

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

Stachel- und Johannisbeeren als Hochstamm.

Die Unterlagen werden aus Stecklingen oder auch aus Samen gewonnen, jedoch ist die erstere Vermehrungsart empfehlenswerter, weil sie kürzere Zeit beansprucht und weniger umständlich ist, zudem auch die aus Stecklingen erhaltenen Pflanzen ein ebenso starkes, ja stärkeres Wachstum aufweisen als Sämlinge. Die Wildlingsstecklinge werden auf Beete gepflanzt. Es genügt, wenn die Pflanzen in der Reihe 30 cm und zwischen den Reihen 40 cm voneinanderstehen. Alsdann läßt man an jeder Pflanze immer nur einen Trieb zur Entwicklung kommen, alle anderen werden durch Einkneipen (Pinzieren) zurückgehalten, mehrere auch ganz entfernt. Einige kräftige Stecklinge erhalten im ersten Jahre schon die nötige Höhe und Stärke, so daß die anzuwendende Veredelung ausführbar wäre, allein besser ist es, sie noch zu unterlassen und lieber noch ein Jahr länger mit der Veredelung zu warten, da die Mehrzahl der Triebe doch zu schwach ist.

Betreffs der Höhe, welche man diesen Hochstämmchen zu geben hat, ist nur zu bemerken, daß man ein bestimmtes Höhenmaß nicht einzuhalten hat, denn ein jeder muß selbst wissen, wie und wo er diese Stämmchen verwenden kann; höchstens in der Baumschule wäre es angebracht, aber auch da ist es notwendig, alle Größen aufweisen zu können, doch sollte eine Höhe von 1.70—2 Meter nicht überschritten werden; die gewöhnlichste und geeignetste Höhe beträgt $1\frac{1}{2}$ Meter. Sobald die zu Unterlagen bestimmten Triebe genügend erstarkt sind, kann man Ende Juli und den ganzen August hindurch die Veredelung der Stachel- und Johannisbeeren vornehmen. Man fängt deshalb so spät an, weil erst dann in den meisten Zweigen das Holz so weit ausgereift ist, daß es mit Erfolg zu Edelreisern verwendet werden kann.

Trocknen von Gemüse und Obst für den Haushalt.

(Mit Abbildung.)

Der Überfluß an Obst und Gemüse in den Sommer- und Herbstmonaten ist oft über Erwarten groß und läßt sich am einfachsten und billigsten durch Trocknen für jene Jahreszeit aufbewahren, wo diese Produkte seltener, teurer oder im frischen Zustande nicht erhältlich sind. Jede Hausfrau kann sich das Dörrobst und Dörrgemüse leicht und fast ohne Kosten selbst erzeugen; die Hauptsache ist eine einfache, jedoch leistungsfähige Darre.

Da das richtige Trocknen bloß ein Verdunsten oder Entziehen des größten Teiles des Wassers bezwecken soll, so muß jede Dörrvorrichtung so eingerichtet sein, daß einerseits die mit Wasserdampf gesättigte Luft ungehindert abziehen kann, andererseits die Zufuhr frischer trockener Luft ermöglicht ist. Diesen Anforderungen entspricht die von Franz Rechwilé, Wien, V., Margaretenstr. 98, nach dem Geisenheimer System gebaute Herddarre vollkommen. Ein Verbrennen des Dörrproduktes, wie solches im Backofen vorkommt, ist bei dieser Darre bei einiger Aufmerksamkeit unmöglich. Die Temperatur läßt sich nach Belieben regulieren, indem man die Darre bei größerem Herdfeuer auf einen kühleren Platz des Herdes schiebt und die Hürden öfter wechselt oder bei schwacher Feuerung mehr ans Feuer stellt.