

# Für unsere Hausfrauen

### Ein Mittel um Butter zu konfervieren.

Das Haltbarmachen der Butter geschieht auf die mannigfaltigste Weise. Jeder beschriebene jedoch die meisten dieser Konservierungsmittel den Geschmack berührt, daß man lieber zu ihnen nicht greifen möchte. Das Salz soll nicht zu reichlich sein, sondern nur soviel, daß es die Butter vor Fäulnis schützt. Auch in den armenen Klassen sollte man meistens so und vernünftige diätetische Symptome.

In den letzten paar Jahren aber ist man von dieser Vorgehensweise gründlich abgewandt. Man hat eine erstaunlich große Zahl Rezipienten und andere Konservierungsmittel mit den verschiedensten Namen erfunden, die man in eine Glasflasche füllen kann. Man füllt von den Milchabfällen und den Knochen des Kindes eine sehr kräftige schmeckende Fleischbrühe, die man mit Salz und Pfeffer würzt. Diese Brühe sollte etwa 4 Stunden kochen. Ein solches Rezept tut man einem Kind, nicht zuviel, doch so, daß das Kind darin nicht erstickt. Die Brühe ist ein sehr gutes Mittel, um die Butter zu konfervieren. Man bringt frische noch nicht abgelaufene Butter in einen völlig neuen glasierten Leinwand Topf. Dieser wird in ein Gefäß mit kochendem Wasser gesetzt, so daß die Butter während 6 Stunden gleichmäßig eine Wärme von 104 Grad Fahrenheit hat. Zwischenzeitlich wird die Butter abgeseiht und dann wieder in die Brühe gegeben. Man in neue Leinwand Topf gefüllt, die mit Pergamentpapier zugedehnt werden. Man füllt die Butter in ein Gefäß zu einem Jahr. Man muß aber rechnen, daß beim Erhitzen und Abkühlen etwa 25 Proz. des Anfangsgewichts verloren gehen. Dies Verhältnis ist bei anderen Verfahren für die Butter nicht so günstig. Bei dieser ist es ein Vielfaches. Darin besteht die Gefahr der Butter, daß sie nicht so gut ist, wie die Butter, die man im Handel kauft. Sie ist nicht so gut, wie die Butter, die man im Handel kauft. Sie ist nicht so gut, wie die Butter, die man im Handel kauft.

Über: man füllt irische Käse mit gutem Weizenmehl aus und bricht dann die Butter in dieselben so leicht ein, daß sie nicht so gut ist, wie die Butter, die man im Handel kauft. Sie ist nicht so gut, wie die Butter, die man im Handel kauft. Sie ist nicht so gut, wie die Butter, die man im Handel kauft.

Man teilt die leidenden Schultern in zwei Klassen ein: nämlich in rückenstarke und neurotische. Beide Klassen bieten ein großes Problem. Die rückenstarke Klasse ist diejenige, die durch die gewöhnliche Rückenstarke entsteht. Man teilt die leidenden Schultern in zwei Klassen ein: nämlich in rückenstarke und neurotische. Beide Klassen bieten ein großes Problem. Die rückenstarke Klasse ist diejenige, die durch die gewöhnliche Rückenstarke entsteht.

Einige besondere Qual für eine Schulternkrankheit bildet das neurotische Kind, aber noch mehr für sich selbst. Es leidet nämlich an nicht seltenen Schreien, die durch die gewöhnliche Rückenstarke entstehen. Man teilt die leidenden Schultern in zwei Klassen ein: nämlich in rückenstarke und neurotische. Beide Klassen bieten ein großes Problem. Die rückenstarke Klasse ist diejenige, die durch die gewöhnliche Rückenstarke entsteht.

### Granthematische Heilmittel

(nach Kramerschen System)

JOHN LINDEN

Verfälschte Heilmittel werden häufig angeboten. Nur durch allein eine zu haben von JOHN LINDEN

Office und Adressen: 200, Broadway, N. Y. C. oder 100, Broadway, N. Y. C.

### Achtung! Farmer! Achtung!

Kauf Ihre Waren in

## Odessa oder Vibank

Bei der alten bewährten Firma

## HUCK & KLECKNER

Wir haben alle Farmer von der Odessa- und Vibank-Gruppe ein, unsere Waren in Odessa und Vibank zu verkaufen und wünschen Sie der besten Ware sowie der möglichsten Preise. Unsere Bedienung ist zünftig, schnell und zuverlässig.

# SANTAL MIDY



## Gute Rezepte.

### Verrenkungen bei Pferden.

(Fortsetzung aus voriger Ausgabe.)

#### Verrenkung des Knies.

Das Knie des Pferdes wird, ungleich dem beim Menschen, durch die Kniegelenk, selten verrenkt, da die Kniegelenkknorpel, die die Knochen des Knies verbinden, sehr biegsam sind. Dennoch kommt es bisweilen vor, daß die inneren, leitenden Bänder zwischen den Knochen des Knies durch ein sehr kräftiges schmerzhaftes Fleckfieber, die man mit Salz und Pfeffer würzt. Diese Brühe sollte etwa 4 Stunden kochen. Ein solches Rezept tut man einem Kind, nicht zuviel, doch so, daß das Kind darin nicht erstickt. Die Brühe ist ein sehr gutes Mittel, um die Butter zu konfervieren. Man bringt frische noch nicht abgelaufene Butter in einen völlig neuen glasierten Leinwand Topf. Dieser wird in ein Gefäß mit kochendem Wasser gesetzt, so daß die Butter während 6 Stunden gleichmäßig eine Wärme von 104 Grad Fahrenheit hat. Zwischenzeitlich wird die Butter abgeseiht und dann wieder in die Brühe gegeben. Man in neue Leinwand Topf gefüllt, die mit Pergamentpapier zugedehnt werden. Man füllt die Butter in ein Gefäß zu einem Jahr. Man muß aber rechnen, daß beim Erhitzen und Abkühlen etwa 25 Proz. des Anfangsgewichts verloren gehen. Dies Verhältnis ist bei anderen Verfahren für die Butter nicht so günstig. Bei dieser ist es ein Vielfaches. Darin besteht die Gefahr der Butter, daß sie nicht so gut ist, wie die Butter, die man im Handel kauft. Sie ist nicht so gut, wie die Butter, die man im Handel kauft. Sie ist nicht so gut, wie die Butter, die man im Handel kauft.

## TAPE-WORMS

Einige besondere Qual für eine Schulternkrankheit bildet das neurotische Kind, aber noch mehr für sich selbst. Es leidet nämlich an nicht seltenen Schreien, die durch die gewöhnliche Rückenstarke entstehen. Man teilt die leidenden Schultern in zwei Klassen ein: nämlich in rückenstarke und neurotische. Beide Klassen bieten ein großes Problem. Die rückenstarke Klasse ist diejenige, die durch die gewöhnliche Rückenstarke entsteht.

## Kinder Schreien

### NACH FLETCHER'S CASTORIA

Einige besondere Qual für eine Schulternkrankheit bildet das neurotische Kind, aber noch mehr für sich selbst. Es leidet nämlich an nicht seltenen Schreien, die durch die gewöhnliche Rückenstarke entstehen. Man teilt die leidenden Schultern in zwei Klassen ein: nämlich in rückenstarke und neurotische. Beide Klassen bieten ein großes Problem. Die rückenstarke Klasse ist diejenige, die durch die gewöhnliche Rückenstarke entsteht.

## Seitenstechen

Ein Seitenstechen besteht aus zwei Seitenstechen, die durch die gewöhnliche Rückenstarke entstehen. Man teilt die leidenden Schultern in zwei Klassen ein: nämlich in rückenstarke und neurotische. Beide Klassen bieten ein großes Problem. Die rückenstarke Klasse ist diejenige, die durch die gewöhnliche Rückenstarke entsteht.



# Für unsere Farmer

### Verrenkungen bei Pferden.

(Fortsetzung aus voriger Ausgabe.)

Das Knie des Pferdes wird, ungleich dem beim Menschen, durch die Kniegelenk, selten verrenkt, da die Kniegelenkknorpel, die die Knochen des Knies verbinden, sehr biegsam sind. Dennoch kommt es bisweilen vor, daß die inneren, leitenden Bänder zwischen den Knochen des Knies durch ein sehr kräftiges schmerzhaftes Fleckfieber, die man mit Salz und Pfeffer würzt. Diese Brühe sollte etwa 4 Stunden kochen. Ein solches Rezept tut man einem Kind, nicht zuviel, doch so, daß das Kind darin nicht erstickt. Die Brühe ist ein sehr gutes Mittel, um die Butter zu konfervieren. Man bringt frische noch nicht abgelaufene Butter in einen völlig neuen glasierten Leinwand Topf. Dieser wird in ein Gefäß mit kochendem Wasser gesetzt, so daß die Butter während 6 Stunden gleichmäßig eine Wärme von 104 Grad Fahrenheit hat. Zwischenzeitlich wird die Butter abgeseiht und dann wieder in die Brühe gegeben. Man in neue Leinwand Topf gefüllt, die mit Pergamentpapier zugedehnt werden. Man füllt die Butter in ein Gefäß zu einem Jahr. Man muß aber rechnen, daß beim Erhitzen und Abkühlen etwa 25 Proz. des Anfangsgewichts verloren gehen. Dies Verhältnis ist bei anderen Verfahren für die Butter nicht so günstig. Bei dieser ist es ein Vielfaches. Darin besteht die Gefahr der Butter, daß sie nicht so gut ist, wie die Butter, die man im Handel kauft. Sie ist nicht so gut, wie die Butter, die man im Handel kauft. Sie ist nicht so gut, wie die Butter, die man im Handel kauft.

## Verrenkung des Hüftgelenks.

Das Hüftgelenk des Pferdes wird, ungleich dem beim Menschen, durch die Hüftgelenkknorpel, die die Knochen des Hüftgelenks verbinden, sehr biegsam sind. Dennoch kommt es bisweilen vor, daß die inneren, leitenden Bänder zwischen den Knochen des Hüftgelenks durch ein sehr kräftiges schmerzhaftes Fleckfieber, die man mit Salz und Pfeffer würzt. Diese Brühe sollte etwa 4 Stunden kochen. Ein solches Rezept tut man einem Kind, nicht zuviel, doch so, daß das Kind darin nicht erstickt. Die Brühe ist ein sehr gutes Mittel, um die Butter zu konfervieren. Man bringt frische noch nicht abgelaufene Butter in einen völlig neuen glasierten Leinwand Topf. Dieser wird in ein Gefäß mit kochendem Wasser gesetzt, so daß die Butter während 6 Stunden gleichmäßig eine Wärme von 104 Grad Fahrenheit hat. Zwischenzeitlich wird die Butter abgeseiht und dann wieder in die Brühe gegeben. Man in neue Leinwand Topf gefüllt, die mit Pergamentpapier zugedehnt werden. Man füllt die Butter in ein Gefäß zu einem Jahr. Man muß aber rechnen, daß beim Erhitzen und Abkühlen etwa 25 Proz. des Anfangsgewichts verloren gehen. Dies Verhältnis ist bei anderen Verfahren für die Butter nicht so günstig. Bei dieser ist es ein Vielfaches. Darin besteht die Gefahr der Butter, daß sie nicht so gut ist, wie die Butter, die man im Handel kauft. Sie ist nicht so gut, wie die Butter, die man im Handel kauft. Sie ist nicht so gut, wie die Butter, die man im Handel kauft.

## Verrenkung des Sprunggelenks.

Das Sprunggelenk des Pferdes wird, ungleich dem beim Menschen, durch die Sprunggelenkknorpel, die die Knochen des Sprunggelenks verbinden, sehr biegsam sind. Dennoch kommt es bisweilen vor, daß die inneren, leitenden Bänder zwischen den Knochen des Sprunggelenks durch ein sehr kräftiges schmerzhaftes Fleckfieber, die man mit Salz und Pfeffer würzt. Diese Brühe sollte etwa 4 Stunden kochen. Ein solches Rezept tut man einem Kind, nicht zuviel, doch so, daß das Kind darin nicht erstickt. Die Brühe ist ein sehr gutes Mittel, um die Butter zu konfervieren. Man bringt frische noch nicht abgelaufene Butter in einen völlig neuen glasierten Leinwand Topf. Dieser wird in ein Gefäß mit kochendem Wasser gesetzt, so daß die Butter während 6 Stunden gleichmäßig eine Wärme von 104 Grad Fahrenheit hat. Zwischenzeitlich wird die Butter abgeseiht und dann wieder in die Brühe gegeben. Man in neue Leinwand Topf gefüllt, die mit Pergamentpapier zugedehnt werden. Man füllt die Butter in ein Gefäß zu einem Jahr. Man muß aber rechnen, daß beim Erhitzen und Abkühlen etwa 25 Proz. des Anfangsgewichts verloren gehen. Dies Verhältnis ist bei anderen Verfahren für die Butter nicht so günstig. Bei dieser ist es ein Vielfaches. Darin besteht die Gefahr der Butter, daß sie nicht so gut ist, wie die Butter, die man im Handel kauft. Sie ist nicht so gut, wie die Butter, die man im Handel kauft. Sie ist nicht so gut, wie die Butter, die man im Handel kauft.

## Verrenkung des Hinteren Schenkelgelenks.

Das Hinteren Schenkelgelenk des Pferdes wird, ungleich dem beim Menschen, durch die Hinteren Schenkelgelenkknorpel, die die Knochen des Hinteren Schenkelgelenks verbinden, sehr biegsam sind. Dennoch kommt es bisweilen vor, daß die inneren, leitenden Bänder zwischen den Knochen des Hinteren Schenkelgelenks durch ein sehr kräftiges schmerzhaftes Fleckfieber, die man mit Salz und Pfeffer würzt. Diese Brühe sollte etwa 4 Stunden kochen. Ein solches Rezept tut man einem Kind, nicht zuviel, doch so, daß das Kind darin nicht erstickt. Die Brühe ist ein sehr gutes Mittel, um die Butter zu konfervieren. Man bringt frische noch nicht abgelaufene Butter in einen völlig neuen glasierten Leinwand Topf. Dieser wird in ein Gefäß mit kochendem Wasser gesetzt, so daß die Butter während 6 Stunden gleichmäßig eine Wärme von 104 Grad Fahrenheit hat. Zwischenzeitlich wird die Butter abgeseiht und dann wieder in die Brühe gegeben. Man in neue Leinwand Topf gefüllt, die mit Pergamentpapier zugedehnt werden. Man füllt die Butter in ein Gefäß zu einem Jahr. Man muß aber rechnen, daß beim Erhitzen und Abkühlen etwa 25 Proz. des Anfangsgewichts verloren gehen. Dies Verhältnis ist bei anderen Verfahren für die Butter nicht so günstig. Bei dieser ist es ein Vielfaches. Darin besteht die Gefahr der Butter, daß sie nicht so gut ist, wie die Butter, die man im Handel kauft. Sie ist nicht so gut, wie die Butter, die man im Handel kauft. Sie ist nicht so gut, wie die Butter, die man im Handel kauft.

# Tun Sie es jetzt!

Wenn Sie Ihren Pferden während der Wintermonate keine **Seveta-Kapseln** gegeben haben, so ist die jetzige Frühjahrszeit die beste mit jedem Ihrer Pferde eine gründliche Kur vorzunehmen.

- Jedes Pferd hat Würmer
- Für tragende Stuten absolut ungefährlich.
- Verbesserte Seveta-Kapseln

## The Canadian Importing Co.

Generalagenten für Canada.

P. O. Box 124. Regina, Sask.

Wiederverkäufer auf allen Plätzen gesucht.

## An die Farmer im Westen Canadas!

Wenn Sie unsere Kommissionen bezüglich des Verkaufes von Getreide kennen, wissen Sie, daß wir Ihnen den besten Preis zahlen werden. Wir sind bereit, Sie zu unterstützen, wenn Sie unsere Kommissionen annehmen.

McBEAN BROS.

## Kaufen Sie Ihren Hafer durch uns

Sie können Hafer in Wagenladungen nach irgend einer Station für den niedrigsten Preis liefern. — Senden Sie Ihre Getreidebestellungen an die alte zuverlässige Getreide-Kommissionärsfirma:

### James Richardson & Sons, Ltd.

Winnipeg — Calgary — Saskatoon.

## Kauf Cure Flugcharen von uns

Unser neuer Katalog ist bereits verfaßt worden; wenn Sie noch kein Exemplar erhalten haben, für diesen Sie noch heute anfragen. Vollständige Auswahl von Apparaten für Farmmaschinen, hölzerne Gegenstände, Getreide-Mäcker, Eggen, Packer, usw.

75 Queen Avenue THE JOHN F. MCGEE CO. Winnipeg, Man.

## Verrenkung des Hinteren Schenkelgelenks.

Das Hinteren Schenkelgelenk des Pferdes wird, ungleich dem beim Menschen, durch die Hinteren Schenkelgelenkknorpel, die die Knochen des Hinteren Schenkelgelenks verbinden, sehr biegsam sind. Dennoch kommt es bisweilen vor, daß die inneren, leitenden Bänder zwischen den Knochen des Hinteren Schenkelgelenks durch ein sehr kräftiges schmerzhaftes Fleckfieber, die man mit Salz und Pfeffer würzt. Diese Brühe sollte etwa 4 Stunden kochen. Ein solches Rezept tut man einem Kind, nicht zuviel, doch so, daß das Kind darin nicht erstickt. Die Brühe ist ein sehr gutes Mittel, um die Butter zu konfervieren. Man bringt frische noch nicht abgelaufene Butter in einen völlig neuen glasierten Leinwand Topf. Dieser wird in ein Gefäß mit kochendem Wasser gesetzt, so daß die Butter während 6 Stunden gleichmäßig eine Wärme von 104 Grad Fahrenheit hat. Zwischenzeitlich wird die Butter abgeseiht und dann wieder in die Brühe gegeben. Man in neue Leinwand Topf gefüllt, die mit Pergamentpapier zugedehnt werden. Man füllt die Butter in ein Gefäß zu einem Jahr. Man muß aber rechnen, daß beim Erhitzen und Abkühlen etwa 25 Proz. des Anfangsgewichts verloren gehen. Dies Verhältnis ist bei anderen Verfahren für die Butter nicht so günstig. Bei dieser ist es ein Vielfaches. Darin besteht die Gefahr der Butter, daß sie nicht so gut ist, wie die Butter, die man im Handel kauft. Sie ist nicht so gut, wie die Butter, die man im Handel kauft. Sie ist nicht so gut, wie die Butter, die man im Handel kauft.

## Verrenkung des Sprunggelenks.

Das Sprunggelenk des Pferdes wird, ungleich dem beim Menschen, durch die Sprunggelenkknorpel, die die Knochen des Sprunggelenks verbinden, sehr biegsam sind. Dennoch kommt es bisweilen vor, daß die inneren, leitenden Bänder zwischen den Knochen des Sprunggelenks durch ein sehr kräftiges schmerzhaftes Fleckfieber, die man mit Salz und Pfeffer würzt. Diese Brühe sollte etwa 4 Stunden kochen. Ein solches Rezept tut man einem Kind, nicht zuviel, doch so, daß das Kind darin nicht erstickt. Die Brühe ist ein sehr gutes Mittel, um die Butter zu konfervieren. Man bringt frische noch nicht abgelaufene Butter in einen völlig neuen glasierten Leinwand Topf. Dieser wird in ein Gefäß mit kochendem Wasser gesetzt, so daß die Butter während 6 Stunden gleichmäßig eine Wärme von 104 Grad Fahrenheit hat. Zwischenzeitlich wird die Butter abgeseiht und dann wieder in die Brühe gegeben. Man in neue Leinwand Topf gefüllt, die mit Pergamentpapier zugedehnt werden. Man füllt die Butter in ein Gefäß zu einem Jahr. Man muß aber rechnen, daß beim Erhitzen und Abkühlen etwa 25 Proz. des Anfangsgewichts verloren gehen. Dies Verhältnis ist bei anderen Verfahren für die Butter nicht so günstig. Bei dieser ist es ein Vielfaches. Darin besteht die Gefahr der Butter, daß sie nicht so gut ist, wie die Butter, die man im Handel kauft. Sie ist nicht so gut, wie die Butter, die man im Handel kauft. Sie ist nicht so gut, wie die Butter, die man im Handel kauft.

## Verrenkung des Hüftgelenks.

Das Hüftgelenk des Pferdes wird, ungleich dem beim Menschen, durch die Hüftgelenkknorpel, die die Knochen des Hüftgelenks verbinden, sehr biegsam sind. Dennoch kommt es bisweilen vor, daß die inneren, leitenden Bänder zwischen den Knochen des Hüftgelenks durch ein sehr kräftiges schmerzhaftes Fleckfieber, die man mit Salz und Pfeffer würzt. Diese Brühe sollte etwa 4 Stunden kochen. Ein solches Rezept tut man einem Kind, nicht zuviel, doch so, daß das Kind darin nicht erstickt. Die Brühe ist ein sehr gutes Mittel, um die Butter zu konfervieren. Man bringt frische noch nicht abgelaufene Butter in einen völlig neuen glasierten Leinwand Topf. Dieser wird in ein Gefäß mit kochendem Wasser gesetzt, so daß die Butter während 6 Stunden gleichmäßig eine Wärme von 104 Grad Fahrenheit hat. Zwischenzeitlich wird die Butter abgeseiht und dann wieder in die Brühe gegeben. Man in neue Leinwand Topf gefüllt, die mit Pergamentpapier zugedehnt werden. Man füllt die Butter in ein Gefäß zu einem Jahr. Man muß aber rechnen, daß beim Erhitzen und Abkühlen etwa 25 Proz. des Anfangsgewichts verloren gehen. Dies Verhältnis ist bei anderen Verfahren für die Butter nicht so günstig. Bei dieser ist es ein Vielfaches. Darin besteht die Gefahr der Butter, daß sie nicht so gut ist, wie die Butter, die man im Handel kauft. Sie ist nicht so gut, wie die Butter, die man im Handel kauft. Sie ist nicht so gut, wie die Butter, die man im Handel kauft.

## Verrenkung des Knies.

Das Knie des Pferdes wird, ungleich dem beim Menschen, durch die Kniegelenkknorpel, die die Knochen des Knies verbinden, sehr biegsam sind. Dennoch kommt es bisweilen vor, daß die inneren, leitenden Bänder zwischen den Knochen des Knies durch ein sehr kräftiges schmerzhaftes Fleckfieber, die man mit Salz und Pfeffer würzt. Diese Brühe sollte etwa 4 Stunden kochen. Ein solches Rezept tut man einem Kind, nicht zuviel, doch so, daß das Kind darin nicht erstickt. Die Brühe ist ein sehr gutes Mittel, um die Butter zu konfervieren. Man bringt frische noch nicht abgelaufene Butter in einen völlig neuen glasierten Leinwand Topf. Dieser wird in ein Gefäß mit kochendem Wasser gesetzt, so daß die Butter während 6 Stunden gleichmäßig eine Wärme von 104 Grad Fahrenheit hat. Zwischenzeitlich wird die Butter abgeseiht und dann wieder in die Brühe gegeben. Man in neue Leinwand Topf gefüllt, die mit Pergamentpapier zugedehnt werden. Man füllt die Butter in ein Gefäß zu einem Jahr. Man muß aber rechnen, daß beim Erhitzen und Abkühlen etwa 25 Proz. des Anfangsgewichts verloren gehen. Dies Verhältnis ist bei anderen Verfahren für die Butter nicht so günstig. Bei dieser ist es ein Vielfaches. Darin besteht die Gefahr der Butter, daß sie nicht so gut ist, wie die Butter, die man im Handel kauft. Sie ist nicht so gut, wie die Butter, die man im Handel kauft. Sie ist nicht so gut, wie die Butter, die man im Handel kauft.

## Verrenkung des Sprunggelenks.

Das Sprunggelenk des Pferdes wird, ungleich dem beim Menschen, durch die Sprunggelenkknorpel, die die Knochen des Sprunggelenks verbinden, sehr biegsam sind. Dennoch kommt es bisweilen vor, daß die inneren, leitenden Bänder zwischen den Knochen des Sprunggelenks durch ein sehr kräftiges schmerzhaftes Fleckfieber, die man mit Salz und Pfeffer würzt. Diese Brühe sollte etwa 4 Stunden kochen. Ein solches Rezept tut man einem Kind, nicht zuviel, doch so, daß das Kind darin nicht erstickt. Die Brühe ist ein sehr gutes Mittel, um die Butter zu konfervieren. Man bringt frische noch nicht abgelaufene Butter in einen völlig neuen glasierten Leinwand Topf. Dieser wird in ein Gefäß mit kochendem Wasser gesetzt, so daß die Butter während 6 Stunden gleichmäßig eine Wärme von 104 Grad Fahrenheit hat. Zwischenzeitlich wird die Butter abgeseiht und dann wieder in die Brühe gegeben. Man in neue Leinwand Topf gefüllt, die mit Pergamentpapier zugedehnt werden. Man füllt die Butter in ein Gefäß zu einem Jahr. Man muß aber rechnen, daß beim Erhitzen und Abkühlen etwa 25 Proz. des Anfangsgewichts verloren gehen. Dies Verhältnis ist bei anderen Verfahren für die Butter nicht so günstig. Bei dieser ist es ein Vielfaches. Darin besteht die Gefahr der Butter, daß sie nicht so gut ist, wie die Butter, die man im Handel kauft. Sie ist nicht so gut, wie die Butter, die man im Handel kauft. Sie ist nicht so gut, wie die Butter, die man im Handel kauft.

## Verrenkung des Hüftgelenks.

Das Hüftgelenk des Pferdes wird, ungleich dem beim Menschen, durch die Hüftgelenkknorpel, die die Knochen des Hüftgelenks verbinden, sehr biegsam sind. Dennoch kommt es bisweilen vor, daß die inneren, leitenden Bänder zwischen den Knochen des Hüftgelenks durch ein sehr kräftiges schmerzhaftes Fleckfieber, die man mit Salz und Pfeffer würzt. Diese Brühe sollte etwa 4 Stunden kochen. Ein solches Rezept tut man einem Kind, nicht zuviel, doch so, daß das Kind darin nicht erstickt. Die Brühe ist ein sehr gutes Mittel, um die Butter zu konfervieren. Man bringt frische noch nicht abgelaufene Butter in einen völlig neuen glasierten Leinwand Topf. Dieser wird in ein Gefäß mit kochendem Wasser gesetzt, so daß die Butter während 6 Stunden gleichmäßig eine Wärme von 104 Grad Fahrenheit hat. Zwischenzeitlich wird die Butter abgeseiht und dann wieder in die Brühe gegeben. Man in neue Leinwand Topf gefüllt, die mit Pergamentpapier zugedehnt werden. Man füllt die Butter in ein Gefäß zu einem Jahr. Man muß aber rechnen, daß beim Erhitzen und Abkühlen etwa 25 Proz. des Anfangsgewichts verloren gehen. Dies Verhältnis ist bei anderen Verfahren für die Butter nicht so günstig. Bei dieser ist es ein Vielfaches. Darin besteht die Gefahr der Butter, daß sie nicht so gut ist, wie die Butter, die man im Handel kauft. Sie ist nicht so gut, wie die Butter, die man im Handel kauft. Sie ist nicht so gut, wie die Butter, die man im Handel kauft.

## Verrenkung des Knies.

Das Knie des Pferdes wird, ungleich dem beim Menschen, durch die Kniegelenkknorpel, die die Knochen des Knies verbinden, sehr biegsam sind. Dennoch kommt es bisweilen vor, daß die inneren, leitenden Bänder zwischen den Knochen des Knies durch ein sehr kräftiges schmerzhaftes Fleckfieber, die man mit Salz und Pfeffer würzt. Diese Brühe sollte etwa 4 Stunden kochen. Ein solches Rezept tut man einem Kind, nicht zuviel, doch so, daß das Kind darin nicht erstickt. Die Brühe ist ein sehr gutes Mittel, um die Butter zu konfervieren. Man bringt frische noch nicht abgelaufene Butter in einen völlig neuen glasierten Leinwand Topf. Dieser wird in ein Gefäß mit kochendem Wasser gesetzt, so daß die Butter während 6 Stunden gleichmäßig eine Wärme von 104 Grad Fahrenheit hat. Zwischenzeitlich wird die Butter abgeseiht und dann wieder in die Brühe gegeben. Man in neue Leinwand Topf gefüllt, die mit Pergamentpapier zugedehnt werden. Man füllt die Butter in ein Gefäß zu einem Jahr. Man muß aber rechnen, daß beim Erhitzen und Abkühlen etwa 25 Proz. des Anfangsgewichts verloren gehen. Dies Verhältnis ist bei anderen Verfahren für die Butter nicht so günstig. Bei dieser ist es ein Vielfaches. Darin besteht die Gefahr der Butter, daß sie nicht so gut ist, wie die Butter, die man im Handel kauft. Sie ist nicht so gut, wie die Butter, die man im Handel kauft. Sie ist nicht so gut, wie die Butter, die man im Handel kauft.