

## **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

bis das Mehl von Neuem sich zu Boden setzt, und das darüber stehende Wasser wieder abgegossen werden kann.

Indem man die Reinigung des Mehles so einige Male fortsetzt, erhält man zuletzt ein vollkommen weißes Stärkemehl, welches man dann stückweise herauschneidet, und an einem warmen staubfreien Orte trocknen läßt.

100 Pfund Kartoffeln liefern etwa 25 Pfund feuchtes oder etwa 12 Pfund trocknes Kartoffelmehl.

Das Kartoffelmehl ist ein feines weißes Pulver ohne Geruch und Geschmack. — Es ist oftmals unter den Titeln „Kraftermehl“ oder „Glanzstärke“ zu teuren Preisen im Handel!

Mit kaltem Wasser verbindet es sich durch Schütteln zu einer milchigen Flüssigkeit, mit heißem zu einer bläulichen gallertartigen Masse.

Es ist vielfach verwendbar als verbindender und verdickender Zusatz zu feinen Backwerken, zu Suppen und zu Brühen, nebenbei auch um Leinwand zu steifen, um Tapeten anzuflecken u. s. w.

Aus verfrornen und angefaulten Kartoffeln, die sonst nur noch zur Düngung verwendbar, kann man noch ein gutes Stärkemehl gewinnen, welches wenigstens zu Industrie-Zwecken vollkommen verwendbar ist.

#### 45. Kartoffel-Sago.

Wird gewonnen, indem man das noch feuchte Kartoffelmehl durch einen Durchschlag drückt und trocknet. Ist so gut, wie der indische Sago aus der Sago-Palme, aber weit billiger.

## 6. Eier-Speisen.

#### 46. Eiweiß-Schaum.

Das Weiße von einigen Eiern wird in einem tiefen Teller mittelst einer Gabel oder Draht-Ruthe längere Zeit zerschlagen, bis es mit Luftblasen sich füllt, und zuletzt in einen steifen Schaum sich verwandelt.

Der Eiweiß-Schaum wird als Zusatz zu mancherlei Speisen besonders zu feinen Backwerken verwendet.