Wichtig für die Farmer!

Das Neueste über den Garnet-Weizen.

Schluß.

Bericht des Dr. Humphries:

Dr. Humphries ist durch seine langen Verbindungen mit der „National Association" der britischen und irischen Müller und Bäcker in eminenter Weise befähigt, über solche Dinge ein gutes Urteil abzugeben. Derselbe unterbreitete einen sehr ausführlichen Bericht, der sich über all die verschiedenen Punkte verbreitet, die auf die Frage der Qualität von Mehl und Brot Bezug haben. Das Mehl, das dem Dr. Humphries überwiesen wurde, bestand aus 280 Pfund des ungebleichten Garnet-Materials und eine ähnliche Quantität von Marquis-Material. Beide Massen kamen von Weizen, der auf der „Dominion Experimental Station" zu Rosthern, Sask., im Jahre 1926 gewachsen war.

Dr. Humphries hat seinen Bericht in die folgenden Worte zusammengefaßt: „Abgesehen von der Farbe des Mehles und Brotes sind die Unterschiede, die ich fand, nur gering, und diese neigen manchmal zum Vorteil der einen, manchmal zum Vorteil der andern Sorte hin. Da ich weiß, daß in allen bedeutenden Ländern, wo die beiden Sorten voraussichtlich gebraucht werden, das Mehl allgemein gebleicht wird, so ist meine Ansicht, daß Garnet-Weizen empfohlen werden kann, da er die Interessen der Produzenten zu begünstigen scheint, wenigstens in jenen Teilen von Canada, wo der Produzent seine Eigenschaften zu schätzen weiß." (Ein Freund des Menschengeschlechtes hat das Bleichen des Mehles gewiß nicht erfunden! Red.)

Bericht des Mr. Reid:

Die Sendung an Mr. Reid bestand aus 600 Pfund Mehl von Garnet-Weizen und eine ähnliche Quantität von Marquis-Weizen. Beide Sorten Weizen waren im Jahre 1927 auf der „Experimental Station" bei Scott, Sask., gemachen und beiden gebührte im Handel derselbe Grad, nämlich „No. 2 Northern."

Beide Sorten Weizen wurden in derselben Mühle und unter der Aufsicht eines Vertreters der „Cereal Division, Experimental Farm, Ottawa", gemahlen.

Mr. Reid, in Verbindung mit Harry Scott, dem kanadischen „Trade Commissioner" im Hafen zu Liverpool, ließ diese zwei Mehle von drei verschiedenen Bäckereien in Liverpool prüfen und backen. Diese unterwarfen die Mehle einer kritischen Probe und sandten einen ins Einzelne gehenden Bericht über die Erscheinungen der beiden Sorten. Nach diesen Berichten zeigten beide Sorten die „hohe Stärke und Beständigkeit des leimhaltigen Nährungsstoffes" — „the high strength and stability of gluten", — wofür der kanadische Weizen allgemein und besonders geschätzt wird. Bloß einer der drei Bäcker machte eine Bemerkung über den Unterschied der Farbe des Mehles oder Brotes bei den zwei Sorten. Nach der Ansicht dieser einen Firma war das Garnet-Mehl um einen Shilling per 280 Pfund mehr wert als das Marquis-Mehl, und zwar gerade wegen seiner Farbe. Mr. Reid, der sich über diese Frage ausspricht, belehrte uns, daß diese Firma Mehl bevorzugt, das in der Farbe etwas mehr bräunlich ist als Marquis-Mehl. Aus diesem Grunde ist sie besonders für Kansas-Weizen eingenommen. Von diesem Staate nämlich kommen die verschiedenen Sorten von „Turkey Red" oder „Kanred group or type". Diese Sorten liefern Mehl, welches an Farbe ziemlich genau dem vom gewöhnlichen Garnet-Weizen kommenden Mehle ähnlich ist.

—:o:—

Milchfehler, ihre Ursachen und Bekämpfung.

Die Milch ist, wie kein anderes landwirtschaftliches Erzeugnis, Veränderungen unterworfen, die teils auf die Wirkung gewisser Bakterien, teils auf unzweckmäßige Behandlung zurückzuführen sind. Die folgenden Ausführungen sollen die wichtigsten Veränderungen nennen, die einerseits die Farbe, andererseits den Geschmack der Milch betreffen.

Die Milch kann blutig sein. In diesem Falle erscheint der Rahm oben in der Flasche rötlich. In der Milch gibt es nämlich rote u. weiße Blutkörperchen, dann Drüsenzellen, Bakterien usw. Die Drüsenzellen stammen natürlich aus dem Euter. Solche Milch hat salzigen Geschmack infolge ihres höheren Gehaltes an Kochsalz, schmeckt seifig und ranzig und zeigt, daß das Euter erkrankt ist. Diese Milch darf natürlich nicht zum Genuß verwendet werden. Blutige Milch kann auch eintreten, wenn unterwühlte Pflanzen, wie Hahnenfuß, Wolfsmilch, Sumpfschachtelhalm und Ringelkraut im Futter vorhanden waren.

Es gibt auch farbige Milch. Rote Milch kann durch Pflanzenfarbstoffe, wie z. B. Krapp oder gewisse Bakterien, die aber nicht gesundheitsschädlich sind, erzeugt werden. Blaue Milch kennzeichnet sich dadurch, daß an der obersten Schichte der Milch blaue Flecken entstehen, die durch spezifische Bakterien verursacht werden. Als Vorbeugungsmaßregel wird man die Milch abkochen, die Molkereiräume und die Geschirre desinfizieren und reinhalten. Gelbe Milch wird ebenfalls durch Bakterien bedingt.

Der Rübengeschmack der Milch ist ein sehr häufiger Fehler und tritt besonders bei Rübenfütterung auf, kann aber auch durch Geruchsübertragung verbreitet werden. Schon bei frisch gemolkener Milch kommt er bei Fütterung mit Kohlrüben, Wasserrüben u. viel Futterrüben schwach vor. Hauptsächlich wird dieser Geschmack durch gewisse Bakterien erzeugt. Durchfall, der durch Rübenfütterung hervorgerufen wird, wird behoben durch Zugabe von phosphorsaurem Kalk (phosphate of Lime), durch Heu, Getreideschrot u. Leinsamenmehl, ferner durch Desinfektion und Reinlichkeit. Der Rübengeschmack kann auch bei anderen Futterarten (Haferfütterung) auftreten, weil er von den sogenannten Bakterien abhängt, die sich auf dem Dünger rasch vermehren.

Ranzige, bittere, seifige Milch zeigt geringe Säuregrade, 3—4 statt 7—8, gerinnt sehr spät und wird auch in der Kälte immer schlecht. Der Fehler wird nicht immer gleich im Stall bemerkt, sondern trifft erst am zweiten Tag nach dem Melken ein. Wenn der Fehler in einem Stall vernachlässigt wird, so ist er auch nicht leicht auszurotten. Es stammt von schimmeligem Stroh, das besonders den Fehler der seifigen Milch erzeugt und durch Infektion des Euters mit Kolikbakterien. Gründliches Melken (dreimal im Tag), dann Abführmittel (Glaubersalz) u. leichtverdauliches Futter bieten die beste Abhilfe. Dieser Fehler ist meist mit einer Verringerung des Milchertrages verbunden und es kann sogar zu Gesundheitsstörungen kommen. Es ist daher zweckmäßig, beim Kuhkauf an Ort und Stelle eine Probemelkung durchzuführen und die Milch zu kosten. Dieser Fehler tritt häufig bei altmilchenden Kühen und nach geheilten Euterentzündungen auf.

Nicht gerinnende Milch. In der Milch entwickeln sich besonders Bakterien, die aus Streu und bestimmten Weiden stammen. Diese Milch zeichnet sich durch einen schwer zu verbutternden Rahm aus, weil das Kasein schmierig und leimig ist und sich die Fettkügelchen schwer vereinigen. Eine Abhilfe erfolgt durch Zusatz von saurer Milch.

Klägige Milch entsteht durch Labbakterien, die eine schmierige Gewinnung verursachen. Schleimige oder lange Milch wird durch zahlreiche aus Stroh, Wasser usw. stammende Bakterien erzeugt. Dieser Fehler tritt häufig auf, stört bei der Käserei, wird aber wenig beachtet und solche Milch ist nicht gesundheitsschädlich. In Holland wird sie zur Erzeugung des Edamerkäse verwendet.

Sandige Milch kann dadurch entstehen, daß sich im Eimer Ansammlungen von Kalk, Magnesia usw. bilden. Dieser Fehler kommt sehr selten vor.

Arbeitsunfähig. „Mein Gesicht war mit Finnen bedeckt und aus meinen Ohren floß Eiter", schreibt Herr Gustav Lindgreen aus Duquesne, Pa. „Ich fühlte mich stets müde, konnte weder schlafen noch essen, war oft mit Erkältungen geplagt und war vollständig arbeitsunfähig geworden. Forni's Alpenkräuter hat aus mir einen neuen Menschen gemacht; ich bin jetzt vollständig gesund." Diese zuverlässige Kräutermedizin scheidet Unreinheiten, giftige Stoffe und schädliche Bakterien aus dem Körper aus, und indem sie auf die Verdauungsorgane wirkt, fördert sie die Aufnahme der Lebenskräfte aus der Nahrung. Ein kurzer Versuch wird ihren Wert erweisen. Sie wird direkt verkauft, nicht durch den Drogenhandel. Nähere Auskunft erteilt Dr. Peter Fahrney & Sons Sons Co., 2501 Washington Blvd., Chicago, Ill.

Zollfrei geliefert in Kanada.

HEALTH SERVICE OF THE CANADIAN MEDICAL ASSOCIATION.

Uebertragbare Krankheiten.

Es gibt eine ziemlich große Gruppe von Krankheiten, die man übertragbare nennt. — Diphtheritis (Halsbräune), Scharlachfieber, Masern (measles), Keuchhusten, Lungenentzündung, Schwindsucht (tuberculose), Typhus, Pocken (smallpox) — um nur einige der gewöhnlicheren in unserem Lande zu nennen. Sie werden wegen einer ihrer Haupteigenschaften übertragbar genannt. Sie werden nämlich von einer Person auf eine andere übertragen, von den Kranken auf die Gesunden, und nur gewöhnlich ist die Uebertragung eine direkte.

Der Grund, warum diese Krankheiten übertragbar sind, ist, weil sie alle durch Krankheitskeime erregt werden. Die Krankheitskeime sind so klein, daß wir sie ohne Zuhilfenahme des Mikroskops nicht sehen können; deshalb nennt man sie auch mikroskopisch. — Sie leben, wachsen und vermehren sich geradeso wie Wesen, die um vieles größer sind. Es ist die Mitteilung dieser lebenden Krankheitskeime von den Kranken auf die Gesunden, was die Verbreitung übertragbarer Krankheiten verursacht. Jede der übertragbaren Krankheiten wird durch den ihr eigenen Keim hervorgebracht. Der Krankheitskeim, z. B., welcher Diphtheritis hervorbringt, hat niemals eine andere Krankheit hervorgebracht, und kein anderer Krankheitskeim bringt jemals Diphtheritis hervor.

Krankheitskeime wachsen nicht in der Natur außerhalb des menschlichen oder tierischen Leibes. Sie mögen dort wohl eine Zeitlang existieren, aber sie wachsen und vermehren sich nicht. Einige derselben sind zäher als andere, aber das Sonnenlicht zerstört sie alle in kurzer Zeit. Fauler Geruch ist widerwärtig und wir suchen ihm zu entgehen, aber der faule Geruch verursacht keine übertragbare Krankheit. Solche Krankheiten werden immer durch Krankheitskeime verursacht, u. weil diese Krankheitskeime außerhalb des menschlichen Körpers in verhältnismäßig kurzer Zeit absterben, so folgt daraus, daß die Uebertragung meist direkt von einer kranken auf eine gesunde Person stattfindet. Die Verbreitung der meisten dieser Krankheiten geschieht durch die keimreichen Absonderungen, die von kranken auf gesunde Personen übergehen durch Husten, Niesen, Küssen, durch Finger, die mit Speichel benetzt sind, oder durch die gewöhnlichen Geräte, die man zum Essen oder Trinken gebraucht.

"Questions concerning Health addressed to the Canadian Medical Association, 184 College Street, Toronto, will be answered. Questions as to Diagnosis and Treatment will not be answered."

Beginne den Tag in der rechten Weise

Verdauungsstörungen, Magen- oder Gallenbeschwerden sind eine ausgiebige Ursache von Krankheiten. Dieselben können großenteils verhindert werden und würden nicht so häufig auftreten, wenn man dem rechten Gebrauch der Nahrung mehr Aufmerksamkeit schenken würde.

Mahlzeiten sollen regelmäßig sein, doch braucht die Regelmäßigkeit nicht ins Monotone auszuarten. Der Zeitwechsel für das Mittagsmahl am Sonntag oder an einem Feiertage gibt dem Mahl oft eine besondere Würze. Im allgemeinen jedoch sollen die Mahlzeiten, zu den regelmäßigen Stunden eingenommen werden.

Eine Mahlzeit, bei der man stets ein Auge auf die Uhr gerichtet hält, könnte man fast besser ganz auslassen. Die Speise soll ordentlich gekaut werden, und man soll beim Essen in einer ruhigen, sorgenfreien Gemütsverfassung sein. Um auf diese Weise die Verdauung zu fördern, ist es wohl der Mühe wert, jeden Morgen einige Minuten früher aufzustehen, um den Tag damit zu beginnen, daß man das Frühstück in der rechten Weise verzehrt.

Jedes Frühstück sollte Frucht einschließen — entweder frische, wie Orangen, oder gedörrtes und gekochtes Obst, wie Pflaumen; auch Milch mit Hafergrütze udgl. oder in Schokolade oder allein. Ob man Eier oder Schinken nötig habe, hängt von der Arbeit ab, die einer zu verrichten hat, und auch davon, ob einer zu Mittag eine volle oder nur eine leichte Mahlzeit einnimmt. Auf jeden Fall aber sollen die Speisen ordentlich gekaut, nicht aber hastig verschlungen oder mit Flüssigkeiten hinabgewaschen werden.

Kindern, die ohne ordentliches Frühstück in die Schule geschickt werden, wird nicht die rechte Behandlung zuteil. Nicht nur fühlen wir uns wohler, sondern wir sind auch wirklich fähiger für körperliche und geistige Arbeit, wenn wir uns am Morgen tüchtig gewaschen und ein angemessenes Frühstück genossen haben.

"Questions concerning Health addressed to the Canadian Medical Association, 184 College Street, Toronto, will be answered. Questions as to Diagnosis and Treatment will not be answered."

Katholiken, unterstützt Eure Presse!

Verlangt

Junge Damen, die geprüfte Krankenpflegerinnen werden wollen. Man wende sich an St. Joseph's Hospital, Macklin, Sask.

— Einzige deutsche Apotheke in Humboldt. — Moderne Einrichtung. —

Sparen Sie Geld — kaufen Sie beim Emil.

Emil's deutsche Apotheke

Das Fruehjahr ist hier und die Automobilwege sind sehr gut. Wenn Sie nach Humboldt kommen, besuchen Sie Emil's neue Apotheke, welche die beste und schoenste in der ganzen St. Peters-Kolonie ist.— Wir haben alles, was Sie brauchen: Zigarren, Zuckerwerk, Tabake, Seife, Parfueme, Patent Medizinen, Schreibmaterial und Toilette-Waren.

Bringen Sie Ihre Rezepte in Emil's Drug Store, der schon 15 Jahre Erfahrung hat.

Emil L. Gasser

Qualified Pharmaceutical Chemist and Druggist.
— Store Phone: No. 216; Residence Phone: No. 217. —
Sunday Hours: 10:45—12 and 2—4
Suering's old Stand — *Humboldt, Sask.*

Kaufen Sie gewöhnlichergemäß beim Emil.

Emil's Apotheke ist die einzige in Humboldt, wo deutsch gesprochen wird.

Canadian National

Exkursionen

Östlichen Canada
auf Eisenbahnen oder auf See u. Eisenbahnen.

Fahrkarten zu kaufen vom **15. Mai** bis **30. September.**

Pazifischen Küste
Die dreieckige Reise — Alaska

Jasper National Park
Mt. Robson Park

Gültig für Rückreise bis zum **31. Oktober 1928**

Während des Juli
persönlich geleitete Reisen
nach
Großbritannien und das **Festland**
ebenso nach der
Pazifischen Küste

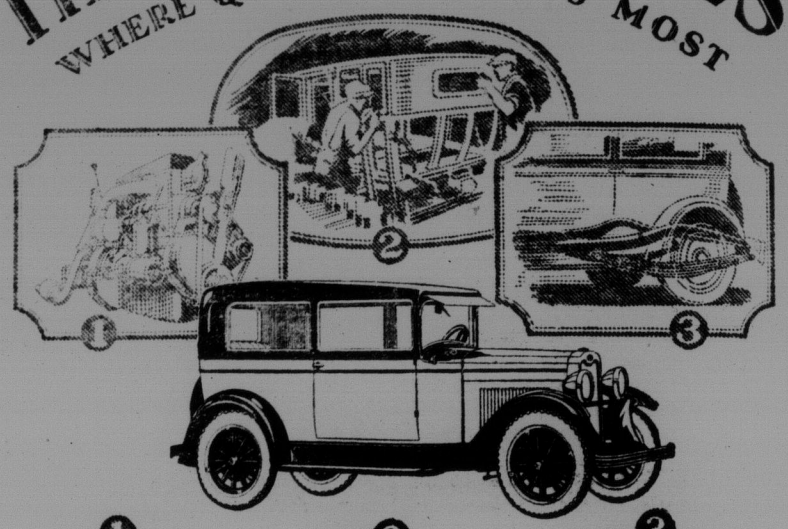
CANADIAN NATIONAL RAILWAYS

Bitte, sprechen Sie vor und erhalten Sie volle Auskunft von A. Archer, Lokalagent in Münster, Phone 220-2

— oder schreiben Sie an: —

W. Stapleton,
District Passenger Agent,
Saskatoon, Sask.

THE
HIDDEN PLACES
WHERE QUALITY COUNTS MOST



1 Engine

Look beneath the stylish hood of the "Bigger and Better" Chevrolet. See that sturdy, valve-in-head engine (the most powerful type of automobile engine yet designed), fully enclosed and protected. Note the AC Oil Filter, the AC Air Cleaner, Crankcase Breather System, Oil Pump. Notice the new alloy "invar-strut" pistons . . . the new hydro-laminated camshaft gears . . . the high grade electrical equipment.

2 Body

The emblem "Body by Fisher" stands for modern styling, safe, substantial construction . . . lasting beauty, and a score of important contributions to your comfort.

Bigger and Better

3 Chassis

Compare the "Bigger and Better" Chevrolet Chassis with any other car in the low-price field. Look at its rugged, 4¾" deep steel frame, its sturdy cross members, its long semi-elliptic, shock-absorber springs, its safety gasoline tank in rear, its one-piece, banjo-type rear axle of enormous strength and ready accessibility. Check the four-wheel braking system and the independent set of emergency brakes.

C-28-4-289

Roadster, $625 Touring, $625 Coupe, $740 Coach, $740 Commercial Chassis, $470 Roadster Delivery, $625 Sedan, $835 Imperial Sedan, $890 Cabriolet, $835 Ton Truck Chassis, $635 Roadster Express, $650

All prices at Factory, Oshawa—Government Taxes, Bumpers and Spare Tire Extra.

CHEVROLET

KELLY BROTHERS
SALES and SERVICE
HUMBOLTD, -:- SASK.

PRODUCT OF GENERAL MOTORS OF CANADA, LIMITED