

## **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

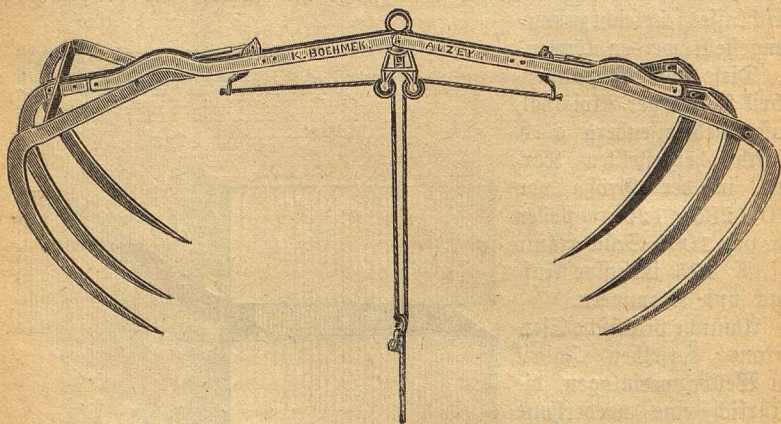
### Zubereitung der Kaninchenfelle.

Alle Felle werden in kaltes Wasser gelegt, frische 24 Stunden, ältere 36 Stunden darin gelassen. Beim Herausnehmen wird das Wasser abgestrichen und die Fleischseite eines jeden mit 25 g Alaun und 25 g Kochsalz bestreut, wovon aber das erstemal nur ein Drittel, das zweite Drittel nach der zweiten Gerbung zu verwenden ist. Nach der ersten Bestreuung: Fleischseite auf Fleischseite zusammenlegen und, beim Kopf angefangen, zusammenrollen, lose in Papier oder Leinen einwickeln, drei Tage in mäßiger Temperatur liegen lassen. Danach die Fleischhaut, von hinten angefangen, abziehen. Danach das letzte Drittel Alaun und Salz darauffstreuen, etwas Kleie mit verwenden, ein wenig anfeuchten und, Fleischseite auf Fleischseite zusammengerollt, zwei Tage liegen lassen, danach die Kleie abtragen und mit Salzwasser abbürsten. Schließlich noch einmal Fleischseite auf Fleischseite zusammenrollen, einen Tag in kühler Temperatur liegen lassen, hierauf die Felle zum Trocknen auf ein Brett spannen, bis dieselben trocken sind (nicht in großer Hitze trocknen). Nach Abnahme die Haarseite in der Haarrichtung bürsten; die Fleischseite mit Bimsstein abreiben. Bei kleinen und dünnen Fellen kann man etwas weniger Salz und Alaun verwenden. Wenn zuviel Salz und Alaun verwendet ist, fühlen sich die Felle immer feucht an. In diesem Falle legt man die Felle nochmals in Wasser, damit Alaun und Salz verzieht. Die Rückseiten kann man, da dort das Fell stärker ist, ein wenig dicker bestreuen als die Bauchseiten.

### Erleichterte Heu- und Getreideabladung.

(Mit 2 Abbildungen.)

Über die besonders zur Erntezeit bei unseren ungünstigen Arbeiterverhältnissen so wichtige und von Jahr zu Jahr größere Bedeutung besitzende



Heugreifer des Heuaufzuges „Germania“.

Einführung von Handarbeit ersparenden Vorrichtungen haben wir bereits im Jahrg. 1905 des näheren ausgeführt und daselbst S. 84 über einen prak-