

## **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

obwohl ein Teil des Solanins aus den Keimen und den jungen Knöllchen in das Kochwasser übergeht. Aus der Kenntnis, die der Landwirt von den Schädigungen durch das Solanin hat, erwachsen ihm zweierlei Pflichten: 1. Er muß das Keimen der Kartoffeln nach Möglichkeit hinauszuschieben suchen. Jede Kartoffelsorte keimt, die eine etwas früher, die andere etwas später. Keine Kartoffel aber keimt, ehe nicht die nötigen Bedingungen hierfür vorhanden sind. Deshalb müssen die Kartoffeln möglichst kühl gelagert werden, besonders auch zu einer Zeit, in der die Keime sich erfahrungsgemäß zu zeigen beginnen. Die notwendige Lüftung der Keller hat nur an trüben Tagen, viel besser noch des Nachts zu erfolgen. Die Lagerung in hohen Haufen begünstigt die vorzeitige Keimbildung. (Schon aus Gründen der Wertverminderung gekeimter Kartoffel soll man die nötige Sorgfalt anwenden; denn ein beträchtlicher Teil des Nährstoffes der Mutterknolle geht in den Keim über.) 2. Alle Keime, auch die kurzen, sollen vor der Verwendung der Kartoffel als Viehfutter mit Sorgfalt entfernt werden.

## Der Durst.

Unter den Allgemeingefühlen ist wohl keines für den Menschen empfindlicher als der Durst; während wir wochenlang ohne Nahrung bleiben können, entbehren wir den Mangel an Flüssigkeit nach wenigen Tagen auf das Unangenehmste. Das ist erklärlich, wenn wir bedenken, daß 63 Prozent des menschlichen Körpers aus Wasserstoff und Sauerstoff, den Bestandteilen des Wassers aufgebaut sind; auch geben wir täglich eine viel größere Menge an Flüssigkeit durch die Lunge und die Ausdünstungen der Haut sowie durch unsere Ausscheidungen aus, als feste Bestandteile. Ein Erwachsener verliert bei mittlerer Temperatur auf diese Weise etwa drei Liter täglich, so daß zur Erhaltung des normalen Wassergehaltes des Körpers eine gleiche Menge aufgenommen werden muß. Verhältnismäßig wenig brauchen wir als reine Flüssigkeit zu trinken, da unsere Nahrungsmittel alle viel Wasser enthalten, trockenes Brot zum Beispiel noch 40 Prozent Wasser enthält, saftige Früchte über 80 Prozent Wasser haben, ganz zu schweigen von unseren Suppen. Die großen Mengen Flüssigkeit, die viele Leute gewöhnt sind, zu sich zu nehmen, sind meist gar nicht nötig. Diejenigen Menschen werden auf der Jagd, bei Gebirgstouren und auf Wanderungen am ausdauerndsten und am leistungsfähigsten sein, welche nicht an jedem Wirtshaus halt machen und nicht aus jedem Quell trinken müssen, und es ist kein Beweis für körperliche Tüchtigkeit, wenn körperliche Leistungen sehr bald zu starkem Schweißausbruch und starkem Durstgefühl führen; denn diese beiden Erscheinungen sind gleichzeitig und die eine veranlaßt die andere: wer viel schwitzt, muß viel trinken und hinterher, weil er viel getrunken hat, schwitzen, so daß sein