

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

Butter, auch mit Leinöl, Olivenöl,*) Quark (weißer Käse) genießen, welsch letzteren — wer es liebt und verträgt — man zuvor mit etwas fein gehackter Zwiebel durchrühren kann.

Es giebt aber auch Kartoffelarten, welche in der Schale gekocht einen weniger guten Geschmack haben, als wenn sie vor dem Kochen geschält werden, bei solchen ist letzteres natürlich vorzuziehen.

2. Abgeschälte Kartoffeln, d. h. roh geschälte Kartoffeln werden in heißem Wasser gekocht; als gar sind sie zu betrachten, wenn sie sich mit der Gabel leicht durchschneiden lassen.

Gebrauchlich ist es, alsdann das Wasser abzugießen, den Deckel fest auf das Kochgefäß zu drücken, letzteres umzustoßen und die Kartoffeln auf diese Weise eine Minute dämpfen zu lassen. Ich empfehle aber dies Verfahren nicht: denn das Wasser enthält gelöste Nährstoffe, warum soll man diese fortgießen?

Sollte irgend ein Grund vorhanden sein, die Kartoffeln so gekocht auf den Tisch zu geben, dann gieße man das Wasser wenigstens in ein anderes reines Gefäß und stelle (mit Hülfe von etwas Butter, einer Prise Salz und ein wenig Semmel) eine Suppe davon her, oder man verwende es zu einer anderen Suppe.

Hat man keine besondere Veranlassung, die roh geschälten Kartoffeln für sich allein auf den Tisch zu bringen, dann kann man sie, vielleicht um einmal mit Kartoffeln in der Schale abzuwechseln, zu dem Gemüse geben, wann dies noch nicht ganz gar ist und mit diesem gar dämpfen lassen, oder man schneidet sie in Scheiben und bratet sie langsam in Butter, oder man bäckt sie nach Nr. 10.

3. Reibekartoffeln (Quetschkartoffeln, Büreerkartoffeln). Rohe Kartoffeln werden geschält, in kleine Stücke oder scheinig geschnitten, nach Nr. 2 gekocht, mit einer Reibekeule zerrührt und mit heißer Milch recht schnell zu einem feinen Brei zerrieben.

*) Für diejenigen, welche die Anwendung der Pflanzenöle nicht kennen, sei bemerkt, daß man am besten verfährt, wenn man etwas Öl auf den Teller gießt, ein wenig Salz dazu thut und die Kartoffeln nur wenig eintaucht und so isst.