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

Herausgeber: Johann Ulrich Sturzenegger

Band: 51 (1772)

Artikel: 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: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-371444

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 22.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

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.

Nehmet ungefehr 11. Pfund gutes Mehl, eben so viel gesottene, geschälte und gestampfte, oder zu Muß zerstossene 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 durchdrucken, oder vielmehr durchpressen, so bleiben die Häute, welche eine gute Mastung für allerley Vieh sind, in dem Sieb. Noch besser ists, 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 anders als solches Brod ißt, welches oft mit vielen etwas wenigem anderen Mehl vermischt ist, damit es lüftiger werde, dem aber mit etwas Hopfen zubegegnen ist. Das Brod auf jede der angegebenen Manieren verfertiget, ist dem Weitzen- oder Kernenbrod vollkomen 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 Dünkels und Weitzen denen Erdäpflen Gerste, Rocken, Bohnen, Wicken rc. beygemischt wird.

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

Man nimmt anstatt der Erdäpfel weiße Feldrüben (Räben) Dergleichen Brod hat zwar den ersten Tag einen erwehlten 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 aufgegangen, 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 komt. Diese Art Brod, ward bey der letzten Theurung in Engelland häufig gegessen.