

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

— **Ueber die passendste Aufbewahrung von Aepfeln.** Ein Bericht der königl. Lehranstalt für Obst- und Weinbau zu Geisenheim bringt hierüber folgende beachtenswerte Angaben: Da grosse Obstversandtgeschäfte wertvolle Tafelfrüchte in Seidenpapier eingewickelt aufbewahren und behaupten, dass sich auf diese Weise das Obst viel besser halte, so wurde mit den Früchten des Weissen Wintercalvills, der grossen Kasseler Reinette, Esperens Bergamotte, Olivier des Serres und St. Germain Vauquellin ein Versuch derart angestellt, dass je 20 Früchte einer Sorte in Seidenpapier eingewickelt und andere 20 ohne Seidenpapier freigelegt wurden. Der Versuch ergab, dass die eingewickelten Früchte eine hellere Farbe hatten, fleckenfrei waren und viel weniger Fältchen zeigten, als man dies bei den nicht eingewickelten Früchten beobachten konnte. Es lohnt sich also bei wertvollen Früchten, dieses Verfahren anzuwenden, nur wird man, um nicht etwa die Keimung von Pilzsporen durch das Einwickeln zu begünstigen, damit warten müssen, bis die Früchte einen Teil ihres Wassergehaltes verunstet haben und die Schale vollständig trocken geworden ist.

— **Ueber Nussbrot** versprochen wir auf vielfachen Wunsch Erkundigungen einzuziehen und können jetzt konstatieren, dass alle diejenigen Gesinnungsgenossen, welche dasselbe längere Zeit assen, die besten Erfahrungen gemacht haben. Der herrliche Geschmack des Brotes macht dasselbe gleichzeitig zu einem begehrten Genussmittel und die Bekömmlichkeit des Brotes ist eine grosse. Der Fettgehalt des Nussbrotes (Nussöl) verhütet ein Trockenwerden und ermöglicht es, das Brot ohne Butter zu essen. Ganz besonders schön schmeckt das Brot zu Aepfeln oder Birnen gegessen. Das Brot ist nach den vorliegenden Berichten leicht verdaulich und die Herstellung billig. Das Rezept wird von dem Erfinder, Hrn. Kaufmann Dörge in Braunschweig den Gesinnungsgenossen gern mitgeteilt.

Zum Kampfe gegen Modegifte und Modethorheiten.

— **Neue Künste in der Nahrungsmittelverfälschung.** Der begabteste amerikanische Ingenieur muss an Erfindungsgeist gegen die Vielseitigkeit der Nahrungsmittelverfälscher zurückstehen. Es ist kaum glaublich, was diese Dunkelmänner in der letzten Zeit wieder ausgeheckt haben. In dem belgischen Repertorium für Pharmacie wird zunächst einiges darüber berichtet. Ein vortrefflicher Gegenstand heisst „Piperidin“ und wird als Ersatz für Pfeffer verkauft, zu welchem Zweck er nach seiner Zusammensetzung ausserordentlich befähigt erscheinen muss. Die einzige Aehnlichkeit zwischen beiden Stoffen besteht in ihrer Farbe, sonst ist in dem Surrogat überhaupt kein Pfeffer vorhanden. Es enthält vielmehr 70 pCt. Mineralstoffe und 30 pCt. eines aus dem Pflanzenreiche stammenden Stoffes, der den Chemikern noch nicht bekannt ist, aber sie wegen seiner Eigenschaften bedenklich beunruhigt. Sehr zu empfehlen ist ein „Zimmpulver“, das jetzt hier und da zu kaufen ist und besonders dazu empfohlen wird, um den Geschmack von gekocktem Reis und von Glühwein zu erhöhen. Wer sich solchen Zimmt selbst bereiten will, der mag sich gesagt sein lassen, dass er aus 80 pCt. gestossenem Ziegel und 20 pCt. gefärbtem Holze hergestellt wird, letzteres meist von Schiffswerften entnommen. Den Gimpfel der Kühnheit erreicht vielleicht das sogenannte „Australiana“, das zur Fälschung der für schwache Mägen so oft verschriebenen Fleischpulver dient, es ist ein köstliches, krystallinisches, hellrotes Pulver und besteht aus Borsäure mit Fuchsin gefärbt. — — —

— Zwei **Kaffeebuden** sind in Kiel vom Verein gegen Missbrauch geistiger Getränke errichtet worden, nachdem seit 1887 in einer Selterbude billiger Kaffee ausgeschenkt wurde. Die Nachfrage wurde mit jedem Jahre grösser.

— **Die Heilung der Trunksucht** wird im kanadischen Staate Manitoba auf sehr originelle Weise versucht und oft erreicht. Die dortige Polizei hat nämlich die trübe Erfahrung gemacht, dass Gefängnisstrafen auf wirklich passionierte