



Für die Farmer

Ueber Anbau, Auswahl und Vorbereitung von Getreide und Samereien für Ausstellungen

Eine Artikelserie von Herman Trelle
(Copyright, 1931)

(Fortsetzung)

Aussehen bei Hand leicht gemacht

Von Zeit zu Zeit haben wir in Zeitungsartikeln Geschichten gelesen, wie der Verfasser und seine gute Frau in langen, eintönigen und beschwerlichen Stunden mit äußerster Mühe und Anstrengung von Augen und Nerven ihr Saatgut mit mikroskopischer Genauigkeit auswählte, es Korn für Korn zusammenzufassen, um so eine Getreideprobe zusammenzubekommen, um damit auf den Ausstellungen Champiopreise zu gewinnen.

Mit vollem Respekt vor der Evidenzkraft dieser Zeitungsberichte kann der Verfasser glücklicherweise sagen, daß man aus einem Mundwurfschädel einen Berg gemacht hat, denn die Sache verhält sich durchaus nicht so wie in jenen Artikeln angegeben.

Die Arbeit des Auswählens bei Hand ist eine sehr angenehme, durchaus interessant und ganz und gar nicht eintönig. Jeder Auswähler, der gemäß den Ratsschlüssen meiner Artikel eine Ausstellungsprobe vorbereitet hat, wird mir beistimmen. Und warum nicht? Die Natur ist ein wundervoller Lehrmeister, wunderbar weise, immer sehr interessant und immer großartig schön.

Wir brauchen mehr Schönheit, müssen unseren ästhetischen Appetit vergrößern. Jeder Wettbewerber in irgend welcher Art — Schönheit verbunden mit wirtschaftlichem Nutzen in diesem Fall.

Samereien, Saatgut, Blumen, ja alles Pflanzenleben sprechen eine Sprache, die von allen ohne Unterschied des Alters und Glaubens verstanden wird. Ein erbauliches Scherzreden in die Natur bringt allen große Freude. Und je mehr man aus und von der Natur lernt, desto größer der Erfolg, den man erwarten kann.

Es gibt aber leider einen Teil professioneller „Hand-Auswähler“ (wenig auch nur wenige), welche immer wieder die Freude am Leben den eintönigen und rechten Auswählern nehmen, die eine hohe Qualitätsworte in Menge zu Hause auf der Farm haben und nicht nur die paar Körner, welche sie auf die Ausstellung brachten.

Bei einer Gelegenheit vor einigen Jahren fragte auf einer der führenden amerikanischen Ausstellungen ein goldglänzender Champion den Verfasser: Wie viele Kinder haben Sie zu Hause auf der Farm, mit einer solchen Menge feinsten Saatguts auszuwählen? Ich habe 13, welche mein Getreide auszuwählen haben und ich glaube, der Preisrichter „roch Körner“, als er bemerkte, daß ihre Probe sehr voll war, als die meiste.

Am Sonntag auf die Waagen der Weltgetreideausstellung, wonach eine dreimäßige große Menge Getreide, „geprobt und doppelt geprobt“, durch die auf wissenschaftliche Weise durchgeführte Wachsprobe unter Aufsicht der führenden Getreide-Sachverständigen Kanadas verlangt wird, ist es wohl an der Zeit, diese Art Auswähler zu warnen, daß ihre Chancen, den verlangten Höchstpreis zu bekommen, sehr gering sind. Wer sich auf gut Glück und die kleinen sammelnden Finger seiner Familie verläßt, hat keinerlei Aussicht im Wettbewerb mit dem systematischen Auswähler, der Hand in Hand mit der Natur arbeitet.

Ehe man sich an die geheimnisvolle Arbeit des Auswählens bei Hand macht, sollte man sich seine Probe zur Auswahl gut ansehen; nicht dann ein geistiges Bild machen, wie die fertige Probe aussehen sollte; dann keine Methode wählen und sich daran halten. Haben Sie die Probe abgewogen und wenigstens 10 Prozent Extragewicht erlaubt, das Sie ausarbeiten können? Haben Sie genügende Vorsicht, es jetzt nicht in Eile auf den Feuchtigkeitsgehalt? Man muß we-

nigstens einen halben Prozent Feuchtigkeitsgehalt mehr rechnen, denn beim Auslesen bei Hand geht mindestens soviel verloren.

Sind Sie sicher, daß nun nichts weiter getan werden kann zum Glätten und Putzen der Hülsen und Krannen bei Samereien, wo das Korn in einer Hülse steckt?

Haben Sie genug Saatgut übrig, sodaß Sie es noch einmal feilen können, wenn Sie es für nötig finden sollten, daß es noch einmal durch die Erde gehen sollte?

Ein gutes Nachsehen und Nachwiegen zu dieser Zeit ist überaus wichtig in Hinblick auf das Gewicht.

Und nun kommt ein wirklich wichtiger Ratsschlag: Mit Ausnahme der endlichen Fertigstellung, welche im nächsten Artikel beschrieben werden soll und die man nicht alle anderen Möglichkeiten Mittel zur Verbesserung der Probe erschöpft hat, sollte man nicht ein einziges Korn bei der Hand ansammeln.

Es ist klar, daß man nur Zeit und Arbeit verliert, wenn man in unheimlicher Weise auswählt, solange die ganze Probe noch fertig ist. Das Aussehen ändert, denn schließlich wird man gezwungen sein, das ganze Sammeln und Auslesen wieder von vorn zu beginnen.

Es gibt nur ein wirklich perfektes Licht, bei welchem man das Auslesen tun sollte, und das ist in einem nach Norden offenen Raum, entfernt von den direkten Strahlen aller Sonnenlichter. In diesem vollkommenen Licht suchen Sie sich Ihren Standard, nach dem Sie auslesen und sammeln und vergessen Sie nicht die folgende Regel: Alles Ausgewählte bei Hand, das bei trübem Licht oder nach Sonnenuntergang oder bei künstlichem Licht geschieht, sollte separat gehalten werden, damit man es bei perfektem Licht noch einmal genau mit dem anderen vergleichen kann.

Es gibt keine Farbe oder kein Material, über dem sich das Auswählen besser machen läßt, als lauberes, glänzendes Weich (Horn) oder Porzellan. Wenn man eines dieser Materialien braucht, kann man die beste Arbeit im Auslesen tun.

Ein guter Auswähler sollte gute Kenntnis und gutes Urteilsvermögen haben und sollte auch krankhaften im Saatgut sofort erkennen können.

Es gibt nichts Besseres als einen harten, glatten, glänzenden oder einen weichen, groben Porzellaneller zum Auslesen bei Hand.

Die besten „Widerer“ kann man sich schnell zusammenhängern aus „hohem Weizen“, diese sind gut für alle Arten groberen Saatguts, während die feineren sich am besten mit einem feuchten hölzernen Zylinder ausbilden lassen.

Man sammelt am besten aus, wenn in Gesellschaft und am besten ist eine Gesellschaft von drei Personen. Ehe man beginnt, sollten die Sammler sich beraten, die Probe genau besichtigen und studieren und sich klar darüber werden, auf welche Ungelmäßigkeiten jeder von ihnen sich konzentrieren sollte. Man sammelt immer in derselben Reihenfolge und halte sich immer an die Farbe; man lasse das Saatgut von einem zum anderen wandern, indem man es von dem Sammelgefäß des einen in das des nächsten Sammlers gießt. So geht man systematisch vor. Dies Umgeben bringt das Saatgut in Bewegung, so daß sich andere eventuelle Fehler leichter zeigen. Wenn man so vorgeht, kann jeder am leichtesten die von ihm verlangte Aufgabe leisten.

Der letzte Mann in der Reihe sollte der erfahrenste und flüchtigste sein und ist eine Art endgültiger Inspektor.

Das Saatgut sollte schnell, methodisch und sorgfältig von einem zum anderen wandern. Der erste Mann sollte das Saatgut aus einem ge-

schlossenen Gefäß nehmen und der letzte es wieder in ein solches hinstellen. Auf diese Weise wird möglichst wenig Feuchtigkeit verloren.

Es ist manchmal besser, das Saatgut noch einmal durchzugehen, um die verschiedenen Ungelmäßigkeiten herauszubringen. Eine Maschine - Inspektion, wobei man die Körner schnell aus einem großen Gefäß in ein anderes gleiten läßt, ist gut vor der endgültigen Fertigstellung der Ausstellungsprobe. Auf diese Weise kann man größere Unterschiede in Farbe, Schattierung und leichter entdecken und beseitigen. Dies ist die beliebteste endgültige Inspektion, welche der Verfasser anwendet.

Niemals arbeite man an zwei verschiedenen Proben zur selben Zeit und im selben Raum.

Es ist immer eine Möglichkeit vorhanden, daß eine Vermischung stattfindet.

Man halte die Fußböden und alle Umgebung sauber.

Man verleihe sich nicht bis zum Getreide und werfe es nicht herum. Wiegen Sie das schlechte herausgesammelte und vergleichen es mit der fertigen Probe.

Ein gutes Musik und eine fröhliche Stimmung verrichten Wunder bei dieser Auslesearbeit.

Nachdem Sie auf keinen Fall bei dieser Arbeit. Es ist eben anderen Nachteilen hart für die Augen.

Man verleihe sich nicht bis zum Extrem auf irgend eine besondere Ungelmäßigkeit, denn dann verliert sich die richtige Proportion sehr leicht. Es sind verschiedene Ungelmäßigkeiten zu berücksichtigen und zu beseitigen. Man berücksichtige jede derselben nach ihrer Bedeutung. Das gibt die besten Resultate.

Der nächste Artikel enthält eine Beschreibung über Fertigstellung neuer Proben und Wieder-Auslesen alter Proben.

Erziehung

Behandlung nervös veranlagter Kinder

Die Erziehung solcher Kinder erfordert ganz besondere Feingebit der Erzieher. Ihre Phantasie ist ein schädlicher Einfluss auf den Willen und das Gemüt aus. Darum widerlegen sie sich hartnäckig den Anordnungen und Wünschen der Erwachsenen. Dieser Salkoffgeist muß Unnachgiebigkeit entgegen gesetzt werden. Keine Härte, aber Konsequenz. Nur verlangen, was man vom Kinde verlangen muß, keine unnützen Quengeleien und Predigten — aber dann unbedingt auf den Gehorsam bestehen. Vor Ungeduld muß man sich hüten. Ebenso vor Zornesausbrüchen. Wer vom Kinde Gehorsam und Beherrenkung verlangt, muß mit gutem Beispiel vorangehen.

Kinder und Besuch
Nicht wenige Eltern glauben, daß ihre Kinder mit den Gästen zugehen sein müssen. Die Gäste sollen die Kinder bewundern und ihnen als Beweis ihrer Kinderliebe immer etwas mitbringen. Das ewige Verdanken der Kinder ist ein pädagogischer Fehler und das Ansehen der Eltern.

Lustiges aus der Kinderstube

Die kleine Betty sieht zum erstenmal eine Kuh.
„Was hat sie da auf dem Kopf?“ fragt sie.

„Das sind zwei Hörner“, befeht die Mutter.

Die Kuh fängt zu brüllen an. Ganz aufgeregt fragt das Mädchen: „Mutter, auf welchem Horn bläst jetzt die Kuh?“

In der Schule wird „Die Geschichte von Anna“ gelesen und der Begriffe „Wunder“ soll den Kindern klar werden.

Zuletzt fragt der Lehrer: „Wie nennt man also eine Handlung, wo z. B. wie bei dieser Wasser in Wein verandelt wird?“

Stürmisch erfolgt die Antwort: „Eine Weinhandlung!“

„Aber, Burschi, steck doch nicht den Daumen in den Mund!“
„Aber, welchen Finger denn, Mama?“

Gitta entdeckt die Kugeln auf dem Gesicht der Großmama, die sie sehr liebt. Erstickend ruft sie: „Großmutter, du hast so viel Springma!“

gogischer Fehler und das Ansehen der Gespräche Erwachsener meist eine schlechte Vorbildung für das Leben und vom erzieherischen Standpunkt durchaus verwerflich. Die Kinder schnappen vieles auf, plaudern das Gehörte mit ihrer lebhaften Phantasie und dem Unverständnis für viele Dinge ganz verkehrt weiter und stiften so ohne böse Absicht manches Unheil. Die Geschenke stumpfen mit der Zeit ab, verderben schließlich die Freude an allem Spielzeug oder werden als selbstverständlich angesehen, machen die Kinder oft unzufrieden und unbescheiden. Sie behandeln die Gäste nur nach ihren Gaben schließlich und haben keine Freude mehr an einem Besuch, der ihnen huldigt und auch etwas mitbringt. Ist das die richtige Vorbereitung für das Leben?

Das Gesichterschnitten der Kinder

Viele Kinder, zumeist Mädchen, liegen es, Gesichtern zu ziehen. Das mühte man ihnen beizubringen abzuwöhnen. Anfangs ist die Ursache Langeweile oder Übermüdung, später wird sie bei größeren Mädchen der Ausdruck von Blässheit. Das Ziehen des Mundes, Augenwinkeln usw. entsteht das Gesicht und verursacht frühzeitige Falten, es kann auch unangenehme Folgen haben, wie periodisch auftretende Muskelschmerzen, sogar andauernde Gesichtskrämpfe. Manchmal müssen vernünftige Belehrungen. Sonst wird man verurteilt, durch ein bißchen Spott und Überdrücklichkeit dem Uebel zu steuern.

Für die Hausfrau

Aufbewahrung von Gemüse für den Winter

In feuchtem Sand bewahrt man in einem guten Keller die Vorräte am besten. Der Keller muß frostfrei und luftig sein. Das Wintergemüse soll bei trockenem Wetter geerntet und ziemlich spät aus dem Boden genommen werden. Jedenfalls vor Eintreten des Frostes.

Karotten, Kren (Meerrettich), Sellerie werden vom Blattwerk befreit und dann schichtenweise in den feuchten Sand eingelegt. Falls der Sand später eintrocknen sollte, muß er angefeuchtet werden.

Krautköpfe halten sich lang, wenn man gesunde, reife Köpfe an einem frostfreien Ort derart aufhängt, daß weder einer den anderen berührt noch an die Mauer ankommt.

Zwiebel zum Aufbewahren muß reif und ganz unbeschädigt sein. Dunkle Zwiebel ist dauerhafter als helle. Wenn man den Kopf nicht gedrückt werden, die trockenen Blätter schneidet man ab, reißt sie nicht. Dann legt man sie in Körbe oder Kisten so ein, daß sie einander nicht berühren und bedeckt sie mit Kleie. Der Aufbewahrungsort muß trocken und luftig sein.

Luft für Kartoffeln

Lassen, wenn wir dieselben für den Winter aufbewahren, mögen dieselben erkranken. Falls man aus-

finden will, was geschieht, wenn sich dies ereignet, kann das leicht getan werden. Man fülle ein Gefäß so dicht wie möglich mit Kartoffeln und schraube dann den Deckel dicht auf, so daß keine Luft eindringen kann. Man lasse das Gefäß für etwa zwei Wochen oder mehr im Zimmer. Nach dem Ablauf dieser Zeit nehme man die Kartoffeln heraus, schneide sie auf und man wird finden, daß das Zentrum der Kartoffel entweder schon schwarz geworden ist oder daß es schnell rosa und dann schwarz wird.

In dem Gefäß können die Kartoffeln keine Luft bekommen und tief unten am Boden des Kartoffelhaufens ist daselbe der Fall. In dem Kartoffelhaufen nimmt dies natürlich längere Zeit in Anspruch als in dem Gefäß. Aber wenn Kartoffeln zu hoch aufgeschüttet werden, wird dies unbedingt geschehen. Aus diesem Grund finden wir spät im Winter oder im Frühjahr häufig schwarze Witten in Kartoffeln.

Die Verhütung dieses Uebelstandes liegt offenbar darin, daß man bei der Aufspeicherung von Kartoffeln etwas Vorsicht walten läßt. Man mache die Haufen nicht so hoch, oder, falls sich dies nicht vermeiden ließ, muß man unten im

Gaßen für Ventilation sorgen. Ein Doppelboden unten im Boden, um die Zirkulation von Luft zu ermöglichen, wird von Vorteil sein. Wenn man die Kartoffeln in Säde füllt und die Säde aufbeugt, daß die Luft zirkulieren kann, wird dies genügen.

Eine weitere Tatsache in Verbindung mit der Entwicklung schwarzer Witten in Kartoffeln, welche nicht außer Acht gelassen werden sollte, ist, daß Kartoffeln in warmer Temperatur schneller atmen als in kalter Temperatur. Aus diesem Grund wird ein kühler Keller die Entwicklung dieser Schwärze verzögern. In einem geheizten Zimmer oder einem Baggon mögen die Kartoffeln in der Nähe des Ofens schwarze Witten entwickeln, obgleich reichlich Ventilation vorhanden ist. Man sollte deshalb die Temperatur in dem Platz, an welchem die Kartoffeln aufbewahrt werden, auf ungefähr vierzig Grad Fahrenheit halten.

Kartoffeln, in denen sich schwarze Witten entwickelt haben, sollen gewöhnlich schnell im Boden werden nicht schnell Sprossen produzieren. Es wird sich daher von jedem Standpunkt empfohlen, den Kartoffeln reichlich frische Luft zu geben.

Dr. F. H. Fleming, M. A.
ARZT und CHIRURG
Sprechzimmer in Dr. Heringers
früherer Wohnung, gegenüber dem
Arlington Hotel
Telephon 154, HUMBOLDT, Sask.

KLEIDER, PELZE
Passbuden - Decken erneuert. - Ihr
Post - Office nimmt Pakete für uns
entgegen
Arthur Rose, Cashatoun, Sask.
Wenn Rose es reinigt, wird es schön

Dr. G. F. Helderken
ZAHNARZT
Office: Zimmer 4 und 5 im
Windsor Hotel. - Telephon No. 101
HUMBOLDT, Sask.

DR. ARTHUR L. LYNCH
Fellow Royal College Surgeons
Specialist in
Surgery and Diseases of Women
Post Graduate of London, Paris and
Breslau. Office hours: 2 to 8 P.M.
Rooms 501 - Canada Building
SASKATOON, SASK.
Opposite Canadian National Station

Dr. B. W. Hargarten
B. Sc., M. D., L. M. C. C.
Doktor der gesamten Heilkunst
Ordinationsraum
neben der Royal Bank
Ordinationsstunden 2-6 nachm.
BRUNO, Sask.

N. G. Hoerger
ARZT und WUNDARZT
Office in Phillips' Block
Office-Telephon 66 - Wohnung 11
HUMBOLDT, Sask.

Dr. E. B. Nagle
ZAHNARZT
Suite 415 Avenue Building,
SASKATOON, SASK.
Abends nach Vereinbarung

E. B. Hutcherson, M. A.
Anwalt, Sachwalter und Notar.
Agent fuer das
C. P. R. Land - Department. - Geld
zu verleihen. - Hauptbureau in
KERRIGAN, Sask. - Telephon 11
MACKLIN, Sask. - Telephon 76

Bauholz und alles Bau-Material,
..... Kohlen-Verkaufsstelle
BULLDOG Getreide-Presmaschinen - DeLAVAL Rahm-Separatoren
BRUNO LUMBER & IMPLEMENT CO.
P. A. SCHWINGHAMER, PROP.

Metzgerei und Würstgeschäft
Wir empfehlen unsere schmackhaften Würste aller Art, sowie
Schinken, Speck und reines Schweinefleisch. Wir importieren
Schweizerkäse, Roquefort, Gorgonzola, Limburger, Trappist usw.
Wiederverkäufer gesucht und erhalten Rabatt
Für frische Eier, Butter, lebendes und geschlachtetes Geflügel,
Käse, Schweine u. fettes Großvieh bezahlen wir höchste Preise.
The Empire Meat Market, Ltd., Saskatoon, Sask.
380 second Ave. S. G. C. HANSELMANN, Geschäftsführer.

Der hl. Judas Thaddaeus,
ein grosser Helfer in schweren Anliegen
Zur Verteilung an Freunde geeignet
Ein Exemplar 5 Cents - 10 Exemplare 30 Cents -
Portofrei

Abonnementsbestellung
Der Unterzeichnete bestellt fuer Monate den
„St. Peters Bote“
Genaue Adresse:
Beilage \$
Ausschneiden und einsenden an
St. Peters Bote, Muenster, Sask.