



Bakteriologen som farmarens assistent.

Ett system av experimentalstationer är av ovärderlig nytta för farmningen och kan givetvis bli av ännu större värde genom att upptaga och applicera moderna vetenskapliga och dess avkastning spelar forskningsmetoder och rön till bakteriologens arbete en värdbrukets bästa. Vad detta sentlig roll, när det gäller att betyder för nedbringandet av konstatera orsakerna till upplem, vars förnämsta orsak är trädande missförhållanden, produktionskostnaderna är lätt att inse.

Inom snart sagt varje gren av jordbruket uppstår problem att söka i förekomsten och utvecklingen av bakterier av skilda slag. Sålunda förekommer ett oändligt antal bakterier i marken kring en alfalfa-planta, i en gödselhög, i en silo, i en gallon mjölk, i en bikupa, ja, i varje liten cell och av vattnet i en farmkälla, fullt studium av jordmånen av vilken kvaliteten i vissa kan vetenskapsmannen också produkter till alla delar är konstatera vilka produkter i beroende av förekomsten och verkningarna av bakterier och därmed beskiktade mikrober, som bästa sättet att åstadkomma ett omsorgsfullt studium av de skilda faserna i farmproduktionen kräver samarbete från den erfarna och kunnige bakteriologen. Och att hans arbete i sin tur kan bringa ekonomiska fördelar för jordbrukaren framgår kanske tydligast i omfattningen av experimentalstationernas arbete, och det där bedrivna studiet av bakterierna och deras verkningar.

För den, som sysslar med mejerihantering och boskapskötsel, är det lätt att inse, hur stor roll produktens kvalitet verkligen spelar i dessa dagar. Det säger sig själv att kvaliteten i den konsumerade varan är beroende av kvaliteten i råvaran från farmen. I dessa tider måste man räkna med varje droppe mjölk, som kan produceras på farmen, och då mjölk som bekant till sin kvalitet i hög grad är beroende av bakteriernas verkningar, säger det sig självt, att inom detta område bakteriologens insats är av synnerligen stor betydelse, när det gäller att icke nog rekommenderas.

Ingen tid förlorad.

Ett av de starkaste argument, som framförts mot fängande av de enskilda hönorna i fallreden för uttrönande av deras värpformåga, är, att avsevärd tid skulle åtgå vid tillsynen.

Under de sista sju åren har Jordbruksdepartementets experimentstation vid Cap Rouge, Que., gjort ett specialstudium av denna viktiga gren av fjäderfäavdelning, och den har funnit, att fängandet av en flock på 100 höns tager i medeltal 8.3 minuter om dagen. Denna undersökning omfattar fullständiga uppgifter på den åtgångna tiden för frigöringen av hö-

finna bästa sättet för uppnående och bevarande av god kvalitet till minsta möjliga kostnad.

Även vad beträffar jorden likera moderna vetenskapliga och dess avkastning spelar forskningsmetoder och rön till bakteriologens arbete en värdbrukets bästa. Vad detta sentlig roll, när det gäller att betyder för nedbringandet av konstatera orsakerna till upplem, vars förnämsta orsak är trädande missförhållanden, produktionskostnaderna är lätt att inse.

Biodlaren har all anledning att samarbeta med bakteriologen för att kunna få reda på vad som fattas hans bin, om de plötsligt bli inaktiva, erhålla någon smittosjukdom, o. s. v. Honung, likaväl som så många andra produkter, blir lätt skadade av bakterier och vetenskapsmannen har också lyckats taga reda på orsaken här till, ävensom bästa sättet att förebygga dess fördöelse. Vatten och avrinning på farmen är också föremål för vetenskapligt studium i dessa dagar. Analyser och råd verkar vara beroende av kvaliteten i råvaran från farmen. I fall, och det behöver väl knappast påpekas, hur viktigt det med varje droppe mjölk, som kan produceras på farmen, och då mjölk som bekant till sin kvalitet i hög grad är beroende av bakteriernas verkningar, säger det sig självt, att inom detta område bakteriologens insats är av synnerligen stor betydelse, när det gäller att icke nog rekommenderas.

I långt större utsträckning än man vanligen tror står farmaren i beroende av bakterierna, och ett vidsträckt samarbete mellan jordbrukaren och vetenskapsmannen kan betydelse, när det gäller att icke nog rekommenderas.

nan, äggets tillvaratagande och fällans uppgillrande. I själva verket tager det nästan lika lång tid att samla upp äggen på vanligt sätt.

Med hänsyn till de värdefulla upplysningar om varje individuell höns värpformåga man erhåller är den ringa extra tid som åtgår för fällornas skötsel och bokföring väl använd. Endast genom att använda fallreden kan farmaren få något liknande en exakt antydning om var skild höns värde som värpar, och där man till mål har en ökad produktion, är fallredet ett säkert hjälpmedel till snabb framgång i denna riktning.

Äggmarknaden.

Veckan den 13 juli.

Med stora lager inne och minskad efterfrågan på ägg har ställningen på äggmarknaden försämrats. Grossisterna hava betalt producenterna så lågt som 15 cent dussinet för "Extras," 17 a 18 cent för "Firsts" samt 14 a 15 cent för "Seconds." Där emot är fjäderfämarknaden ganska livlig. För slaktdjur betalas vid 2 till 3 pounds vikt 15 cent pr pund, vid över 3 pounds vikt 19 cent pr pund, levande vikt. Nyligen anlända sändningar visa betydligt bättre kvalitet än för en kort tid sedan. För levande fåglar, som väga 5 pund, betalas 12 cent, och mellan 4 och 5 pund 12 cent leverade fritt Winnipeg. Efter som lagren minskas, väntas en ökad efterfrågan på nyslaktade fåglar.

Den gångna veckan visade ej någon förbättring på äggmarknaden. Äggproduktionen är i nedgående, men det ovanligt varma vädret har haft menlig inverkan på konsumtionen. Om vädret blir kallare, kommer det att hava en fördelaktig inverkan på äggmarknaden. Den första äggexporten för säsongen ägde rum under föregående vecka, då 2,700 lador ägg sändes till Storbritannien. Detta var en av de sändningar, som komma att göras, och man väntar, att exporten i år kommer att överstiga fjolårets. Det varma vädret har visat sin inverkan på äggen, i det att så gott som på alla platser man funnit skämda ägg i sändningarna. Detta gäller speciellt ägg, som anlänt från handlandena på landsbygden, medan de sändningar, som erhållits direkt från producenterna, visat sig vara av bättre kvalitet. Detta beroende på att de senare ej lagrat sina ägg så lång tid som de förra. Ingenting bättre kunde göras för att förbättra situationen på äggmarknaden än att saluföra äggen snarast möjligt, så att kvaliteten förbättras. Efterfrågan på ägg minskas alltid under den varma tiden, därför att husmödrarna äro rädda för att få skämda ägg. För närvarande är det endast British Columbia, som sänder "Extras" österut. Ägg från prärien, som i de flesta fall äro av lägre grad än de som komma från västkusten, bli va följaktligen ej så efterfrågade som de andra. Den slutliga rapporten över ägglagren i Kanada föreligger ej i skrivande stund, men man kan säga, att lagren äro ungefär desamma som föregående år.

Svensk lär ryssarna att slakta svin.

Som ledare för de stora ryska slakteri- och konserverlaggningarna, vilka ingå som ett led i femårsplanen, har, enligt D. N., i dagarna antagits en svensk ingenjör Ejnar Ekelund. Denne har tidigare varit anställd vid Swift & Companys stora slakterier i Chicago. Anläggningarna äro, enligt vad hr. Ekelund meddelat, avsedda för en kapacitet av 30 miljoner svin om året. Sammanlagt skola inrättas ett 80-tal slakterier. De två huvudcentralerna, varav den ena i Moskva, erhålla vardera 200 kemister och ett antal läkare.

Kostnaderna belöpa sig till sammanlagt ungefär tusen miljoner dollars.

För att få det hela så modernt och ur hygienisk synpunkt så förstklassigt som möjligt har sedan hösten 1930 en kommission från Ryssland varit verksam i Amerika och där framför allt vid de stora Swiftska anläggningarna i Chicago — de hittills största i världen. Ledare för denna kommission har varit dr. Vogenskij, och de är i förening med honom som hr. Ekelund utarbetat planen för de nya anläggningarna.

Bygandet av slakterierna pågår redan, säger hr. Ekelund. Ritningarna ha utförts av en nord-amerikansk arkitekt Henschen, den mest framstående specialisten på dylika anläggningar. Själva fabrikererna beräknas dra en kostnad av 16 miljoner dollar, men den maskinella utrustningen, helt inköpt i Amerika, går till 80 mil. dollar. Till stor del äro dessa pengar redan deponerade i amerikanska banker, endast en mindre del av beloppet skall betalas efter leveransen. Den ryska kommissionen är alltså kvar i Amerika, men återvänder i sällskap med arkitekten Henschen i slutet av juli till Ryssland.

Vid de båda huvudstationerna organiseras laboratorierna på fyra avdelningar, och dessa delas i sin tur i tre underavdelningar. Avdelningarna äro: analytiska avdelningen med en underavdelning för kött, fläsk etc., en för oljor, fett etc., och en för gödningsämnen; experimentavdelning med en underavdelning för oljor och fett, en för gelatin och lim och en för kött (olika beredningssätt, saltning etc.); en avdelning för bakteriologiska och biologiska försök, där experiment med medicin, vitaminer, serum etc. skola bedrivas, samt slutligen en avdelning för avfallsprodukter. Den senare avdelningen är en av de viktigaste då det gäller att i bästa möjliga mån tillgodogöra sig hudar, klövar etc. Här komma också de skickligaste kemisterna att placeras.

(Insänt av Pelle.)

Fetthalten viktigast.

I årsrapporten från Tennoxville Experimentfarm ingår en del ganska intressanta uppgifter, som vi här tillåta oss referera. Siffrorna belysa produktions värde hos Jersey-kor i jämförelse med Shorthorns. En hjord på 15 Jersey-kor gav en medelvinst av \$118.6 utöver kostnaden för foder jämfört med \$72.80 av "shorthorn"-boskapen. Jersey-korna producerade under provningsperioden endast 5,991.2 lbs mjölk jämfört med den andra rasens 6,144.8 lbs. Medelprocenten av smörfetthalt utgjorde däremot 5.78 mot 4.16. Smörproduktionen av de förstnämnda uppgick till 346.12 lbs. emot 255.75 av de senare. Totala foderkostnaden för Jersey-korna var endast \$58.28 per ko jämfört med \$62.16 för "shorthorns". Kostnaden för produktionen av 100 lbs. mjölk av Jersey-korna uppgick till \$0.97 jämfört med \$1.01 av den andra rasens.

Världens största restaurangföretag.

Världens största restaurangföretag är Lyons i London. Företaget, som tillika är värld-

SPARA PENGAR!

"Rulla edra egna"

med
ZIG-ZAG

cigarettpapper
120 blad i en bok — 5c.



Den verkligt automatiska boken. Ett blad i taget. Intet slöseri. 120 blad 5c.

Begär ZIG-ZAG
Avvisa imitationer.

dens största tehandlare och har bagerier, livsmedelsaffärer m.m., sysselsätter mer än 30,000 personer. Varje vecka serveras allmänheten över 10 millioner mål, vilket nödvändiggör tryckning av matsedlar till ett antal per vecka av 40,000. I Corner Houses och Maisons Lyons betjänas dagligen 75,000 gäster, och från det stora distributionscentrum i Cadby Hall, Kensington, utgår dagligen 2 millioner portioner glass och 130,000 bröd. Transporten härav medför en förbrukning av 10,000 gallons bensin o. 4,000 gallons bränsleolja varje vecka.

Firman har inrättat en specialavdelning, som har till uppgift att bevaka de anställdas väl eller ve, The Welfare Department, som ledes från huvudkontoret av en särskild stab, vilken sitter inne med vidsträckt kännedom om arbetsvillkoren inom firmans många olika branscher. Det finns också en särskild "Lyons Club", som har till uppgift att skaffa personalen rekreation och nöjen inom och utom hus. Klubben har 20,000 medlemmar och äger 70 acres land i Sudbury, Middlesex, där personalen får vila ut under semestern.

Goda konserver.

Sommaren är utflykternas förlovade tid, och det är också under denna tid som efterfrågan på goda konserver är störst under året. Kanske att man då också börja realisera värdet av den omsorgsfulla inspektion, som utövas av Fruktavdelningen av jordbruksdepartementet i Ottawa. Under detta departements överinseende sorteras och inspekteras alla konserver, och varje burk eller förpackning måste, förutom viss standardstorlek och utseende, vara försedd med noggrann beteckning av graden av konservern. Graderingen omfattar trenne grupper, nämligen "Fancy", vilket är högsta graden och som innehåller den absolut mest perfekta konserver man kan uppnå, "Choice", vars skillnad i jämförelse med den förra ligger i en något lägre grad i fråga om utseende och slutligen "Standard", som utmärker sig för god kvalitet och förstklassigt näringsvärde, jämte en god smak.

Betala prenumerationsavgiften.

Spar icke till i morgon.