

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

Außerdem hat man aber in dieser Menge Kainit noch 0·52 kg salzsaure und schwefelsaure Magnesia sowie im Superphosphat noch 0·84 kg Gips umsonst. 0·52 kg Magnesia sind im Stande 157 g Stickstoff, 0·84 kg Gips, 137 g Stickstoff, zusammen täglich 294 g oder jährlich 107 kg Stickstoff, zu binden. Diese Menge Stickstoff ist als reiner Gewinn zu betrachten, weil sie ohne Konservierungsmittel verloren gegangen wäre und weil das Konservierungsmittel kostenlos war.

Vor Prozessen ungeheuer,
Menschenkind, sei auf der Hut!
Guter Rat ist immer teuer!
Teurer Rat nicht immer gut!

Herstellung von Kummelkäse.

Die saure Milch wird auf 34° C. erwärmt, dann in den Käsefad getan, der im Käsekorbe durch einen Stein ausgepreßt wird. 100 l saure Milch geben 11 kg Quark. Dann werden unter Kneten zugeetzt: 8 % Kochsalz, 1 % verlesener Kummel und 0·5 % feingemahlener Pfeffer sowie ein alter, in etwas Milch zerkleinerter Käse; dieser letztere Zusatz, das sogenannte Zmpfen, bewirkt ein schnelleres und gleichmäßigeres Altwerden. Der Pfeffer hält die Fliegen ab und gibt dem Käse einen nußartigen Geschmack. Ist alles gehörig durcheinander gearbeitet, so werden etwa 300 g schwere, längliche Laibe daraus geformt, die zum Trocknen auf Bretter gelegt werden. Man tut gut, einige Strohhalme unterzulegen, um das sonst leicht eintretende Reißen der Laibe zu vermeiden. Sobald diese das Umdrehen vertragen, werden sie gewendet. Sind sie hinreichend abgetrocknet, so werden sie in Fässer oder Steintöpfe gepackt und zwar wird jede Schicht Käse abwechselnd mit einer Schicht gebrühten Haferstrohs eingelegt. Dann werden sie an einen kühlen Ort gestellt und alle acht Tage in derselben Weise umgepackt. Nach etwa vier Wochen sind sie reif. Zum Verkaufe werden sie in Stanniol oder Pergamentpapier eingewickelt.

Rationelle Verwendung der Ochsenarbeitskraft.

(Mit Abbildung.)

Wenn auch vielleicht nicht so nobel und vornehm wie Pferdefuhrwerk, hat die Ochsenbespannung doch besonders im kleinbäuerlichen Betriebe und bei nicht allzuviel Straßenfuhrwerk solch bedeutende Vorteile und Verbilligung des Betriebes im Gefolge, daß sich diese Bespannung möglichst weitgehend einzuführen empfiehlt. Wir erinnern dabei nur daran, daß das Risiko bei Unglücksfällen ein so viel geringeres ist und daß beim Ochsen bei vernünftigem Gebrauche eine Wertverminderung so gut wie nie eintritt.

Auch die Arbeitsleistung steht bei richtigem Vorgehen hinter der der Pferde gar nicht so weit zurück, beziehungsweise tut es zum Teil nur deshalb, weil die Beschirrung ganz allgemein eine unglaublich unwirtschaftliche ist. Es ist im ganzen Landwirtschaftsbetriebe kaum etwas so rückständig wie diese!