

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

und Kartoffelmehl den vierten Teil der Masse betragen. Bei gekochten Mehlspeisen, Nudeln, Knödeln, Nockerln usw., die nur aus Gerstenmehl bereitet worden sind, ist es empfehlenswert, geröstete Bröseln oder, wenn die Speisen süß schmecken können, Zimt und Zucker, Mohn und Zucker u. dgl. darüber zu streuen, wodurch die dunkle Farbe verdeckt wird. Einbrennen, die aus Gerstenmehl bereitet werden, sollen ziemlich lange langsam rösten, wodurch der vielen nicht angenehme Geschmack des Mehles sich vollkommen verliert. Es kann übrigens darauf hingewiesen werden, daß der Geschmack und Geruch des Gerstenmehls nur dann unangenehm bemerkt wird, wenn der Teig nicht mit der notwendigen Aufmerksamkeit bereitet wurde und wenn Gerstenmehlspeisen zum erstenmale gegessen werden. Hat man sich an Gerstenmehl gewöhnt, dann fallen Geschmack und Geruch auch nicht mehr unangenehm auf.

Weizenbrotmehl. Von dieser Mehlarart ist dasselbe zu bemerken, wie von Gerstenmehl. Nach der jüngsten Verfügungsverfügung muß Weizenbrotmehl mit einer Beimischung von 50% Surrogatmehl vermahlen werden. Die Qualität dieses Mehles ist sehr verschieden. Es kommt oft heller und reiner, dann wieder dunkler und weniger glatt vermahlen in den Handel. Daher ist es empfehlenswert, dieses Mehl vor der Verwendung genau anzusehen, um sich nach seinen Eigenheiten richten zu können.

Weizemehl dient zur Herstellung von Suppen, Krems, Aufläufen, Breien, Bäckereien, Torten u. dgl. Wird nur aus reinem Weizemehl gebacken, dann ist es ratam, dem Mehle etwas Marmelade beizumengen, wodurch der Geschmack ganz besonders gut gehoben wird. Auch eine Beimischung von etwas Likör, Rum u. dgl. ist sehr wirksam. Weizemehl eignet sich ebenso wie

Kartoffelmehl nicht dazu, ohne jede andere Mehlbeimischung zu einem Hefenteig verarbeitet zu werden. Will man aus beiden Mehlen, ohne jede andere Mehlbeimischung, gebackene Mehlspeisen bereiten, dann füge man Backpulver hinzu. Dagegen läßt sich ein sehr guter Kartoffelgermteig (siehe das Rezept „Schwarz-Weiß-Schnitten“) durch eine Beimischung von Kartoffelbrei (gekochten, durch ein Sieb getriebenen Kartoffeln) erzielen. Aus Kartoffelmehl lassen sich Bäckereien, Torten, Guglhupfs zc. bereiten.

Maismehl, das vortreffliche Breie, Schmarne, Aufläufe, Kuchen, Torten zc. liefert, soll ebenfalls einen Geschmackzusatz erhalten. Abgeriebene Zitronen- oder Orangenschale, Zitronen- oder Orangensaft, Rum, Arrak u. dgl. sind zu empfehlen. Besonders gut wird der Geschmack von Maismehlspeisen, wenn der beizufügende Zucker (Karamelzucker) vorher gebrannt wird. Maismehl soll nicht lange verwahrt werden, da es nach einiger Zeit bitter wird. Die Hausfrau geht also klug vor, wenn sie Maismehl nur in kleinen Partien kauft.

Polentagrieß, das Grießprodukt aus gelbem Mais, soll eine schöne gelbe Farbe aufweisen. Bemerkte man schwarze Körnchen darin, dann kann man sicher damit rechnen, daß es bitter schmecken wird.

Maigrieß, das Grießprodukt aus weißem Mais, liefert vorzügliche Speisen, muß aber ebenso wie

Weizengrieß sehr gut befeuchtet und so lange stehen gelassen werden, damit der Grieß gut durchweicht wird und nicht trocken und bröselig schmeckt.

* * *

Nahm, der jetzt so schwer erhältlich ist, kann durch Milch, der man etwas Essig und Mehl beimengt, um sie dann gut zu versprudeln, ersetzt werden.

Die Verfasserin.