



Auf 1 Schlöffel voll Honig rechnet man 1 Eigelb und für 5 Pf. Mandelf.

4) Zum Käse reichlich genossen ist Honig auch gegen Augenentzündung sehr zu empfehlen.

Die Obst-Verwertungs-Station in Jasterburg.

Auf Antrag seiner Sektion für Obstbau schloß der landwirtschaftliche Central-Verein für Mitteln und Markern...

- 1. Das zur Vorbereitung in Most gebrachte Kernobst muß sandfrei, gewaschen und von faulenden Bestandtheilen gefaubert geliebert werden;

- 2. die Erledigung der zu verarbeitenden Rohwaaren erfolgt der Reife nach mit dem Centrifiren verbunden;

- 3. Pasten von 7 Centnern und darüber sind vorher anzumelden;

- 4. die zur Aufnahme des abgelterten Saftes notwendigen und geeigneten Fässer resp. Gefäße hat der Auftraggeber mit der Rohwaare zugleich zu liefern.

- 5. Ueber das Gewicht der eingelieferten Waare, über das Gewicht der Rückstände und die Menge des daraus verarbeiteten Mostes wird auf besonderen Formularen Bescheinigung ertheilt;

- 6. wird eine Untersuchung des Mostes gewünscht, und die Angabe der etwa nöthigen und empfehlenswerthen Mengen verlangt, so ist dieses besonders anzugeben und am besten vorher anzumelden;

- 7. die zur Weinbereitung nöthigen Hilfs- und Zusatzmittel sind im Lager des Besitzers der Station verständig;

- 8. die Bedienung der Apparate erfolgt durch die Mannschaften der Station;

- 9. zum Verladen resp. sonstigen Arbeiten vor dem Wiegeln und bei Middlefernung, nach dem Wiesen und Bescheidigen sind die Leute der Verwertungs-Station nicht verpflichtet, und können solche etwa nothwendig werdenden Dienstleistungen in Ausrechnung gebracht werden;

- 10. sowohl die Mannschaften der Station als auch jeder beim Betriebe Anwesende ist zur Einhaltung der größten Sauberkeit verpflichtet;

11. der Besich der Station während der Arbeiten ist mit Erlaubnis des Besitzers oder der ihn vertretenden Anwesenden gestattet.

Verarbeitungsverfahren:

Für das Zermahlen und Auspressen von Kernobst (Apfel und Birnen) sind an den Besitzer der Station zu zahlen.

Table with 2 columns: Quantity and Price. 200 Mt., 2.50 Mt., 2.80 Mt., 3.60 Mt., 4.40 Mt., 5.20 Mt., 5.90 Mt., 6.60 Mt.

Für 9 " . . . . . 7,30 Mt.

" 10 " . . . . . 8,00 "

Für jeden Ctr. über 10 kommt die Tage von 1 an in Berechnung, so daß 11 Ctr. = 10 Mt., 12 Ctr. = 10,50 Mt. 20 Ctr. = 16 Mt. kosten.

Für das alleinige Zermahlen von Obst: 2 Ctr. und darunter 0,40 Mt.

Jeder weiterer Ctr. 0,20 "

Für das Abfeilern (Auspressen) ungermahleener Strüchen:

2 Ctr. und darunter (ergeben 70-76 l Saft) 2,00 Mt. 3 Ctr. u. i. w. Siehe Tarif für Kernobst.

Für das Zerlegen der Holzwaaren, Zerreiben der Erzeugnisse, Bescheinigung darüber 0,20 Mt.

Vagerkosten und sonstige Hilfsarbeiten sind keinem bestimmten Tarif unterstellt.

Bemerkung der Redaktion: Da zeigt sich dem doch einmal ein zielbewußtes, praktisches Vorgehen, dem allgemeine Nachfolge zu wünschen ist.

Weinseuer und Zuckerindustrie.

Es dürfte noch nicht genügend bekannt sein, daß ein Inkrafttreten des dem Reichstage z. Z. vorliegenden Reichswineener-Gesetzes...

Reichs: Im Jahre 1892 wurden nach der amtlichen Statistik 1 675 000 hl Wein in Deutschland gewonnen; dies ist ein verhältnißmäßig geringes Quantum gegen die jährlichen Erträge...

Die Zahl des Jahres 1892 war aber quantitativ klein und auch eine Qualität, so daß der durchschnittliche Verbrauch an Zucker für Weinzwecke erheblich höher lag als im Jahre 1892.

Die Zahl des Jahres 1892 war aber quantitativ klein und auch eine Qualität, so daß der durchschnittliche Verbrauch an Zucker für Weinzwecke erheblich höher lag als im Jahre 1892.

Wie oben erwähnt, gelten aber nach dem Weingesetz von 20. April 1892 die geduldeten Weine gerade als „Wein“...

Wie oben erwähnt, gelten aber nach dem Weingesetz von 20. April 1892 die geduldeten Weine gerade als „Wein“...

Wie oben erwähnt, gelten aber nach dem Weingesetz von 20. April 1892 die geduldeten Weine gerade als „Wein“...

Der chemische Nachweis von Fieberfäulnis.

Die Versuche, den Konsumenten betrügerischerweise statt des reinen Weines ein Gemisch aus Wein und Wasser zu liefern...

Die Versuche, den Konsumenten betrügerischerweise statt des reinen Weines ein Gemisch aus Wein und Wasser zu liefern...

lassen, daß ein Mittel gefunden werde, das in untrügender Weise erkennen läßt, ob das geprüfte Weisefließlich ist oder Verfälscht ist.

kleinere Mittheilungen.

Ein neues Zucker-Raffinationsverfahren. Dem Professor Engelst ist für Deutschland ein Patent auf eine Keuerung in der raffinirten Zucker-Industrie erteilt worden.

Das Abblatten der Nüssen während der Vegetationszeit schädigt den Ertrag der Nüsse in ihrer Qualität und Quantität.

Der gegenwärtig niedrige Preis des Getreides und der hohe Preis der sogenannten Kraftfuttermittel...

Die Haltbarkeit des Winterrostes ist in diesem Jahre eine so beschränkte, daß die Früchte, trotz der sorgfältigen Behandlung...

Unter Rosenzweigen versteht man im allgemeinen den Wein, welcher aus getrockneten Weinbeeren, die im Wasser aufgeweicht wurden...

Wie oben erwähnt, gelten aber nach dem Weingesetz von 20. April 1892 die geduldeten Weine gerade als „Wein“...

nie Strop von der Kette, er vergrößert sehr langsam und braucht mehrere Jahre, bis der Wein flussend ist.

Witterungs-Vorauslage für den Winter des nächsten Jahres von H. Hakenitz in Göttingen am 30. October 1892.

Einige alte landwirtschaftliche Sprüche: 1) Aus einem Bauer sieht man schon einen Herrn, aber aus jedem Herrn sieht man einen Bauer.

Zur die Hausfrau. Die Kinder argersin lassen. Morgens und Abends lasse man die Kinder mit klaren kalten Wasser gurgeln...

Beim Ruchmachen der Bänder, deren Flossen, wie wohl bekannt, giftig sind, muß man sehr vorsichtig sein.

Geöffnete Oehlungse. Etwa 10 Tage vor dem Gebrauche schleimt man eine frische Oehlungse aus...

Ann Kartoffelflecken. Sollen Kartoffeln ihren schönsten Geschmack erreichen, so wolle man sie erst unmittelbar vor dem Kochen...

Wie konservert man am besten Tomaten, um sie zu Suppen und Saucen im Winter stets zur Hand zu haben?

Die Haltbarkeit des Winterrostes ist in diesem Jahre eine so beschränkte, daß die Früchte, trotz der sorgfältigen Behandlung...

Wie oben erwähnt, gelten aber nach dem Weingesetz von 20. April 1892 die geduldeten Weine gerade als „Wein“...