

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

Passende Zuspäße gekochte Backpflaumen, Kohlsprossen, Möhren und Sellerie-Wurzeln, oder auch eine saure Brühe, oder Peterfilien-Brühe, oder bloß Del und ganz wenig Salz.

*** 76. Mehl von gekochten Erbsen,
Linsen und Bohnen.**

Die gekochten Hülsenfrüchte werden zu Brei zerquetscht, flach ausgebreitet und an der Luft getrocknet. Es ist bequem, diese Mehle stets in Vorrath zu haben, weil man davon in kürzester Zeit Suppen herstellen kann mit den passenden Zusätzen, und weil man sie auch als Zusätze bei der Brodbereitung verwenden kann.

Gegen die Erbswurst der preussischen Armee im Jahre 1870 ist einzuwenden, daß sie weniger appetitlich und weniger haltbar ist, weil sie mit Speckfabeln gemischt ist, welche leicht ranzig werden.

Anmerkung.

Die fleischiessenden Gelehrten und mit ihnen E. Balzer und L. Balzer in Nordhausen sind in dem Irrthum befangen, daß die Hülsenfrüchte, weil vorzugsweise reich an Eiweiß und an Stickstoff, nun auch vorzugsweise nahrhaft sein müßten.

Eine wissenschaftliche Diätetik aber läßt sich nicht auf chemische Nährstoff-Tabellen gründen, sondern der naturgegebene unverdorbene Instinkt allein entscheidet untrüglich, welche Nahrungsmittel in jedem gegebenen Falle die zuträglichsten sind. Wenn ich diese „Gelehrten“ fragen würde: warum der Stier gerade am eiweiß- und stickstoffarmen Grase volles Genüge hat, um Blut, Fleisch, Knochen, Haare, Hörner daraus zu bilden! und warum nun der Mensch eiweiß- und stickstoffreiche Nahrung zu seinem Gedeihen nöthig haben soll? — so würden sie mir die Antwort darauf für immer schuldig bleiben!

9. H a l m - F r ü c h t e.

*** 77. Das beste Getreidemehl.**

Das beste Mehl erhält man aus demjenigen Getreide, welches auf ungedüngtem oder nicht frisch gedüngtem Boden gewachsen ist. Denn so wie die Erdbeeren im Walde höchst aromatisch und rein schmecken, dagegen die Erdbeeren von Mistbeeten nicht ohne Beigeschmack sind, ebenso verhält es sich annähernd auch mit dem Getreide.