

Bereitung eines wohlfeilen, wohlschmeckenden und gesunden Zwiebacks, der mit Kaffee, Schokolade, Milch und Wein gegessen werden kann.

.....

Man kocht ein Quentchen Zimmtinde in einem Pfunde Wasser so lange, bis ungefähr noch die Hälfte übrig ist. Man löst sodann ein halbes Pfund Zucker darin auf und seihet es durch eine reinliche Leinwand. Hierauf holt man das bereits im Ofen befindliche and beinahe ausgebackne Weißbrot aus dem Ofen, schneidet solches in halbzollige Scheiben und tränkt sie recht stark in obbeschriebenem Syrup. Hierauf legt man diese Scheibchen auf weißes Eisenblech, und schiebt es wieder in den Ofen, wo es so lange bleibt, bis es zwiebackartig ausgebacken ist.

Wie man unreifes Getreide als Nahrungsmittel verbessern könne.

.....

Wenn die Noth es gebietet, Getreide, daß nicht durchgängig reif ist, zum Brothacker anzuwenden, so kann der Genuß solchen Brotes sehr nachtheilig für die Gesundheit werden.

Man kann aber die unreifen Körner dadurch zur unmittelbaren Nahrung verbessern, wenn man sie im scharfen Sonnenscheine oder in einem mäßig geheizten Ofen zuvor trocknet. Die unreifen Körner trocknen und runzeln ganz zusammen. Man wirft sodann alles in ein Sieb
von