Billige Separatoren.

Aus verschiedenen Gründen glauben verschiedene Leute es sich nicht leisten zu können, einen **Neuen verbesserten De Laval** Separator zu kaufen. Da Sie aber die Notwendigkeit irgend eines Separators einsehen, schicken Sie $30 oder $50 an ein Post-Auftrags-Haus und empfangen sogar noch weniger Separator-Wert. Sie konnten direkt von unserer Niederlage einen umgebauten **De Laval** Separator von größerer Leistungsfähigkeit gekauft haben, mit unserer Garantie und dem Schutz, den unsere Organisation für dasselbe oder weniger Geld gewährt. Diese umgebauten Separatoren sind wirklicher Wert. Wenn interessiert schreibt an

The DeLaval Separator Co.,
Montreal Winnipeg Vancouver

Farm und Haus.

Vom Einmachen des Sauerkrautes.

Man weiß wohl im Allgemeinen Bescheid, wie Sauerkraut eingemacht und aufbewahrt wird, aber doch ist heutig ein recht großer Unterschied zwischen Sauerkraut und Sauerkraut bezüglich des Geschmackes, und es hält sich auch nicht immer gleich gut und nicht lange genug im Geschmack. Es kommt dabei doch immer etwas auf das Verfahren beim Einmachen des Krautes an; die Qualität und der Geschmack ist viel von den benutzten Zutaten abhängig, von der Behandlung des Krautes beim Einmachen und bei der Aufbewahrung, von der Güte der Krautköpfe und selbst auch von der Krautsorte, von der Art der Gefäße, die benutzt werden, von der Reinlichkeit, die beim Einmachen obwaltet, von der Temperatur, in der die Gährung stattfindet und in der das Kraut später aufbewahrt wird und noch von manchen andern Sachen.

Vor allen Dingen sollen die Krautköpfe gut ausgewachsen und reif sein und sollen vor dem Einmachen nicht zu lange auf Haufen gelegen haben, wo sie sich erhitzen, faulen oder welken; am besten ist es, wenn das Kraut gleich vom Lande aus frisch eingemacht wird, wenn die Witterung es zuläßt, das heißt das Kraut soll möglichst trocken sein. Herrscht viel regnerisches Wetter, so bringt man die Köpfe vorerst an einen luftigen Ort unter Dach und läßt sie hier einige Zeit abtrocknen, denn etwas zuviel ihnen anhaftendes Wasser ist der Güte und dem Geschmack des Sauerkrautes nachteilig. Es sollen auch nur feste Köpfe verwendet werden. Die äußeren grünen Blätter sind zu entfernen, der Kopf wird halbiert oder geviertelt, der Strunk herausgeschnitten und dann sofort eingehobelt.

Man hat zum Feinschneiden des Krautes im Großen besondere Schneidemaschinen, im Kleinen und für das Einmachen im Haushalt benutzt man den Handkrauthobel. Um die Schnitzel möglichst fein und langfaserig zu bekommen, legt man die in Hälften oder Viertel geteilten Köpfe so in den Hobelkasten, daß die Schnittflächen auf die Messer zu liegen kommen. Diese letzteren dürfen auch nicht zu weit auseinandergestellt sein, damit die Schnitzel nicht zu dick werden.

Die Fässer oder auch Steingutköpfe muß man schon vorher gut reinigen und ausbrühen. Von Fässern eignen sich am besten Wein-, Obstwein- oder Whisky-Fässer, so lange sie noch wasserdicht sind, aber auch sonst jedes reine, geruchlose Faß. Fett- und Fleischfässer vielleicht ausgenommen. Essigfässer sind ebenfalls gut, große Steintöpfe sind ausgezeichnet geeignet. Neue Fässer sind unter mehrmaliger Erneuerung des Wassers eine Woche zu wässern und dann gut auszubrühen oder zu dämpfen; muffig und schimmlig dürfen die Gefäße nie sein. Von Raupen oder Schnecken beschmutztes Kraut ist vor der Benutzung erst sauber zu waschen und Reinlichkeit überhaupt ist eine Hauptsache bei dem Einmachen des Sauerkrautes.

Der Boden des Gefäßes wird dann erst mit einigen sauberen grünen Krautblättern — wenn man Weinlaub hat, auch mit diesem — belegt und das feingehobelte Kraut schichtenweise eingebracht. Dabei wird hin und wieder eine Handvoll Salz mit eingestreut, doch nicht zu viel und übermäßig, um nicht zu versalzen, und jede Schicht wird nicht höher als etwa 8 bis 10 Zoll locker aufgetragen, damit das Feststampfen gut möglich wird. Dies geschieht mit einem hölzernen Stößel und wird bei jeder Schicht so lange gestampft, bis sich Wasser zeigt, erst dann wird eine neue Portion Kraut eingeschüttet.

Zu bemerken ist, daß das Sauerwerden des Krautes nicht etwa durch das beigegebene Salz erreicht wird, sondern die Gährung kommt von selbst zustande, vollständig unabhängig von der zugesetzten Salzmenge. Im Gegenteil wird durch zuviel Salz die Gährung verhindert, wenig oder gar kein Salz zugegeben, beschleunigt sie dagegen, macht aber auch das Kraut weniger haltbar. Es ist von Wichtigkeit und erfordert Erfahrung, die zweckdienlichste Salzmenge zu treffen. Wer schnell kleine Mengen Sauerkraut für baldigen und unmittelbaren Gebrauch haben will, der salze nur wenig und stelle das Fäßchen oder den Topf in der warmen Küche auf; in einer Woche wird das Sauerkraut schon fertig und genießbar sein.

Der Salzzusatz beim regelrechten Einmachen des Sauerkrautes soll etwa ein viertel Pfund auf fünf Gallonen des eingestampften Krautes sein.

Viel ist es Brauch, beim Einmachen des Sauerkrautes verschiedene Würzsachen mit einzustreuen, wie Kümmel, Dill, Wachholderbeeren, Fenchel, Pfeffer, auch wohl Weintrauben und Scheiben geschnittener Aepfel u. s. w., um dem Kraut noch einen besonderen Geschmack zu verleihen. Diese Zutaten sind aber nicht gerade nötig und hängt es nur von dem jeweiligen Geschmack oder der Gewohnheit ab, ob, welche und wie viel davon genommen werden.

Das Einmachen des Krautes geschieht also schichtenweise mit nachfolgendem Einstampfen. Sobald das Faß voll ist, wird das Kraut mit sauberen Kohlblättern überdeckt, ein passend zugeschnittener Deckel aus Hartholz darauf gelegt und mit Steinen so beschwert, daß das Wasser über dem Deckel steht. Das Kraut setzt sich durch das Beschweren allmählich zusammen, das überstehende Wasser bildet einen Luftabschluß und die Gährung beginnt; zu starke Beschwerung des Krautes verzögert ihren Eintritt und ebenso auch zu kühle Temperatur. Steht das Kraut von Anfang gleich zu kalt, so kommt es überhaupt zu keiner richtigen Gährung. Die passendste Temperatur für den Standort der Krautgefäße bis nach vollendeter Gährung ist 56 bis 66 Grad F., nachher kann und soll das Kraut so kühl als möglich gehalten werden, soll aber nicht gefrieren.

Die Gährung äußert sich durch Aufwerfen von Schaum, der öfter entfernt werden muß; und ist sie je nach Temperatur, Salzzusatz und Pressung in drei bis sechs Wochen beendet. Deckel und Preßsteine werden dann sauber abgewaschen und wieder aufgelegt, ebenso ist auch das Faß von den Gährungsrückständen zu reinigen; die Auflage von Kohlblättern wird entfernt und durch ein sauberes weißes Leinentuch ersetzt. Die Beschwerung hat so stark zu geschehen, daß das Krautwasser stets über dem Deckel steht, und dann wird das Gefäß in den kühlen Keller oder sonst einen kühlen Raum gestellt. Später muß die Reinigung und Abwaschung der Bedeckungsgegenstände und der Faßwände öfter vorgenommen werden, wohl so oft als Kraut aus dem Fasse entnommen wird oder sonst doch wenigstens alle vier Wochen einmal. Verliert sich das Krautwasser und will es nicht mehr genügend über dem Deckel stehen, so kann man abgekochtes Wasser mit etwas Salz darin gelöst zugießen. Notwendig ist ferner, daß bei Entnahme von Kraut dieses immer gleichmäßig tief fortgenommen wird, damit die Oberfläche glatt bleibt, der Deckel gut und fest allenthalben auf dem Kraut aufliegt und sich anschließt.

Die pünktliche Besorgung aller Arbeiten in der Behandlung des Sauerkrautes, verbunden mit Reinlichkeit, wird dann auch ein wohlschmeckendes und haltbares Produkt garantiren. Empfehlenswert ist auch beim Gebrauch des Sauerkrautes das Abfüllen in kleinere Gefäße, um bei öfterem Bedarf das zu häufige Oeffnen und Anreißen des großen Krautfasses zu vermeiden. Dann muß natürlich auch das kleinere Gebrauchsgefäß mäßig beschwert werden und das Krautwasser muß stets überstehen. Die gewissenhafte Beachtung und Befolgung der vorstehenden Vorschriften hat im Kleinen dieselbe Bedeutung wie im Großen, um ein gutes und haltbares Sauerkraut zu erhalten.

Der Hauskeller.

Im Keller unter dem Hause wird ein großer Teil der Vorräte für den Unterhalt der Familie aufgehoben und es hängt ganz von der Art des Kellers ab, ob sich diese Vorräte längere Zeit darin gut halten oder nicht. Leider sind die Keller nicht immer so, wie sie sein sollten, und trifft man sie sowohl auf den Farmen als in Ortschaften häufig als sehr mangelhaft an; sie sind klein, dumpfig, feucht, zu kalt oder zu warm. In solchen Kellern können dann selbstverständlich Sachen nicht so aufgehoben werden, daß sie sich auf die Dauer gut halten.

Von einem guten Keller verlangt man, daß er vor Kälte in erster Linie, aber auch vor Nässe und zu hoher Wärme geschützt, sowie nicht feucht und dumpfig ist, er soll genügend Licht haben und eine reine, trockene Luft soll darin herrschen, die Lüftungsvorrichtungen müssen zweckmäßig und hinreichend sein. So kann es zum Beispiel vorkommen, daß die Kartoffeln anfalten und der ganze Vorrat unbrauchbar wird, wenn die Temperatur im Keller unter den Gefrierpunkt sinkt, und steigt sie zu hoch, so ist der Schaden manchmal ein noch größerer, denn dann erwärmen sich die in Haufen aufgeschichteten Knollen, erleiden dadurch eine Umwandlung der Stoffe, eine Verringerung ihres Nährwertes und Geschmackes, schimmeln, werden glasig, keimen und faulen sogar. Ist der Keller in dieser Beziehung gut, so darf die Temperatur im Winter 36 Grad F. und im Sommer 64 Grad nicht übersteigen. Ein zu hoher Wärmegrad läßt sich während Herbst und Winter meistens immer noch gut beseitigen durch entsprechende Lüftung, wogegen die Kälte schwerer zu bekämpfen ist, wenn der Keller nicht tief genug im Boden liegt. Doch kann man auch hier durch sorgfältiges Verwahren der Türen und Fenster und durch Anhäufung von Erde um die äußeren Kellerwandungen in den meisten Fällen Abhülfe schaffen. Ein tiefes Anlegen des Kellers mag wegen der Grundwasserverhältnisse nicht immer angängig sein, wohl aber läßt sich die Auffüllung mit Erde von außen in allen Fällen ausführen.

Häufig genug wird nun aber auch ein sonst in der Anlage recht guter Keller dadurch verdorben und für die Erfüllung seines Zweckes wenig brauchbar gemacht, daß er zur Aufbewahrung aller erdenklichen Sachen benutzt wird. Man sieht meistens, daß in einem und demselben Keller alle möglichen Sachen in Gemeinschaft zur Aufbewahrung gelangen, Kartoffeln, Rüben, Gemüse, Obst, Sauerkraut, Pökelfleisch, Eingemachtes usw. und manchmal wird auch noch die Milch darin aufgestellt, für die ein solcher Keller auf keinen Fall ein geeigneter Platz ist. Daß hier dann naturgemäß eine schlechte Luft herrschen muß, und daß diese auf alle Produkte höchst schädlich wirkt, liegt auf der Hand. Ein guter Hauskeller soll mehrere, für die verschiedenartigen Sachen bestimmte, durch dichte Wände abgetrennte und durch Türen miteinander verbundene Abteilungen besitzen, eine für Kartoffeln und Gemüse, eine andere für Obst und eingemachte Sachen, eine dritte für Milch, Butter, Eier und eine weitere auch noch für Salzfleisch, Sauerkraut, saure Gurken und ähnliche Sachen. Bei Neubauten lassen sich diese Einrichtungen sehr leicht bewerkstelligen; aber auch in alten Kellern lassen sich leicht entsprechende Verschläge oder auch dünne Ziegelsteinmauern zur Abtrennung aufführen und anbringen. Namentlich so empfindliche Sachen wie Butter, Milch, Eier, Obst usw. sollen unbedingt für sich allein und unter Abschluß von Kartoffeln, Gemüsen, Sauerkraut, Fleisch usw. gehalten werden; der Kartoffel-, Rüben- und Gemüsekeller soll jedenfalls für sich allein sein.

Es ist notwendig bei den Knollen- und Wurzelgewächsen sowohl als beim Obste, daß sie trocken in den Keller kommen, denn sonst wird das Faulen, namentlich wenn der Keller dann auch noch etwas warm und nicht sehr trocken sein sollte, recht rasch eintreten. Wie schon in einem anderen Artikel besprochen, sollen diese Sachen nur bei trockener Witterung eingeerntet werden und Kartoffeln und Wurzeln läßt man den Tag über flach ausgebreitet in der Luft und Sonne liegen, damit sie gut abtrocknen. Wenn man die Sachen gut trocken einbringt, wird man sich dadurch später viel das Ausjammeln und Durchlesen ersparen, weil nicht so leicht und so viel Fäulnis vorkommen wird. Auch soll man Kartoffeln nicht dicker als 2½ bis höchstens 3 Fuß hoch aufschütten. Futterrüben, namentlich Runkel- und Kohlrüben, können natürlich höher aufgeschüttet werden, doch ist für diese, wenn sie in Mengen angebaut werden, der Hauskeller eigentlich kein geeigneter Aufbewahrungsort und sollen sie entweder eingemietet werden oder es muß ein besonderer Keller dafür vorhanden sein.

Für Obst soll man sich besondere Lattengestelle herrichten, die nur zur Aufbewahrung von Obst dienen. Jede einzelne Bodenlatte muß einen Abstand von wenigstens Fingerbreite haben, damit die Luft allenthalben zirkulieren kann. Die Aufschüttung darf nur flach sein und Aepfel sollen eigentlich nur in doppelter Lage übereinander liegen.

Auch eine öftere, genügende Lüftung des Kellers ist sehr sorgsam zu achten und ist dies eine durchaus wichtige Sache, und dann müssen auch alle Erzeugnisse, die im Keller aufbewahrt werden, fortgesetzt öfter nachgesehen werden, um Schadhaftes sofort entfernen zu können; faulige Sachen stecken andere an und greifen weiter, und der Schaden wird immer größer, was durch zeitiges Nachsehen und Entfernen sich verhüten läßt.

Swift Current Swift Current

Anderson & Edmanson

Gerätschaften.

Farmers! Beachtet unser Lager in Wagen und Wagenkästen.

Mandt Hamilton Moline

Werden Sie im Herbst pflügen? — Versucht einen unserer **John Deere** oder **Moline Gang Pflüge** und **Scheiben-Pflüge.**

Seht Euch unser **schweres Geschirr** an. Wir können Euch Bargains zeigen.

Versucht unsere **Putzmühle** ehe Ihr kauft.

Geld-Verlust an Pferden.

Dazu giebt es verschiedene Wege; Wetten auf das falsche Pferd, Versehen machen beim Handel, am häufigsten aber geschieht es durch Vernachlässigung der Gesundheit derselben. Ein großer Teil dieses Geldes kann gespart werden durch Gebrauch von

Jersey Condition Pulver.

Die beste Medizin für Pferde, Rindvieh, Schafe, Schweine. Ein Pfund desselben, giebt eine glänzende Haut, macht die Muskeln hart und bringt das Tier in erstklassige Verfassung.

Diese Pulver werden frisch gemacht, von den besten Zutaten, weswegen die ständigen Verkäufe fortwährend zunehmen. Preis 25c per Pfundpacket, oder 5 Pfd. für $1.00.

M. A. Eby, Chemiker und Droguenhändler, **Yorkton Sask.**

Hauptniederlage für alle Kodak-Zutaten.

Achtung, Farmer!

Bringt Eure Schweine, Kälber und Schafe zu mir. Ich bezahle Euch den richtigen Preis.

Paul Philipson,
Rosthern Meat Market.

Kaufe alle Sorten von Fellen und Häuten.

Fast 100 Millionen Deutsche auf der Erde.

Nach einer von dem Verlage der Zeitschrift „Deutsche Erde" in Verbindung mit dem Verein für das Deutschtum im Ausland herausgegebenen, in Form einer Ansichtspostkarte gehaltenen Veröffentlichung beträgt die Zahl der im Jahre 1909 auf der ganzen Erde lebenden Deutschen 97,573,000. Davon entfallen auf das Deutsche Reich 58,000,000, Oesterreich 9,800,000, Ungarn 2,200,000, Bosnien 30,000, Niederlande 5,200,000, Belgien 3,600,000, Luxemburg 220,000, Frankreich 500,000, Schweiz 2,400,000, Italien 50,000, Spanien und Portugal 6000, Balkanstaaten 28,000, Großbritannien 100,000, Dänemark 50,000, Skandinavien 7000, Rußland 1,700,000, Rumänien 50,000, das übrige Europa 15,000, Nordamerika 12,260,000, Mittelamerika 12,000, Südamerika 500,000, Afrika 600,000 (davon 500,000 niederdeutsche Bauern), Nord- und Ostasien 82,000, Südasien 50,000, Australien 113,000, zusammen 97,573,000. In Europa leben 83,956,000 Deutsche. Ein weiten Kreisen willkommener Vorzug der Karte „Deutsche Erde" ist die Einzeichnung der zum Schutze des Deutschtums im Auslande in allen Teilen des Erdballs stationierten deutschen Kriegsschiffe.

— Unter dem Titel: „Die Wahrheit über Deutschland", veröffentlicht ein katholisches Organ Australiens, „The Catholic Preß", einen sehr interessanten Artikel über des deutschen Volkes Arbeitsfröhlichkeit und Friedensliebe. „Australien ist das Land des armen Mannes," heißt es in dem Artikel wörtlich; „wir haben noch keinen satten Reichtum als eine besondere Klasse; aber wenn wir die Art und Weise untersuchen würden, wie Deutschland alles mit seinen Arbeitern teilt, würde mancher von uns staunen. Um mit den Kindern zu beginnen, das System der deutschen Schulen ist vorbildlich für die ganze Welt; aus allen Ländern, wie auch aus Neu-Süd-Wales, werden Sachverständige entsandt, um es zu studieren und bewundern zu lernen. Sein Ziel ist, den besonderen Anforderungen jeder Bevölkerungsklasse gerecht zu werden und die unabhängige Meinung der Kinder zu fördern. Die öffentliche Gesundheitspflege ist eine durchgebildete Wissenschaft in den deutschen Städten. Die ärmste Bevölkerung in den deutschen Städten ist frischer und kräftiger, als der Mittelstand in Manchester, und das ist noch lange nicht die rückständigste der englischen Städte. Denn nicht die Privatspekulation beherrscht den Städtebau, sondern eine Bauordnung, die nur auf dem Grundsatz der öffentlichen Wohlfahrt beruht .... Ein Viertel der Bevölkerung ist in Deutschland gegen Krankheit, Unfall, Invalidität und Alter versichert. In anderen Ländern werden solche Unterstützungen aus den Notgroschen der Arbeiter bezahlt; aber der Grundsatz, daß die gesamte Industrie die Mittel dazu aufbringen muß, statt nur den armen und leidenden Teil damit zu belasten, ist eine deutsche Idee."

Reinheit der Drogen ist Alles.

Sie können sicher sein, daß Sie immer die reinsten erhalten, wenn Sie hier kaufen. Manchmal kosten Sie mehr, oft aber weniger, aber die

Reinheit der Drogen

ist gewiß und muß sein.

T. W. Hutcheson,
Drogist und Papierhändler,
Swift Current.

Lizensiert. **Weizen Hafer Gerste Flachs**

An unsere deutschen Farmer!

Unsere Gesellschaft ist eine **Farmer-Gesellschaft.**

Jedermann darin ist ein Farmer.

Unser Zweck: Unser Getreide mit den **denkbar niedrigsten Unkosten** nach dem Weltmarkt zu versenden.

Unsere Methode: Eine Gegenseitige Gesellschaft, wo die Mitglieder alles, **mit Ausnahme der Unkosten für die Verwaltung,** erhalten.

Verkauft Euer Getreide nicht an die Elevatoren. Sendet es in Waggon-Ladungen an uns und erreicht die höchsten Preise. Wir nehmen täglich Einhundert und fünfundzwanzig Waggonladungen vor. Gebt uns auch Eure und helft uns der Elevator-Vereinigung (welche uns unschädlich machen will) zu zeigen, daß sie dazu nicht imstande ist. Schreibt um alle Auskunft, die Ihr wünscht. Wir haben deutsche Litteratur und **können Eure deutschen Briefe übersetzen.** Ihr seid Farmer, also gebt der Farmer-Gesellschaft Euer Getreide.

Adresse: Grain Growers Grain Co., Ltd.
Winnipeg, Man.

Wir sind vorbereitet, jetzt Geld in kürzester Zeit zu verleihen, da wir das Land selbst besichtigen und deswegen keine Verzögerungen entstehen.

Ebenso sind wir jetzt in der Lage, Farmen gegen Stadt-Eigentum und umgekehrt zu vertauschen, und sind willens, dabei etwas Bar zu bezahlen, wenn es eine gute Sache ist.

Wir haben auch einige ¼ Sektionen zu verkaufen und wollen eine Viertelsektion als erste Zahlung annehmen.

Rink Land Co.,

1613 Broad Str. Regina. Phone 775

W. J. Hydes' Mühle und Elevator — **Balgonie, Sask.**

Unser Mehl ist das Beste. Wir mahlen nur alten Weizen und **garantieren jeden Sack Mehl,** der von uns gekauft wird.

Wir haben die beste Einrichtung zum Getreide-Schroten und machen dies eine Spezialität.

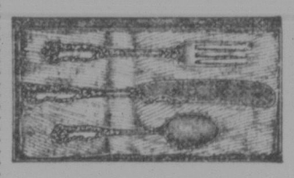
Regina Niederlage 2133 Süd Railway Str.
Phone 777

Die Prämien, die im Austausch gegeben werden für

Royal Crown Seifen-Umschläge

sind von allerbester Qualität.

No. 138 — Oxford Gabel für kaltes Fleisch, bestes Stahl und beste Silber-Plattirung. Frei für 175 Umschläge.



No. 110 — Dreiteiliges Kinder-Besteck. Schwer plattiert. Außergewöhnlicher Wert. Frei für 225 Umschläge.

Schreibt um die Liste, welche alle Prämien enthält. Sie ist frei.

Royal Crown Soaps, Limited,
Premium Dept. G Winnipeg, Man.

Swift Current Land Co., Ltd.

Box 229 Swift Current Box 229

Wildes Land in jeder Quantität von 160 Acker an.
Verbesserte Farmen gut gelegen.
Stadt-Eigentum und Gelegenheitskäufe.
Farm und Stadt Anleihen und Versicherung.
Beste Gesellschaften. Niedrige Raten.
Korrespondenzen erbeten.

Earl Grey.

Wir gestatten uns hiermit anzuzeigen, daß wir das Eisenwaren- und Gerätschafts-Geschäft des Hrn. G. M. Atkins, Earl Grey, gekauft haben und stellen uns zu gleicher Zeit hiermit vor.

Wir bitten Sie, uns mit Ihrer werten Kundschaft zu beehren und hoffen, durch beste Aufmerksamkeit und höfliche Bedienung, Ihren Zuspruch zu verdienen.

Wir werden uns bemühen, zu allen Zeiten ein gutes und wohl assortiertes Lager zu unterhalten und werden uns freuen, Sie in unserem Laden begrüßen zu können, wenn Sie nach unserer Stadt kommen.

Wir danken Ihnen im voraus für Ihre werte Kundschaft und werden uns bemühen, Sie aufs beste zu bedienen.

Wir zeichnen Hochachtungsvollst

P. A. Sharp & Co.

P. S.—Wir werden jede Woche Bargains zum Verkauf stellen.