



Für die Farmer

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

Eine Artikelserie von Herman Treffe
(Copyright 1931)

(Schluß) Sechster Artikel. Das Einschrumpfen und Hartwerden der Getreideprobe.

Wenn das Ausstellungsgetreide gedroschen und separiert oder gepulvert worden ist, dann ist noch weitere Arbeit zu tun, die aber so gut wie ganz von Menschenhand zu leisten ist, und der Verfasser teilt diese noch verbleibenden Arbeiten in vier Stufen, die wie hier angegeben aufeinander folgen: Erstens, weiteres Schrumpfen, Säen, und weitere Verabfeinerung der Feinheit; Zweitens, weiteres Auswählen und Ausputzen der Probe, wodurch die ungleichen Körner herausgebracht werden durch Siebe und andere passende Arbeitswerkzeuge; Drittens, Auswahl der besten Zeit, wo die Getreideprobe fertig ist zum Durchsuchen und Auswählen der Körner; Viertens, die endgültige Fertigstellung und „Aufmachung“ der Probe für die Ausstellung.

Durch diese systematischen Arbeiten, die sich harmonisch der Natur anpassen, hat der Schreiber dieses fertig gebracht, das mühselige Durchsuchen und Auswählen bei Hand unglücklich zu erübrigen usw., usw. Mit anderen Worten heißt das, die recht große Gesamtprobe wird systematisch verfeinert und verbessert, während es andererseits nicht möglich ist, aus 50 Pfund einer unvollkommenen Weizenmischung, die 900,000 Körner enthält, eine Ausstellungsprobe Korn für Korn auszufinden. Das geht, wie gesagt, nicht! Wenn man sich das berechnet und 20 Körner die Minute annimmt, dann wird man wohl allgemein zugeben, daß ich recht habe.

Es ist die natürliche Neigung aller Getreideförmer, daß sie einschrumpfen oder kleiner werden, wenn sie erst mal tot geworden sind. Je vollkommener das Korn ist, wenn es tot geworden, desto weniger ändern sich die äußere Form und Größe, während die natürlichen Vorzüge des Einschrumpfens und Hartwerdens stattfinden. (Diese natürlichen Vorzüge bedeuten wesentlich eine Verfeinerung des Korns durch Verabfeinerung der Feinheit in denselben.) Wenn zum Beispiel eine schöne Probe Weizen eine glatte und plumpe Form zeigt, wenn das Korn härter wird, dann kann man dessen sicher sein, daß die Körner weiterhin ihre schöne, volle Form behalten, wenn sie nach und nach mehr Feuchtigkeit abtrocknen und schließlich hart werden. Wenn aber andererseits Schrumpflinien oder Runzeln sich im Korn zeigen, ehe es hart geworden ist, dann kann man auch bestimmt sagen, daß ein solches Korn schlechter und schlechter in der Form wird, je mehr der Prozess des Hartwerdens vor sich geht. Man kann also von Anfang an die Weizen eine Schrumpflinie oder Runzeln, aber je feiner diese Linien erscheinen, desto voller und runder wird das Saat Korn schließlich sein. Daher zeigt eine breite, gerade, wohlgeformte Linie und eine feine, glänzende Rinde, eine feine Probe von Weizen sollte eine helle Haut haben, die man sehr glänzend und blank machen kann, ohne daß sie einen Runzel oder Flecken zeigt. Sollte die Haut lose sein oder sich an Stellen heben, dann kann man sicher sein, daß die Körner nicht völlig ausgereift sind. Aus diesen Bemerkungen kann man erkennen, daß Körner von der völligen Reife abhängig ist.

Das Einschrumpfen und Hartwerden geht weiter vor sich, wenn man die Probe gut bewahrt in kühler bis warmer Temperatur und trockener Atmosphäre, bis die Körner und die umgebende Luft ungefähr ins Gleichgewicht kommen. Und hier mag gleich bemerkt werden, daß die Luft in Westkanadas Getreidegebiet immer trockener und wärmer ist für die richtige Durchtrocknung des Getreides, solange das Wetter klar ist; wenn die Temperatur aber etwas

weiter herabgeht und es sich kühler anfühlt, oder wenn eine feuchte Atmosphäre eintritt, dann muß man das Ausstellungsgetreide durch künstliche Mittel zu schützen suchen. Dies Mittel hat man wohl immer auf der Farm in einem oder dem anderen Gebäude an der Hand. Man muß als eine wichtige Vorbedingung zur richtigen Behandlung des Getreides in dieser Zeit immer darauf sehen, daß das Getreide in guter und gesunder Luft ist, wodurch eine richtige Durchtrocknung und Säuerung gesichert wird.

Wenn Mutter Natur ihre Wahl hätte, würde sie das Getreide nun fein lassen, wie es ist, und die Ausstellungszeit draußen in freier Luft vornehmen und das Getreide so ausstellen, wie es nun ohne weiteres künstliches Zutun geworden ist. Aber der Mensch erfand alles und will nur das ausgefuchste Getreide für vergleichende Zwecke ausstellen, und zwar geschieht das in einem unnatürlichen „Not-Korn“ — den Ausstellungsproben. Um nun unter diesen nicht der Natur entsprechenden Umständen und Verhältnissen das Getreide in möglichst hervorragendem Zustand zu erhalten, muß der Mensch weitere künstliche Mittel zur Anwendung bringen, um den Feuchtigkeitsgrad noch mehr herabzusetzen und das Getreide noch mehr einschrumpfen und härten zu lassen, damit die Feuchtigkeitsprobe im Getreideform so viel als möglich mit der warmen und trockenen Luft im Innern der Ausstellungs-räumen harmonisiert.

Nach jahrelangen Versuchen, Versuchen und Erfahrungen hat der Verfasser ausgefunden, daß es keine Luft- und Wärme-Verhältnisse gibt, die besser für das weitere Vorbereiten und richtige Austrocknen für das Ausstellungsgetreide paßt als das normale, achte Wohnhaus oder ein Gebäude in welchem die Temperatur so kontrolliert werden kann, daß sie sich auf circa 70 Grad Fahrenheit Wärme hält. Man vergesse nicht, daß das Ausstellungsgetreide an 5 Monate lang aus der Kontrolle des Ausstellers kommt und daß das Getreide in Regina in trockener und warmer Luft der Ausstellungsge-bäude gehalten werden wird.

Man gebe vor, wie ich in Folgendem anzeige, und sei dessen sicher, daß die Regeln für alles Getreide und alle Sämereien passen. Man nehme das gesamte Ausstellungsgetreide, das, wie ich beschrieben, durch den Wind gepulvert ist, u. es in eine reine, gewöhnliche, starke Getreidefäde. Man fülle die Säde ungefähr halb voll mit den verschiedenen Getreidearten und größeren Sämereien wie Weizen, Gerste, Erbsen und nicht mehr als halb die Säde mit feineren Sämereien (Timothee, Alee, Alfalfa) und binde die Säde dann fest zu. Man stelle die Säde nun in den kühleren Raum des Hauses nebeneinander hin. Ein guter, trockener Keller paßt auf dafür. Man lege die Säde aber nicht einen auf den andern.

Über alle Säde lege man eine Decke, so daß die Temperatur nicht zu schnell steigt. Am nächsten Tag bringe man die Säde in einen Raum mit normaler Temperatur, wo man weiter die Vorbereitungsarbeiten vornehmen will. Hier stellt man die Säde nun um, indem man das Oberteil zu Unterteil stellt, und bedeckt die Säde dann wieder für einen Tag. Danach kann man die Bedeckung weglassen, aber man sollte die Säde wenigstens zweimal den Tag und in bestimmten Zwischenräumen schütteln und immer wieder umstellen, daß das Getreide von Oberteil kommt und umgedreht. Wenn diese stetige Umdrehung und dieses Umschütteln eine längere Zeit vorgenommen worden ist, dann schrumpft das Getreide stetig mehr ein und wird härter, und der Feuchtigkeitsgrad wird weniger und weniger, und wird immer mehr der Luft- und Wärmeverhältnissen im Ausstellungsgebäude ähnlich.

Es besteht durchaus keine Gefahr, daß die Ausstellungsprobe durch diese etwas eintönige und langweilige Arbeit des Umschüttelns und Durchschüttelns beschädigt wird; aber man kann mit dieser Arbeit ja nicht für immer fortfahren, und es kommt bald die Zeit, wo man die Probe verkleinern muß, um schließlich das fertige Ausstellungsprodukt zu bekommen. So wird das Korn denn in Zeit von einer Woche ungefähr die nötige Größe bekommen haben, und man kann die Probe nun auf die Hälfte der Menge verkleinern, aber man muß immer noch doppelt so viel behalten, als die Menge, die man schließlich zur Ausstellung schicken will. Diese erste Reduzierung oder Verkleinerung der Probe geschieht durch ein schnelles Putzen mit Sieben, wobei die größeren Körner oben sich absondern und die kleineren und dünneren Körner unten durchfallen. Die gewöhnlichen Drahtsiebe und Zinkfische, die es auf der Durchschüttelmaschine gibt, passen für dies erste grobe Putzen der Probe.

In folgenden Artikeln wird der Verfasser Näheres über die Größe der Siebe und die zu beobachtenden Arbeitsmethoden angeben.

Wenn man diese erste Putzarbeit getan, sollte man die verkleinerte Probe wieder in Säde tun und nun wieder die Säde regelmäßig bewegen und umstellen, wenigstens zweimal den Tag, damit die Saat des Korns stärker wird und der Kern mehr einschrumpft.

Achtung: Nach meinen Beobachtungen auf größeren Getreideausstellungen scheint es mir so, als wären die Aussteller im allgemeinen zu übermäßig mit ihrer Vorbereitungsarbeiten. Die Verarbeitung und Handhabung des Getreides, ehe es hart genug ist, hat unendlich vielen Schaden für sehr schönes Ausstellungsgetreide getan. Man sei also nicht zu ungeduldig, sondern warte getreu, bis die Körner wirklich hart genug sind, dann

braucht man nicht zu befürchten, daß sie bei den Arbeiten und dem Handhaben beschädigt werden.

Die unterirdischen Bergwerke in Kanada

Im Colliers, Guardian, dem englischen Fachblatt des Kohlenbergbaues, berichtet L. Frost über die Ausbeutung der riesigen Kohlenlager unter dem Meere im Bereich der kanadischen Ostküste. Die Ausbeutung der riesigen Kohlenlager unter dem Meere im Bereich der kanadischen Ostküste. Die Ausbeutung der riesigen Kohlenlager unter dem Meere im Bereich der kanadischen Ostküste.

Die unterirdischen Bergwerke in Kanada. Im Colliers, Guardian, dem englischen Fachblatt des Kohlenbergbaues, berichtet L. Frost über die Ausbeutung der riesigen Kohlenlager unter dem Meere im Bereich der kanadischen Ostküste. Die Ausbeutung der riesigen Kohlenlager unter dem Meere im Bereich der kanadischen Ostküste.

Winter mit blasenden, statt, wie sonst üblich, mit saugenden Ventilatoren ausgerüstet. Bei dieser Art des Bergbaues spielen Lotungen des Meeresgrundes eine bedeutende Rolle.

Gleitschiffe auf der Donau

Allem Anschein nach steht man vor einer Umdüzung im Personen-schiffsverkehr auf der Donau, der bisher recht langsam war und in Zukunft durch Verwendung von Gleitschiffen neuen Stills den Schnellzügen Konkurrenz machen soll. Die Versuchsschiffe werden zur Erzielung großer Geschwindigkeiten und zur Vermeidung starken Wellenschlages an Stelle von Walschrauben mit Luftpropellern angetrieben. Um die Fehler zu vermeiden, die die in Amerika und in Frankreich bisher verwendeten Gleitschiffe aufweisen, und sie für den allgemeinen Verkehr fast unbrauchbar machen, nämlich die schräge Lage während der Fahrt, ruckweise Fortwärtsbewegung und lästige Vibration, wurde der Schiffs-körper nach ganz neuen technischen Gesichtspunkten konstruiert. Schon die ersten Versuchsfahrten haben ge-

zeigt, daß die neuartigen Gleitschiffe hervorragend stabil sind. Trotz der bis auf 15 Kilometer angelegten Stromgeschwindigkeit der Donau erreichten sie Eigengeschwindigkeiten bis über 60 Kilometer stromaufwärts die Stunde. Es ist geplant, nach dem neuen System größere Gleitschiffe für den Personen- und Expressverkehr zu bauen. Die Fahrtdauer zwischen Wien und Passau beträgt nun nur 10 Stunden, während früher 14 Stunden erforderlich waren. Die Expressschiffe der Donau - Dampfgeschiffahrts-Gesellschaft benötigen heute für die gleichen Strecken 12 bis 24 Stunden.

TABAK

Schicken Sie einen Dollar und Sie bekommen, postfrei, ein Pfund unseres Spezial - Feinschnitts Zigaretten - Tabaks oder ein Pfund unseres Spezial - Grobschnitts Tabaks. Preisen - Tabaks. 434-434a - 8th Ave East, CALGARY, ALTA.

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

KLEIDER, PELZE
Fussboden - Decken erneuert. - Ihr Post - Office nimmt Pakete fuer uns entgegen
Arthur Rose, Saskatoon, Sask.
Wenn Ross es reinigt, wird es rein

Dr. G. F. Heidgerken
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 6 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 56 - 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 - Gold zu verleihen. - Hauptquartier in KERROBERT, Sask. - Telephon 10
MACKLIN, Sask. - Telephon 70

Health Service
OF THE
Canadian Medical Association
Edited by
GRANT FLEMING, M.D., ASSOCIATE SECRETARY

Die Verbreitung der Tuberkulose

Die Tuberkulose ist eine weitverbreitete Krankheit. Trotz der erregenden Fortschritte, welche in der Verhütung und Heilung gemacht wurden, bleibt diese Krankheit eine der häufigsten Ursachen für Siedetum und Tod. Die Ergebnisse der bisher geleisteten Arbeit verlegen uns für die Zukunft in die angenehme Aussicht, daß, vorausgesetzt die notwendigen Maßnahmen werden getroffen, mit einer Abnahme und dem allmählichen Verschwinden dieser Krankheit gerechnet werden kann.

Die Tuberkulose ist das Ergebnis der Tätigkeit von lebenden Bazillen, welche unter dem Namen Tuberkeln bekannt sind. Wohl können auch andere Faktoren an dem Auftreten dieser Krankheit mitwirken, indem sie die Möglichkeit der Verbreitung und Entwicklung der Keime fördern, aber es bleibt immer der Bazillus, welcher die Krankheit verursacht.

Wenn es keine Tuberkeln gäbe, so gäbe es auch keine Tuberkulose. Würde der Tuberkel Bazillus nicht Eingang in den menschlichen Körper finden, so könnte es keine Tuberkulose unter uns geben. Um aber die Bazillen von uns fern zu halten, müssen wir wissen, wie sie eindringen. Wenn wir aber darüber einmal in Kenntnis gesetzt sind, so find wir in der Lage, uns praktisch vor der Tuberkulose zu schützen.

Die Ausscheidung, genannt Sputum, welche durch Personen, die mit der Tuberkulose befallen sind, aus den Lungen ausgehustet werden, bildet weitaus die gewöhnlichste Art der Verbreitung der Krankheit. Das Sputum enthält Millionen von Bazillen und dieser Uebertragung von Keimbeladenen Ausscheidung von Kranken auf den Gesunden muß die größte Schuld an der Ausbreitung der Krankheit beigemessen werden.

Die Tuberkulose kann auch durch freies Ausküssen und Schmeuzen erfolgen, indem dadurch Teile des Sputums verteilt werden. Der rücksichtslose Spücker sorgt für die Verbreitung, indem Kinderhände befeuchtet werden können. Kinder spielen gerne am Fußboden und nehmen so Sputum mit Händen und Zehen auf. Die kleine Hand wird zum Mund geführt und die Keime an den Fingern gewinnen Eingang in den Körper des Kindes.

Jene tuberkulösen Personen, welche in einem Sanatorium untergebracht waren, wissen, wie sie leben müssen, ohne andere zu gefährden. Sie sind daher für jezt ungefährlich, mit denen sie leben. Sie husten und schmeuzen sich nur verdeckt. Auch wenn sie ausspucken müssen, tun sie dies in einen Behälter und nicht auf den Fußboden. Solange Bazillen in ihrem Sputum enthalten sind, halten sie ihre Ohren und Trinkschüsseln abseits und reinigen sie nach Gebrauch. Auch küssen sie niemand auf den Mund.

Die Tuberkeln sind unsere Feinde. Außerhalb unseres Körpers können sie uns keinen Schaden antun, auch geriert sie direkt Sonnenlicht in kurzer Zeit. Wir müssen daher unser Bestes tun, um sie außerhalb unseres Körpers zu halten. Dies ist aber nur möglich durch Vermeidung alles sorglosen herumspucken, Hustens und Schmeuzens, denn mancher könnte doch tuberkulös sein. Wir können das gute Beispiel geben, immer ein Taschentuch zu gebrauchen, sowohl beim Husten als auch beim Schmeuzen, wir können uns auch selbst schützen, indem wir unsere Hände vom Gesicht fernhalten und uns waschen, bevor wir zum Essen gehen.

"Questions concerning Health, addressed to the Canadian Medical Association, 184 College Street, Toronto, will be answered personally by letter."

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

Metzgerei und Wurstgeschäft
Wir empfehlen unsere schmackhaften Würste aller Art, sowie Schinken, Speck und reines Schweinefleisch. Wir importieren Schweizerkäse, Roquefort, Gorgonzola, Limburger, Trappist usw.
Bücherverkäufer gesucht und erhalten Rabatt
Für frische Eier, Butter, lebendes und geschlachtetes Geflügel, Kalber, 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“
Genauere Adresse:
Beilage \$
Ausschneiden und einsenden an
St. Peters Bote, Muenster, Sask.