

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

Feingehackte Zwiebel läßt man in Butter gelblich schwitzen, thut feingehackte Petersilie dazu, rührt etwas Mehl daran nebst warmem Wasser, daß man eine dünnseimige Tunke erhält, welche man dann mit den Kartoffeln vermischt.

Man kann zu diesem Gericht auch in der Schale gekochte und abgehütete Kartoffeln verwenden, ich möchte dies Verfahren sogar dem ersteren vorziehen.

7. Gebratene Kartoffeln. 1. Kartoffeln nach Nr. 1 gekocht, werden, nachdem sie abgeschält, in Scheiben geschnitten. In einer Pfanne oder einem Tiegel wird fein gehackte Zwiebel in Butter (oder Kokosnußfett) gelb gebraten, dann schüttet man die Kartoffeln hinzu und schwenkt sofort um, damit die Zwiebeln nach oben kommen (weil sie sonst brenzlich werden). Unter öfterem Umschwenken werden die Kartoffeln, nachdem man noch etwas Salz (vergl. S. 16) daran gegeben, schön gelbbraun gebraten.

2. Man kann ebenso die roh geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden und wie vorstehend braten, dies Verfahren währt etwas länger, solche Kartoffeln werden aber von Vielen den nach der ersten Angabe bereiteten vorgezogen.

8. Saure Kartoffeln. Abgeschälte, in Scheiben oder kleine Stücke geschnittene Kartoffeln werden gekocht und, wenn sie noch nicht ganz gar sind, abgenommen und auf eine heiße Stelle gesetzt. Mit feingeschnittenen Zwiebeln läßt man einige Löffel Mehl in einem guten Stück Butter gelb schwitzen, fügt etwas Salz (vergl. S. 16), etwas Zucker und den Saft von mehreren Zitronen hinzu, so daß man eine schwachseimige süß-sauer schmeckende Tunke erhält; diese Tunke gießt man über die Kartoffeln und läßt das Ganze noch etwas durchkochen, bis die Kartoffeln weich sind. — Auch in der Schale gekochte, abgeschälte Kartoffeln kann man verwenden, sie mit der beschriebenen Tunke vermischen und damit bloß aufkochen lassen. (Vgl. hierzu Nr. 5 am Schluß.)

9. Kartoffeln mit Sauerkohl (Sauerkraut).* Sauerkohl wird mit etwas heißem Wasser weichgedünstet. Wenn er gar

*) Personen mit schwacher Verdauung müssen Sauerkraut meiden und gesunde und kräftige selten und wenig davon essen (man vergl. bei II Gemüse).