

## **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

sich mit Kofkastanien ist der Züchterin bisher noch nicht gelungen, da dieselben weit schwerer keimen als die Eicheln und sie nur wenig Kastanien zur Verfügung hatte. Dagegen berichtet sie, daß durch Kochen der bittere Geschmack der Kastanien gänzlich geschwunden sei und die Hühner dieselben in zerkleinertem Zustande gern genommen haben.

### Kaffee-Ersatzmittel.

Ersatzmittel für den immer teurer werdenden Kaffee sind viele Getreidearten, besonders Roggen. Die ganzen Körner werden dazu mit Wasser eben bedeckt, weich gekocht, doch nicht bis zum Zerfallen. Man trocknet sie dann, flach ausgebreitet, auf einem Tuch nach dem Kochen auf dem warmen Herd und verwahrt sie in luftigen Säckchen. Bei Bedarf röstet man sie wie Kaffeebohnen in offenem Eisenpfännchen oder Kaffeerösttrommel, fleißig umrührend. Wenn die Körner heiß zu werden beginnen, streut man etwas gestoßenen Zucker darüber, dadurch werden sie bald braun und glänzend. Ebenso lassen sich Weizenkörner, selbst Bohnen und Erbsen verwenden. Der daraus bereitete Kaffee hat den Vorzug, nahrhaft zu sein, was in Kriegszeiten wohl zu beachten ist. Ein anderes sehr gut schmeckendes Ersatzmittel für Kaffee sind Edelkastanien (süße Kastanien). Die Schalen werden mit spitzem Messer eingeschnitten, die Kastanien auf geschlossener Herdplatte gebraten, geschält und in kleineren oder größeren Stücken, wie Kaffee oder Roggen, unter Umrühren braun geröstet. In der Kaffeemühle gemahlen oder gestoßen, erhält man ein dem Kaffee ähnliches braunes Pulver, von welchem ein Eßlöffel voll in 1 l Wasser einige Minuten gekocht, dann durch die Maschine laufen lassen, einen sehr angenehmen Kaffee (fünf bis sechs Portionen) gibt. Sehr guten Kaffee erhält man auch aus Eicheln. Dazu werden die aus den Hülsen geschälten Eicheln zerschnitten, auf dem Herd getrocknet, in der Rösttrommel geröstet und gemahlen. Einen halben Kaffeelöffel voll davon auf eine Tasse Kaffee in  $\frac{3}{10}$  l Wasser bis etwa zur Hälfte einkochen lassen. Alle diese Ersatzmittel können mit Bohnenkaffee zur Hälfte oder ein Drittel gemischt oder auch allein, mit und ohne Milchzusatz gegeben werden. Mais oder Kukuruz wie Roggen gekocht und geröstet, gibt ebenfalls ein nahrhaftes, dem Kaffee ähnliches Getränk.



man  
ihm  
und  
Er  
da d  
nicht  
Frie  
Gede  
wür  
und  
gesch  
Koch  
knöp  
die  
Frei  
geler  
werd  
in d  
verle  
Liebe  
sei,  
verle  
muß  
und  
lieb  
will  
bega  
fam.  
Bur  
man