aus Stecklingen ist möglich, aber nur wenig zu empfehlen. Dagegen führt die Samenzucht leicht und schnell zum Ziele. Den Samen sät man im Februar, März, er keimt bald. Die jungen Säumlinge werden zeitig in kleine Töpfe in Lauberde gepflanzt und erhalten bei der zweiten Verpflanzung eine Mistbeet- oder Gartenerde. Die Heimat der Pflanzen ist Australien.

Durchgebrannte Emaillekochgeschirre lassen sich auf folgende einfache und billige Weise mit Zement gebrauchsfähig machen. Je nach Größe der Schaden nimmt man einen oder mehrere Löffel voll guten, langsam bindenden abgelagerten Portlandzement und mengt ihn mit reinem Wasser zu einem recht steifen Brei an. Die schadhafte Stelle reinigt man von Schmutz, Fett und tunlichst von Rost und macht den Rand rauh und hackig. Das Gefäß stellt man nun auf eine Papierunterlage und drückt mit dem Löffel den Zementbrei zu einem flachen Klumpen hinein, wendet dann vorsichtig um und glättet auch die Außenseite ab, so daß alles dicht ist. Noch rostige Stellen bestreicht man mit etwas dünnem Brei und stellt dann das Gefäß an einen schattigen Ort. Wenn der Zement „abgebunden" hat, d. h. erstarrt ist, was einige Stunden dauert, kann man nachblätten. Dann folgt etwa drei Tage lang, bis zur „Erhärtung", Aufbewahrung im Keller. Man bedeckt nun lose die ausgeflickte Stelle noch einige Tage lang mit angefeuchtetem Tuch und kann dann das Kochgeschirr in Gebrauch nehmen. In einer Blechbüchse an trockenem Ort aufbewahrt, hält sich der Zement jahrelang gebrauchsfähig.

Nicht selten wird das Gesicht, insbesondere die Schläfen, die Augen, Wangen, Nase und die Umgegend der Lippen durch kleine, weißliche Auswüchse vom Umfang eines Griesskorns bis zu der eines Stecknadelkopfes, die oft in großer Menge erscheinen, verunstaltet. Treten dieselben auf einem Augenlid auf, so nennt man sie „Hirsekorn".

Die kleinen Geschwülstchen entstehen durch Verstopfung von Talgdrüsen. Man beobachtet den Hautgries vorzugsweise bei schwächlichen Mädchen, besonders im Alter der zwanziger Jahre. Das beste Mittel zur Beseitigung dieses Schönheitsfehlers ist ein scharfes Rasiermesser, die kundige Hand einer Friseuse vollbringt die kleine Operation sicher und radikal. Man kann auch die kleinen Schmeerbeutelchen mit dem gutgespitzten Ende einer Stecknadel aufstechen und den talgartigen Inhalt ausdrücken.

Desgleichen ist es von Nutzen, wenn man abends Läppchen, die mit grüner Seife bestrichen sind, auf die Stellen aufträgt.

Endlich kann man auch Waschungen von Boraxlösung (Borax 10 Gramm, Benzoetinktur 5 Gramm, Rosenwasser 180 Gramm) anwenden. Alle diese Verfahren führen zum Ziele zwar sicher, aber viel langsamer als das Rasiermesser, verlangen somit viel Geduld und Ausdauer.

Gegen die übergroße Fettproduktion der Talgdrüsen wäscht man sich vor dem Schlafengehen mit heißem Wasser und stark schäumender Seife und bestreicht es nach dem Abtrocknen mit folgender Tinktur: Essigsäure 6 Gramm, Kampferspiritus 6 Gramm, Benzoetinktur 6 Gramm, Weingeist 6 Gramm. Morgens wird dann das Gesicht nur mit gutem Alkohol abgewaschen.

Zur Beseitigung unliebsamer Härchen an Stellen, wo man sie nicht haben will, ist man entweder auf die Schere oder auf eines der chemischen Enthaarungsmittel angewiesen. Das Ausziehen der Haare kann z. B. umgangen werden, wenn auf die betreffenden Stellen wöchentlich dreimal eine auf Leinwand aufgestrichene Paste aus 5 Teilen Resorcin, 25 Teilen Paraffinsalbe und je 12 Teilen Zinkoxyd und Reismehl aufgelegt wird. Schon nach kurzer Zeit stoßen sich mit der kranken Oberhaut auch die erkrankten Haare ab.

Ein gutes Enthaarungsmittel soll folgende Mischung sein: 1 Unze Barium-Sulphid mit 5 Unzen Stärkemehl und 5 Unzen Zinkoxyd. Die Mischung wird mit Wasser zur Paste angerührt und an behaarte Stellen aufgetragen. Nach etwa zehn Minuten langem Liegen wird die Paste mit einer Hornspatel entfernt.

Mittel gegen gelbe oder braune Flecken im Gesicht, oder am Halse: 1.) Aus Boraxseife macht man etwas Schaum, trägt diesen am Abend auf und läßt ihn über Nacht liegen. 2.) 8 Teile gereinigten Schwefel, 10 T. Borax, 20 T. Glyzerin und 180 T. Rosenwasser wird gemischt, abends gut umgeschüttelt, auf die Stellen aufgetragen. 3.) Elastisches Collodium, welches 10 Prozent Salicylsäure enthält; damit die Stellen bepinseln. Nach einigen Tagen wird sich die Haut abschälen, worauf man zur Heilung etwas Lanolin-Creme aufstreicht. Sind nach erfolgter Heilung die Flecken noch nicht ganz fort, so muß nach einer Woche das Verfahren wiederholt werden. Ein von Natur stark brauner Hals rührt häufig von großer Trockenheit der Haut her. Man reibe den Hals einen Abend mit einem guten Coldcream ein, den anderen Abend befeuchte man ihn reichlich mit einer konzentrierten Boraxlösung (15 Gramm Borax, 120 Gr. kochendes Wasser).

WILSON'S FLY PADS

Kill them all, and the germs too. 10c a packet at Druggists, Grocers and General Stores.

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 20jährige Erfahrung in diesem Geschäft.

„Stone-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.