

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

von selbst ablöst. Das gute Durchkneten und Verarbeiten des Teigs ist durchaus erforderlich, weil es zum guten Gelingen des Brodes wesentlich beiträgt, man habe hierbei warmes Wasser und warm gestandenes Mehl zur Hand, damit man, wenn der Teig zu fest sein sollte, noch Wasser und im anderen Falle noch Mehl nachträglich dazu geben kann. In beiden Fällen muß das neu Hinzugefügte mit dem Uebrigen erst wieder vollständig glatt verarbeitet und geknetet werden, ehe man den Teig ruhen läßt. Wenn Alles so weit geschehen ist, dann stellt man den Teig zum Aufgehen wohl $\frac{3}{4}$ Stunden lang an einen warmen Platz, formt dann nach Belieben die Brode, legt sie in einiger Entfernung auf ein mit Mehl bestäubtes Brett und läßt sie nochmals $\frac{3}{4}$ Stunden aufgehen. Die obere Seite des Brodes, bei welcher sich das richtige Aufgehen des Teiges durch Risse kenntlich macht, wird nun vermittlest eines Pinsels leicht mit Wasser überstrichen und die Schrotbrode hierauf in nicht zu schwacher Hitze eine reichliche Stunde gebacken. Das Wasser, welches zum Teig verwendet wird, darf nicht zu heiß aber auch ja nicht zu kalt sein, man muß die Hände, ohne sich zu verbrennen gut darin halten können, wäre es wärmer so würde es das Mehl verbrennen, und wenn es zu kalt wäre, würde der Teig nicht aufgehen und wasserstreifig schwer werden. Gleichmäßige Wärme und zugfreier Raum kann nicht genug empfohlen werden. In dieser Weise habe ich, bei den oft angestellten Versuchen, stets sehr gutes Brod erzielt, doch kann man auch die Brode sogleich, wenn der Teig fertig verarbeitet ist, formen und sie dann $1\frac{1}{2}$ Stunde zum Aufgehen hinstellen; oder aber den Teig in eigends dazu bestimmte längliche ungefähr 4 Centn. hohe Kästen füllen, ihn dann aufgehen lassen und backen. Alles Schrotbrod schmeckt frisch am Besten.

1186. Schrotbrod mit Kartoffeln.

Zu demselben oben angegebenen Teig mische man gute mehligte in der Schale beinahe gar gekochte, abgezogene und erkaltete auf dem Reibeisen fein geriebene Kartoffeln, auf 2 Pfund Mehl ungefähr 50 Gr. Kartoffeln, und man wird ein sehr gutes Brod erhalten, welches lofterer als das obige ist. Nach Belieben kann man auch mehr Kartoffeln dazu geben, doch muß man vorsichtig sein, weil ein Zuviel hiervon den Wohlgeschmack beeinträchtigen kann; in jedem Falle müssen die Kartoffeln auch in einem warmen Raume gestanden haben, damit sie nicht kalt in den Teig kommen.

1187. Schrotbrod mit Milch.

Anstatt, wie im ersten Schrotbrod-Recept gesagt worden ist, der Teig mit Wasser angerührt wird, muß er in diesem Falle mit