

in die Milch vertheilt. Der Rahm scheidet sich wie gewöhnlich ab. — Auf diese Weise hält sich je nach der Zeit die Milch 30 Stunden bis zu 8 Tagen.

Auf gleiche Weise wie Milch behandelt man **Suppenkret, Bouillon und Fleischbrühe.**

**Butter** schützt man vor dem Verderben, indem man sie in eine Lösung von 1—2 Kaffeelöffel Kochsalz in 1/4 bis 1 Liter frisches Wasser legt und zum Gebrauch darin liegen läßt.

**Eier** aufzubewahren, wird auf je 12 Eier 1 Kaffeelöffel Kochsalz in kochendem Wasser gelöst, nachdem dieses erkalte, werden die Eier so gelegt, daß dieselben durch die entstandene Lösung werden. Hat man die Eier 10—14 Tage darin lassen, nimmt man sie heraus und bewahrt sie wie

sonst auf (am besten in Meie oder Sägemehl). Die Eier der Monate Januar, Februar, März und August eignen sich zum längeren Aufbewahren am vortheilhaftesten.

Auf 1 Kilo wie üblich eingemachte Früchte und **Wurmeladen** sind vor dem Verschließen der Büchsen 3—4 Messerspitzen Kochsalz zuzusetzen, nur dann halten sich die Früchte u. viel besser.

Um **Gemüse**, wie **Bohnen, Erbsen, Schoten, Spargel** u. zu erhalten, nimmt man, nachdem sie gewöhnlich eingemacht, auf 1 Kilo 4 Messerspitzen voll Kochsalz.

Auf **Gurken und Sauertraut**, wie üblich eingemacht, kommt 1 Kaffeelöffel voll Kochsalz auf 1 Kilo Frucht.

#### D. Für die Landwirtschaft.

Hier findet das Kochsalz seine Verwendung.

Vorausgesetzt, daß Milch und Rahm mit Kochsalz behandelt worden sind, so wird beim Sterilisiren 1) wenn die Butter gefalzen werden soll, auf 1 Liter Rahm 4 Messerspitzen Kochsalz, 2) wenn die Butter ungefalzen verkauft werden soll, auf 1 Liter Rahm 2 Messerspitzen Kochsalz.

Besonders ist diese Methode dem kleineren Landwirthe nicht zu jeder Zeit buttern kann, zu empfehlen, einerseits wird er dadurch den Wohlgeschmack des Butter und der Butter viel länger erhalten und einen Preis dafür erzielen und andererseits für die geringen Kosten der Conservirung reichlich Deckung

Der selbe scheidet sich auf der conservirten Milch vollstän-

den ab. Um den Rahm haltbar zu machen, so nimmt man einen halben Kaffeelöffel Kochsalz auf 1 Liter, wobei er seinen schönen Geschmack verliert, falls er erst später gebuttert werden kann. Will man solche auch im Sommer haltbar transportfähig machen, so giebt man vor dem Einsetzen in das betreffende Melkgeschirr eine Messerspitze Kochsalz (oder drei Messerspitzen Kochsalz) auf je 1 Liter Milch, die Auflösung und Abtheilung des Salzes ist in der frisch gemolkene Milch sehr vollkommen. Siebt man das Salz erst nach dem Erkalten in die Milch, so muß man dieselbe 10 Minuten nachher ordentlich durchrühren.

Um diesen haltbarer zu machen, so giebt man auf vier gelabter Milch in den Rückseffel einen Eßlöffel Kochsalz. Besonders ist für solche erziele diese Conservirung höchst wichtig, welche erziele. Das Schimmeln der Käse auf dem Lager wird vermieden, indem man dieselben öfters mit einer kalten Lösung von 1 Eßlöffel Kochsalz in 1 Liter abgekochtem Wasser abwäscht.

**Behälter**, welche man zur Butter- und Käsebereitung benützt, sind mit einer warmen Lösung von 1 Eßlöffel voll Kochsalz in 1 Liter abgekochtem Wasser auszuwaschen.

**Viehfutter**, leicht gährendes, wie **Schlamm, Rüdenschnitzel** (der Juckerfabriken), **Malzrückstände** (der Brauereien u.) schützt man vor Fäulnis, indem man dasselbe schichtenweise mit Kochsalz bestreut und zwar auf 100 Kilo Futter 1/4 bis 1/2 Kilo Kochsalz und dann fest in die gewöhnlichen Behälter stampft, hierauf wird die Oberfläche gleichfalls mit Kochsalz bestreut und gut zugedeckt.

Sehr zu empfehlen ist es, wenn **Krippen und Futterbehälter** täglich mit einer Lösung von 1/4 Kilo einfachem Salz in 1 Liter abgekochtem Wasser auszuwaschen werden.

**Grünfutter**: Das Kochsalz befördert bei grünem Futter die Verdauung, verhindert **Blähungen, Gähnungen**, sowie auch **Krankheiten**, die auf **Wirkstoffbildung** beruhen, wie **Milchbrand**. In das Futter wird pro Tag gemengt:

für <b>Strohvieh</b>	1 Messerspitze	Kochsalz
für <b>Schafe, Rinder</b> u.	1/2 Messerspitze	Conserv.-Salz.

Um in den **Gärtnerreien** die lästigen **Schimmelpilze** zu vertreiben, tränkt man die Wände der **Trieb- und Vermehrungsbeete** mit einer Lösung von 1 Theil Kochsalz in 10 Theilen abgekochtem Wasser.

Andere Conservirungs-Salze sind **vollkommen unschädlich** und daher jedem **Landwirth** aufs **Angenehmste** zu empfehlen.

Zu weiteren verschiedenen Anwendungen anderer Salze gestatten wir uns auf die **Gebrauchs-Anweisungen** für **Fleischreue** u. zu verweisen, welche für die **Landwirthschaft** höchst wichtig sind.