

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

frische Milch herrliches Gebäc herstellen läßt. Alle Hausfrauen werden daraus ersehen, daß die Trockenmilch ein vorzüglicher Behelf in der Küche ist. Nur zu Kaffee, Kakao und Milchspeisen eignet sie sich nicht. Erstens färbt sie nicht so und zweitens hat sie nicht den feinen Geschmack der frischen Milch. Bei gebackenen Mehlspeisen schlägt der Geschmack nicht vor. Diese duften genau so wie mit frischer Butter oder frischer Milch bereitet. **Vor Ankauf von verdorbener, ersticker Trockenmilch, welche sich auch derzeit im Handel befindet, warne ich dringend.** Wird die Trockenmilch zur Zubereitung von Speisen verwendet, so bleibt frische Milch und Butter für unbedingt Notwendiges, so für Säuglinge, Kranke und alte Leute erspart, da besonders für die Säuglinge die Trockenmilch auf keinen Fall verwendet werden darf. Die Trockenmilch muß immer in einem Gefäß offen an einem kühlen Orte aufbewahrt werden. Diese meine Ausführungen mögen nicht als Reklame aufgefaßt werden, ich selbst habe für eine größere Familie zu kochen und die Not, die bekanntlich erfinderisch macht, hat mir das Probieren und Ausstudieren aufgezwungen; denn heute bekommt auch der Bestituierte uns Geld wenig oder nichts an den genannten Lebensmitteln.

Selbstverständlich läßt sich mit guter Butter, Fett und Rahm herrliches Essen kochen. Da uns diese Lebensmittel aber fast fehlen, müssen wir uns mit dem Wenigen zu helfen suchen. Mit dem auszukommen, soll die Kunst der deutschen Frauen sein! Auch wir wollen zeigen, daß wir entbehren können, nicht allein unsere wackeren, tapferen Soldaten! Mit dem Wenigen Gutes herzustellen und damit unsere Familien zu erfreuen, soll unser Stolz sein.

Wegen des Fettes, das ja nur mehr mit schwerem Gelde erstanden werden kann, und dessen Ankauf bei geringem Wirtschaftsgelde überhaupt nicht mehr möglich ist, will ich noch einiges erwähnen. Es empfiehlt sich, das Mehl beim Einbrennen nicht wie früher in Fett braun zu rösten, sondern ohne Fett. Dies kann in jedem beliebigen Reindl geschehen. Eisernes, nicht glastertes Geschirr eignet sich am besten dazu. Das Mehl kann in größeren Quantitäten vorgeröstet werden und wird dann, wenn es gebraucht wird, mit etwas kaltem Wasser zu einem Brei verrührt und so dem Ganzen beigegefügt und unter öfterem Rühren glatt verkocht. Wo Zwiebel oder Petersilie anlaufen gelassen wurde, wird dies in sehr wenig