

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

I. Kartoffeln.

1. Kartoffeln in der Schale (Pellkartoffeln). Die Kartoffel ist zur Zeit noch ein so wichtiges Nahrungsmittel, daß ihr in diesem Buche die erste Stelle eingeräumt worden ist. Zahlreichen Klassen gewährt sie den Hauptunterhalt und in der That ist eine mehligte und gut gekochte Kartoffel ein vorzüglicher Nahrungsartikel.

Als die beste Methode, bei welcher die chemischen Eigenschaften der Kartoffel am vollkommensten gewahrt bleiben, ist das Rösten ungeschälter Kartoffeln in heißer Asche anzusehen. Die Kartoffeln werden mit heißer Asche 2—3 cm dick bedeckt, Feuer darüber gemacht und die erforderliche Zeit über gebraten. Auf diese Weise werden sie sehr schmackhaft.

Das Kochen in der Schale und mit Wasser ist bequemer, und es bleiben auch auf diese Weise die Nährsalze erhalten, was bei der roh geschälten Kartoffel weniger gesichert ist.

Man wäscht die Kartoffeln, giebt sie in heißes Wasser (soviel daß sie davon bedeckt sind) und kocht sie gar. Manche Kartoffelarten bedürfen längerer Zeit zum Garwerden, einige Arten sind gar, wenn sie platzen, andere wieder bersten überhaupt nicht. Daher empfiehlt es sich, nach etwa $\frac{1}{4}$ stündigem Kochen eine oder die andere der oberen Kartoffeln mit einer Gabel zu stechen: stechen sie sich hart, dann läßt man sie noch kochen, nimmt nach weiteren 5 Minuten eine Kartoffel heraus, faßt sie mit einem Tuche an und drückt sie; läßt sie sich zerdrücken, dann ist sie gar und man kann die übrigen abgießen und ausschütten.

Abgesehen davon, daß man diese Kartoffeln so gut wie roh geschälte und gekochte zu Gemüse geben kann, dienen sie auch als selbstständiges Gericht: man kann sie mit etwas roher