

## **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

der Fall war, so stünde es um die Milchergiebigkeit der Mariahofer = Kühe jedenfalls auch besser.

Durch sorgfältige Auswahl der Zuchtthiere und rationelle Aufzucht dürfte es aber in nicht ferner Zeit gelingen, die große Milchergiebigkeit einzelner Thiere dieser Race zu verallgemeinern, und das Mariahofervieh zu einer Rinderrace ersten Ranges zu vervollkommen.

## Al l e r l e i.

### **Sopfen als Aufbewahrungsmittel.**

Bekanntlich hält sich Obst sehr lange frisch, wenn dasselbe in Kisten oder Gefäßen zwischen Sopfen gelegt wird. Auch für Käse ist diese Art Aufbewahrung sehr zu empfehlen, indem nicht nur die Maden entfernt werden, sondern die Käse auch dadurch einen guten Geschmack erhalten. Wenn sich schon Milben im Käse befinden, so übergießt man denselben vor dem Einlegen mit Bier oder Essig. Auch läßt sich der Geschmack des holländischen Käses sehr verbessern, wenn man ein in Bier geseuchtetes leinenes Tuch darüber legt und zuweilen wieder mit Bier anfeuchtet.

### **Der Kleine Meyer.**

„Ein Haushaltstück wie kein anderes Buch“ hat ein berühmter deutscher Schriftsteller das kleine Werk genannt — mit Recht, denn wo es sich eingebürgert hat, ist es so oft zur Hand, wie unser Kalender. Was begehrt man nicht alles zu wissen! Sei man auch noch so gelehrt und gebildet, wer kann alles aus dem Kopf beantworten, wovon die Rede ist, oder was man sich selbst fragt? Da greift man seit nunmehr einem halben Jahrhundert zum „Kleinen Meyer“, wie das bequeme **zweibändige Hand = Lexikon** im Gegensatz zum großen Konversations = Lexikon heißt, und ist gewohnt, stets richtigen und augenblicklichen Bescheid zu erhalten.

Ein wahres Kunstwerk ist es aber auch, dieses **Lexikon des allgemeinen Wissens**; mit seinen 60.000 Artikeln auf denkbar engstem Raum und seiner Fülle von Karten, Bildertafeln und Tabellen ersetzt es eine ganze Bibliothek. Wir wüßten nicht, wie 15 Mark — so viel kostet das schön gebundene Werk in allen Buchhandlungen — nützlicher angelegt werden können, als zur Anschaffung der soeben erschienenen neuen Auflage des „Kleinen Meyer.“

### **Grassamen - Mischung zur Anlage dauernder Wiesen.**

Es ist eine bekannte Thatsache, daß gute Wiesen einen höhern Werth besitzen und besser bezahlt werden, wie Ackerland von gleich guter Beschaffenheit. Eine gute Wiese kann sich aber Jedermann selbst herstellen, wenn er die nöthige Sorgfalt auf die Anlage derselben verwendet. Die Anlage kann