

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

Gewürzen aller Art, daher man gute Bezugsquellen zu beachten hat.

Apfelftee. Ein erquickendes weinartiges Getränk, warm und auch abgekühlt mündend. Man bereitet ihn aus ganzen Äpfeln (graue Reinette ist bestgeeignet), die man grobgeschält, Fleisch und Kernhaus fein zerschnitten, mit den Schalen in reichlichem Wasser in der Ofenröhre $\frac{1}{2}$ Tag ziehen läßt, oder nur aus getrockneten Schalen und Kernhäusern säuerlichen guten Tafelobstes, wovon sich mühelos ein Vorrat ansammeln läßt. Zuckerzuthat wie bei allen Thees.

Kapitel 22. Das Brot.

1) Unter allen Brotarten ist weitaus das beste, billigste, gesündeste und wohlgeschmeckteste dasjenige, welches aus dem geschroteten ganzen Korn der Cerealien und aus Wasser unter Ausschluß jeden sonstigen Zusatzes oder Abzuges bereitet wird. Nur bei Gerste und Hafer empfiehlt es sich, die ganz groben Hülsen zu entfernen, was der Müller „spizeln“ nennt. Das Weizenbrot ist am schönsten. Das Gerstenbrot heißt schon im Homer „Männermark.“ Sauerteig, Hefe, Salz, Anis, chemische Zusätze verderben das Brot mehr oder weniger, ein Zusatz von geriebenen gekochten Kartoffeln macht es aber lockerer.

2) **Schrotbrot**-Rezept (in langjähriger Erfahrung bewährt). 3 Liter Schrotmehl knete man in 1 Liter lauwarmem Wasser zu einem elastischen Teig, der sich leicht und reinlich von der Hand und der Schüssel löst, theile die Masse in 2 Theile und rolle einen jeden für sich auf dem Brett sehr rasch hin und her, ohne daß Mehl untergestreut wird; der Teig wird dadurch ganz glänzend. Beiden giebt man nun die Form länglicher Brote von etwa 4—5 Centimeter Höhe, legt sie auf ein