

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

Düngererzeugung.

Von nachbenannten Nutzhieren liefert ein Stück mittleren Schlages bei normaler Ernährung jährlich:

1 Pferd, nach Abzug des Verlustes bei der Arbeit	90 Met. Cent.
1 Zugochse bei der Arbeit	100 " "
1 Mastochse	160 " "
1 Ochse bei Weidegang	65 " "
1 Kuh " "	60 " "
1 Kuh bei Stallfütterung	125 " "
1 Jungvieh bei " "	80 " "
1 Jungvieh " Weidegang	40 " "
1 Schaf " "	6 " "
1 Schwein	12 " "
1 Mastschwein	18 " "

Milchbausebte.

(Nach Dr. Fleischmann.)

100 Kilo frische Milch geben
 8 bis 10 Kilo Rahm und daraus $2\frac{1}{2}$ bis 5 Kgr. Butter,
 9 bis 12 Kgr. reifen Weichkäse } aus der Molke
 8 bis 10 " " Hartkäse } ca. $2\frac{1}{2}$ Kgr. Milchzucker
 100 Kgr. abgeramte Milch geben

7 bis 9 Kgr. reifen Weichkäse
 6 bis 8 " " Hartkäse.

100 Kgr. abgeramte saure Milch geben
 6 bis 8 Kgr. Sauermilchkäse.

100 Kgr. frische Milch an Kälber gefüttert erzeugen im Mittel 10 Kgr. Körpergewicht.

Einmachen von Früchten im Glycerin.

Bekanntlich werden frische Früchte im Glycerin gut conservirt. Nicht ganz reife Früchte werden mit Wasser bis nahe zum Sieden erhitzt, dann herausgenommen, gut ablaufen gelassen, mit erwärmtem konzentrirten Glycerin übergossen und zugebunden. Gut ist es nach einiger Zeit das Glycerin abzugießen und die Früchte mit frischem Glycerin zu behandeln, ähnlich wie beim Einmachen mit Zucker. Das abgegossene Glycerin kann im Wasserbade wieder eingedickt werden. Das gewöhnliche Glycerin ist häufig unrein; man verwende daher nur ganz reines Glycerin, welches wasserhell und von rein süßem Geschmacke ist.

Neue Culturmethode für Zwiebeln.

Als neue Art von Zwiebelzucht empfiehlt A. Dumas, Professor der Gartenbaukunst in Auch, die Samenzwiebeln in der Entfernung von ungefähr