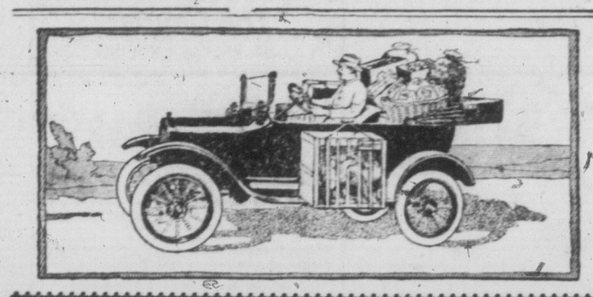

Für unsere Farmer

Krankheiten bei Pferden.

(Fortsetzung aus voriger Nummer.)

Krämpfe des Zwerchfells. — Einige Pferde teilen nach einem scharfen Galopp ihrem Reiter ein unangenehmes Gefühl mit, als ob irgend eines ihrer inneren Teile einem plötzlichen Ruck nachgebe. Es ist dies nicht nur ein Gefühl, sondern Wirklichkeit, indem das von Natur schwache oder überangestrengte Zwerchfell beim Einziehen der Luft krampfhaft zusammengezogen wird. Ist das Zwerchfell von Natur schwach, so kann keine Heilung erzielt werden, — man kann sich nur in acht nehmen, daß man das Pferd zu keinem anhaltenden, raschen Lauf gebraucht. Dringende Symptome können durch den Gebrauch folgenden Stärkungs- mittels gelindert werden:

Laudanum 6 Drachmen; Aether 1½ Unze; wohlriechender Ammoniakgeist 3 Drachmen; Ingwer Tinktur 3 Drachmen; Bier oder Ale 1 Pint.

Man mische alles gut und schütte es dem Pferd ein. Ist dies mit Schwierigkeiten verknüpft, so stelle man aus folgenden Substanzen einen Ballen her:

Kohlensaures Ammoniak 1 Drachme; Camphor 1½ Drache; gemahlener Ingwer 1 Drachme; Leinöl und kochendes Wasser in genügender Menge, um einen Ballen herzustellen.

Das eine wie andere dieser Mittel kann nach drei Stunden wiederholt werden, wenn keine Erleichterung eingetreten. Das Zwerchfell kann etwas gestärkt werden durch regelmäßige, langsame Arbeit und tägliches Hinzufügen von einer Drachme pulverisiertem schwefelsaurem Eisen zu dem Futter.

Krankheiten des Herzens. — Das Pferd ist einer Entzündung der Substanz des Herzens (Carditis), rheumatischer Natur, sowie des Herzbeutels (Pericarditis) unterworfen, die Symptome sind jedoch so schwer erkennbar, daß nur der professionelle Tierarzt dieselben zu unterscheiden vermag. Herzbeutelwassersucht ist eine bei ausgedienten Pferden häufig vorkommende Krankheit, während man bei gut gepflegten Tieren oft Herzerweiterung und Herzverfettung antrifft.

Krankheiten der Blutgefäße von Brust und Nase. — Allzu sehr angestrengte Pferde leiden häufig an Nasenbluten und manche ausgezeichnete Rosse sind auf diese Weise schon verloren gegangen. Die Symptome sind zu auffällig und augenscheinlich, als daß sie hier näher beschrieben zu werden brauchten; alles, was man zu tun hat, ist, auszufinden, ob die Blutung von den Lungen oder von der Nasenhöhle ausgeht. In ersterem Falle kommt das Blut aus beiden Nasenlöchern und ist schaumig, in letzterem Falle kommt es nur aus einem Nasenloch und ist ganz flüssig. Die Behandlung sollte darin bestehen, das Pferd durch ein Abführmittel und Diät abzukühlen. Ist die Blutung jedoch sehr hartnäckig und anhaltend, so sollte man täglich eine Lösung von Alaun in Wasser in die Nase spritzen, oder falls dies nicht hilft, mache man eine Einspritzung mit Matico. Dieselbe besteht darin, daß man eine Drachme Maticoblätter in eine Pint kochendes Wasser schüttet, welches man stehen läßt, bis es kühl ist und dann filtriert.

Blutung von den Lungen ist viel schlimmer und bedarf weit aufmerksamere Behandlung. Die Blutung kann von einem Lungengeschwür schwindsüchtiger Art herrühren, oder von dem Bersten eines Pulsadergeschwulstes und entsteht zumeist in der Nähe des Herzens. Die Behandlung verlängert eigentlich nur das Leben des Pferdes auf kurze Zeit und bisweilen ist es kaum der Mühe wert, sie einzuschlagen. Sie besteht in Aderlassen der Gurgelader und Eingeben innerlicher Medikamente, wie Digitalis oder Matico.

Krankheiten des Mauls und des Schlundes. — Einige Teile des Maules sind Entzündung unterworfen, die in sich selbst von keinem Belang wäre, würde sie nicht beim Fressen hinderlich sein. Es gehören dahin Frosch, Drüsengeschwulst, Gebißentzündung, „Gigs", „Pladders" und „Flaps", alles Namen, welche für Geschwulste der Speichelgänge angewendet werden, sowie faule Zähne oder Entzündung des Zahnfleisches. Außerdem ist das Pferd wunden Hals und Drüsenkrankheiten unterworfen, welche Einwirkung auf die ganze Körperkonstitution haben und häufig verursachen, daß das Tier gar nicht zu fressen vermag.

Wunder Hals. — Wenn der Schlund entzündet wird, so zeigt sich Geschwulst und Härte dieses Teiles und das Pferd kann nur mit Schwierigkeit schlucken. Die Haut des Halses sollte sofort in Schweiß gebracht werden, da somit Gefahr vorhanden ist, daß die Luftröhre angegriffen und nicht wieder gut zu machender Schaden angerichtet wird. Cantharidentinktur, mit gleichem Teil Terpentingeist und etwas Oel versetzt, sollte mit einem Schwamm eingerieben werden, bis die Haut entzündet wird und in wenigen Stunden eine Absonderung von sich gibt. In das dem Pferd zum Saufen vorzusetzende Wasser löse man sechs oder acht Drachmen Salpeter auf.

Frosch ist eine Entzündung der Rippen des Gaumens und kommt gewöhnlich bei einem jungen Pferde vor, wenn es seine Zähne wechselt. Bisweilen jedoch kommt dieselbe ohne diese Ursache von Ueberfütterung mit Korn nach Weide. Die Schleimhaut des Gaumens schwillt so sehr an, daß sie über die Milchzähne hervorsteht und wird so empfindsam, daß alles trockene und harte Futter verschmäht wird. Die Behandlung ist äußerlich einfach; sie besteht in dem Aufschneiden der Haut mit einem scharfen Messer oder einer Lanzette, worauf das Geschwulst gewöhnlich in ein bis zwei Tagen vergeht. Sollte dasselbe jedoch anhalten, so muß es täglich damit mit Höllenstein überstrichen werden, bis die Heilung vollständig ist.

„Barbs", „Paps", etc. — Diese Anschwellung an der Oeffnung des Schlundes kann gewöhnlich durch ein Abführmittel und Grünfutter gehoben werden, sollte sie jedoch andauern, so sollte man etwas Höllenstein alle zwei Tage eine Sekunde lang an die Oeffnung des Schlundes halten. Nach zwei oder drei Anwendungen dieses Mittels wird das Geschwulst sicher verschwinden.

Feifel. — Bei Feifel oder chronischer Vergrößerung der unter dem Kinnbacken liegenden Drüsen wird die Anwendung von Biniodid von Merkurialsalbe, wie bei Splint angegeben, stets das Geschwulst beseitigen.

Magenkoller. — Die genaue Natur dieser Krankheit ist nie klar ermittelt worden und kommt dieselbe jetzt so selten vor, daß nur wenig Möglichkeit vorhanden ist, sie je festzustellen. Die Symptome sind derartig, daß es scheint, als ob das Gehirn in Mitleidenschaft gezogen werde. Das Verhältnis zwischen Magen und Gehirn ist jedoch ein so enges, daß dadurch die Schwindelsymptome leicht erklärlich sind. Die Krankheit zeigt sich zuerst in der großen Schwere und darauf folgender Schläfrigkeit der Augen, der Kopf fällt in die Krippe, selbst während des Fressens. Die Krankheit zeigt sich gewöhnlich nach langem Fasten und Manche behaupten, daß sie die Einwirkung des letzteren auf das Gehirn sei. Füttert man das Pferd regelmäßig alle fünf oder sechs Stunden, so kommt die Krankheit nicht vor. Selbst wenn dieselbe sich zeigt, wenn das Pferd auf der Weide ist, so ist dies stets gleich, nachdem das Pferd dahin gebracht, der Fall, wenn es sich des langersehnten Futters erfreut und sein Gehirn wird in ähnlicher Weise angegriffen, wie nach langem Fasten. Wird das Gehirn nicht erleichtert, so stellen sich Krämpfe und Gehirnschlag ein und setzen dem Anfall ein Ende. Im Verlaufe der Krankheit wird das Atmen angegriffen; die Absonderungen der Galle und Nieren hören fast ganz auf, was entweder die Ursache oder die Folge der Gehirnaffektion ist. Bei dieser Unbestimmtheit der Natur der Krankheit ist es schwierig, eine Regel für die Behandlung aufzustellen, was eigentlich bei dem seltenen Auftreten der Krankheit nicht nötig ist. Wenn das Pferd gehörig gefüttert wird, leidet es nie an Magenkoller im Stall, wird es aber auf der Weide von der Krankheit befallen, so beobachtet man dieselbe gewöhnlich zu spät, um noch Heilmittel anwenden zu können. Nichtsdestoweniger merke man sich, daß man zur Ader lassen sollte, um den Druck vom Gehirn zu entfernen und warme Abführmittel eingeben, wie:

Barbadoes-Aloe 4 bis 6 Drachmen; Ingwer-Tinktur 3 Drachmen.

Den Aloe löse man in einer Pint heißen Wassers auf, füge dann die Tinktur hinzu und gebe den Trank dem Pferde ein, sobald er abgekühlt ist.

(Fortsetzung folgt.)

Für die Bekleidung der Kugelwände empfiehlt sich Kachelung oder Oelanstrich nur bis Paneelhöhe. Der übrige Teil der Wände ist besser in Kalk- oder Leimfarbe zu streichen. Tapeten gehören in die Küche nicht. Ganz zu verwerfen sind Tapeten, die abwaschbar und mit Lack bezogen sind, da sie die Lufzirkulation beeinträchtigen. Der Fußboden der Küche wird, wenn er aus Holzdielen besteht, am besten mit durch und durchgemustertem Linoleum ausgelegt.

Um die Kopfhaut von Schuppen zu befreien bedarf sie täglicher Pflege. Mischen vier Unzen Glycerin, fünf Unzen Cantharidentinktur, vier Unzen Bay Rum und zwei Unzen Wasser. Diese Mischung ist einmal täglich fest auf die Kopfhaut zu reiben.

Sichere Genesung für Kranke durch das wunderwirkende

Exanthematische-Heilmittel

(auch Baunscheidtismus genannt)

Erklärende Zirkulare werden portofrei zugesandt. Nur einzig-allein echt zu haben von

JOHN LINDEN

Spezial-Arzt und alleiniger Verfertiger der einzig echten reinen Exanthematischen-Heilmittel.

Office und Ref.: 3808 Prospect Ave., S. E. Letter Drawer 396, Cleveland, Ohio.

Man hüte sich vor Fälschungen und falschen Anpreisungen.

Für unsere Hausfrauen

Woher stammt die Schürze?

Ein Ueberbleibsel eines ärmellosen Schutzkleides

Die Schürze, die heute ein so unentbehrliches Element der Frauentracht ist, muß geschichtlich als das Ueberbleibsel eines ganzen Ueberkleides aufgefaßt werden. Die erste Form, in der wir in der Geschichte unserer Moden einem schürzenähnlichen Gewand begegnen, ist der mittelalterliche „Sorket", ein Kleid ohne Aermel, das, wie die Limburger Chronik aus dem Jahre 1349 berichtet, „an den Seiten unten aufgeschlitzt und gefüttert war, mit Bunt im Winter und mit Zendel im Sommer". Es war eine Art Schutzkleid für die kostbare eigentliche Toilette, deren Aermel und unterer Teil unter dem Sorket zu sehen waren und die Pracht des Hauptkleides ahnen ließen. Diese Sitte des 14. Jahrhunderts hat sich in der Volkstracht, die ja an alten Traditionen so zäh festhält, noch lange behauptet. Der Unterrock ist hier vielfach das gute Stück der Kleidung geblieben, während der Oberrock die Stelle der Schürze vertrat. Durch Aufschürzen dieses Unterkleides, durch Anbringen weiter offener Schlitze sorgte man dafür, daß das Prunkstück gesehen wurde. Eine deutliche Erinnerung an diese alte Mode, der schon die Burgfrauen der Minnesängerzeit gehuldigt, liegt darin, daß in den Mundarten der Unterrock einfach Rock genannt wird, während der eigentliche Rock vielfach noch ausdrücklich als „Schürztuch" bezeichnet wird. Es ist schwer zu sagen, wann dieses den ganzen Leib bedeckende Kleidungsstück sich in die Formen unserer Schürze umwandelte. Seit dem Ausgange des 15. Jahrhunderts tritt eine eigenartige Doppelschürze auf, die den Uebergang vom Sorket zu unserer Schürze darstellt. Der ärmellose Rock reicht nur noch bis über die Brust und ist zu beiden Seiten aufgeschnitten, so daß er in zwei getrennte Teile zerfällt. Diese dicht und gleichmäßig gefälteten Schürzen sind durch über die Schultern weglaufende Bänder miteinander verbunden. Das Ganze ähnelt bereits einer jener großen Arbeitsschürzen, wie sie heute noch im Gebrauch sind. Dies praktische Kleidungsstück wird wohl zunächst nur von den unteren Ständen getragen. Auf den Bildern des 15. und 16. Jahrhunderts ist es ein Abzeichen der Bäuerinnen, die an Festtagen dann auch die hintere Schürze weglassen und nur die vordere, also eine einfache Schürze in unserem Sinne anlegten. In der ersten Hälfte des sechzehnten Jahrhunderts ist dann die einfache Schürze bereits ein stehendes Stück der weiblichen Tracht geworden, und die Mode ist eifrig an der Arbeit, aus diesem schlichten Gebrauchsgegenstand ein anmutiges Schmuckstück zu machen. Durch seine Fältelung und eleganten Besatz erhalten sie Fasson und Grazie; sie steigen nicht mehr über die Arme hinauf, sondern sind als niedliche Lätzchen am Taillenbund befestigt. Sie werden aus feinstem Weißzeug gefertigt, aus schwarzer, schwerer Seide oder aus leichterem Taffet, sind mit farbigen Streifen verziert, mit bunten Stickereien bedeckt, von Spitzen überzogen oder in durchbrochener Arbeit ausgeführt. Dennoch behält die Schürze immer den Charakter des Hauslichen.

Einen eigentlichen Triumph der Mode erringt sie erst in ihrer kurzen, zierlichen und koketten Form als „Tändelschürze" des Rokoko, „mit Spitzen, Kanten, Zäcklein frisiert und umstochen, bogenweise ausgeschlungen, mit oder ohne Saum, auch öfters blinden Saum, mit Bündlein aufgesetzt oder nur mit einem Band durchzogen, weiß, blau oder bunt, mit oder ohne Latz", wie sie das Frauenzimmerlexikon des Amarantes beschreibt. Die Hofdamen Marie Antoinettes wehrten sich trotz der elegantesten Ausführung eine Zeit lang noch gegen diese „Bauerntracht". Das Empire versuchte dann noch einmal mal weite „Schurzroben" zu bringen, doch bald trat die Schürze wieder in ihre Rechte als weiße Latzschürze der Biedermeierzeit.

Die Frau im Urteil der Denker.

Ist die Frau dem Manne gleichwertig oder nicht? Die Frage ist schon oft erörtert worden und doch noch immer eine brennende geblieben. In seinen anthropologischen Studien „Die Natur der Frau" bringt B. Jaekel eine sehr interessante Zusammenstellung alles dessen, was die bedeutsamsten Denker aller Länder und Zeiten zu unserer Frage geäußert haben. Die Antike stellte das Weib geistig dem Manne gleich, in sittlicher Beziehung aber unter ihn. Man sah zu den Priesterinnen empor und ließ sich von ihnen belehren in Staatssachen und Philosophie, aber man sprach mit Verachtung von dem „bösen Weib". Durch das ganze Mittelalter geht dieselbe sonderbare Auffassung von dem Charakter der Frau. „Weib, du bist die Pforte der Hölle!" ruft der Kirchenvater Tertullian, und Petrarca nennt die Frau einen Teufel, den Feind des Friedens, eine Quelle der Ungeduld und Urgrund aller Zänkereien. Nach Fischart gibt es nur zwei gute Weiber in der Welt, davon ist die eine gestorben und die andere nicht zu finden.

Unter den neueren Frauenfeinden ragen Schopenhauer und Eduard von Hauptmann hervor, von denen der eine das Weib die Nummer zwei des Menschengeschlechts nennt, während der zweite (Hauptmann, der übrigens zweimal heiratete) in ihm das unrechtliche und ungerechte Geschlecht erblickt. Demgegenüber stehen freilich andere Urteile. Jean Paul nennt die Frauen das gute Geschlecht, und Rousseau sagt, daß sie das Böse auf Anstiften der Männer, das Gute aber aus sich selber tun. Hippel bezeichnet sie sogar als das „Volk Gottes" und erklärt, wenn sie zur Herrschaft kämen, würde uns das Reich Gottes näher sein, als es je gewesen ist.

Ebenso uneinig wie über ihr Gutes und Böses sind die Denker über das Gemütsleben der Frau. Nach Scherr ist die Frau idealer gesinnt als der Mann, während Goethe es für „bedenklich" hält, an „die Weiblein" ideelle Forderungen zu stellen. Friedrich Schlegel hat „bei den Weibern" nie „den Trieb zum Unendlichen gefunden", indessen Luther doch bezeugt, daß die Frauen viel stärker und brünstiger im Glauben sind als der Mann. Friedrich Schlegel spricht den Frauen Grausamkeit zu und den „völlig tierischen Mangel an Mitfreunde", dafür sagen wieder Legouve und Lecky, es eigne sich das Weib für keine Tätigkeit besser, als für Werke der Barmherzigkeit.

Betreffs der pädagogischen Fähigkeiten der Frau sind Virchow, Michelet und zahlreiche andere Forscher einig, daß die Frau die geborene Erzieherin der Kinder ist. Alfred Brehm's Urteil ist dagegen vernichtend. „Nur gute Menschen können Hunde erziehen, nur Männer sind fähig, sie zu etwas Vernünftigem und Verständigem abzurichten. Frauen sind keine Erzieher, und Schoßhunde daher auch stets verzogene, verzärtelte, launenhafte und nicht selten heimtückische Geschöpfe, denn der Hunde ist das Spiegelbild seines Herrn."

SANTAL CAPSULES MIDY

Diese kleinen Kapseln sind besser als Balsam of Copaiba, Einbeds oder Einspritzungen u. heilen in 24 Stunden dieselben Krankheiten ohne Berufsstörungen. Ueberall erhältlich. (MIDY)

Vom kalten Baden.

Das kalte Baden ist an heißen Sommertagen gewiß eines der größten Vergnügen, das zugleich bei mäßiger Anwendung der Gesundheit nur nützlich sein, andererseits aber bei Uebertreibung ebenso großen Schaden anrichten kann. Es ist durchaus nötig dabei, soweit der Arzt für gewisse Konstitutionen es nicht gänzlich verbietet, bestimmte Grundregeln zu befolgen. Daß Baden direkt nach dem Essen ungesund ist, sollte so allbekannt sein, daß man hierüber nicht weiter zu sprechen braucht, auch daß man sich vorher genügend abkühlen muß, ist selbstverständlich. Eine der beliebtesten Uebertreibungen, deren sich auch oft Erwachsene schuldig machen, ist das Zulange-im-Wasser-bleiben. Man kann sich dabei genau nach seiner eigenen Körpertemperatur richten. Solange man nicht friert, ist das Bad nicht gesundheitsschädlich, sonst wird dem Körper zu viel Wärme entzogen, und die Gesundheit fördernde Wirkung verwandelt sich in das Gegenteil. Man sollte ein kaltes Bad in Süßwasser nicht über 20 Minuten, in Salzwasser aber nicht länger als 10 Minuten ausdehnen. Dies sind jedoch schon die äußersten Grenzen für Leute, denen Bäder gut bekommen, denn sonst schwanken die Badezeiten zwischen 2 und 5 Minuten. Auch darf man nicht gleich mit der längsten Badezeit beginnen, sondern langsam vorschreiten, etwa täglich um eine Minute. Häufig sieht man besonders Kinder blau angelaufen, zitternd und zähneklappernd aus dem Wasser kommen, und es bedarf keiner großen Kombinationsgabe, um vorauszusagen, daß ein derartiges Bad nicht gut bekommen kann. Die Folgen stellen sich denn auch bald genug ein: Kopf- und Gliederschmerzen, Appetitlosigkeit, und besonders Schlaffheit und Müdigkeit. Das alles kann man durch vernünftige Beschränkung verhindern. Eine andere Unart ist das häufige Hinein- und Herausklettern aus dem Wasser. Der damit verbundene Temperaturwechsel hat leicht Erkältungen zur Folge und starke Schnupfen, wenn nichts Schlimmeres daraus resultiert. Ein übertriebenes Springen kann den Augen schaden und heftige Kopfschmerzen hervorrufen. Nichtschwimmer kann man nicht genug vor dem Betreten tiefer Stellen warnen, und besonders bei Seebädern muß jeder den Anordnungen der Bademeister durchaus Folge leisten. Laien unterschätzen allzu oft die Gefahr, in die sie sich leichtsinnig begeben, und ein Unglück ist schnell geschehen. Bei starker Brandung ist es auch Schwimmern anzuempfehlen, sich an den ausgespannten Tauen festzuhalten, einmal losgerissen, ist man bald ein Spielball der Wogen und oft jede Hilfe unmöglich. Man darf beim Schwimmen seine Kräfte niemals überspannen, denn selbst gute Dauerschwimmer sind Schwächeanfällen ausgesetzt, und schlimme Herzleiden sind manchmal die Folgen einer unnützen Parforceleistung. Der Mittelweg ist hier wie überall der beste und zuträglichste. Die meisten Menschen lieben es, nach dem Bade, besonders an der See, stundenlang unter zuliegen und sich von der Sonne trocknen zu lassen. Auch hierbei ist Vorsicht am Platze. Besonders müssen zu Rheumatismus Neigende sich in acht nehmen. Das nasse Badezeug sollte in jedem Fall gleich nach dem Bad abgelegt werden. In trockene Tücher gehüllt, kann man dann ruhig, nur nicht allzu lange, im Sande liegen. Dieser darf jedoch nicht feucht und muß möglichst von der Sonne durchwärmt sein. Nicht sehr Abgehärtete können sich an sonnenlosen, windigen Tagen gar leicht durch Unvorsichtigkeiten dauernde Leiden zuziehen. Eine lästige Begleiterscheinung des kalten Badens ist für Frauen die Durchfeuchtung des Haares, die schädlich für dieses selbst, auch zu Erkältungen führen kann.

An die Farmer im Westen Canadas!

Wenn Sie unsere Anweisungen bezüglich des Hafermarktes befolgt haben, müßten Sie wissen, daß unsere Voraussagung, daß Hafer auf $1.00 per Bushel steigen wird, sich verwirklicht hat. Wenn Sie durch unseren Rat Nutzen gezogen haben, so bitten wir Sie, uns wenigstens den Rest Ihres Weizens, Hafers, Flachs oder Gerste zu senden.

Wenn Ihr Getreide in Elevatoren ist, lassen Sie es an uns senden. Senden Sie uns dann Ihren Zettel und Waggon-Nummer.

Zur Beachtung:—Das Getreidegesetz besagt ausdrücklich, daß Getreidespeicher (Elevatoren) verpflichtet sind, das Getreide dort hinzusenden, wohin Sie es gesandt haben wollen. Siehe Getreide-Gesetz, Sec. 160.

McBEAN BROS.

Winnipeg, 25. März. Grain Exchange.

Kinder Schreien

NACH FLETCHER'S

CASTORIA

Gute Rezepte.

Empfehlenswert zum Bereiten schmackhafter Gerichte und Speisen.

Fleischschnittchen von Rindfleischresten. — Reste von gekochtem Rindfleisch, die sehr sauber von Haut und Sehnen und Fett befreit sind, werden fein gehackt. Ebensoviel Butter, wie man Fleisch hat, rührt man zu Sahnen, fügt das gehackte Fleisch nebst zwei bis drei gehackten, entgräteten Sardellen und etwas feinem weißen Pfeffer dazu, schmeckt die Masse ab und streicht sie auf dünn geröstete Weißbrotscheiben.

Spargel-Pudding (englisch). — Die oberen, zarten Teile von ungefähr 60 mittelstarken Spargeln werden in kleine, bohnengroße Stücke geschnitten. 4 Unzen Butter rührt man zu Sahne, gibt nach und nach eine Obertasse voll Mehl, zwei Eßlöffel feingehackten, rohen Schinken, fünf geschlagene Eier, die Spargelstückchen, Salz, Pfeffer und einige Löffel süße Milch oder Sahne dazu, so daß aus allem ein lockerer Teig wird, füllt diesen in eine mit Butter bestrichene, mit Semmelmehl bestreute Form, kocht den Pudding zwei Stunden im Wasserbad, stürzt ihn um und trägt ihn mit brauner Butter begossen auf.

Spargelsalat. — Die dünnen Spargel werden geschält, in 1 bis 2 Zoll lange Stücke zerschnitten, mit viel kochendem Wasser angesetzt, und, nachdem sie recht weich gekocht sind, mit einem Durchschlag herausgenommen. Zu etwas von der Spargelbrühe (das Wasser, in dem die Spargel gekocht sind) tut man Essig, feines Speiseöl und Zucker nach Geschmack, gießt diese Sauce über die noch heißen Spargelstücke, läßt den Salat vollständig erkalten, rührt etwas gebackte Petersilie hinein und serviert ihn zu kaltem Fleisch. (Dieser Salat schmeckt vorzüglich und erfreut sich besonders bei den Herren einer großen Beliebtheit.)

Abgerührter Hefenkuchen. — Man rührt ½ Pfund Butter zu Sahne, fügt nach und nach 3 bis 4 Eier, 1 Unze in lauwarmer Milch aufgelöste Hefe, 2½ Unzen Zucker und soviel gesiebtes, erwärmtes Mehl (ungefähr 1 Pfund) hinzu, daß ein lockerer Teig entsteht, den man in Stärke eines Fingers auf einem mit Butter bestrichenen Kuchenblech auseinander drückt, am Ofen gehörig aufgehen läßt, mit geschlagenem Ei bestreicht, mit Zucker, Zimmt und fein gehackten süßen Mandeln bestreut und in guter Hitze im Ofen ¾ Stunde zu schöner Farbe backen läßt.

Zum Kartoffelkochen

Unter den mancherlei unscheinbaren Kunstfertigkeiten des Alltagslebens, die wegen ihres täglichen Vorkommens im Haushalte mitunter gering geachtet und darum oft sehr nachlässig betrieben werden, steht das Kartoffelkochen obenan. Es gibt Köchinnen, die durch ihre Leistungen in der Kochkunst sich den ersten Rang sichern, und welche dennoch nicht verstehen, ein Gericht Kartoffeln schmackhaft zu bereiten. Um geschälte Kartoffeln wohlschmeckend auf den Tisch zu bringen, empfiehlt es sich, sie in Dampf zu kochen. Das Dampfkochen geschieht am besten, wenn man ein starkes, viereckiges, mit den Enden nach unten gebogenes Stück Drahtnetz in das Kochgeschirr legt, das das Wasser nur bis zu Höhe desselben eingießt und dann die Kartoffeln auf dem Netze auffüllt. Auf alle Fälle bleiben ungeschälte, im Dampf gekochte Kartoffeln die schmackhaftesten, zumal wenn man vorher auf gründliche Entfernung der Augen geachtet hat. Will man jedoch die Kartoffeln nicht auf dem Drahtnetz kochen, so empfiehlt sich nachstehende Art: Kartoffeln mit oder ohne Schale werden sauber mit warmem Wasser gewaschen und in einen eisernen Topf gelegt und gesalzen; es wird soviel warmes Wasser darauf gegossen, daß der Boden im Topfe eben davon bedeckt ist. Man schließt den Topf mit einem gut passenden Deckel und kocht sie bei mäßiger Hitze gar. Das Wasser verdampft ganz, die Kartoffeln sind trocken und schön mehlig.

Rhabarber einzukochen. — Man kocht zuerst einen Syrup von Zucker und ganz wenig Wasser, fügt etwas ganze Ingwer hinzu und bringt darin die Rhabarberstückchen bis zum Kochen. In dem Augenblick, da sie zu kochen beginnen, nimmt man das Gefäß vom Feuer und hebt die Früchte aus dem Syrup, füllt sie in Gläser und kocht dann den Saft dick ein. Heiß gibt man ihn über den Rhabarber und schließt dann die Gläser sofort.

Ochtail-Suppe wird wie folgt bereitet: 2—3 Ochsenschweife schneidet man in Scheiben und legt sie eine Stunde in kaltes Wasser. Hernach werden dieselben blanchiert (abwallen) und die Scheiben wieder in kleinere Stücke zerteilt. Diese werden mit 2 Lorbeerblättern, einer gelben Rübe, nebst Pfefferkörnern in brauner Brühe oder Bouillon ganz langsam 1½—2 Stunden gedämpft. Mittlerweile röstet man einige Löffel Mehl hellgelb, füllt dasselbe mit Brühe auf und läßt sie einige Zeit aufkochen. Sind die Ochsenschweife weich, so fügt man deren Brühe der Suppe bei, entfettet dieselbe gut und seiht sie durch, prüft den Geschmack, gibt etwas Cayennepfeffer und ein Gläschen Madeira oder Sherry hinein. Vor dem Anrichten entfernt man noch die größeren Knochen des Ochsenschwanzes oder löst dieselben gänzlich ab, sodaß nur die Fleischstückchen in der Suppe bleiben.

Pikanter Rinderbraten. — Ein Stück saftiges, mageres Fleisch wird gehörig geklopft, gesalzen und in einen Schmortopf gelegt, in dem man ein Stück Butter siedend heiß gemacht hat. Darin läßt man es unter fortgesetztem Begießen auf beiden Seiten bräunen, fügt ein bis zwei große, geschälte Zwiebeln dazu, gießt kochendes Wasser darüber und läßt das Fleisch langsam weich schmoren. Sobald es gar und die Brühe gut eingekocht ist, gibt man einen Löffel eingemachte Perlzwiebeln dazu, läßt sie einmal aufkochen, schmeckt an und gibt sie zum Braten. Sollte die Sauce zu dünn sein, muß man sie mit einem in Wasser verquirlten Löffel Kartoffelmehl sämig kochen.

Tun Sie es jetzt!

Wenn Sie Ihren Pferden während der Wintermonate keine „Heureka-Kapseln" gegeben haben, so ist

die jetzige Frühjahrszeit die beste

mit jedem Ihrer Pferde eine gründliche Kur vorzunehmen.

Jedes Pferd hat Würmer

die ihm Kräfte entziehen und es matt und weniger leistungsfähig machen.

Für tragende Stuten absolut ungefährlich.

Verbesserte Heureka-Kapseln

sind das einzig sicher wirkende Mittel gegen Würmer bei Pferden. Wir garantieren vollen Erfolg.

Ein Dutzend kostet Sie nur $2.00 (für Porto 10 Cents extra). Wir bezahlen den hohen Zoll. Sie brauchen sich nicht darum zu kümmern, wie Sie das früher zu tun nötig hatten.

The Canadian Importing Co.

Generalagenten für Canada.

P. O. Box 124. Regina, Sask.

Wiederverkäufer an allen Plätzen gesucht.