

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

4½ Stunden: Gekochtes, zartes Hammelfleisch, frischgejalzenes Bökelfleisch und Sauerkraut.

5 Stunden: Sehr hart gesottene Eier, gebratene Rauchwurst, zäher Kalbsbraten, gebratenes altes Hammelfleisch, gekochte Sehnen, Häute, Därme, Ochsentalg, Steinobst, Kirichen, Pflaumen, Rosinen, Mandeln, Pilze, Nüsse, Hülsen von Hülsenfrüchten.

6 Stunden: Altes Bökelfleisch, gebratene Neunaugen (eine Art Fische) und gebratener fetter Aal.

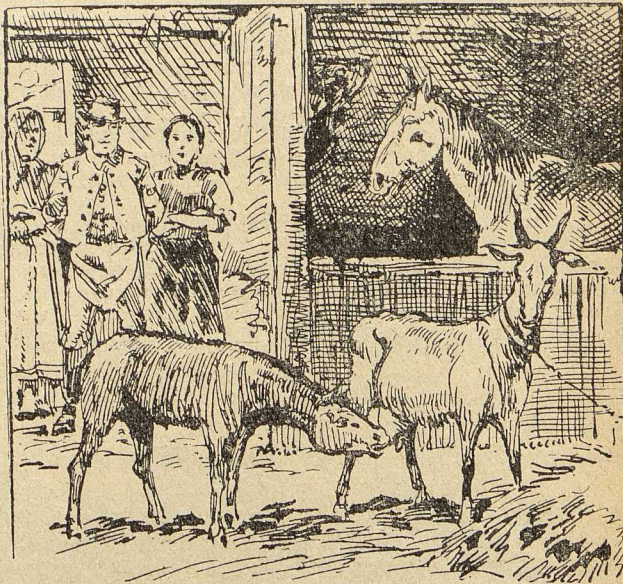
Aus dieser Übersicht geht also die Lehre hervor, Leuten, deren Magen schwach ist, nichts vorzusetzen, woran sie über 4 Stunden mit der Verdauung zu tun haben. — Zusatz von Öl, Fett und Säure erschwert die Verdauung, dagegen wird dieselbe gefördert durch Zusatz von Salz, Gewürz, Pfeffer, Zimt, Senf, Rettich, Zucker und Wein.

Eine seltene Amme.

(Mit Abbildung.)

Im Gasthause in Wolfsbach bei Amstetten, N. Ö., kam im Vorjahre ein Fohlen zur Welt, das durch seine Wohlgestalt und Munterkeit die Eigentümerin, Frau Baumgartner, sehr befriedigte. Als aber das Junge die ersehnte Milch suchte, fand und bekam es leider keine. Alle Bemühungen, der Stute auch nur einen Tropfen zu entlocken, waren vergeblich.

In dieser Verlegenheit mußte ein vielerfahrener, praktischer Landwirt, Franz Mayr-Weidach, guten Rat. Er riet, eine milchreiche Geiß als Amme anzustellen. Vergl. Abbildung aus



Fohlen von einer Ziege gesüugt.

„Die neue Zeitung“, Wien III/2, Heft. 16. Der Versuch gelang gleich das erstemal. Das Füllen gedieh bei dieser Kost prächtig, wie seine Entwicklung erkennen läßt.