Für unsere Farmer

Die Bekämpfung des Kartoffelkäfers

Gegen den Kartoffelkäfer kommen die Spritzmittel (Kupfervitriol) in Anwendung, aber auch das Absuchen der Käfer und deren Larven in Schüßeln in Wasser ist dort angebracht, wo der Gartenbesitzer keine Spritze zum Ausspritzen der arsenikhaltigen Spritzmittel besitzt. Es sollte indessen jeder, der einen Garten hat, auch eine einfache Handspritze besitzen, die für geringes Geld überall zu kaufen ist. Wie oft die Kartoffelpflanzen zu spritzen sind, richtet sich nach den herrschenden Verhältnissen, gewöhnlich genügt aber ein zwei- bis dreimaliges Spritzen.

Während bei der Stachelbeer-Wespe nur die Larven dieser die Schädiger sind, leben sowohl die entwickelten Kartoffelkäfer, wie auch seine Larven von den Blättern der Kartoffelpflanze. Wird gegen die Schädiger nicht vorgegangen, so vernichten beide die Blätter und eine Pflanze, die schon zeitig vor Beendigung ihrer Vegetationszeit die Blätter einbüßt, kann natürlich auch keine Fruchternte bringen. Wo der Kartoffelkäfer stark auftritt, da ist ein Umbrechen des Bodens im Herbst und im Frühjahr angebracht, da der Käfer im entwickelten Zustande den Winter im Boden verbringt. Wird der Boden spät im Herbst aufgegraben, so tötet der Frost die Tiere.

Die Frage, ob der Kartoffelkäfer von dort stammt, wo die Heimat der Kartoffelpflanze zu suchen ist, oder ob das Tier ursprünglich in Kolorado heimisch ist, muß noch unentschieden bleiben. Für gewöhnlich nimmt man an, daß das Tier vom Westen zu uns gekommen ist und von Jahr zu Jahr weiter nach Osten vordringt, und sich auch nach Süden ausbreitet, soweit hier Kartoffeln angebaut werden. Die Ausbreitung nach Süden nimmt bei dem Tiere von Jahr zu Jahr zu, während die weiter nördlich und südlich gelegenen Landteile nicht mit Erfolg von dem Tiere festgehalten werden können. Hier tritt der Käfer wohl zu gewissen Zeiten auf, indem er zufliegt, er kann sich aber der klimatischen Verhältnisse wegen nicht halten und stirbt wieder aus. Es ist berechnet worden, daß die Ausbreitung nach Osten von der Küste des atlantischen Ozeans jährlich 88 Meilen betragen hat und diese Ausbreitung erfolgte lediglich durch den Flug der entwickelten Käfer. An warmen, sonnigen Frühlingstagen und an Tagen im Vorsommer sind Scharen des Käfers im Fluge nach Osten beobachtet worden, die sich vom Ostwind führen ließen. Eisenbahnen, Schiffe und Wind unterstützen diesen Zug nach Osten.

Hinderlich in der Vermehrung des Käfers ist anhaltend warmes Wetter, da dann die Puppe im Boden den entwickelten Käfer nicht entlassen kann, weil der Boden zusammengehacken ist, und bei freier Lage der Kartoffel-Anpflanzung trocknen Eier und Larven des Käfers bei einer Wärme von etwa 100 Grad Fahrenheit direkt auf. Unter solchen Verhältnissen stirbt dann der Käfer in solchen Gegenden für eine gewisse Zeit aus, bis wieder ein neuer Zuzug der Tiere aus anderen Gegenden erscheint.

Zwerghühner als Wirtschaftshühner.

Hühner gehören zum Hause, sie müssen als ein notwendiger Bestandteil jeder Haushaltung angesehen werden, wo zum Hause ein Hof oder Gärtchen gehört. Wo aber der Raum nur beschränkt ist, da ist es natürlich ausgeschlossen, große und schwere Rassen zu pflegen, sie können hier nicht gedeihen, verkümmern nur und bleiben der Verdruß ihres Pflegers. Sie wollen einen großen freien Auslauf auf Feld und Wiese haben, wenn sie ihre wirtschaftlichen Eigenschaften voll und ganz entfalten sollen. Im engen Auslauf gehalten, werden die großen Rassen fett, leiden unter einer ständigen Brutlust, sobald sie einige Eier gelegt haben oder hocken in der sonstigen Zeit in den Ecken des Auslaufes träge herum.

Ganz anders verhalten sich hier die kleinen Zwerghühner, vielfach als Bantams angesprochen. Ihnen haftet nicht die krankhafte Scheu und Wildheit der großen Rassen an, sie sind zutraulich und ihrem Pfleger zugetan, nehmen mit dem bescheidensten Auslaufe vorlieb und sind mit wenig Futter zu erhalten. Dazu läßt ihre Legetätigkeit in keiner Weise zu wünschen übrig, und ihre Eier sind durchaus nicht so klein, wie vielfach auf Grund ihrer Körperform geglaubt wird. Die Tiere legen im Verhältnis sogar sehr große Eier. Drei dieser Zwerghühnereier sind schwerer als zwei Eier von den größten und schwersten Rassen, wenn sie nach dem Gewichte beurteilt werden. Es ist daher grundfalsch, in diesen kleinen Hühnern nur Zier- oder Sporthühner sehen zu wollen, sie sind vielmehr ganz hervorragende Wirtschaftshühner für den kleineren Haushalt, und ihre Anschaffung kann nicht genug empfohlen werden.

Schon den alten Griechen und Römern waren verschiedene Zwergformen bekannt und in noch weiter zurückliegenden Zeiten solche Tiere in China, Japan und südöstlichen Asien gezüchtet worden. Besonders züchtet heute Japan diese Zwerge. Das Reich der aufgehenden Sonne hat ja in allen Sachen seine Besonderheiten. Klein, wie alles in Japan ist, vom Menschen herunter bis zu den künstlich verzwergten Zimmer- und Gartenpflanzen, überträgt sich diese Vorliebe der Japaner auch auf die Haustiere, die um die kleinen Häuschen und Gärtchen leben. — Diese japanischen Zwerghühner sind aber im eigentlichen Sinne keine „Bantams", sie bilden vielmehr eine abgeschlossene Gruppe für sich, während die Bezeichnung Bantams nur den glattfüßigen, rosenkämmigen Zwerghühnern zukommt. Wenn man aber von „Bantamisieren" einer Geflügelrasse spricht, so versteht man darunter das Herauszüchten einer Zwergform von irgend einer großen Hühnerrasse. Man verfährt dabei in der Weise, daß man die Brüten im Jahre spät macht, Eier sehr junger Tiere benutzt und den daraus hervorgehenden Jungen eine knappe an kochen- und muskelbildenden Stoffen arme Fütterung gibt. Bei der nächsten Zucht mit diesen Jungen kreuzt man dann noch das Blut einer möglichst ähnlichen Zwergrasse ein. Aber trotz der so einfachen Beschreibung ist das Verfahren doch nicht so einfach, denn es kommen noch lange Rückschläge auf die großen Rassen vor. Fast von allen Rassen hat man heute schon Zwerge, die vollständig verkleinerte Abbilder ihrer großen Vorfahren sind.

Wo man bei diesen großen Rassen von Wirtschaftstieren spricht, da trifft dieses auch bei den Zwergrassen zu. Dieses sagt also, daß nicht alle gleich gute Eierleger sind. So stehen z. B. die Cochin-Zwerge in der Leistungsfähigkeit hinter den kleinen rebhuhnfarbigen Zwergen zurück, die eine verkleinerte Ausgabe der viel gehaltenen rebhuhnfarbigen Italiener sind, aber die Wildheit und Scheu dieser letzteren nicht besitzen. Ebenso sind als Eierleger die niedlichen Zwergbrahma nicht hervorragend und werden darin von den so ansprechenden federfüßigen Gartenhühnern übertroffen. Aber die Zwergkochins und die Zwergbrahma sind als Fleischhühner wieder den zuvor genannten über.

Während bei der Haltung der großen Rassen diese einen ziemlichen Zuschuß von Kornfutterung beanspruchen, verringert sich dieser bei dem Zwerggeflügel in bedeutener Weise, da die kleine Gesellen zum größten Teil von den Tisch- und Küchenabfällen erhalten werden können. Ganz ohne Kornfutter kommen sie natürlich nicht aus, und wo Kornfutter gekauft werden muß, da macht es einen großen Unterschied aus, ob viel oder wenig von diesem verfüttert wird, oder ob die Ernährung zum größten Teil von Abfällen bestritten werden kann. Nur in letzterem Falle macht sich überhaupt die Geflügelhaltung für das Haus bezahlt, während im anderen Falle nur der Futterhändler den Verdienst einstreicht.

Die Zucht der kleinen Zwerge ist in keiner Weise besonders schwierig. Die Hennen sind alle sehr gute Mütter, die ihre Jungen ausgezeichnet führen und sie lange bemuttern. Aus diesem Grunde nimmt man ja auch Zwerghennen zum Ausbrüten von wertvollem Ziergeflügel und der Fasanenzüchter schätzt die Tätigkeit dieser Zwerge ganz besonders hoch ein.

Bei der Zucht der Tiere ist der Schwerpunkt immer darauf zu legen, daß die Tiere klein in ihrem Körper gehalten werden. Die Spätbruten sind dem Liebhaber nicht zu empfehlen, sie beeinträchtigen die gesamte Konstitution und die Entwicklung des Gefieders. Ebenso falsch ist bei der Aufzucht der Jungen, diesen eine knappe und magere Ernährung zu geben, wobei noch weit schlimmere Folgen als durch die Spätbrut erzielt werden. Der Liebhaber kann hier nicht dem Züchter folgen, der eine große Rasse verzwergen will. Aber wie man durch Zusätze von Phosphaten und Kalk auf eine kräftige und ausgedehnte Entwicklung der Knochen hinarbeiten kann, so kann man auch durch gänzliche oder teilweise Entziehung eines besonderen Zusatzes knochenbildender Stoffe die Knochenbildung abschwächen, ohne daß die Tiere bei sonst nahrhaftem Futter in ihrer Entwicklung beeinträchtigt werden. Befolgt man bei der Fütterung die nachfolgenden Angaben, so erhält man kleine gesunde Tiere: Zur Frühmahlzeit gibt man in Milch geweichtes Weißbrot, als Hauptfutter Weizen, und zur Abwechslung zweimal in der Woche Glanz. Täglich in Wasser eingeweichten, mit etwas Fett und Piment gewürzten Reis, wozu, wenn derselbe sich abgekühlt hat, noch etwas Hafergrütze gemischt wird. Dieses Futter ist arm an knochenbildenden Stoffen, und daher ist es auch richtig, daß die Japaner durch ihre Reisfütterung an ihre Zwerghühner so hervorragende Erfolge erreicht haben, weil eben der Reis nur eine geringe Menge von knochenbildenden Stoffen besitzt.

Die schon genannten japanischen Zwerghühner sind indessen mehr Zier- als Nutzhühner, sie sind auch wählicher als die anderen Arten. Auch von den Neger- oder Seidenhühnern gilt dasselbe, sie legen schlecht, und man hält die Tiere lediglich ihres eigenartig zerschlissenen Gefieders wegen.

Wer einmal Zwerghühner gepflegt hat, der hat auch die kleinen munteren, zutraulichen Tiere liebgewonnen und mag sie nicht wieder missen, die so freigebig ihre Eier spenden.

Für unsere Hausfrauen

Atlasgestreifte Crepe de Chine-Blusen sollte man nur mit Lux und lauwarmem Wasser waschen und sie vor allem nicht reiben, sondern sie nur drücken und rollen, zwischen den beiden Handflächen. Dann, wenn noch feucht, auf der rechten Seite bügeln. Seidene wie wollene Gewebe dürfen nicht im Freien getrocknet werden an Tagen, wo es so kalt ist, daß sie frieren.

Ankleben von Korken. Jede Hausfrau weiß, wie leicht alle Korke an klebenden Substanzen festhalten und mit welcher Schwierigkeit sie sich lösen lassen. Um das Festkleben überhaupt zu vermeiden, hat es sich als besonders praktisch erwiesen, die Korke nach jedem Gebrauch des Klebstoffes mit Oel überall gleichmäßig zu bestreichen. Der Klebstoff haftet dann nicht an ihnen.

Das in Schlaf- oder Krankenzimmern stehende Wasser ist schädlich. Das Wasser nimmt verschiedene in der Luft befindliche Stoffe, namentlich auch die fauligen und die Ansteckungsstoffe in sich auf. Es ist daher nicht anzuraten, sich des Wassers, das in einem Krankenzimmer stand, zu bedienen, besondern wenn es in einem unbedeckten Gefäße war. Selbst das Wasser, das über Nacht im Schlafzimmer stand, kann in manchen Fällen schädliche Teile aufgenommen haben. Man hat mehrere Beispiele, daß durch Trinkwasser, das man, um es zu überschlagen, in's Krankenzimmer gestellt hatte, ansteckende Krankheiten verbreitet wurden.

Vom Wäschelegen. Man legt heute mehr als früher Wert auf verzierte, schöne Wäsche aus feinem Leinen oder Batist. Damit diese nun nach jeder Wäsche wieder tadellos und wie neue erscheint, muß sie vor allen Dingen sorgfältig gelegt und gebügelt werden. Je besser die erste Arbeit ausgeführt wird, desto leichter und schneller geht das Bügeln von statten. Dem eigentlichen Legen geht das Ausziehen der Spitzen voraus. Man stellt sich ein Schüsselchen mit lauwarmem Wasser bereit, taucht die Fingerspitzen der rechten Hand hinein, hält das Wäschestück mit der linken Hand und zieht Spitzen, Kanten und dergl. vorsichtig aus. Ebenso behandelt man die Säume. Wenn man die Verzierungen mit trockenen Fingern ausstreichen würde, läge die Gefahr nahe, sie zu zerreißen, und die Säume würden sich dann leicht wieder zusammenballen. Danach wird das Wäschestück auf dem Tisch ausgebreitet und eingesprengt und zwar so, daß die Wassertropfen gleichmäßig verteilt sind. Ungleich feuchte Wäsche erschwert das Bügeln. Als Hilfsmittel zum Einsprengen dienen Bürsten und Wasserzerstäuber. Das Zusammenfalten richtet sich nach der Art des Wäschestückes, auch dürften die Methoden nicht überall die gleichen sein. Stets zu beachten sind jedoch folgende Gesetze: das Wäschestück wird, nachdem es quer und lang, aber immer fadengerade, gezogen worden ist, so gelegt, daß Spitzen und Einsätze nach innen kommen, wodurch sie sehr geschont werden. Man falte die Stücke nicht zu oft zusammen. Mehrere Taschentücher und Handtücher legt man aufeinander, sie werden einmal umschlagen. Knitte dürfen nie beim Legen entstehen.

Um einen Keller, in welchem größere Quantitäten von Gemüsen lagerten, gut zu säubern, muß erst mit stumpfen, starken Besen alles sauber gekehrt werden. Dann bespritzt man Wände und Boden der Abteilungen, in denen die Sachen lagerten, mit einer Mischung von Wasser und Chloride of Lime. Zu je einer Gallone Wasser rechnet man ½ Pfund des Chloride of Lime.

Fleischeinzupökeln. Man legt das Fleisch in eine Lake, die aus Salz, Salpeter und Zucker gebildet ist. Diese drei Dinge werden in einer bestimmten Quantität Wasser aufgekocht, durchgeseiht und erkaltet über das Fleisch gegeben. Letzteres darf durchaus nicht gepreßt werden, wie das die frühere Methode vorschrieb. Ganz ohne Verlust von Nährstoffen geht es auch hierbei nicht ab, was man an der blutigen Färbung der Pökelbrühe erkennen kann, doch ist derselbe bedeutend geringer als bei der früheren Methode. Das Fleisch wird von der Pökel-Lake nur so weit durchdrungen, als zu seiner Konservierung notwendig ist, es bleibt saftig, zart, blaßrot von Farbe und das Fett fest und kernig. Auf je 2 Pfund Fleisch rechnet man reichlich 2 Unzen Salz, gut ½ Unzen Zucker und schwach ½ Unze Salpeter. Mehr von letzterem würde ungesund sein. Dies wird in 1 Tasse Wasser gelöst, aufgekocht, erkalten lassen und über das Fleisch gegeben. Wir beschweren das Fleisch mit einem flachen Schnefer und einem Stein, damit die Lake stets darüber steht. Der Topf wird gut zugedeckt in einem Raum von gleichmäßiger Temperatur, etwa fünfundvierzig Grad, gebracht. Unter 35 Grad soll die Temperatur nie betragen. Kälte verhindert das Durchpökeln, das Fleisch bleibt grau und unansehnlich. Dasselbe muß nämlich eine Art Gärung durchmachen; steht es kalt, so verliert es das schöne, frische Aussehen und den guten Geschmack. Die den feinen Wohlgeschmack des Fleisches bedingenden Extraktivstoffe werden um so vollständiger zurückgehalten, je schneller und gleichmäßiger das Pökeln erfolgt. Die zum vollständigen Durchpökeln erforderliche Zeit hängt zuerst von der Größe des Stückes und der Art des Fleisches ab. Kleinere Stücke brauchen 8 bis 10 Tage, größere 3 bis 4 Wochen, ein großer Schinken 5 bis 6 Wochen, Speck 3 Wochen, Rippen- und Bauchfleisch 10 bis 14 Tage, Eisbein 14 Tage, Ochsenzungen 3 bis 4 Wochen.

Ente auf französische Art. Man hackt die Leber mit etwas Speck und Schalotten, macht sie mit in Wasser ausgedrücktem Weißbrot, 2 Eiern, Muskat und Salz zu einer Farce, füllt damit die Ente und näht sie zu. Dann legt man Butter oder Speck in einen Topf, darauf eine, Handvoll Petersilie, 3—4 ganze Zwiebeln und einige Schwarz- oder gelbe Wurzeln, läßt die Ente darin gar und gelbbraun werden, rührt etwas geschwitztes Mehl, kochendes Wasser und ein wenig Essig, auch nach Belieben ein Stückchen Zucker an die Sauce und läßt die Ente noch einige Minuten darin schmoren.

Große Roulade von Rindfleisch. Zu Roulade verwendet man das Stück, welches man hier „Flank" nennt. Davon ein Stück zu 3 Pfund. Dieses Fleisch legt man flach auf ein Brett, bestreut es mit Salz und Pfeffer und bestreicht es mit untenstehender Fülle, rollt es auf und umwickelt es mit Bindfaden. Rinderfett schneidet man fein, brät es aus, läßt darin das Fleisch ringsum bräunen, dann schüttet man eine Tasse Wasser hinzu, gibt eine Zwiebel und eine zerschnittene Gelbwurzel hinzu und läßt das Fleisch langsam 2—2½ Stunden schmoren. Je nach Geschmack kann man auch vor dem Anrichten ¼—½ Kanne Tomaten dazu geben. Das Fett wird abgeschöpft, durch Nachfüllen die benötigte Quantität hergestellt, dann mit Mehl Sauce gemacht.

Clean to handle. Sold by all Druggists, Grocers and General Stores

Die weltberühmten

HOHNER

ZIEHHARMONIKAS u. MUNDHARMONIKAS

sind wieder auf dem Markte zu haben

Hohner Ziehharmonika

Mit acht Bässen und 44 Tasten. Eines des vielen Modelle, die wir auf Laber haben.

Die erste Sendung derselben, die überhaupt in Canada seit Friedensschluß eingetroffen ist, ist soeben auf unserem Lager ausgepackt worden. Und was für Instrumente sind es? Seht Sie Euch an, — die wunderbarsten. Da ist eine Tonfülle von solcher Reinheit, wie sie bei keinem Instrumente, in einem anderen Lande angefertigt, vorzufinden ist. Da wir die Waren direkt importiert haben, sind wir in der Lage, die Preise um ein Bedeutendes niedriger zu stellen wie irgendein anderes Haus in Canada dies tun kann, selbst, wenn irgendwelche Instrumente bei ihnen noch auf Lager sein sollten, was wir bezweifeln.

Der Maple Leaf Department Store, der immer sein Bestes getan hat, seine deutschen und österreichischen Kunden zufrieden zu stellen, hat auch diesmal wieder bewiesen, daß er gewußt hat, an was es ihnen fehlt und daß er trotz der drüben, immer noch bestehenden unsicheren Zustände keine Minute gezögert hat, Schritte zu unternehmen, um einen Artikel über das große Wasser zu bekommen, nach dem sich Hunderte seit Jahren gesehnt haben.

Das, was wir unseren Kunden und Musikfreunden hier bieten, ist keine Imitationsware, es sind die echten Hohner- und Weiß-Instrumente, mit nur garantiert Stahlstimmen

Wir offerieren solange der Vorrat reicht:

Instrumente mit 10 Tasten und 2 Bässen	für $27.00
Instrumente mit 10 Tasten und 4 Bässen	für $30.00
Instrumente mit 19 Tasten und 4 Bässen	für $32.00
Instrumente mit 19 Tasten und 8 Bässen	für $40.00
Instrumente mit 19 Tasten und 8 Bässen	für $45.00
Instrumente mit 21 Tasten und 4 Bässen	für $35.00
Instrumente mit 21 Tasten und 8 Bässen	für $48.00
Instrumente mit 21 Tasten und 12 Bässen	für $60.00

Künstler-Instrumente. Extra-Spezialangebot

Instrumente mit 31 Tasten und 16 Bässen	für $75.00
Instrumente mit 31 Tasten und 18 Bässen	für $90.00

Mundharmonikas

zum Preise von 75c, $1.00, $1.25, $1.50, $1.75, $2.00, $2.25 und $4.50.

Wir weisen hierdurch nochmals darauf hin, daß wir nur solange in der Lage sind, die Instrumente zu den hier angeführten Preisen zu liefern, als der augenblickliche Vorrat reicht. Infolge der niedrigen Valuta des deutschen und österreichischen Geldes haben sich drüben Trustgesellschaften gebildet, die die Preise für Ware nach dem Ausland bestimmen. Wenn diese nicht hoch genug in Ansatz gebracht sind, wird die Ausfuhr nicht gestattet, und es ist deshalb zu befürchten, daß Waren der nächsten Sendungen um ein Beträchtliches teurer sein werden.

Ein herzliches Willkommen während der Ausstellungswoche in unserem Geschäft.

The Maple Leaf Dept. Store

Besitzer: Bergl und Lusch, Regina.

Ecke Elfte Ave. und Halifax Str. Regina, Sask.

Kinder Schreien
NACH FLETCHER'S
CASTORIA

Deutsches Restaurant
1324 Zehnte Ave., Regina Sask.
Frau Brunner & Söhne, Besitzer.
Gute Mahlzeiten, gute Betten. Mäßige Preise. Der Sammelplatz der deutschen Farmer der Umgebung. Der besten und freundlichsten Bedienung können Sie schon im Voraus versichert sein.

Es ist Hoffnung
vorhanden für den kränksten Menschen, in dem rechtzeitigen Gebrauch von
Forni's
Alpenkräuter

Kein Fall ist so schlimm, keine Krankheit so hoffnungslos gewesen, wo dieses alte, bewährte Heilmittel — sorgfältig bereitet aus reinen, heilkräftigen Wurzeln und Kräutern — nicht gut gewirkt hätte. Rheumatismus, Leber- und Nierenleiden, Verdauungsschwäche, Verstopfung und eine Menge anderer Beschwerden werden durch dessen Gebrauch schnell gehoben.

Keine Apothekermedizin. Spezialagenten liefern es. Man schreibe an

Dr. Peter Fahrney & Sons Co.
2501-17 Washington Blvd. Chicago, Ill.
(Selbst in Canada gefertigt)

Bekanntmachung!

LEBOLDUS & DEIS
Vibank, Sask.

Unseren vielen Freunden, Gönnern und Kunden von Nah und Fern, hiermit zur gefälligen Kenntnisnahme, daß wir außer den bekannten Firmen „The International Harvester Co.", „Cockshutt Plow Co." auch die **„John Deer Plow Co."** vertreten. Diese Vertretung haben wir erst kürzlich übernommen und beabsichtigen, in Zukunft unsere Kunden besser bedienen zu können.

Von jetzt an wird es Besitzern von „John Deer" Maschinen unmöglich sein, alle notwendigen Reparaturteile für irgend eine Maschine bei uns zu erhalten. Bedienung und zufriedengestellte Kundschaft wird in Zukunft unser Motto sein.

Soeben haben wir eine Waggonladung

Binder garn

erhalten. Denselben haben wir in Vibank und Odessa auf Lager, und werden an unsere Kunden zu den möglichst niedrigen Tagespreisen verkaufen.

Um Ihren werten Zuspruch bitten

Gerein, Leboldus & Deis

Farmmaschinerien, Automobile und Eisenwaren

Odessa - - - Sask.