

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

Fett allein geröstet und so mit der Speise verkocht. Dadurch erspart man das Fett für andere Gerichte. Etwas saurer Rahm oder saure Milch mit dem gebräunten Mehl angerührt und mitgekocht, verfeinert den Geschmack, ebenso Maggi-Würfel, in etwas heißem Wasser aufgelöst und dazugerührt. Dieselben sind billig, es kann sie daher auch die minderbemittelte Frau erstehen. Ebenso möge man kleinen Kindern, aber nicht unter vier Monaten, die an Griepkoch oder Zwiebackkoch gewöhnt sind und dieses durch die Teuerung nicht mehr bekommen können, gebräuntes Mehl in die Milch einkochen. **Gebräuntes Mehl ist viel nahrhafter und geschmackvoller als ungebräuntes.** In früheren Zeiten, als Zwieback und Nährmehle wenig oder gar nicht bekannt waren, hatte man das gebräunte Mehl in vielen Haushaltungen in Verwendung. Gar manches Linzer Wickelkind, dem dieser Brei einst vorzüglich mundete, steht heute als Held im Schützengraben.

Ferner möchte ich alle Mütter bitten, den Kindern anstatt des gern gegessenen Butterbrotes, das heute gänzlich mangelt, **Apfelmarmelade** zu kochen und erkaltet auf das Schwarzbrot zu streichen und es ihnen zur Jause oder auch zum Abendbrot zu reichen. Die Kinder essen derart bestrichenes Brot ausnahmslos sehr gern und verzehren es mit großem Appetit. Die ganz gewöhnlichen sauren Äpfel, wie unsere Kochäpfel (können auch abgefallene oder unreife sein), werden dazu verwendet und eignen sich vorzüglich dazu; angefaulte Äpfel werden ausgeschnitten. Die sauren Äpfel werden von den Kindern nicht gern gegessen und bringen, roh verzehrt, keinen Vorteil für die Gesundheit. Dagegen mit Zucker zu Marmelade verkocht, bieten sie uns in der Jetztzeit ein sehr wichtiges Nahrungsmittel. Das große Angebot am Markt sorgt für dessen Billigkeit. Der dazu verwendete Zucker ist nahrhaft und billiger wie Butter. Zum Füllen von Omeletten oder zur Beigabe zu Mehlspeisen ist die Apfelmarmelade auch sehr gut zu gebrauchen.

Auch auf die **Zubereitung des Wildes** möchte ich hinweisen. In allen Kochbüchern ist von gebratenen Hasen, Rehen und Hirschen die Rede. Ich will aber trotz alledem behaupten, daß dieses Wild nicht zu braten, sondern zu dünsten sei. Nicht allein, daß nicht jede Hausfrau über ein Rohr im Ofen verfügt, sondern hauptsächlich deshalb, weil das Fleisch beim Dünsten saftiger bleibt und die Knochen viel besser ausgekocht werden. Dadurch bekommt