

Sauswirthschaftliches.

† Zweifeln-Geele. Reife reife Zweifeln werden mit etwas Wasser waschged...

† Eingelegte Zweifeln nach der Apertischen Methode. Man schält die reifen Zweifeln, wie oben angegeben, schneidet die Früchte mit oder ohne Kern in Einmaddel...

† Ertrag für steinigen Erde. Die Blätter der Preisel- und Schnapstee...

† Verwendung der Weisel zu Kasse. Die Weisel werden zu kleinen Stücken geschnitten, ohne das man das Stroh...

† Verwertung teigiger Birnen. Viele Birnen, in erster Linie aber Frühbirnen...

† Flüssigkeit der Nüchse und des Zwirns. Es ist allgemeiner Gebrauch bei unseren Hausfrauen, die Nüchsen im Wunde zu halten...

† Antrich für die Kistentheile der Nähmaschine. Das Abschreiben der Lackierung von der Nähmaschine macht letztere meist sehr mangelhaft...

† Weissen Kalkmilch. Wodt man in durchgeseihten Kleienwasser, dem etwas pulverförmiger Mann und benachteiligte Seife beigelegt werden ist...

† Einlegen der Zweifeln in Essig. Hierin wird außer den gewöhnlichen Hausweine auch die italienische Weine verwendet...

† Krebse gesund und lebendig zu erhalten gelingt, wenn sie lagenweise in einen Korb mit Weizen, Getreide und Petersilie gebracht werden...

† Weisse und grüne Hühner zu reinigen. Man wäscht entweder Krumm- oder Weizen (Hühner) mit kaltem Wasser...

† Hart gewordene Gummigegenstände zu erweichen. Als Grundbehandlung, um ein Hartwerden des Gummis überhaupt möglich zu machen...

† Kraut haltbar zu machen. In Frankreich werden die Krautkumpfer zuerst bis auf den sauren Geruch abgeblättert und dann einige Tage an einem kühlen Ort aufgehängt...

† Delgemilde, welche alt und stink sind, wäscht man mit einem weichen Schwamm...

† Untergelbebe zu erhalten ist folgendes Verfahren zu empfehlen. Ein einwachen Einmaddel wird 2 Centimeter hoch mit reinem Sand...

† Waschlappen für Wäsche. Man nimmt Barchent und durchtränkt denselben vollständig mit einer verdünnten Lösung von Wasser...

† Aufbewahrung der Eier. Die italienischen Händler bedienen sich folgenden Mittels, um Eier längere Zeit aufzubewahren...



Landwirthschaftliche Gratis-Beilage des „General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.“

Nr. 36 Halle a. S., den 6. September 1895.

Heber des Buttern.

Ueber das Buttern theilt Professor Dr. Wilhelm Fleischmann in seinem bei M. Geinius Nachfolger in Bremen erschienenen Werke: „Lehrbuch der Milchwirthschaft“ die neuesten Erfahrungen mit, von denen wir die Grundzüge unseren Lesern in Nachstehendem zur Kenntniss bringen möchten.

Butter von anerkannt guter Beschaffenheit und größter Haltbarkeit entmach erfahrungsgemäß nicht über 15 Prozent Wasser, ist demnach weder weich noch schwierig, weder hart noch krümelig, sondern zeigt vielmehr einen mittleren Grad der Weichheit und besitzt ein eigenartiges, gewissermaßen körniges Gefüge.

Man erhält demnach sowohl bei zu schneller, als auch bei zu langsame Buttern weiche schmierige Butter. Aber nicht nur die Beschaffenheit des Butterns leidet, sondern auch die Ausbeute an Butter vermindert sich, wenn man zu schnell oder zu langsam buttert.

Man verfährt demnach beim Buttern zweckmäßig wie folgt: In erster Linie macht man die reife Milch oder den Rahm ab und bringt sie ganz genau auf den Wärmegrad, bei dem, wie man aus Erfahrung weiß, das Buttern in 30-45 Minuten vollendet sein kann.

Orte und bei jeder Art von Buttersaf, oder für denselben Ort und dasselbe Buttersaf das ganze Jahr über gleich, sondern ist den jeweiligen Umständen, der Größe und besonderen Einrichtung des Buttersafes, besonders der Schnelligkeit, mit welcher das Buttermaterial bewegt wird, der Menge des Buttermaterials im Verhältnis zum Rauminhalt des Safes und der Jahreszeit anzupassen.

Der Wärmegrad, bei welchem man mit dem Buttern beginnt, beträgt für süßen Rahm 11,25-15 Grad C. im Mittel 13,12 Gr. C., für gesäuerten Rahm 12,5-20 Gr.



