Für unsere Farmer

Hafer, oder das Gemenge von Hafer und Erbsen.

Das Gemenge von Hafer und Erbsen hat immer schon als ein vorzüglicher Ersatz für die normale Heuernte gegolten. Man kann zum Ersatz versagender Heupflanzen zwar auch sowohl den Hafer wie die Erbsen für sich allein anpflanzen, doch ist das Gemenge aus beiden entschieden besser und sollte überall dort angebaut werden, wo beide Pflanzen gut gedeihen. Man erzielt von dem Gemenge zunächst einen höheren und wertvolleren Ertrag von der Flächeneinheit; sodann läßt sich das Gemenge leichter abernten, als etwa Erbsen für sich allein, weil der Hafer die Erbsen mit hoch hält; und endlich läßt sich das Gemenge auch leichter und besser heuen und ergibt aus diesem Grunde eine verhältnismäßig bessere Qualität Heu. Hafer und Erbsen können für das Gemenge zur gleichen Zeit ausgesät werden, wobei man von jeder Sorte anderthalb Buschel Saatgut pro Acker benutzt. Nicht gar zu spater Hafer, wie Pedigree No. 1 oder Pedigree No. 5, ergibt dabei sehr gute Resultate; von den Erbsen verdienen die canadischen Felderbsen oder die schottischen grünen Felderbsen (Scotch Green Field Peas) den Vorzug. Die Erbsen sollten, wie der Hafer, für die Heugewinnung immer möglichst früh schon gesät werden; beide vertragen eine frühe Aussaat recht gut und geben durchweg einen um so besseren Ertrag, je frühzeitiger die Aussaat erfolgte. Das Gemenge von Hafer und Erbsen liefert ein Ersatzheu von vorzüglicher Qualität, wenn es zur rechten Zeit und in der richtigen Weise gemäht und geheut wird. Wenn der Hafer in das Stadium der Milchreife zu kommen beginnt, sollte er gemäht werden; um diese Zeit werden die Erbsen gerade anfangen, Schoten zu bilden. Wartet man über diesen Zeitpunkt hinaus mit dem Heuen, so wird man nur mehr ein Heu erhalten, das schon sehr strohigen Charakter hat und nur mehr weniger schmackhaft ist.

Gut bereitetes Heu aus dem Gemenge von Erbsen und Hafer ist dagegen dem Kleeheu nahezu gleichwertig. Hafer für sich allein liefert auch schon ein ganz brauchbares Heu. Hafer, zur Heugewinnung sollte mit der gleichen Menge Saatgut ausgesät werden, wie Hafer zur Körnergewinnung; er sollte im frühen Stadium der Milchreife alsdann gemäht werden.

Sudangras.

Das Sudangras ist nichts anderes als eine feinstengelige, blattreiche Sorghumart, die sich vorzüglich zum Ersatz der normalen Heuernte eignet. Wie insbesondere die Erfahrung der letzten Jahre ausgewiesen hat, können in den nördlichen zentralen, sowie in den nordwestlichen Staaten die Farmer das Sudangras mit recht gutem Erfolge anbauen. Das Sudangras zieht zwar einen warmen, sandigen Lehmboden vor, gedeiht aber auch auf jedem genügend hoch gelegenen Boden, auf dem Getreide gut wächst. Weder ausgemergelte, noch sehr sandige, noch niedrige, nasse Böden eignen sich aber zum Anbau des Sudangrases. Das Sudangras sollte nicht vor dem Maispflanzen schon ausgesät werden; es empfiehlt sich vielmehr, mit der Aussaat eine bis zwei Wochen nach dem beendigten Pflanzen des Maises noch zu warten, da das Sudangras ganz ausgesprochen eine Pflanze des heißen Hochsommers ist. Die richtige Bemessung der Aussaatzeit ist eine der wichtigsten Voraussetzungen für den Erfolg beim Anbau des Sudangrases. Der Samen sollte zunächst gründlich vom Chaff und allen beigemischten leichteren Körnern befreit werden; ist das geschehen, so genügen 25 Pfund zur Aussaat eines Ackers Landes. Der Samen wird breitwürfig oder in Reihen in ein gut hergerichtetes Saatbett gesät, darf aber nicht zu tief in den Boden kommen. In voller Blüte stehend wird das Sudangras zur Heugewinnung gemäht und dann genau wie Timothy behandelt und geheut. Man kann auf einen Ertrag von 2½ bis 3½ Tonnen sehr schmackhaften Heues vom Acker rechnen, das vom Vieh gern gefressen wird.

Die Ausnutzung des Bodens.

Jede Bodenart hat ihre besondere Boden-Flora, und bei genügender Uebung kann man auf den ersten Blick im Mikroskop unterscheiden, ob man Rübenboden, Weizenboden, Wiesenerde, ertragfähiges und unfruchtbares Land vor sich hat. In der Zahl und Art der Beddedler prägen sich die feinsten Unterschiede viel sicherer und einfacher als durch die chemische Analyse erkennbar aus. Es läßt sich dadurch leicht ein Bebauungsplan feststellen, wie ein Gut am besten ausgenutzt werden kann; ob sich ein Acker durch seine Bodenwelt besser für diese oder jene Art von Kultur eigne. Heute entscheidet man darüber entweder ganz willkürlich oder zumeist geschieht es nach gewissen allgemeinen praktischen Erfahrungen ziemlich oberflächlich, weil die Bodenanalyse durch den Chemiker, wie sie der Großgrundbesitz vornehmen läßt, zu kostspielig und zu umständlich ist. Außerdem gewährt auch sie nur ziemlich allgemeine Anhaltspunkte. Wie H. R. Francee im „Kosmos" ausführt, wird die mikroskopische Bodenkontrolle das ändern. Sie geht rasch vor sich, ist billig und sehr zuverlässig. Trägt aber jedes Landstück die Frucht, die darauf die beste Ernte gibt, mit anderen Worten: findet erst einmal eine zweckmäßige Verteilung der angebauten Flächen statt, dann wird natürlich auch die Bodenernte anders ausfallen. Und wenn die Besserung auch nur zehn vom Hundert oder noch weniger ausmacht, auf den riesigen Flächen, mit denen die Land- und Forstwirtschaft (denn auch für diese gilt das gleiche Gesetz) rechnet, geht das trotzdem jedes Jahr in die Hunderttausende und in die Millionen.

Wie man Farmarbeiter spart.

Mit einem 28-zölligen Pflug, der von einem Pferd gezogen wird, kann ein Mann 70 bis 80 Prozent mehr leisten als mit einem „Single-Bottom"-Pflug. Ein Mann mit einem 28-zölligen Pflug, der von einem Tractor gezogen wird, kann 30 bis 35 Prozent mehr Land im Tag bearbeiten als ein Mann, der sechs Pferde an einem Pflug der gleichen Größe verwendet. Ein „Three-Bottom"-Pflug, der durch einen entsprechenden Tractor gezogen wird, befähigt einen Mann 60 bis 70 Prozent mehr zu leisten als ein „Two-Bottom"-Pflug, der von sechs Pferden gezogen wird.

Diese Tatsachen wurden festgestellt durch ungefähr 690 Antworten, welche auf einer Anfrage, die von dem Büro für Farmverwaltung des Bundesdepartment der Ver. Staaten für Landwirtschaft von Central Illinois gerichtet wurden. Farmer, welche Corn-Binder benutzen, fanden, daß der Gebrauch dieser Maschine die menschliche Arbeitsleistung um fünfzig Prozent vergrößert. Hinsichtlich der Leistungen des Heuladers wurde festgestellt, daß die Verwendung dieser Maschine die Zeit, welche erforderlich ist, um eine Ladung Heu aufzuladen, um ungefähr ein Viertel kürzt.

Feststellung der Milchleistung der Kühe.

Diejenige Kuh, welche die meiste Milch gibt frisch nach dem Kalben ist nicht immer die beste Kuh. Sie mag später in der Milch nachlassen, mag lange trocken stehen und der Fettgehalt der Milch mag ein niedriger sein. Durch Schätzung und Mutmaßung über das was eine Kuh leisten mag, läßt sich niemals zu einem sicheren Maßstab und Ergebnis gelangen, man kann wohl periodenweise annähernd richtig einschätzen was eine Kuh für Milch gibt, aber zu einem richtigen Durchschnittsresultat kommt man dabei nie.

Die einzig richtige Art, sich Gewißheit zu verschaffen über die wirkliche Leistung einer Kuh besteht darin, daß Aufzeichnungen gemacht werden und Buch geführt wird über die Menge Milch, die sie im Laufe des Jahres gibt und über den Fettgehalt der Milch. Das zu bewerkstelligen, mag auf den ersten Blick als ein recht arbeitsreiches und beschwerliches Verfahren erscheinen, was aber in Wirklichkeit gar nicht so schlimm ist, wenn erst die gehörigen Einrichtungen dafür getroffen sind.

An einer geeigneten Stelle an der Stallwand wird eine Tafel für die Eintragungen angebracht, mit dem Namen der Kühe darauf verzeichnet, und gegenüber von jedem Namen 7 Fächer, eines für jeden Tag im Monat. In der Nähe wird eine gute Springfederwage aufgehängt, doch so, daß sie nicht leicht irgendwie vom Haken heruntergerissen werden kann. Sowie eine Kuh gemolken ist, wird der Eimer mit der Milch an die Wage gehängt, gewogen und das Gewicht in das Tagesfach für die betreffende Kuh auf der Tafel eingeschrieben. Die Sache ist gar nicht so beschwerlich noch zeitraubend. Zu Ende des Monats werden die Tagesleistungen zusammengezählt und bei Ablauf der Milkperiode die Monatszahlen.

Die Feststellungen der Menge ist aber noch nicht genügend, man muß auch über den Fettgehalt der Milch unterrichtet sein. Zu diesem Zweck soll man jede Woche einmal eine Probe von der Milch einer jeden Kuh nehmen und mit Hilfe eines Milchtesters den Fettgehalt feststellen. Dabei ist aber darauf zu achten, daß man auch eine richtige Probe bekommt, das heißt man muß die Milch in einen Eimer gießen und gut durcheinander rühren, womöglich aus einem Eimer in den anderen gießen, und dann nimmt man die Probe noch so lange sich die Milch in Bewegung befindet und ehe sie wieder ruhig steht, so daß der Rahm gründlich und gleichmäßig mit der ganzen Milch vermischt ist. — Dies gibt dann einen Rekord über den Butterfettgehalt in der Milch von jeder Kuh und man ist am Ende der Melkperiode genau über die Leistung einer jeden Kuh unterrichtet.

Die Führung eines solchen Nachweises in der Milchwirtschaft lohnt und bezahlt sich viel besser als irgend eine andere Arbeit und Vorrichtung im Farmbetrieb, weil es Klarheit bringt über den tatsächlichen Nutzen und Gewinn, den eine jede einzelne Kuh einbringt. Hat sich eine Kuh als schlechte Einnahmequelle für ihren Eigentümer erwiesen, so wird kein vernünftiger Mensch sie weiter halten und füttern wollen und wird sie abschaffen, und andererseits wird sicher keiner dazu ermuntert werden brauchen eine Kuh weiter zu halten und von ihr Nachzucht aufzuziehen, die sich als ein Geldmacher für ihn erwiesen hat.

Aber jeder sollte das auch von jeder Kuh in seiner Herde wissen. Die Kühe, die einen guten Nachweis in ihren Leistungen haben, sind diejenigen, die zu halten und von denen Kälber aufzuziehen sind. Dies ist unanfechtbar und jedermann weiß, daß es das richtige ist, nur muß man auch unterrichtet sein, welches diese Kühe sind, und das ist es worüber uns der geführte Rekord Auskunft gibt und darum ist die Arbeit für diesen Zweck so wertvoll.

Die Ausbreitung der Tuberkulose unterm Milchvieh

Die tierische Tuberkulose kann auf die eine oder andere Weise, wie nachstehend aufgezählt wird, beim Vieh weiter verbreitet werden:

Sie kann durch ein hinzugekauftes tuberkulöses Vieh in die bis dahin seuchenfreie Herde eingeschleppt werden. Deshalb sollten wir Tiere nur aus solchen Herden kaufen, von denen wir wissen, daß sie absolut seuchenfrei waren, oder aus Herden, die, wir wir wissen, unter Kontrolle zwecks Ausrottung der Tuberkulose stehen.

Sie kann ferner dadurch verbreitet werden, daß Milch oder andere Produkte tuberkulöser Kühe an Kälber verfüttert werden. Auf diese Weise erfolgt die Verseuchung mit Tuberkulose sehr oft dort, wo der Farmer gemischte Magermilch aus der Molkerei erhält und diese an die Kälber verfüttert, ohne die Gefahr der Verseuchung durch Kochen oder Pasteurisieren der Milch zunächst beseitigt zu haben.

Auch Nachlässigkeit in der Behandlung des Viehes auf Ausstellungen ist nicht selten die Ursache einer Verseuchung mit Tuberkulose. Glaubwürdige Berichte melden in großer Zahl, daß bis dahin gesunde Tiere durch die Berührung mit verseuchten Kühen auf Ausstellungen sich selbst die Krankheit zuzogen oder daß die Verseuchung gesunder Tiere durch die Benutzung verseuchter Stände und Stallungen auf Ausstellungen geschah.

In ähnlicher Weise erfolgt die Verseuchung mit Tuberkulose in verseuchten Eisenbahnwagen, die eben nicht desinfiziert wurden, nachdem sie dem Transport verseuchten Viehes gedient hatten.

Auch durch das Zusammenweiden des Viehes auf sogenannten Genossenschaftsweiden wird sehr oft Tuberkulose weitergeschleppt.

Ueber Orchideen.

Früher waren Orchideen kostspielige Modeblumen, heute pflegt man verschiedene Arten mit bestem Erfolg schon im Zimmer, und ihre Kultur hier ist durchaus nicht so schwer, wie vielfach geglaubt wird. In erster Linie zu beachten ist indessen, daß alle frische Luft und Licht gebrauchen, aber die meisten Arten kein starkes, grelles Sonnenlicht vertragen, wenigstens nicht die grelle Sommersonne. Ein leichter Halbschatten sagt ihnen mehr zu, wenn es die Sonne zu gut meint, dagegen fügt die tief stehende Wintersonne den Pflanzen keinen Schaden zu. Im Hochsommer hält man daher das direkte Sonnenlicht durch einen weißen Fenstervorhang von den Pflanzen ab, im Frühling und Herbst genügt ein helles Gazegewebe zum Beschatten. Eine feuchtwarme Treibhausluft brauchen durchaus nicht alle Arten, es gibt auch solche, die sich in niedriger Temperatur nur wohl fühlen, und andere, die dauernd im Wohnzimmer gepflegt werden können. Zartere Arten lassen sich dagegen nur im Zimmerglashaus mit Erfolg halten, von der Pflege dieser aber soll der Liebhaber möglichst absehen. Weiter bedarf die Orchideenpflege einer peinlichen Sauberkeit, es ist alles von den Pflanzen fern zu halten, was schädigend auf sie einwirken kann.

Die Kultur erfolgt nur in den wenigsten Fällen in gewöhnlichen Blumentöpfen, meistens in durchbrochenen Töpfen aus Ton oder in breiten, durchbrochenen Schalen, die flach sind. Daneben werden auch Körbe aus Holzstäben benutzt oder man heftet die auf Baumrinde sich ansiedelnden Arten auf Rindenstücken mit Blei- oder Kupferdraht an. Die Einpflanzungen epiphytischer Orchideen kann auch in der Weise erfolgen, daß man in den größeren Topf einen kleinen verkehrt einsetzt und dann die Kulturerde einbringt. In diesem Falle ist für guten Wasserabfluß bestens gesorgt.

Man pflanzt Orchideen, soweit es keine Ueberpflanzen, also Epiphyten sind, in faserigen zusammenhängenden Heidehumus, der zerrissen wird. Auch das Wurzelgeflecht verschiedener Farne, entsprechend zerkleinert, dient als Pflanzmaterial, ebenso Torfmoos (Spagnum) in frischem, hier länger hält. Pflanzt man sie in Töpfe oder in Körbe, so gibt man ihnen die vorher beschriebene Füllung als Kulturmaterial.

Die epiphytischen Orchideen teilt man in stammbildende und scheinknollenbildende ein. Von den ersteren sind nur wenige für den Zimmergarten geeignet, es sind Warmhauspflanzen, einzelne aber können im Orchideenkasten gepflegt werden. Man kultiviert die Arten mit aufrechtem Wuchse gern in Holzkörbchen oder in durchbrochenen Töpfen. Wände und Boden belegt man mit Torfmoos und einigen reinen Topfscherben. Als Kulturmaterial füllt man grobe Heidefaser, Torfstückchen und Holzkohlstückchen ein und bedeckt die Wurzeln der eingesetzten Pflanze mit frischem Sumpfmoos. Die Arten mit Scheinknollen kommen in flache, seitwärts durchbrochene Töpfe, in Holz- oder Korkrindekörbchen, oder sie werden mit Blei- oder Kupferdraht auf Eichen- oder Korkrinde festgebunden, wo man etwas Torfmoos um die Wurzeln legt, damit die Feuchtigkeit sich

Orchideen verpflanzt man nicht alle Jahre. Wenn aber eine Verpflanzung nötig ist, so nimmt man solche nach Beendigung der Ruhezeit vor, wenn die Pflanzen mit der Ausbildung neuer Wurzelnbeginnen. Im Durchschnitt wird bei Erdorchideen eine Verpflanzung alle zwei bis drei Jahre nötig, die Epiphyten setzt man noch seltener, etwa alle vier bis fünf Jahre um. Es hat ein solches Verpflanzen immer mit der größten Wurzelschonung zu geschehen. Lassen sich die Wurzeln nicht vom Topfe ablösen, so zerschlägt man den Topf und läßt die Scherben an den Wurzeln.

Das Befeuchten nach dem Umpflanzen hat vorsichtig zu geschehen, aus zu Beginn des Triebes ist nicht übermäßig zu gießen. Wird eine Wurzel beim Verpflanzen beschädigt, so schneidet man sie über der Wunde mit einem scharfen Messer ab und bepudert die Schnittstelle mit Holzkohlepulver.

Interessanter Gräberfund.

Unlängst entdeckte ein Bezirksschüler aus Bubendorf in Galms, Baselland, eine durch Steinplatten ausgekleidete Höhlung mit menschlichen Knochen und daneben weitere geschlossene Steinsetzungen. Nachgrabungen durch die Herren Dr. W. Schmaßmann, Bezirkslehrer, und Dr. Ed. Handschin in Liestal ergaben, daß es sich um alemanische Gräber handelt. Sie liegen nahe am Wege, der vom Bad Bubendorf nach Furlen führt, im Walde oberhalb einer Schüttergrube. Durch Rutschungen von Erdmassen in die Grube kamen drei Gräber zum Vorschein. Die die Gräber auskleidenden Platten sind Bundsandstein, der offenbar aus der badischen Nachbarschaft stammt. Die eine Wand eines Grabes ist aus einheimischen Steinen aufgemauert. Die Skelette sind größtenteils gut erhalten. Das eine Grab enthielt eine Gürtelschnalle aus Bronze, ein anderes, ein Frauengrab, eine Halskette aus Bernsteinstücklein, kleinen gelben und grünen Tonperlen und einer amethystfarbenen Glasperle. Neben den drei in Steinsärgen eingeschlossenen Skeletten kamen noch weitere in bloßer Erde liegende zum Vorschein, so daß man annehmen muß, es handle sich um einen alemannischen Friedhof von ziemlicher Ausdehnung, der sehr wahrscheinlich zur Zeit der Völkerwanderung (4. bis 6. Jahrhundert v. Chr.) angelegt wurde.

Ein Junggeselle sein ist keine Kunst, man muß es auch—bleiben!

Machen Sie sich Ihr Bier selbst

Hunderte zufriedener Kunden in Canada machen sich regelmäßig ein köstliches, erfrischendes, berlendes Lagerbier nach guter, deutscher Art, mit echtem bayerischem Bierextrakt. Nichts ist leichter, nichts ist besser, und große Kanne für sechs Gallonen feinstes Bier kostet nur $1.50; 3 für $4.25 porto- und zollfrei mit einfacher deutscher Anweisung, direkt von unserer canadischen Niederlage. Darf überallhin verschickt werden. Wir garantieren beste Qualität. Sie können den echten bayerischen Bierextrakt nur beziehen von der:

HAGEN IMPORT CO.
Box 111, Dept. C., St. Paul, Minn.
Agenten überall verlangt!

Liebesgaben bis zu 25 Proz. billiger

Unsere Frachtkosten und Postpakete für die Lieben in der Heimat sind 10% bis 25% billiger als bei irgend einer anderen Firma. Sendungen werden direkt ab Hafen gemacht und Preise verstehen sich zollfrei bis zum Empfänger. Bestellungen nach folgender Liste erbeten:

Sortiment No. 1. (60 Pfd. netto): 4 Pfund bester Speck, 5 Pfd. reines Schweineschmalz, 12 Pfd. prima Weizenmehl, 5 Pfd. guter Kaffee, 5 Pfd. feiner Kakao, 5 Pfd. Bohnen, 5 Pfd. Reis, 5 Pfd. Erbsen, 12 Kannen beste kondens. Milch, 6 Stücke Seife (in Exportkiste) **$23.50**

Sortiment No. 2. (95 Pfd. netto): 1 Exportkiste enthaltend: 8 Pfd. besten Speck, 15 Pfd. reines Schweineschmalz, 24 Pfd. prima Weizenmehl, 5 Pfd. guter Kafee, 5 Pfd. feiner Kakao, 5 Pfd. Bohnen, 5 Pfd. Reis, 5 Pfd. Erbsen, 1 prima Schinken, 12 Pfd., 9 Kannen beste kondens. Milch, 9 Stücke Seife **$38.00**

1 Kiste beste **condens. Milch** (U. S. Standard, gezuckert), 48 Büchsen, 56 Pfd. net. **$15.75**

1 Kiste prima **reines Schweineschmalz,** 50 Pfd. netto, in Blecheimern **$23.25**

1 Faß **„Gold Medal" Weizenmehl,** 98 Pfund netto **$17.25**

Nach Oesterreich stellen sich die Preise für diese Frachtkisten um 10% höher. **Fordern Sie Liste unserer Postpakete.**

Man bestelle **sofort,** unter Beifügung des Betrages. Der Name unserer Firma gewährleistet prompte und zuverlässige Ausführung jeden Auftrages.

H. E. BECKER & CO.
185 West 7. Str., Dept. B.
St. Paul, Minn. U.S.A.

Für unsere Hausfrauen

Kefir.

Bewährte Methode für seine Zubereitung und Behandlung.

Für blutarme, magenschwache Patienten, die reine Milch nicht vertragen können, werden sehr häufig Kefirkuren verordnet. Um den Kefir richtig zuzubereiten, sei hier eine genaue Anleitung gegeben. Man kauft den Kefirerzeuger in der Apotheke, wo er in Schachteln verpackt abgegeben wird. Den Inhalt einer solchen Schachtel gibt man am Abend in eine Porzellanterrine, gießt ein Pint lauwarmes — nicht warmes — Wasser darauf und läßt dies bis zum nächsten Morgen stehen. Dann kocht man ein Quart frische Vollmilch in einem neuen Topf, in dem noch nichts anderes gewesen ist, am besten in einem guten irdenen Topf auf und läßt sie völlig kalt werden. Nun stellt man ein Porzellansieb auf einen Topf, gießt das Kefirwasser durch (es wird nicht gebraucht) und gibt einige Male reines Wasser auf den zurückgebliebenen Kefirstoff, wobei man mit einem Porzellanlöffel darin rührt, so daß er ganz ausgewaschen ist. Diesen Kefirstoff tut man in eine Porzellanterrine, gießt die abgekochte Milch darauf und bedeckt sie mit einem Mulltuch, damit keine Verunreinigung entsteht, und läßt sie 12 Stunden stehen, worauf man wiederum die Milch durch ein Porzellansieb gießt, so daß der Kefirstoff zurückbleibt. Diese Milch füllt man in Flaschen mit Patentverschluß, am besten in Pintflaschen, die nur zu vier Fünftel gefüllt werden, legt sie zwei Tage hin, wobei sie im Winter recht warm liegen müssen, und schüttelt sie morgens, mittags und abends sehr gründlich um. Danach ist der Kefir trinkfertig und wird nun im Keller liegend aufbewahrt und eine halbe Stunde vor dem Gebrauch herausgeholt und tüchtig umgeschüttelt. Er muß sehr dick, wie dicke Sahne, sein, ganz wenig schäumen und angenehm schmecken. Den Kefirstoff wäscht man gut aus, läßt ihn wiederum 12 Stunden in einem Topf mit lauem Wasser stehen und verwendet ihn dann von neuem wie angegeben. Er reicht wohl vier Wochen aus. Mit zwei Schachteln Kefirstoff, die man abwechselnd verwendet, kann man also jeden Tag ein Quart Kefir herstellen, für eine vierwöchentliche Kur. Wird sie verlängert, so benötigt man neuen Kefirstoff. Hauptbedingung ist außerordentliche Sauberkeit aller Gefäße und richtige warme Temperatur, im Sommer Zimmerwärme, im Winter etwa die Nähe des Küchenherdes.

* * *

Haltet die Milchgeräte rein!

Geräte, die mit der Milch oder dem Rahm in Berührung kommen, müssen jederzeit vollständig rein gehalten werden. Das gilt natürlich für alle zwölf Monate des Jahres, ganz besonders aber für die heiße Jahreszeit. Wir können deshalb gegenwärtig auch gar nicht oft genug darauf hinweisen.

Man wasche die milchwirtschaftlichen Gerätschaften nach jedesmaligem Gebrauche, indem man sie zuerst mit Wasser reinigt. Dabei darf man nur solches Waschpulver gebrauchen, das keinerlei Fett enthält. Gewöhnliche „Sal-soda" kann in kleinen Mengen mit sehr gutem Erfolge zur Reinigung milchwirtschaftlicher Geräte verwendet werden. Nachdem die Geräte in der geschilderten Weise mit heißem Wasser gereinigt sind, werden sie gründlich mit kochendem Wasser abgespült. Darauf stellt man sie zum Trocknen auf, daß sie direkt von der Sonne beschienen werden. Doch sollte ein fliegenfreier Platz hierfür gewählt werden.

Beim Waschen der großen Milchkannen muß man darauf achten, daß auch die Innenseite der sogenannten Schulter der Kanne gründlich mit einer Bürste gereinigt wird, da dieser Teil der Kannen am schwierigsten zu reinigen ist.

* * *

Gerste als Mastfutter.

Durch Versuche wurde auf der Versuchsstation von Wisconsin letzten Winter festgestellt, daß Schweine billiger mittelst Gerste und Schlempe gemästet werden können als mit irgend einem anderen Futter. Um 100 Pfund an Gewicht zuzunehmen, mußten die Schweine 377 Pfund Gerste und 19 Pfund Schlempe verzehren.

Es wurde auch festgestellt, daß die Gerste am besten in gemahlenem (geschrotenem) Zustande verwertet wird, und daß das Schrot angefeuchtet werden soll, um die besten Resultate zu erzielen.

Für die Farmer von Wisconsin ist das eine recht günstige und erfreuliche Mitteilung, denn in Wisconsin wird viel Gerste gezogen und verhältnismäßig wenig Kolbenkorn geerntet, weil fast auf jeder Farm ein Stio steht und das meiste Korn eingeschnitten wird, wie man es vom Felde bringt.

Gebratener Turkey mit Fleischfarce gefüllt. Der Turkey ergibt einen sehr zarten und schmackhaften Braten; die Sporen dürfen nicht zu stark und grob sein, weshalb ein zehnpfündiger Turkey stets vorzuziehen ist. Faß jeder Turkey ist zart, wenn er beim Braten gut behandelt wird. Man reinigt den Vogel sauber, sengt die feinen Härchen ab und spült ihn rasch mit kaltem Wasser, innen und außen mit einem reinen Tuche abtrocknen, mit ½ Eßlöffel Salz einreiben und mit der folgenden Fleischfarce füllen, darauf die Oeffnung zunähen, die Flügel über den Rücken klappen und die Beine mit einem Faden festbinden, den Turkey von außen mit Salz einreiben und mit 1 Tasse Wasser in den heißen Backofen stellen. Man begießt ihn sehr häufig und rechnet beim Braten 15 Minuten auf jedes Pfund. Herz, Magen usw. setzt man mit kaltem Wasser, einer Zwiebel und ½ Eßlöffel Salz aufs Feuer und läßt 1 Stunde kochen. Beim Servieren legt man den Turkey auf eine erwärmte Platte und nimmt den Bindfaden ab. Von der Sauce nimmt man alles Fett ab und verdickt dieselbe mit 1 Eßlöffel Cornstärke, die man mit ½ Tasse Wasser aufgelöst hat, läßt die Sauce noch 10 Minuten kochen, gibt die feingehackte Leber hinzu und die aus Herz und Magen gekochte Brühe, wenn gewünscht; auch Herz und Magen feingehackt.

Plum Pudding. Durch eine Hackmaschine treibt man 4 Unzen Nierenfett und fügt dazu 2 Unzen entkernte Rosinen, 2 Unzen gut gereinigte Korinthen, 1 Unze feingeschnittenes Zitronat, 2 gut geschlagene Eier, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, ½ Teelöffel geriebene Muskatnuß, ½ Teelöffel gestoßenen Zimt, ¼ Teelöffel gestoßene Nelken, ¼ Teelöffel Salz, 1 Tasse weiche Brotkrumen, ½ Tasse saure Milch oder Rahm, ⅓ Tasse braunen Zucker, 8 Unzen Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, ¼ Tasse Rum oder Kognak. Hat man weder Rum noch Kognak, so nimmt man an deren Stelle ½ Tasse Cider. Alles gut zusammen vermischen und in eine mit Fett ausgestrichene Puddingform füllen, die Form zudecken und in einen großen Topf stellen mit genügend Wasser, um bis zur Viertelhöhe des Topfes zu reichen, den Topf aufs Feuer stellen und dessen Inhalt 3 Stunden kochen lassen. Kann mit beliebiger Fruchtsauce oder mit Hard Sauce serviert werden. Wenn man den Pudding in Steintöpfe tut, so hält er sich während des ganzen Winters und kann nach Bedarf gewärmt werden.

Hard Sauce. 1 Eßlöffel Butter rührt man ab und fügt ½ Tasse Puderzucker hinzu, gut vermischen und zuletzt 2 Eßlöffel Kognak oder Rum zufügen. Anstelle des Rums kann auch Sherry genommen werden, und wenn dieser nicht vorhanden ist, so muß man Cider oder Orangen- oder Zitronensaft nehmen.

Kopfsalatherzen mit Victory Sauce. Dazu braucht man die zarten Herzen des Kopfsalats, die man sauber reinigt und eine Weile in Salzwasser legt, damit etwaige Raupen, die sich darin festgesetzt haben, herauskommen, dann mit reinem Wasser abspülen und ½ Stunde in Eiswasser legen. Mehrere Karotten und rote Rüben hat man inzwischen garkochen lassen, die man in ganz feine Stifte schneidet, mit der gleichen Quantität Sellerie und Zwiebeln, lebenfalls klein geschnitten, vermischen und mit 1 Eßlöffel Senf verrühren. Die Salatherzen läßt man auf einem Siebe abtropfen, setzt sie auf einen Teller und gibt zwischen die Blätter etwas von der beschriebenen Mischung und gießt darüber die folgende Sauce, auf jedes Herzchen 2 Eßlöffel: 4 Feigen läßt man 10 Minuten lang kochen, gießt sie dann ab und hackt sie sehr fein. In eine Schüssel gibt man 1 Teelöffel geriebenen Meerrettig, ½ Teelöffel Salz, 1 Prise Paprika, 2 Eßlöfel Essig, langsam 3 Eßlöffel Salatöl hinzurühren, auch 1 Eßlöffel Zitronensaft, 2 Eßlöffel Chilisauce und 2 Eßlöffel Schlagrahm, mit den gehackten Feigen vermischen, über den Salat gießen und in die Mitte jedes Salatherzchens eine kandierte Kirsche geben.

Gegen Schuppen und Haarausfall der Kopfhaut zwei- bis dreimal wöchentlich mit Seifenspiritus und lauem Wasser, an den übrigen Tagen mit einer Lösung von einem Teelöffel Borax in ½ Pint Wasser waschen, doch bedarf es zur gründlichen Heilung resp. zur Kräftigung des Haarbodens außerdem einer sorgfältigen Haarpflege.

Beleuchtung des Schlafzimmers. Für Krankenstuben empfiehlt sie als angenehm und völlig ungefährlich folgende Beleuchtung. Man nimmt eine gewöhnliche Waschschale, in die eine kleine Porzellanschale gestellt wird, wie sie für Seifencreme und kosmetische Mittel üblich sind. In die Porzellanschale gießt man gereinigtes Brennöl und setzt auf die Oelschicht einen kleinen Stearindochtschwimmer, den man anzündet. Vom Bett aus sieht man nicht in die Flamme dagegen wird durch die weißen Flächen der Wasserschale und Oelschale ein äußerst wohlthuendes Licht nach oben geworfen. Die erwähnten kleinen Oelschwimmer sind in jeder Drogerie erhältlich.

Spanischer Reis. ½ Tasse Reis, 1 kleine Zwiebel, 1 Tasse Tomaten, 1 grünen Pfeffer, 1 Prise Salz und Paprika, 1 Eßlöffel Fett. Den Reis in kochendem Wasser gar werden lassen, die Zwiebel in dem Fett etwas ziehen lassen, zu diesem den geschnittenen Pfeffer und die Tomaten geben, zuletzt den Reis, der dick eingekocht sein muß, und alles noch 10 bis 15 Minuten kochen. Macht Reis zu einem ständigen Gericht bei jeder Mahlzeit. Reis muß man mit reichlich Wasser aufsetzen, weil sonst wichtige Nährstoffe sich nicht auflösen können. Mit irgend einer Beigabe, wie grünem Pfeffer, Pimento, übrigem Fleisch oder Fisch, auch Aepfeln, gibt er eine gute, sättigende Schüssel.

Der Krebs u. seine Zubereitung. Nachstehende Zubereitung wird als vorzüglichste empfohlen: Vorab werden die Krebse, welche lebendig sein müssen, in kaltem Wasser mittelst eines Handbesens sorgfältig gereinigt. Dann lasse man in einem unterdeß heiß gewordenen Kessel ein kleines Stück Butter zergehen, gebe einen Guß Essig, ein Bund Petersilie mit Dragon vermischt, zerstoßenen Pfeffer und Salz hinzu, und gebe die Krebse, wenn das Wasser stark kocht, hinein und rühre einige Male um. Sobald dieselben nach 10—15 Minuten eine rote Farbe erhalten haben, werden sie vom Feuer genommen und pyramidenförmig über eine Serviette angerichtet und mit Petersilie garniert.

Gestrichene Böden sauber zu halten. Das folgende Verfahren wird von einer Leserin empfohlen, um helle, gestrichene Fußböden sauber zu halten: Viele Hausfrauen lieben es, helle Fußböden stets ölen zu lassen. Trotzdem sehen diese Böden oft unansehnlich aus. Fußböden, die statt mit Farbe nur mit Leinöl überzogen sind, werden am richtigsten nach folgender Methode gereinigt: Der Fußboden ist gründlich mit Soda und Seife zu scheuern. Nach dem Trocknen wird er einmal mit Leinöl überstrichen. Beim späteren Reinigen hat man nur nötig, den Staub trocken zu entfernen, dann den Bußboden mit Bohnerwachs einzureiben und blank zu bürsten. Alle vier bis sechs Wochen wird warm abgeseift und dann wieder gebohnert. Auf diese Weise behandelte Fußböden sehen immer gut und gleichmäßig hell aus, abgesehen davon, daß dies Verfahren viel billiger ist als zu häufiges Oelen.

Wasserdichtes Schuhwerk. Für größere Fußtouren ist es ratsam, die Schuhe so vorzubereiten, daß sie die Nässe nicht hindurchlassen. Man kann dies leicht selbst machen, indem man Talg, Schmalz und Wachs zu gleichen Teilen schmelzen läßt und etwas Terpentinöl darunter mischt. Auch Paraffin eignet sich dazu, das in 10 Teilen Benzin aufgelöst wird. Man erwärme den Schuh zunächst und streicht die fettige Masse mit einer alten Bürste darauf, wobei man besonders alle Nahte und den Absatz der Sohle zu berücksichtigen hat. Der Schuh muß dann noch nachtrocknen, wozu man ihn am besten über einen gut passenden Leisten zieht oder mit Holzwolle ausstopft. Nach dem Trocknen wird er nochmals eingefettet. Gröbere Schuhe kann man besonders am Sohlenrand noch mit dünner Schmierseife bestreichen, die ebenfalls das Eindringen von Wasser in den Schuh verhindert. Das Verfahren hat noch den Vorteil, daß das Leder auch nach dem Naßwerden geschmeidig bleibt und der Schuh infolge dessen seinen guten Sitz nicht verliert.

Man kann eine zarte Haut haben und doch sehr dickfellig sein.

Ein Feind ist ein Lehrer, der seine Lektionen gratis erteilt.

WHEN USING WILSON'S FLY PADS
READ DIRECTIONS CAREFULLY AND FOLLOW THEM EXACTLY

Best of all Fly Killers 10c per Packet at all Druggists, Grocers and General Stores

An unsere alten, zufriedenstellenden Kunden und an unsere neuen zukünftigen Kunden.

Wenn Sie mit Ihrem Automobil in Regina sind, lassen Sie uns dasselbe für Sie waschen, reinigen und polieren. Die Kosten sind nur sehr gering und die Arbeit eine wirklich gute.

Unsere Reparaturabteilung ist unter Leitung eines wirklich sehr gut erfahrenen Mechanikers, der alle Arbeiten garantiert.

Wir können Ihr Automobil neu anstreichen, ausbessern und renovieren. Wir haben über 35jährige Erfahrung in diesem Geschäft.

„Shine-Oil Polish" $1.00 per Büchse. Berühmt seit zwanzig Jahren. Verschönert das Aussehen des Automobils und wirkt nicht zerstör