

Korb mit den Unterseiten und Arnen, den oberen mit den Händen. Beide Körbe werden sofort über den Hengig im unteren Stode befüllt...

Fischkuchl.

- Fütterung der Karpfen in Strectfischen. Ein gutes nahrhaftes Futter für den Karpfen, welches auch das Wachstum auffallend befordert...

Reinbau und Kellerwirtschaft.

** Sollte bei Johannisberwein die Gärung nicht eintreten, so hat diesen Beschaffenheit vorzukommen, so fällt gewöhnlich der Zusatz einer geringen Menge Weinsteins...

* Der Wert des Stalldüngers für unsere Weinberge. Der Stalldünger ist nicht bloß wegen seines Stickstoffgehaltes und seiner Salze...

Sinderpflege und -Erziehung.

o Nach dem Trinken der Säuglinge lege man sie ruhig auf den Rücken, damit sie nicht leicht erbrechen...

o Das Einwaschen kleiner Kinder über Kinnsteine. Strahlenbäume gießt häufig in der Nacht, daß sie von ihrer Mutter oder dem Kinderwagen an einem Arme gepackt werden...

o Schwächliche Kinder sollen täglich zwei Messerfüllen voll Honig in 1/2 Liter Milch geschüttet erhalten...

Gesundheitspflege.

! Das Lüften der Zimmer. Mit dem herannahenden Herbst und Winter kommt wieder die Zeit, in der die meisten Menschen nicht so sehr auf das Durchlüften ihrer Wohnung bedacht sind...

Ja, es ist so; auch die Nerven fühlen sich in bieder, schlechter Luft unbehaglich und erschöpfen, während die Atmungsorgane in sehr bequemer energiereicher Weise nach Abhilfe verlangen...

! Vortreffliches und billiges Zahnpulver. Die vielen Präparate, welche gegenwärtig unter den verschiedensten verlockendsten Namen im Handel vorzukommen und ihrem wahren Werte nach gewöhnlich sehr teuer sind...

Sauswirtschaft.

+ Wie soll man die Zehnirvin behandeln? Die Porzellanbehälter der Zehnirvin, welche zu jeder Waldgärung gehören, sind eigentlich ganz verwerflich...

+ Grossefische aus Altbieren zu entfernen. In einem halben Liter weichen Wassers löse man eine kleine Messerspitze voll Jodlösung auf...

+ Welche. Jede Hausfrau muß ihrem Wäschgen unterliegen, in die Welche Ohje zum Waschen oder Spüwauschen zu nehmen...

+ Das Sauerwerden der Milch und Säfte zu vermeiden. Um das Sauerwerden der Milch zu vermeiden, ist es ratsam, dieselbe mit Zucker abzulassen...

Heinere Mittelkungen.

! Messer- und Wädelarisse, welche infolge des Gebrauchs an Schwärze verloren haben, kann man durch mehrmaliges Bespritzen mit einer Eisenlösung wieder herstellen...

! Ein gutes Schleimmittel für tollige Gefäßkrankheiten ist Feinmilch mit Streifenlebenskeim. Man bereitet diese Mische dünn, aber vollständig deckend auf einen feinstäubigen Gewebestreifen...

! Mittel gegen das Verfaulen des Holzes. Man nimmt 50 Teile Quercus, 40 Teile feinstäubige Kreide, 30 Teile feinen weissen und scharfen Sand, 4 Teile Leinöl, 1 Teil natürliches rotes Sandpapier...

Druck und Verlag von H. Kutschbach - Veranno. Redakteur: Jean Schmeier, beide in Halle a. S.



Nr. 36 Halle a. S., den 9. September 1905

Ueber Aufbewahrung und Salsbarkeit frischen Obstes.

Von C. Schmitz-Veganz. Im frisches Obst, namentlich Kernobst, in vielseitiger Weise zu verwerten und zu verwenden, wird eine entsprechende Behandlung bedingt...

Die Erhaltung des frischen Obstes hängt wesentlich vom Reifegrade, den Witterungsverhältnissen, in denen die Obstsorte vorgekommen wurde, und von der Art und Weise ab...

Wenn daher das Fleisch und die Säfte der Obstfrüchte auf dem Baume ihre volle Ausbildung erhalten haben, treten sie in den Zustand der Reife, der als Wendepunkt von besonderer Wichtigkeit ist...

Obst, das in der vollendeten Reife gepflückt wird, geht schon nach kurzer Zeit in den Zerlegungsprozess über und wird teigig oder weich. Bei Sommerobst tritt der Zerlegungsprozess in 10-14 Tagen ein...

gelangt, der mit Feuchtigkeit und Fäulnisstoffen gefüllt ist, so geht selbst kerngebundenes Obst nach kurzer Zeit in der Zerlegungsprozess über.

Von der Aufbewahrung sind alle leichten Sorten auszuschließen, sowie wunnstichtige, verlebte und geriebene Exemplare auszuwählen, weil jede Schadhaftheit stets einen Verd für die Fäulnis bildet.

Die Winterfrüchte sollen solange auf den Bäumen verbleiben, bis sie vollständig ausgebildet und ausgereift sind, die Blätter die grüne Farbe verlieren und von den Bäumen zu fallen beginnen.

Die Winterfrüchte sollen solange auf den Bäumen verbleiben, bis sie vollständig ausgebildet und ausgereift sind, die Blätter die grüne Farbe verlieren und von den Bäumen zu fallen beginnen.

Wie angegeben, hängt die gute Konservierung und Haltbarkeit auch von der Beschaffenheit und Lage des Obststellers ab. Vor allen Dingen darf der Obststeller nicht zu tief im Untergrunde liegen und am allerwenigsten mit dampfer, feuchter und modriger Luft gefüllt sein...



