

# Für die Farmer

## Die Herstellung von Käse auf der Farm

(Abdruck)

Es wie schon zu wiederholten Malen erörtert wurden, abermals zu wiederholen, wie man auf der Farm Käse macht, so bringen wir die Anweisungen hiermit neuerdings zum Ausdruck, obwohl wir sie schon drei mal im St. Peters Boten veröffentlicht haben. Es wäre vielleicht gut, dieses auszuschneiden und aufzuheben zu lassen.

Man legt den Käseförmel, gut gereinigt, auf den Tisch und füllt ihn mit Milch; wenn notwendig, kann auch die Milch von mehr als einem Melker genommen werden, sie muß aber frisch sein und der schon angegebene Rahm muß gut vermischt werden.

Man erwärmt die Milch auf 90 Grad Fahrenheit und rührt dabei fortwährend; dann stellt man sie auf den Tisch und vermischt gründlich mit der Milch einen kleinen Teelöffel stinkigen Kobaltessig (Liquor Extract of Cobalt, in allen Apotheken zu haben). Zu beachten ist, daß Kobalt essig nicht über 30 bis 40 Tropfen pro Gallon Milch gegeben werden darf, es ist der Milch zugesetzt, bis die Milch weißlich wird. Bismut man den Säuregehalt zu prüfen, die Säurefarbe (Gelbe in Apotheken zu haben ist), ebenfalls in einer Tasse kalten Wassers vermischt, der Milch zugegeben und gut mit ihr vermischt werden, ehe Kobalt in dieselbe getan wird. Das Ganze wird zugedeckt, und nach 15 bis 20 Minuten wird sich der Quark von der Molke getrennt haben.

Dann nimmt man eine Art hölzernen Reifer oder einen langen, sehr dünn geschliffenen Holzstreifen aus hartem Holz. Mit diesem schneidet man die Molke nach beiden Seiten in 1/2 Zoll dicke Stücke, so daß jede große, vierfache Scheibe entsteht. Man bedeckt es wieder und läßt es eine halbe Stunde stehen, bis die Molke sich über der Molke abgefondert und abgelaufen hat. Als dann nimmt man ein entsprechend großes Stück Käseleuge (Cheese Cloth), das man über den Quark ausbreitet, und mit einer Tasse schneidet man die Molke ab, so weit möglich. Während dieser Arbeit wendet man den Quark und wagt ihn wieder, bis er eine feste, runde, runde Masse bildet. Hierbei muß man behutsam und langsam verfahren, damit man keinen Verlust an Rahm hat. Es dauert jedenfalls eine Stunde, die Molke gut abzulassen und die Molke in den richtigen Zustand zu bringen.

Zu dies getan, so füllt man eine Waidwanne halb voll mit heißen Wasser, stellt den Käse mit dem Käse hinein und rührt die Molke mit den Händen, bis sie auf 110 Grad Fahrenheit erwärmt ist. Dann wird sie dicht bedeckt und in dieser Wärme erhalten, bis ein Riffen von der Molke zwischen die Käse gekommen sind. Zwei gehäufte Teelöffel Salz werden dann mit dem Käse vermischt, der sich übergedeckt und möglichst alle noch übrige Molke abgelaufen. Dann in eine Form nötig: ein Dampfdrucktopf läßt sich gut dazu benutzen, aber wenn man sich am besten aus getrocknetem Glas eine Form machen; 8 Zoll Durchmesser und 10 Zoll tief ist eine gute Größe. Man legt ein entsprechend großes Stück Käseleuge über die Form und wägt die Molke ab, so weit möglich. Man legt dann ein schweres Gewicht auf den Käse, je schwerer desto besser.

Den nächsten Tag nimmt man die Molke heraus und bringt sie umgekehrt wieder in die Form, bedeckt wieder und läßt sie noch einen Tag stehen. Dann kommt der Käse aus der Form, wird mit Butter eingerieben und mit reinem Salz umwickelt. Man brint ihn in einem feinen Haum und dreht ihn jeden Tag. Wenn man ihn öfters mit Fett einreibt, bleiben die Flächen weg. Bildet sich Schimmel, so kratzt man ihn ab und reibt ihn wieder mit Fett ein. In fünf Wochen ist der Käse gut und wird bis zu drei Monaten immer besser, wenn er an einem feinen Platz gehalten wird; in der Wärme wird er jedoch bald zu hart. Die oben angegebenen Mengen von Salz und Fett sind auf 5 bis 6 Gallonen Milch berechnet.

Zum Pressen des Käses in der Form sollte ein Gewicht von 75 bis 100 Pfund gebraucht werden. Daher ist es gut, wenn man die Form gleich bei ihrer Herstellung durch drei Reifen (unten und oben und in der

Mitte), welche außen angebracht werden, verankert läßt, damit sie den starken Druck aushalten kann. Eine Form von der oben angegebenen Größe kann von jedem Klempner gemacht werden.

Statt den Käse mit Fett einzurichten, umgeben man die Molke mit einer dünnen Schicht von Paraffin, um ihn am Austrocknen zu hindern und vor Schimmel zu schützen. In diesem Zweck lassen sich die Käse unter täglichem Wenden 8 bis 10 Tage trocknen, nach dem er aus der Form genommen ist. Dann bringen sie eine geringe Menge Paraffin in einen Stiefel und erhitzen es auf 200 bis 210 Grad Fahrenheit. Dann wird der Käse mit einem Schwamm 3 bis 4 Sekunden lang in das geschmolzene Paraffin hineingelassen, so daß er ganz untertaucht. Hiermit zieht man ihn hervor und läßt ihn 5 Sekunden lang über dem Stiefel abtropfen, worauf man ihn wieder in kaltes Wasser taucht. Die folgenden 10 Tage wird er alle zwei Tage gewaschen und später mindestens einmal in der Woche, bis er gebraucht wird.

Das Veterinärdepartement von Manitoba empfiehlt, daß die für Säure bestimmte Milch nicht direkt auf den Tisch gegeben wird, um sie auf die richtige Temperatur zu bringen, sondern daß man das Gefäß mit Milch in einem mit heißen Wasser (von 120 bis 125 Grad Fahrenheit) stellt, bis die Milch die richtige Temperatur für den Quark von Kobalt hat. Auf diese Weise kann man die Temperatur besser regeln, und die Milch färbt sich nicht zu schnell ab, bis die Scheidung von Quark und Molke stattgefunden hat.

Ein anderes Rezept

das etwas einfacher und leichter ausführbar ist, aber doch ganz gute Resultate ergibt, ist folgendes:

Etwa 5 Gallonen Vollmilch wird gut vermischt, daß der Rahm sich abzuscheiden vermag, aufs Feuer gebracht und mäßig erwärmt (etwa 90 Grad). Hierbei nimmt man ein kleines Tablett (konzentrierter Rahm, in der Apotheke zu haben), zerbricht es in eine halbe Tasse lau warmen Wassers, damit es sich gut auflöst. Wenn die Milch, die man öfters umrührt, genügend erwärmt ist, rührt man den Rahm darauf ein, rührt sie zum Kochen ab und läßt sie etwa eine Viertelstunde stehen. Die Milch gerinnt und wird zu einer gummiartigen Masse, die man mit einem mehrerartigen Holzstreifen frey und quer durchschneidet, so daß sich Würfel bilden, zwischen denen sich Molke absondert. Hierbei ist eine größere Hitze, oder Zieh, breitet man ein durchlässiges Tuch, schneidet die feste Masse (saisonnart) hinein, damit alle Feinhe (Molke) ablaufen kann. Die abgelaufene Molke gibt ein nahrhaftes Futter für Schweine oder Säuglinge. In der Quark ziemlich trocken, mischt man etwas Salz darunter, worauf er in eine mit dünnem Gazeleuge (Cheese Cloth) ausgelegte Form gefüllt und fest gedrückt werden muß, damit alle Flüssigkeit herauskommt.

Wer eine Loh- und Fettreife hat, kann diese verwenden. Im Herbst, wenn man nur einen Verlust machen will, macht man sich eine Form, indem man aus einem kleinen Eimer (z. B. einem „Herrn nail“) den Boden entfernt, ihn mit „Cheese Cloth“ auslegt und den Quark hineinfüllt. Man stellt diese Form auf ein Brettchen, in das man kleine Löcher eingegraben hat, damit die auszunehmende Molke besser ablaufen kann. Man sucht man sich ein rundes Stück Holz, das gerade in den Eimer hineingehört, schneidet es etwa handlang, und legt einen schweren Stein darauf zum Pressen. Die Form mit dem Käse soll mandamental umgekehrt werden, damit der obere Teil nach unten kommt und aus ihm die Molke ablaufen kann, bis sich keine Flüssigkeit mehr zeigt. Nachher wird der Käse behandelt wie beim ersten Rezept angegeben ist.

Alle Aufträge für Druckarbeiten

beforgt die Buchdruckerei des St. Peter's Boten, Münster.

Alle Aufträge für Druckarbeiten

beforgt die Buchdruckerei des St. Peter's Boten, Münster.

### Pflege der Zähne der Pferde.

Wenn man bedenkt, wie viele Jahre es gibt und auf was für eine Menge von Not, Plage und Schmerzen sich daraus schließen, die dem Menschen durch seine Zähne verursacht werden, so muß man sich eigentlich wundern, daß bei den Tieren und namentlich den Pferden so verhältnismäßig wenig darauf geachtet wird, daß die Zähne nicht größerer Aufmerksamkeit und Pflege bedürftig, wie ihnen unter gewöhnlichen Umständen zuteil wird, das heißt meistens gar keine. Das alte Sprichwort der Engländer: „Man muß sein Pferd“, konnte mit derselben Wahrheit auch auf die Zähne des Pferdes bezogen werden; denn sind die Zähne nicht in Ordnung und nicht in gesundem Zustande, so frisst das Pferd mangelhaft, fressen das Futter nicht genügend, mit es nicht gehörig aus, die Ernährung leidet, es wird mager und schlaff, kann nichts lernen und geht schließlich durch eine Komplikation von Krankheiten zugrunde.

Ein Pferd, das mangelhaft frisst, ist schwer zu arbeiten, so daß er die Aufgabe seines Wagens und Reiters nicht gut ausführen kann. Die Milch des Muttertieres ist nicht so reich und oft auch so erstickt, daß es sich nicht die nötige Zeit zu einer guten Säugung des harten trockenen Futters nimmt. In sein Gebiß, nicht gut, so geschieht das Stauen und Verstopfen, und empfindet es Schmerzen beim Kauen, so wird es auch nicht der Menge nach genügend Futter aufnehmen und wird das Fressen bald einstellen.

Das Pferd muß sein Futter als bald gründlich kauen, wenn es ihm gut bekommen und es daselbe gut ausnutzen soll. Es findet bei ihm kein Wiedererkennen statt wie beim Menschen oder Schaf, und wenn es unvollkommen vorbereitet für die Verdauung in den Magen gelangt, so ist auch die Verdauung nur unvollkommen vor sich. Das Futter wird nicht gehörig ausgenutzt, es führt zu Verdauungs- und Störungen in der Verdauung, und Gesundheit und Körperumfang müssen entsprechend darunter leiden.

Die gewöhnliche Ansicht, daß man den Zähnen des Pferdes weiter keine Beachtung zu schenken braucht, bis die Tiere alt mehr in die Jahre kommen, ist eine ganz irrtümliche. Es ist gar kein so ungewöhnliches Vorkommnis, daß man Pferde von acht bis 12 Jahren findet, deren Zähne es durchaus nötig haben, daß man sich etwas um sie kümmert, um das Tier in den Stand zu setzen, besser, vielleicht schmerzloser und wirksamer sein Futter zu kauen. Ist, wenn ein Pferd sich schwer füttert und schwer bei Arbeit zu erhalten ist, mag es sich bei Untersuchung des Mauls herausstellen, daß ein frontaler Zahn vorhanden ist oder Zähne mit starken Kanten, die die Zunge oder den Gaumen oder sonst das Innere des Mauls schädigen. Unter derartiger fortgeschrittener Reizung kommt es zur Entzündung, Schwellung und schließlich Eiterung; das Tier kann nur unter Schmerzen fristen und verweigert auch wohl das Fressen ganz.

Bei älteren Pferden ist es sehr häufig, daß die Zähne ungleichmäßig lang wachsen, wodurch eine gründliche Säugung des Futters unmöglich wird; auch die Schneidezähne sind manchmal zu lang, so daß die Oberfläche der Vorderzähne nicht gehörig zusammenkommen und das Futter zermalmen können.

Aus diesen Angaben sieht man, daß es nötig wird, den Zähnen der Pferde mehr Beachtung zu schenken und sie öfter vom Tierarzt untersuchen zu lassen, der nötigenfalls Abhilfe zu schaffen hat.

„Eine schönere Welt.“ Ich litt beinahe an Dürstigkeit.“ schreibt Frau Elisabeth Madge von Britton, Wis. „Ich war sehr nervös geworden und meine Gesundheit war untergraben. Seitdem ich Form's Algenpräparat gebrauche, ist alles anders geworden und ich liebe die Welt in einem schönen Lichte.“ Diese allgemein bekannte Kräutermedizin ist kein Laxiermittel, sondern sie entfernt die giftigen Stoffe auf dem System und fördert die Verdauung. Es ist das Beste, was bekannte Heilmittel für dieses, so vorherrschende Leiden. Man frage nicht den Apotheker danach, sondern Agenten liefern es direkt aus dem Laboratorium von Dr. Peter Fahrner & Sons Co.

Zollfrei geliefert in Kanada.

### Schon wieder ein deutscher Flagen-Zwischenfall in Amerika.

(Fortsetzung von Seite 1)

Nauch hat sich seitdem längst verjagen. Windsticht hat nachher um Entschuldig von seinem Amte und nach einiger Zeit wurde seine Resignation angenommen. Der Zwischenfall mag zu dieser Veränderung einiges beigetragen haben.

Unterdessen hat sich der Waffenstillstand in Amerika zu einer Art von nationalem Festtage herausgebildet. Bisher hatte der deutsche Gesandte in Washington davon keine Notiz genommen. In diesem Jahre beschloß jedoch der neue Gesandte, Freiherr von Kallman, durch Aufziehen der deutschen Flagge eine Ausnahme machen zu müssen, und diese Ausnahme wird vielleicht in Zukunft zur Regel werden. Zwar ruft das Andenken an den Waffenstillstand, dessen Vereinbarungen ja alle gebrochen wurden, im Geiste eines Deutschen keine angenehmen Erinnerungen nach. Aber trotzdem ist es der Tag, an dem das lange und grauige Völkermorden ein Ende nahm, und das allein genügt, nicht nur für die Sieger, sondern auch für die Besiegten, um den Tag dankbar zu begehen.

Kallman wird wegen Teilnahme an der Feier ebenfalls gefeiert, nicht zwar von Amerikanern, sondern von überpatriotischen deutschen Wählern. Abwärts ein Beweis, daß niemand es offen zugeben will, daß die Deutschen keine angenehmen Erinnerungen nach. Aber trotzdem ist es der Tag, an dem das lange und grauige Völkermorden ein Ende nahm, und das allein genügt, nicht nur für die Sieger, sondern auch für die Besiegten, um den Tag dankbar zu begehen.

### Münster Getreidepreise:

Mittwoch, den 24. November 1926

Weizen No. 1 Rotstern	1.13	1.21
No. 2	1.09	
No. 3	1.04	
No. 4	0.92	
No. 5	0.80	
No. 6	0.65	
Futter	0.52	
No. 1 Rejected	0.93	
No. 2	0.81	
No. 3	0.69	

Zäher Weizen bringt 8 Cents und feuchter Weizen 20 Cents weniger als der Grad zu dem er gehört.

Hafer No. 2 C. W.	44	572
No. 3 C. W.	41	
Extra Futter	41	
No. 1 Futter	39	
No. 2 Futter	35	
Rejected	32	
Gerste No. 3 CW	46	628
No. 4 CW	41	
Rejected	38	
Futter	37	
Hoggen	72	
Flachs	1.61	

## Warnung

\* an alle Radiobesitzer! \*

Alle Radios, welche aufgestellt sind, müssen eine Lizenz haben!

Zwischenhandelnde verfallen einer Strafe von nicht mehr als \$50.00

**License-Gebühr \$1.00 pro Jahr**

Eine Lizenz, gültig bis zum 31. März 1927, kann man erhalten von: Postmeistern, Radio-Händlern, Radio-Inspektoren oder von der Radio-Abteilung des Dept. der Marine u. Fischerei, Ottawa, A. Johnston, Deputy Minister of Marine and Fisheries.

## Sacred Heart Academy

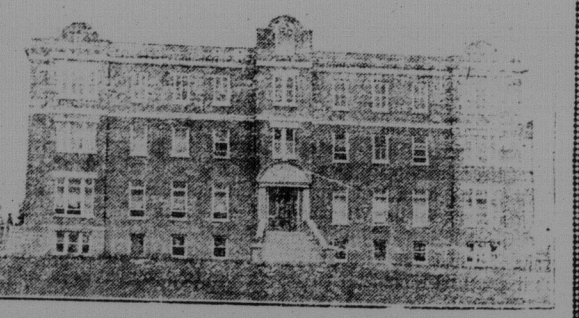
Regina, Sask.

Dieses Institut, von den Sisters of Our Lady of the Missions geleitet, bietet besondere Vorteile im Unterricht von klassischen und bildenden Künsten. Musik-, Zeichen- und Mal-Unterricht nach neuester Methode. Junge Damen werden für den Lehrentinnenberuf oder für das Business-Diploma vorbereitet. Ferner Preparatory Course, Kindergarten bis VIII. Grad.

Weitere Auskunft erteilt:  
Reverend Mother Superior.

## ST. URSULA'S ACADEMY

BRUNO, SASK.



Die Ursulinen-Schwestern empfehlen ihre Kurse: Preparatory, High School und Musik.

Um weiteren Aufschluss wende man sich an:  
The Mother Superior, St. Ursula-Convent Bruno, Sask.

Unterstützt und verbreitet den „St. Peter's Boten“

# Exkursionen

## Westliches Canada Zentral Staaten Pazifische Küste

Dom 1. Dezember 1926, bis 5. Januar 1927

Gewisse Tage im Dezember, Januar, Februar

**Weil's zuverlässig ist!**

— Ein wichtiger Punkt zur Benützung der Canadian National Bahn

Lassen Sie uns helfen, Ihre Reise zu planen. Mit Freuden werden wir alle Einzelheiten besorgen, niedrige Raten quotieren, Pläne besorgen und nähere Auskunft erteilen.

A. Archer, Local Agent, Münster, Sask. Telephone No. 16.  
Oder man schreibe an Wm. Stapleton, Districts-Passagier Agent, in Saskatoon, Sask.

# Canadian National Railway