

Anweisung wie man aus Erdäpfel auf eine leichte Art, gutes und gesundes Brod backen könne, wenn der Waitzen und das Korn theuer ist, auch in wohlfeilen Zeiten gut zu essen

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Der grosse historische Appenzeller-Kalender auf das Jahr ...**

Band (Jahr): **51 (1772)**

PDF erstellt am: **15.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-371444>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Anweisung

wie man aus Erdäpfel auf eine leichte Art, gutes und gesundes Brod backen könne, wenn der Weizen und das Korn theuer ist, auch in wohlfeilen Zeiten gut zu essen.

Nehmet ungefehr 11. Pfund gutes Mehl, eben so viel gesottene, geschälte und gestampfte, oder zu Muß zerstoffene Erdäpfel, Salz und Sauerteig darzu, wie gewöhnlich, so werdet ihr einen Viertels Centner Brod davon bekommen, welches schön weiß, schmackhaft, und gesund ist. Wer sich die Mühe mit dem Abschälen geben will, kan ein starkes eisernes oder hölzernes Sieb nehmen, und die lindgesottene Erdäpfel durchdrücken, oder vielmehr durchpressen, so bleiben die Häute, welche eine gute Mastung für allerley Vieh sind, in dem Sieb. Noch besser ist, man schäle oder beschneide die Erdäpfel, zerschneide sie in kleine Brocken, lasse sie im Ofen dörren, und hernach in einer Handmühle, welche von einem Mann getrieben wird, zu reinem schönen weißem Mehl mahlen, von welchem man ohne Vermischung

gutes Brod backen kan, wie im Hessenlande, wo es viele Handmühlen hat, üblich ist, da der Landmann kein ordert als solches Brod ist, welches oft mit vielen etwas wenigem anderen Mehl vermischet ist, damit es lüftiger werde, dem aber mit etwas Hopfen zubegegnet ist. Das Brod auf jede der angegebenen Manieren verfertiget, ist dem Weizen- oder Kernenbrod vollkommen gleich zuschätzen; weil es gleich gut und in allen Suppen, Muß, Kost, wie das andere zugebrauchen, mit dem einzigen Unterscheid, daß man 4. bis 5. Centner von diesem Brod haben kan, wo von dem gewöhnlichen drey. Etwas geringeres, aber noch ganz brauchbares Brod giebt es, wann anstatt des Dünfels und Weizen denen Erdäpfeln Gerste, Kocken, Bohnen, Wicken zc. beigemischt wird.

Eine andere noch wohlfeilere Art, aus Rüben Brod zu backen.

Man nimmt anstatt der Erdäpfel weiße Feldrüben (Rüben) Dergleichen Brod hat zwar den ersten Tag einen erwählten Rüben Geruch und Geschmack, der aber nicht unangenehm ist, nachher aber ist es wie ander Brod, nur muß man gute und süße Rüben dazu nehmen. Man beschneidet dieselben, zertheilt sie in Stücken, läßt sie im Wasser weich sieden, drückt das Wasser hernach so gut als möglich

aus, nimmt so viel schwer mehl, knettet es wohl, nachdem es wie das andere geheblet, gesalzen, der Teig gehörig aufgegungen, macht man Brod daraus in beliebiger Größe, läßt sie wohl backen, da es dann ein gutes, schmackhaftes, weißes, gesundes Brod giebt, welches dem gewöhnlichen Brod in allen Theilen gleich kömmt. Diese Art Brod, ward bey der letzten Theuerung in Engelland häufig gegessen.