

## **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

zwar namentlich das schwer zu vertilgende Wurzelunkraut vernichtet, sowie dem Schneewasser, welches nicht ohne düngende Kraft ist, Zugang zu den tieferen Bodenschichten verschafft, wo die Baumwurzeln ihre Nahrung hauptsächlich suchen, und endlich erhält der Untergrund mehr Feuchtigkeit.

### Bereitung von Brot aus Mehl von ausgewachsenem Getreide.

Mehl von ausgewachsenem Getreide verliert seine Nachteile, beim Verbacken ein ungenießbares, zusammengefallenes, nicht lockeres Brot zu liefern, durch Zusatz von Kochsalz. Auf je 1 Kilo Mehl nimmt man 10 Gramm Kochsalz, das man in einer entsprechenden Menge Wasser gut auflöst und vor dem Einmengen zusetzt. Im übrigen ist das Verfahren ganz das gewöhnliche. Der so behandelte Teig ergab nach genau angestellten Versuchen ein lockeres, trockenes, wohlschmeckendes Brot, das außer dem Salzgeschmack nichts Ungewöhnliches zeigte. An diesen Geschmack wird man sich aber um so leichter gewöhnen, wenn man bedenkt, daß das Salz zur Verdaulichkeit des Brotes beiträgt.

## Lustige Beitung.

### Im Cramen.

Professor: „Nun, junger Mann, wenn Ihr Vater sich tausend Mark leihet mit dem Versprechen, sie in jährlichen Raten von 250 Mark zurückzuzahlen, wie viel ist er nach drei Jahren noch schuldig?“ — „Tausend Mark!“ — „Aber, mein Lieber, Sie kennen ja nicht einmal die Anfangsgründe der Arithmetik.“ — „Möglich, aber ich kenne meinen Papa!“

### Quellenforschung.

Arzt: „Von jetzt ab erlaube ich Ihnen, stark mit Wasser vermischten Wein zu trinken.“ — Patient: „In welcher Weinhandlung würde ich den wohl am besten bekommen?“

### Kolossaler Fortschritt.

Der Sohn der Wimmerl-Bäuerin studiert schon fünf Jahre. Auf die Frage, wie es ihrem Sohne geht, sagt sie: „Ja, gut — er ist schon so weit, daß er Augenglas'ln tragen darf!“

### Sein Glück.

A.: „Ein kolossales Glück hab' ich 'mal in Schweden auf der Löwenjagd gehabt!“ — B.: „Aber in Schweden gibt es ja gar keine Löwen.“ — A.: „Ja, sehen Sie, das war eben mein Glück!“

### Guter Vorschlag.

Triboulet, der Hofnarr Franz' I. von Frankreich, hatte einen Edelmann beleidigt, und dieser drohte, ihm das Leben zu nehmen. Triboulet bat den König um Schutz. „Nengstige dich nicht,“ sagte der König. „Wenn