

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

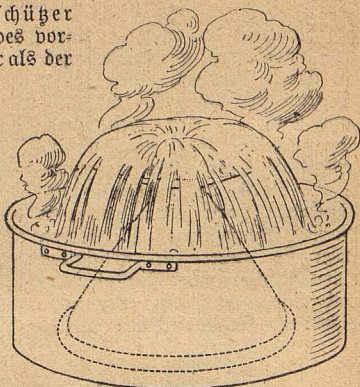
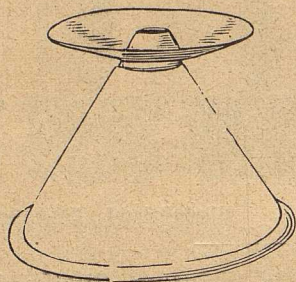
Verhinderung des Überlaufens und Anbrennens der Milch.

(Mit 2 Abbildungen.)

Leider ist das Abkochen der Milch mit einem großen Übelstande verbunden. Während des Erhitzens der Milch findet eine Hautbildung statt; die durch das Kochen entstehende Luft hebt die abschließende Hautsicht empor und die Milch läuft über. Wie viel Verdruß hat nicht schon die übergelaufene Milch der Hausfrau bereitet, welche unangenehmer, schwer zu beseitigender Geruch durchzieht in lästiger Weise die ganze Wohnung! Ungemein lästig ist auch das Anbrennen der Milch. Obgleich sie genossen werden kann, hat doch angebrannte Milch einen geradezu widerlichen Geschmack, so daß sie meistens weggeschüttet werden muß. Welcher Schaden wieder für die Hausfrau! Das Anlegen der Milch am Boden des Gefäßes bedeutet ferner eine große Einbuße an Nährwerten, die dadurch verloren gehen.

Diese Übelstände werden durch den Milchschützer „Ich paß auf“ verhindert. Derselbe paßt in jedes vorhandene Gefäß, nur muß dasselbe etwas niedriger als der Apparat sein.

Wie unsere Abb. zeigt, ist Saxons Milchschützer ein trichterförmiger Sturz, der vor dem Kochen in die Milch gestellt wird. Sobald dieselbe zum Kochen anfängt, steigt sie im Trichter auf und bildet über der Trichteröffnung



Milchschützer „Ich paß auf“.

einen Sprudel, der in den oben angebrachten Auffänger herabfällt, von wo aus die Milch wieder in das Kochgefäß zurückfließt.

Nach dem Zustellen der Milch kann die Hausfrau ruhig anderen Beschäftigungen nachgehen und braucht erst zurückkehren, wenn nach ihrer Schätzung die Milch abgekocht sein könnte. Man kann auf diese Weise die Milch beliebig im Kochen erhalten, ohne daß dieselbe übergeht. Dies ist auch für solche Fälle wünschenswert, wo es sich um ein gründliches Abkochen der Milch handelt oder auch dann, wenn man die Milch auf die Hälfte eindicken will, damit sie nahrhafter wird.

Zwei neue Sichel.

(Mit 2 Abbildungen.)

Zur Erhöhung der Leistungsfähigkeit der Sichel und förmlich ein Mittelglied zwischen dieser und der Sense — ähnlich dem Sichel — bildend, scheint die von uns abgebildete amerikanische Sichel mit auswechselbaren Messern solche Vorteile zu bieten, daß sich ihre weitgehende Einführung empfehlen dürfte. Dieselbe besitzt eine breite Schnittfläche und infolgedessen größere Leistungsfähigkeit und ist das Messer, wenn allmählich abgebraucht, auswechselbar. Der Preis dieses Gerätes stellt sich bei Rudolf Kraja, Wien VII, Kirchengasse 29, auf K 2'80.



Neu!
Amerik. Sichel
mit auswechsel-
barem Messer.