

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

Zweitens ist das beste Mehl dasjenige, welches aus gut verlesenem ausgestäubtem, oder besser noch aus gemaischem und wieder getrocknetem Korne erhalten wird. Denn wenn angeschimmelte Körner, Unkrautsamen, Staub und Mäusefchmutz im Korne bleiben, kann es kein reines Mehl geben.

Drittens darf das Korn nur grob gemahlen werden, weil bei dem Feinmahlen die Mühlsteine zu nahe an einander arbeitend zu sehr sich erhitzen, und weil durch diese Erhizung der Wohlgeschmack und der Nährwerth und die Zuträglichkeit des Mehles in hohem Grade vermindert wird.

Viertens soll gutes Mehl nicht fein ausgeseiht werden, sondern das Gröbere und Feine sollen zusammenbleiben, so wie die Natur es hervorbringt. Denn so wie die Pferde im Grase die Grashalme und die Grasähren und im Hafer das innere Korn und die äußere Hülle fressen, und so wie die Vögel auf dem Erdboden gar manches Sandkörnchen mit aufspicken, in ähnlicher Weise hat auch der Mensch Ballast zu seiner Nahrung nötig.

Nur wegen der naturwidrigen Lebensweise und der daraus hervorgegangenen Verdauungs-Schwäche der meisten Menschen ist es im Allgemeinen rathsam, vorläufig solches Mehl zu verwenden, aus welchem die gröbste Kleie herausgeseiht ist!

Um das Mehl zum Backen jedesmal frisch haben zu können, empfiehlt es sich für jede Familie und jeden essäischen Junggesellen, eine kleine Handmühle sich anzuschaffen.

78. Weizen-Schrotbrod.

Weizen-Schrotmehl, von welchem die gröbste Kleie abgeseiht ist, wird mit lauem Wasser zu einem weichen (wasserreichen) Teige geknetet. Dieser wird warm zuge deckt und an einen warmen Ort gestellt. Sobald nun der Teig anfängt sich zu heben und Risse zu bekommen, wird er in den heißen Ofen geschoben, am besten in platten Pfannen von unverzinnem Eisenblech, und gahr gebacken.

Die Brode werden am besten in der Form und Größe der Mauersteine gebacken, in der Weise, daß 10—20 Brode in eine große Eisenblech-Pfanne ohne Zwischen-scheiden dicht nebeneinander gelegt werden, wobei die Unter- und Seitenkrusten niemals zu hart werden.