**Fühlen Sie sich manchmal einsam?**

Nicht, wenn Sie eine Home Music Box besitzen, das neue wundervollste und billigste Home-Musik-Instrument. Bereitet mehr Vergnügen als eine Hundert-Dollar-Orgel. Ist stets zum Spielen bereit. Keine musikalischen Kenntnisse erforderlich. Ein Kind kann damit vortragen. Alle Käufer sind erstaunt und erfreut, weil ihre Erwartungen weit übertroffen. Spielt über 100 Stücke, wie die mit jeder Musik-Box geschickte Liste zeigt. Kann in Kirchen, Sonntagsschulen, Logen, Gesang- und anderen Vereinen gebraucht werden, um den Gesang zu leiten. Verdient ihren Preis an einem Abend, indem sie die Musik für gesellschaftliche Unterhaltung liefert. Spielt alle die alten Choräle, Märsche, Walzer, Polkas, Quadrillen und Opernmelodien, wie auch die neuesten Lieder. Spielt: „Stille Nacht", „Ihr Kinderlein kommet", „Die Wacht am Rhein", „Die Loreley", „Heidenröslein", „Allein Gott in der Höh", „O Tannenbaum", „Lauterbach", „Abendlied" u.s.w. Sie können nach Belieben ein Stück wiederholen oder ein neues spielen. Nur $6.00 in schönem Gehäuse mit Musik. Wenn gewünscht, senden wir die Musik-Box gegen Einsendung von $2.00. Der Rest zahlbar nach Empfang. Agenten machen viel Geld damit. Sendet 2 Cents für Catalog.

STANDARD MFG. CO., Dept. 3. C., 98 Park Place, P. O. Box 1179, NEW YORK


# Pflege der Zuchtstuten

L. Van Es, N. Dak.

Die Behandlung und Pflege der Zuchtstuten ist nicht so wesentlich verschieden von derjenigen die auch den anderen Pferden zuteil werden soll. Es sind jedoch zwei Lebewesen, die sich uns in der trächtigen Stute darstellen und es ist besonders wegen des werdenden jungen Tieres, daß ihr etwas größere Aufmerksamkeit geschenkt werden muß als den anderen Pferden im Stalle. Die Trächtigkeit in sich selbst ist ein vollkommen normaler Zustand, der in keiner Weise die Stute zu beeinträchtigen braucht, tatsächlich kann sie sogar noch einen günstigen Einfluß auf den allgemeinen Gesundheitszustand ausüben, der sich namentlich während der ersten Zeit der Trächtigkeit durch einen besseren Appetit kundgibt und daß die Stute beleibter wird.

Während der ersten Hälfte der Trächtigkeit ist der Zustand der Stute in nichts verschieden von den anderen Pferden im Stalle, aber von da ab machen sich gewisse Veränderungen bemerkbar, die unsere Beachtung verdienen. Zu dieser Zeit hat die Frucht schon eine beträchtliche Größe erreicht und sie ist immer noch im Zunehmen begriffen. Die Größe der Frucht und Ausdehnung der Gebärmutter üben dann eine Einwirkung auf gewisse Organe und deren Funktionen in einer rein mechanischen Weise aus. Der Leib wird ausgedehnter und schwerer, so daß Stehen und Laufen der Stute beschwerlicher und unbequemer wird; die stark vergrößerte Gebärmutter macht dem Verdauungsorgan den Platz streitig, sie werden mehr eingezwängt und dadurch wird die Verdauung beeinträchtigt; ebenso wird auch ein Druck auf den Atmungsapparat ausgeübt, was etwas kurzen Atem zur Folge hat, besonders bei der Arbeit und im Gehen, zu gleicher Zeit wird durch die erhöhte Tätigkeit aller Lebensprozesse des Körpers auch die Arbeit des Herzens und der Nieren vermehrt.

Alle diese Veränderungen sind aber durchaus normale, wenn man ihnen auch volle Beachtung in der Behandlung der Stute schenken soll, sie mögen als von der Natur zur Sicherheit des ungeborenen Fohlens vorgesehen betrachtet werden. Durch ihre Trägheit sowohl als durch das beschwerliche Atmen wird die hochträchtige Stute verhindert, an schnellen Bewegungen usw., die zu einer verfrühten Geburt führen könnten.

Wenn wir die erwähnten Tatsachen in Betracht ziehen und bei der Fütterung nicht vergessen, daß es sich bei der trächtigen Stute darum handelt, zwei Leben zu ernähren, dann sind darin die Hauptpunkte zu ihrer Behandlung und Pflege gegeben. Die Fütterung soll sich der Hauptsache nach in der gewöhnten Weise vollziehen, nur daß in der letzten Zeit Rauhfutter nicht mehr so viel gereicht werden soll; dann aber handelt es sich noch um Bewegung und Arbeit. Es kann kein Zweifel darüber herrschen, daß die Menge der Arbeit die von der Stute verlangt wird, während der letzten Hälfte der Trächtigkeit entsprechend eingeschränkt werden muß, vor allem schon aus dem Grunde, weil sie ein Fohlen zu entwicken hat, das einen Teil der Nahrung beansprucht, also zu ihrem Besten, dann aber auch zum Besten des Fohlens. Von einer trächtigen Stute viele Arbeit zu verlangen, welche Energie dazu nur aus dem Futter kommen kann, ist gleichbedeutend mit einem schwächlichen, verhungerten Fohlen, wenn es zur Welt kommt.

Diese Gefahr beschränkt sich übrigens schon von selbst durch die verringerte Arbeitsfähigkeit der trächtigen Stute je weiter die Trächtigkeit vorschreitet, infolge ihrer allgemeinen Schwerfälligkeit, und mit Zwang und Gewalt sollte ihr nicht mehr zugemutet werden, als sie mit Leichtigkeit leisten kann. Die Stute kann ohne Gefahr bis kurz zum Abfohlen hin noch eine Menge Arbeit tun, nur muß es passende Arbeit in angemessener Weise sein, nicht überanstrengend und bei langsamer Bewegung.

Andererseits ist für die Stute ein Mangel an Bewegung ebenso unerwünscht und nachteilig als zuviel davon. Der Körper und die richtige Vorrichtung aller seiner Funktionen verlangen eine gewisse Muskeltätigkeit und Kraftanstrengung, und wenn die Stuten in vernünftiger Weise mit Besonnenheit und Umsicht benutzt werden, läßt sich dagegen sagen, wenn sie täglich ein gewisses Maß von Arbeit verrichten. Viele Züchter lassen ihre Stuten arbeiten bis zu der Zeit wo das Fohlen kommt und finden es durchaus vorteilhaft; es ist gar keine Frage, daß dies besser ist, als die Stute in einem Box-Stall zu sperren und sie wochenlang in vollständiger Untätigkeit zu halten. Wenn sich keine passende Arbeit für die Stute findet, dann sollte ihr doch täglich Freiheit in einer Weide oder Laufkoppel gegeben werden.

Gute Vorsicht muß geübt werden, um die schwergehende Stute gegen äußere Beschädigungen zu schützen. Sie muß in keinen zu engen Stand gestellt werden und sicherlich nicht an einen Platz, wo sie von anderen Pferden geschlagen werden kann oder wo sie veranlaßt werden könnte selbst zu schlagen. Wenn an den Wagen oder an ein anderes Gerät mit Deichsel gespannt, muß das Schlagen der Deichsel möglichst verhindert werden; ein Hinfallen auf schlüpferigem oder eisigen Wege ist besonders zu verhüten. Wenn unter dem Sattel gebraucht, muß der Gurt nicht zu fest geschnallt werden.

Eine wichtige Sache ist die Fütterung der trächtigen Stue. Die starke Füllung ihres Leibes deutet schon darauf hin, daß die Fütterung nicht zu voluminös sein soll. Was immer für Futter gefüttert wird, ob Kraftfutter oder Rauhfutter, so soll es solches sein, das Güte und guten Futterwert besitzt, es soll leicht verdaulich sein und solche Art, die bei der Verdauung viel Gase entwickelt, wird besser vermieden.

Die Praxis des nur zweimaligen täglichen Fütterns der Pferde, welches bei Pferden die nicht arbeiten vielleicht genügen mag, ist bei tragenden Stuten nicht anwendbar und durchaus zu verwerfen, weil es eine zu große Ration bei jeder Fütterung beansprucht; es soll öfter und in geringen Mengen gefüttert werden. Verdorbene oder schimmelige Futterstoffe sollen nicht gefüttert werden. Wenn auch vielleicht nicht unter allen Umständen die passendste Fütterungsvorschrift, so läßt sich doch soviel sagen, daß gesundes Heu und Hafer als Hauptfuttermittel für die Zuchtstuten zu betrachten sind. Auch eine gewisse Menge Mais kann gefüttert werden, und namentlich zum Schluß der Trächtigkeit ist hin und wieder ein Futter Weizenkleie (Bran) den Stuten sehr dienlich.

Die Protein- oder Eiweißstoffe dürfen in der Futterration nicht mangeln und auch Mineralstoffe wie namentlich Kalk soll das Futter genügend enthalten. Die Stute soll nicht so gefüttert werden, daß sie fett wird, doch so, daß sie sich in einem fleischigen Zustande hält wie man ihn bei Pferden gerne sieht. In Jahren von Futterknappheit soll doch immer das beste für die trächtige Stute reserviert werden. Man mag ja gelegentlich auch von den hauptsächlich mit Stroh gefütterten Stuten ein gutes Fohlen erhalten, aber es ist doch ein schlechtes und fragwürdiges System, sich darauf zu verlassen, man hat vielmehr guten Grund, anzunehmen, daß bei vielen Fohlen, die unfähig zum Leben geboren werden, die Ursache dafür in erster Linie in der mangelhaften Ernährung der Mutter zu suchen ist.

Wenn die trächtige Stute etwas an Verstopfung zu leiden hat, so verabreiche man ihr öfter ein warm angefeuchtetes Kleien (Bran)-Futter, auch mit etwas Leinsamenmehl vermischt, lieber als daß man zu Medizinen greift. „Stock Foods" oder „Condition Powders" zu füttern, ist zwecklos; sie haben keinen Wert und kosten nur viel Geld.

Dann zum Ende der Trächtigkeit muß die Stute in einen geräumigen Boxstall gebracht werden, mit hoher, trockener Streu, reinlich und gut ventiliert. Erstlingsstuten sollten auch etwas verbreitet werden in der Weise, daß man sich mit dem Euter zu schaffen macht, damit sie die Sache gewöhnt werden und später nicht Umstände machen, wenn das Fohlen ans Euter kommt. Dies kann durch gelegentliches Reiben und Waschen des Euters mit warmem Wasser geschehen.

Wenn die Zeit des Abfohlens heranrückt, soll man die Stute unter beständiger Beobachtung haben, so daß im Falle, wenn nicht alles gut geht, sofort Hilfe geschafft werden kann. Leute die ernstlich bemüht sind, gute Fohlen zu züchten, dürfen sich nichts daraus machen, wenn sie auch hin und wieder etwas Schlaf verlieren. Ein gutes Fohlen, besonders noch von einer guten Rasse, entschädigt vollauf für derartige kleine Unannehmlichkeiten.

# Aus dem Leben der Pflanze

Die Blüte. Alle Aeußerungen des tierischen und pflanzlichen Lebens zielen auf einen Zweck hin, das ist die Erhaltung der Art, die Fortpflanzung. Jede Betätigung des Lebens in Tier- und Pflanzenwelt ist direkt oder indirekt eine Vorbereitung zur Befruchtung und der Entwicklung der Frucht, sei diese nun das bereits entwickelte Geschöpf, sei es Ei oder Same.

Die Zeiten der Befruchtung fällt deshalb auch mit dem Höhepunkt der Entwicklung des Organismus zusammen. Sie fällt im Tierleben meist in die Mitte, oder an das Ende einer Vegetationsperiode, so daß der Lebensanfang des neuen Geschöpfes in den Beginn einer neuen Vegatationsperiode fällt, in welcher Zeit die Natur dem Geschöpf den Tisch am reichlichsten deckt. Natürlich läßt sich hierfür kein Schema aufstellen, in welches sich alles einfügt. Die Brutzeit des Kreuzschnabels fällt beispielsweise mitten in den Winter, in den Januar, während es außer ihm kaum einen Vogel geben dürfte, dessen Brut mit dem Eintritt des Herbstes nicht ausgewachsen wäre.

Die Befruchtung der Pflanzen fällt meist in die Zeit des stärksten Saftandranges, in den Frühling. Aber auch hier fehlt es nicht an Sonderlingen, wie die Herbstzeitlose, die ihre blassen Perigone treibt, wenn bereits das allgemeine Sterben in der Natur sich ankündet, und gar die Christrose entfaltet ihre weißen Sterne, wenn ihre Geschwister still unterm Schnee ihren Winterschlaf halten.

Um den wichtigsten Vorgang im Pflanzenleben, die Befruchtung zu ermöglichen, hat der Schöpfer die Pflanzenwelt mit den wunderbarsten Hilfsorganen ausgestattet.

Um deren Zweckmäßigkeit zu verstehen, wollen wir uns zunächst einmal den Vorgang der Befruchtung vergegenwärtigen.

Welcher Art und Form die Geschlechtsorgane der Pflanze auch seien, im Wesentlichen beeht der weibliche Teil aus dem Fruchtknoten, einem krugförmigen, innen hohlem Gebilde, in welchem die Pollenkörnchen des männlichen Blütenteils Aufnahme finden müssen, wenn eine Frucht zum Ansatz kommen soll.

In den meisten Fällen sitzt auf dem Fruchtknoten ein kleiner Zylinder, der Griffel, oft finden sich auch mehrere. Dieser trägt wieder einen durchlöcherten Kolben, die Narbe.

Die Porzellankörnchen fallen aber, nun nicht etwa wie Sandkörner, welche man auf die Brause einer Gießkanne streut, durch den hohlen Griffel hinunter. Sie bleiben vielmehr, durch eine klebrige Masse auf der Narbe festgehalten, hier hängen, entwickeln sich zu dünnen Schläuchen, welche sich dann durch den Griffel hinunterziehen, um sich mit dem Inneren des Fruchtknotens zu vermählen.

Es ist leicht ersichtlich, daß den ganzen Vorgang günstige Witterungsverhältnisse begünstigen müssen. Bei naßkaltem Regenwetter ist eine Befruchtung ausgeschlossen. Aber auch trockene Wärme begünstigt nicht bei allen Obstarten die Befruchtung, besonders die Apfelblüte leidet unter trocken heißer Witterung, weil beim Apfel der Klebstoff der Narbe und diese selbst leicht eintrocknen.

Die Pollenkörnchen werden in kleinen Beuteln zur Reife gebracht, welche meist an dünnen Fäden hängen, wodurch das Schütteln des Pollens erleichtert wird. Diese Gebilde, die Staubgefäße, stehen meist mit den weiblichen Blütenteilen, den Stempeln, in derselben Blüte, welche man deshalb einhäufig nennt. Bei anderen, z.B. d. Walnüssen, Eichen, Buchen, Birken, Haseln, usw. stehen sie getrennt in verschiedenen Blüten, weshalb man sie gewihäufig nennt. Bei anderen Pflanzen, z. B. den Palmen, tragen einige Pflanzen nur männliche Blüten, weshalb stets mehrere Palmen nötig sind, wenn eine Befruchtung erfolgen soll. Fruchtansätze bilden sich zwar bei den Palmen auch ohne Befruchtung, den Früchten fehlen aber die Samenkerne.

In einem arabischen Kloster, Mar Saba, steht eine einzelne weibliche Palme, die solche Früchte trägt. Die Mönche sehen hierin einen Segen ihres Heiligen, der den Baum gepflanzt haben soll und zeigen mit Stolz und Ehrfurcht den Fremden dieses Wunder.

Bei den zweihäusigen Pflanzen ist die Pollenentwicklung eine ganz enorme. Bei blühenden Haseln, Birken oder Fichten entstehen geradezu Wolken von Blütenstaub, so daß die Befruchtung dadurch gesichert ist, weshalb die Blüten auch unscheinbar und der Lockmittel für die Insekten entbehren.

**Jetzt ist die Zeit, die Samenvorräte durchzusehen,** um einen Ueberblick zu bekommen: was man nötig hat und was und wieviel davon anzukaufen ist; man soll sorgfältig den eigenen Vorrat an Gartensämereien abschätzen, sortieren und für die Anschaffung des Ausfalls beizeiten Sorge tragen. Man soll sich Kataloge von Samengeschäften schicken lassen und frühzeitig seine Bestellungen machen; je früher man bestellt, desto prompter und besser wird man bedient, weil der Eingang von Aufträgen noch nicht so groß ist und das Lager an Sämereien noch vollauf Zeit zur Vornahme einer gründlichen Keimprobe. Man kann sich von der Güte des Samens inzeiten überzeugen und notwendig werdende Maßnahmen treffen, während man bei späterem Bezug, wenn die Aussaatzeit vor der Tür steht, in dieser Hinsicht leicht in Verlegenheit kommt; mancher Verdruß und Verlust läßt sich durch eine frühe Samenbestellung vermeiden.


# Mehr Patriotismus und größere Produktion

**als gewöhnlich**

## Zu diesem Zwecke beachten Sie die Bedeutung guter Saat und sorgfältigen Einsäens

Wenn der Farmer irgend einem Teil seiner Arbeit mehr Sorgfalt zuzuwenden hat, so ist das die Auswahl und Vorbereitung seines Saatgetreides und ferner die Art und Weise, wie er die Saat in die Erde bringt.

## Benützen Sie volle, große Saatkörner

Gute Saat muß von erstklassigem Getreide des Vorjahres kommen, welches gut ausgereift war. Nur dann wird die junge Saat ein Höchstmaß von Lebensfähigkeit besitzen. Gründliche Reinigung und Gradierung mit dem Getreidereiniger wird volle Saatkörner geben. Aber dies allein garantiert noch kein gutes, gesundes Wachstum. Immerhin wird man dadurch eine Ernte erhalten, die gleichmäßiger reift und eine bessere Sorte auf dem Getreidemarkt liefert.

Um die beste Sorte für den Markt zu erhalten, müssen wir noch einige andere Dinge berücksichtigen, um die beste Qualität zu erzielen. Allgemein gesprochen, ist die Saat die überall in der Provinz benutzt wird, nicht rein inbezug auf Art. Infolgedessen werden einige Pflanzen eher reifen als andere, das Resultat davon wird sein, daß die Farbe des Getreides nicht gleichmäßig ist. Wiederum werden einige Pflanzen längere Zeit brauchen zur Reife und wenn man das Feld schneidet, wenn der Durchschnitt aller Pflanzen reif ist, so werden die noch unreifen Pflanzen zusammengeschrumpfte Körner liefern. Daraus ergibt sich, daß die Saat rein sein muß inbezug auf Art. Es ist außerordentlich schwer, diese Art zu erhalten und sehr oft werden wir gezwungen sein, die Saat zu benutzen, die wir haben, bis wir in der Lage sind, uns in dieser Beziehung reine Saat zu verschaffen oder zu kaufen.

## Die besten Arten von Weizen, Hafer und Gerste

Da „Red Fife" für Mehlmühlen hervorragend geeignet ist, bleibt diese Weizensorte noch immer im Vordergrund, besonders in denjenigen Distrikten, in denen offener und leichterer Boden die erfolgreiche Reife begünstigt.

„Marquisweizen" hat sich jetzt ohne Zweifel als allgemein beliebte Sorte durchgesetzt. Es ist tatsächlich im allgemeinen keine andere Weizensorte so gut für unsere Provinz geeignet, daß sie „Marquis" übertreffen kann und nur wenige andere Arten können dieser gleichkommen. Dieser Weizen hat zum vierten Male in ununterbrochener Folge den höchsten Preis im internationalen Wettbewerb gewonnen. „Marquis" gibt große Ernten, hat ungewöhnlich gutes Stroh und ist gegen Brand gerade so widerstandsfähig als die meisten der gewöhnlichen Arten.

In Hafer sind die führenden Sorten, die in Saskatchewan angebaut werden, „Banner", „Abundance" und „Victory". Alle drei gehören zum weißen Hafer, geben reiche Ernten und sind für Saskatchewan besonders geeignet. „Gold Rain" ist ein gelber Hafer, der eher reift als eine der genannten Arten, aber vielleicht nicht so reichen Ertrag gibt. Obgleich er verhältnismäßig geringe Prozente von Abfall gibt.

Zwei Sorten von Gerste werden in Canada angebaut. Zweizeilige und sechszeilige. Es ist im allgemeinen ratsam, sechszeilige anzubauen, da die Arten dieser Sorte eher reifen und besser zu verkaufen sind; denn die sechszeilige Gerste stellt sowohl die Futter- wie die Malzgerste von Nordamerika dar. Geeignete Arten der sechszeiligen Gerste sind, „Manchurian" und „A. C. C. No. 21."

## Wieviel soll man säen und wann soll man säen?

Weizen verlangt eine längere Periode für das Wachstum als andere Getreidearten und sollte deshalb immer zuerst gesät werden. Die Zeit für die Aussaat wird in erster Linie durch die Wetterverhältnisse des Frühjahrs bestimmt. Die besten Resultate erzielt man jedoch, wenn die Erde sowohl feucht als auch warm ist, wenn die Saat gesät wird. Kommt das Frühjahr zeitig, so wird es sich lohnen, die Erdoberfläche noch einmal zu kultivieren, ehe man einsät. Bei einem späten Frühjahr sollte man den Weizen jedoch säen, sobald es irgend möglich ist. Als allgemeine Regel kann man angeben, daß Weizen in Saskatchewan zwischen dem 6. April und dem 10. oder 15. Mai, Hafer zwischen dem 1. Mai und 1. Juni und Gerste zwischen dem 15. Mai und 5. Juni gesät werden soll. Flachs soll man nicht mehr nach dem 15. Juni säen.

Die Quantität der Saat, die man per Acker bestimmt, ferner durch die Beschaffenheit des Bodens und die besonderen Eigenschaften der ausgewählten Arten. Im allgemeinen halte man sich an folgende Regeln: Sät man zeitig oder auf Land, das nur geringe Feuchtigkeit enthält, so säe man lieber etwas mehr. Später gesätes Getreide oder Getreide, das man in nassen Boden sät, soll dichter gesät werden, um das Stocken zu vermeiden und die Reife zu beschleunigen. Es hat sich erwiesen, daß 1¼ Bushel bis 2 Bushel Weizen per Acker die besten Resultate liefert. Bei Hafer kann man zwei bis drei Bushel per Acker säen, während man bei Gerste etwa ein und einhalb Bushel bis zwei und ein Viertel Bushel benötigt.

## Prüfen Sie Ihre Saat auf Keimfähigkeit

Alle Saat sollte auf Keimfähigkeit geprüft werden. Man tut gut, sofort Proben der Saat entweder an „The Dominion Seed Branch, Calgary, Alta.," oder an „H. A. Thompson, Weeds and Seeds Commissioner, Department of Agriculture, Regina, Sask.," zu senden. Eine Unze oder ein halber Tassenkopf voll Saatkörner ist in ein Kuvert zu schütten und ein Zettel beizulegen, der den Namen und die Postoffice des den Samen einsendenden Farmers trägt. Die Prüfung wird umsonst veranstaltet und das Resultat mitgeteilt.

## Behandlung des Samens, um Schmutz zu vermeiden

Aller Weizen und Hafer sollte, ehe er gesät wird, „behandelt" werden, und zwar entweder mit Blaustein oder mit Formalin (Formaldehyde). Die Methoden der Behandlung sind wohlbekannt und folgende Punkte hauptsächlich zu beobachten:

Man benütze ein Pfund Blaustein und sechs Gallonen Wasser oder ein Pfund Formalin mit 32 Gallonen.

Viele benützen zu wenig Flüssigkeit.

Getreide verliert seine Lebenskraft, wenn man es nach der Behandlung lange liegen läßt und nicht sofort sät.

Für Hafer benutzt man am besten Formalin.

Farmer sollten bedenken, daß Formalin, welches offen verkauft wird, gerade so gut sein sollte als in versiegelten Paketen. Oft ist es jedoch nicht ja, da der Wiederverkäufer häufig versäumt, den Inhalt des Fasses gut zu durchschütteln oder zu mischen, jedesmal, wenn ein Teil des Inhalts herausgenommen wird. Um zu verhindern, daß man wertloses Formalin kauft, nehme man lieber versiegelte Pakete oder vergewissere man sich, daß das Faß gut geschüttelt wird.

## Herabgesetzte Frachtraten für Saatgetreide

Vom 15. Januar bis zum 15. Juni 1915 sind in den drei Provinzen für Saatgetreide herabgesetzte Frachtraten in Kraft, zwischen Stationen an einer und derselben Linie einer Eisenbahn.

Damit Käufer von Saatgetreide, ganz gleich ob sie dieses in Waggonladungen oder geringeren Mengen beziehen, sich die Vorteile der niedrigeren Raten sichern, müssen sie sich vom Sekretär der nächsten Ortsgruppe der Getreidebauervereinigung einen Schein ausstellen lassen, der besagt, daß sie wirkliche Farmer und zum Vorteil der niedrigeren Raten berechtigt sind. Dieser Schein muß dann noch vom Generalsekretär der Getreidebauervereinigung von Saskatchewan, Herrn J. B. Musselman in Moose Jaw, unterschrieben und an den Mann gesandt werden, der das Saatgetreide verkauft und verladet, damit er diesen Schein dem Frachtbrief (Bill of Lading) am Ort des Verladens beifügt, wenn er das Getreide absendet.

Nur dieser auch von Herrn Musselman unterschriebene Schein ermächtigt den Stationsagenten der Eisenbahn, anstelle des regelrechten Frachtsatzes für Getreidesendungen die herabgesetzte Frachtrate für Saatgetreide zu gewähren.

Deshalb raten wir allen Käufern von Saatgetreide, sich in jedem Falle und in guter Zeit vorher den notwendigen Schein zu besorgen.

**Man lasse sich folgende Druckschriften, die völlig kostenlos versandt werden, kommen: „Saatgetreide und Einsaat", „Nutzbringende Ernteerträge" und schreibe, um diese zu erhalten, an**

Nr. 30135

**Department of Agriculture, Regina**

# Für die Hausfrau

### Die Kartoffelküche.

Die Kartoffel gehört zu unseren besten Nahrungsmitteln, die ein gesunder und kranker Magen vertragen kann. Durch die Kartoffelspeisen werden dem Körper Wärme und Kraft zugeführt, weil die Kartoffel viel Kohlehydrate enthält. Ich lasse verschiedene Rezepte für die Kartoffelküche folgen:

**Verschiedene Kartoffelkoteletten.** — Man kocht Kartoffeln, schält sie solange sie noch heiß sind, zerdrückt sie mit dem Nudelholz fein, gibt das nötige Salz dazu, und arbeitet so viel Mehl hinein, daß sich der Teig gut wie zu Nudeln verarbeiten läßt. Alsdann schneidet man diesen in kleine Stückchen, formt Kotelletten daraus, läßt Schmalz in einer Pfanne heiß werden und bäckt die Kotelletten darin auf beiden Seiten goldgelb.

**Andere Art von Kartoffelkoteletten.** — Man nimmt ein Pfund gekochte, geriebene Kartoffeln auf das Nudelbrett, macht eine Höhlung in der Masse, schlägt ein Ei dazu, streut eine Hand voll Mehl und etwas Salz darauf, wirkt den Teig zusammen und formt Kotelletten daraus. Dann wende man diese in einem gequirlten Ei und dann in geriebenem Brot um. Alsdann schneidet man von einer Mohrrübe kleine, gleiche zollange Stücke, wendet diese in geriebenem Brot und steckt dies statt des Beines in das Kotelett, legt gutes Schmalz in die Pfanne und bäckt sie schön hellbraun.

**Kartoffelkoteletten mit Fleisch.** — Fleischreste wiegt man mit Zwiebeln und Petersilie. Auf 1 Pfund gehacktes Fleisch nimmt man 1 Pfund gekochte, geriebene Kartoffeln, Salz und Muskatnuß. Das gewiegte Fleisch gibt man mit den geriebenen Kartoffeln auf das Nudelbrett und formt aus der Masse Koteletten, welche man in Ei umwendet. Anstatt der Beine steckt man kleine Stückchen Petersilienwurzel hinein. Man bäckt dann die Koteletten in üblicher Weise. Diese Koteletten werden sehr heiß serviert.

**Andere Art.** — Gesottene, geschälte Kartoffeln werden noch, so lange sie heiß sind, auf das Nudelbrett genommen und wenn diese recht zerdrückt sind, mit einem sauberen Messer zusammen getan, Salz und eine Hand voll Mehl dazu gefügt, mit einem Ei der Teig gut bearbeitet, die Koteletten geformt und in jede derselben ein Stückchen weiße Rübe gesteckt. Man schneidet laubdünne Blättchen von einem gekochten Schinken, legt auf jedes Kotelett ein Blättchen, wendet sie in verrührten Eiern, dann in geriebenem Brot um und bratet sie auf beiden Seiten hellgelb. Man richtet sie kranzförmig auf der Platte an und serviert sie sehr heiß.

**Andere Art.** — Man knetet 1 Pfund geriebene Kartoffeln und eine Hand voll Mehl untereinander. Dann macht man in der Mitte der Masse eine Höhlung, gibt ein Ei, 2 Löffel voll Milch und das nötige Salz dazu, bearbeitet den Teig und formt Koteletten daraus. Dann läßt man in einer Pfanne Schmalz zergehen, legt diese hinein und gießt einen Eßlöffel voll Wasser daran. Man läßt sie auf beiden Seilen gelb werden.

**Andere Art.** — Aus 1 Pfund geriebener Kartoffeln, 4 Eßlöffeln voll saurem Rahm, dem Gelben von 2 Eiern und Salz macht man einen etwas festen Teig und formt Koteletten aus diesem. Man wendet sie in Eiern, dann in geriebenem Brot um, und bäckt sie dann.

**Andere Art.** — 8 mittlere, fein gehackte Zwiebeln werden in Schmalz hellgelb gebraten, und zu einem Pfund geriebenen Kartoffeln gegeben. Dann fügt man Salz, 1 Ei und 2 bis 3 Eßlöffel voll Mehl dazu. Man nimmt die Masse auf das Nudelbrett, mischt so viel Mehl darunter, daß ein feiner Teig daraus wird, welchen man auswalzen kann und formt Koteletten daraus. Man wendet auch diese in Eiern und Brot.

**Andere Art.** — Man nehme 1 Pfund geriebene Kartoffeln auf das Nudelbrett, füge eine Hand voll Mehl, das nötige Salz, eine kleingeschnittene Zwiebel, ein bißchen Majoran, 1 Ei, einen Löffel voll Milch und etwas Muskatnuß dazu und bearbeite den Teig sehr fein. Alsdann mische man 1½ Unzen gereinigte und fein zerhackte Sardellen darunter, forme Koteletten daraus, und wende sie in Eiern und geriebenem Brot um. In eine mit Butter ausgelegte Pfanne lege man eines an das andere, gebe einen Eßlöffel voll sauren Rahm dazu und brate sie schön hellgelb. Als Zubeise zu den Koteletten reicht man Salat.

### Epigramm von Hühnern

Von jungen, gut gereinigten Hühnern werden die Brüste abgelöst, enthäutet und sauber gespickt. Dann bratet man sie in Butter mit einigen Trüffelstücken gar und lockt eine recht rote geräucherte Rindszunge ab. Von der Zunge schneidet man Scheiben, die man oben hahnenkammartig auszackt, und richtet dann beides im Kranze an, indem man immer eine Zungenscheibe und eine Hühnerbrust abwechseln läßt. In die leere Mitte füllt man Tomatenreis oder ein feines Ragout fein und träufelt über alles die Bratenjus der Hühnerbrüste. Oben in die Mitte auf den Reis oder das Ragout legt man noch eine blanchirte, schön gespickte und in siedender Butter gar gebratene Kalbsmilch, die gleichsam wie eine Krone oder ein Thurmknauf auf dem Berg aus dick gehaltenem Ragout oder Reis liegen muß. Die Keulen der Hühner werden wie Kotelette panirt und geben als Hühnerkotlette mit jungen Gemüsen, um einen Berg von Sardellenbutter angerichtet, eine zweite, äußerst schmackhafte und beliebte Schüssel. Aus den Gerippen wird eine gute Suppe gekocht.

### Italienische Bohnenspeise

Ein Pfund Maronen schält man, kocht sie in Wasser ab, bis sich auch die zweite Haut entfernen läßt, und kocht sie dann in Vanillemilch ganz weich. Man läßt die Maronen abtropfen und erkalten und streicht sie darauf durch ein Sieb. Unter die flockige Maronenmasse mischt man drei Unzen geriebene Schokolade, etwas Vanillezucker und ein Pint steife Schlagsahne. Man richtet die Speisen erhaben an und garnirt sie mit Kirschen, die man mit Maraschino tränkt.

### „Gepickelte" Gurken mit Rosinen.

Man wähle zwölf Gurken mittlerer Größe, etwa sieben Zoll lang, lege sie über nacht in Salzwasser, schäle sie am nächsten Morgen und schabe das Innere teilweise heraus, indem man an der Längsseite einen Einschnitt macht, um hineinzugelangen. Diese Höhlung wird nun mit sauber gewaschenen und wieder getrockneten Rosinen, die man entkernte, ausgefüllt, soviel man nur hineinbringen kann; einige Nelken steckt man in die Gurken, d. h. in die Kehrseite derselben, und umwickelt die gefüllten Gurken mit starker Litze (cord), um die Rosinen vor dem Herausfallen zu bewahren. Man gebraucht ungefähr drei bis vier Pfund Rosinen je nach der Größe der Gurken berechnet. Nun kocht man den Gewürz-Essig einige Zimmetstangen und einige wenige Nelken (in ein Läppchen gebunden) eine halbe Stunde lang, gießt diesen Essig-Syrup vier Morgen hintereinander über die Gurken, die in einem sauberen Steintopf liegen können, bis man sie am fünften Morgen in Glaskannen füllt und luftdicht verschließt. Wenn man sie serviert, schneidet man sie in dicke Scheiben.

### Kartoffel - Schmer

Mehlige Kartoffeln werden geschält, gewaschen, mit Wasser und etwas Salz zugesetzt und langsam ziemlich weich gekocht; dann gießt man das Wasser ab und läßt die Kartoffeln noch so lange im Ofen stehen, bis sie in Stücke zerfallen. Man reibt sie nun durch ein Drahtsieb in eine gewärmte Schüssel, so daß sie eine ganz leichte, flockige Masse bilden, bearbeitet sie nicht weiter, sondern bringt sie sogleich zu Tische als Beigabe zu Braten und allerlei Saucengerichten, sind sie vortrefflich.

### Gefüllte Kohlblätter

Ein Kohlkopf wird abgebrüht und halbgekocht; hierauf werden abgekochte Pilze fein gehackt, ebenso Bratenreste. Dann bereitet man aus denselben mit der entsprechenden Menge Butter und saurer Sahne, Salz und etwas Pfeffer eine wohlschmeckende Farce, zu der man auch etwas weichgekochten Reis legen kann; diese Füllung wird nun in Kohlblätter gelegt, recht sorgfältig eingewickelt und fest verbunden und dann in Salzwasser abgekocht. Zur Sauce rührt man saure Sahne, Butter, etwas Mehl und einen kleinen Zusatz von den Pilzen