

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

Hausbrot mit Roggenmehl und Trockenkartoffeln. Für 1 kg Roggen- (auch Weizenmehl) nimmt man 30 dkg Trockenkartoffelbrei, den man mit siedendem Wasser zu einem dünnen Brei rührt. Mit diesem macht man, wenn er lauwarm ist, das Roggen- oder Weizenmehl, die 2 dkg Hefe, Salz, Kümmel oder Fenchel zu ziemlich festem Teig, welchen man mit den Händen knetet. Der Teig wird abends gemacht, am nächsten Morgen zu zwei Becken (Laiben) geformt und zum Backen auf das Blech gelegt, das man im Bratrohre auf einen Rost stellt.

Bei Mehlspeisen aus weißem Kartoffelmehl muß demselben immer Getreidemehl beigemischt werden, da Kartoffelmehl keinen Kleber enthält und der Teig sonst nicht aufgeht.

Hans Murauer.

Keine Apfelschalen fortwerfen!

Sie geben einen sehr gesunden, nervenstärkenden Tee! Man trocknet mit leichter Mühe alle fleckenfreien möglichst dünnen Schalen auf einem Blechteller oder Sieb, in der Röhre oder an einer nicht zu heißen Stelle auf dem Ofen, Herd oder in der Sonne. Die gutgetrockneten Schalen verwahrt man in einem lustigen Beutelchen hängend oder in einer Blechdose. Je nach Geschmack kann man etwas Pfefferminztee, Johanniskraut, Waldmeister oder Anis dazu mischen. Besonders erfrischend ist außerdem etwas Zitronensaft oder Obstsaft dazu. Wenn alle Apfelschalen so verwendet würden, könnten wir nicht nur viel Geld sparen, das wir jährlich für den schädlichen schwarzen Tee zum Lande hinausgeben, sondern wir würden so auch uns und unsern Kindern einen besseren Schlaf sichern. Schwarztee verschleucht den Schlaf, aber Apfeltee beruhigt und schafft gesunden Schlaf.

(Aus: Flugschriften zur Volksernährung der F. G. G.)

Zur Verwendung der Eichel als Geflügelfutter

teilt uns eine Geflügelzüchterin mit, daß sie die Eichel habe keimen lassen, um den Bitterstoff daraus zu entfernen; dann habe sie dieselben gekocht und gefunden, daß sie selbst für die menschliche Zunge nicht unangenehm schmecken. Von den Hühnern seien sie in diesem Zustande gern genommen. Jedoch erfordere das Kochen der Eichel zu viel Feuerung und sei zu unständig; deshalb hat die Züchterin einen anderen Versuch gemacht, nämlich die gekeimten Eichel zerkleinert und schichtweise mit gehobelten Kohl abfällen vor der Sauerkohlbereitung in ein Faß gelegt, um sie darin gleich dem Sauerkohl gären zu lassen. Eine nach einigen Wochen aus dem Faße entnommene Probe ergab, daß die Hühner die Eichel wie den Sauerkohl begierig fraßen; sie gab ihnen daher das eingesäuerte Futter mit gekochten Kartoffeln und etwas Knochenschrot gemischt als Weichfutter. Sie teilt zugleich mit, daß sie seit mehreren Jahren schon mit bestem Erfolge die Abfälle ihres Gartens, wie Kohl, Rübenblätter, Sellerieblätter und andere Gemüse zerkleinert in Fässern einzusäuern pflege, um sie im Winter als Ersatz für Grünfutter an ihr Geflügel zu verfüttern. — Der gleiche Ver-