

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

Jeder Tag bringt uns Hausfrauen neue Sorgen. Von frühmorgens an dreht sich der Gesprächsstoff und der Gedankengang um das liebe Essen. „Was werde ich heute kochen?“ ist die immer wiederkehrende Frage. Keine Milch, wenig Fett, kein Ei, wenig oder gar kein Fleisch. Nun bleiben uns nur mehr das Gemüse, die nun endlich aus ihrer Versenkung hervorgebrachten Kartoffeln und die in großen Mengen vorhandenen Äpfel übrig. Was aber anfangen mit diesen drei letztgenannten Artikeln, wenn die ersterwähnten zur Zubereitung nicht auslangen oder auch oft ganz fehlen?

Hier möchte ich auf einige Abhilfe, auf die ich durch nahezu dreiundzwanzigjährige Erfahrung im Kochen gekommen bin, hinweisen. Vor allem Ersatz für die Milch! Ein solcher ist und bleibt immer nur die Trockenmilch. Ich habe mich dafür interessiert und nach vielen verschiedenen Proben im Kochen bin ich zu dem Schluß gekommen, daß sich mit der Trockenmilch sehr leicht arbeiten läßt und das oft so lästige Warten auf Butter oder ein wenig Milch oder Rahm erspart wird. Mögen die geehrten Hausfrauen von Linz die große Liebenswürdigkeit besitzen, meinem Räte zu folgen und neuerdings Versuche mit guter, **unverdorben**er Trockenmilch anstellen! Richtig angewendet, garantiere ich für den Erfolg. In einer hiesigen Tageszeitung wurde schon einmal über die Verwertung von Trockenmilch gesprochen. Leider wurde damals das Quantum der in das Wasser einzurührenden Masse zu gering angegeben. Es ist unnötig, wo die Milch nicht heiß gebraucht wird, sie vorerst zu kochen. Es genügt vollkommen, die Milch in etwas heißem Wasser anzurühren und mit kaltem Wasser zu verdünnen. Besonders bei Germteigen, wie zu Striezeln, Gugelhupf, Wuchteln, ebenso für Strudel genügt es, die Trockenmilch nur in lauem Wasser einzurühren, den nötigen Zucker, Germ, Salz beizufügen und so das Mehl anzuarbeiten. Die Speisen gelingen viel besser, wenn man das Ei ausschließt. Ich werde einige der einfacheren Rezepte hier bekannt geben. Die Hausfrauen werden sich überzeugen, daß sich auch ohne Ei und ohne Fett und ohne