

## **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

Ueberlagen schützen muß. Wer keinen guten passenden Boden dafür hat, schütte die Kartoffeln um diese Zeit nur auf einen andern Platz im Keller. Auf dem Lande werden die großen Vorräthe von Kartoffeln in tiefen, in die Erde gegrabene mit Stroh ausgelegten Gruben bewahrt, und wenn diese gegen Frost gut zugedeckt sind, conserviren sich die Kartoffeln in demselben auf das Beste.

Sollte man sich nicht reichlich genug versehen haben und dadurch im Frühjahr genöthigt sein, noch Kartoffeln kaufen zu müssen, so sehe man danach, keine mit abgebrochenen Keimen, keine welken oder gar erfrorene zu nehmen, alle diese sind von schlechtem Geschmack und Letztere außerdem der Gesundheit nachtheilig.

### Wurzel-Gemüse,

wie Rüben, Carotten u. s. w. müssen beim Einkaufe sich hart anfühlen und beim Durchschneiden ein saftiges, festes Fleisch und außerdem frisches Laub haben. Man thut gut, zum Aufbewahren solche zu kaufen, welche frisch und zwar bei trockenem Wetter geerntet sind. Die Blätter werden dann 3 Centimeter über der Wurzel abgeschnitten und diese in einem frostfreien, trocken Keller in eine tiefe Lage ganz ausgetrockneten Sandes eine neben die andere reihenweise rangirt. Hat man dazu nicht hinreichend Platz, so können sie in Bündchen gebunden, mit der Wurzel nach oben, an Querstäben frei hängend, ebenso gut conservirt werden.

### Kohl.

Alle Kohlarten, welche im Keller aufbewahrt werden, müssen beim Einkauf frisch, fest, dicht und schwer sein und dürfen keine angefaulte Außenblätter haben, der Blumenkohl muß außerdem noch frei von Schmutz, eine reine, weiße, festgeschlossene Blume haben.

Man schneidet die Wurzel 12—15 Centm. breit unter dem Kohlkopfe ab, und läßt beim Blumenkohl die Außenblätter vielleicht 8 Centm. lang, bindet dann um die Wurzel einen starken Bindfaden und hängt den Kohl, 5—6 Köpfe in ein langes Bund gebunden, an Querstäben an einen trocknen, von Frost und Sonne freien und demnach luftigen Keller auf. Auf diese Weise conservirt sich der Kohl bis April und Mai, und keine Hausfrau sollte die Mühe des Aufhängens, welche sich allerdings nicht wegleugnen läßt, scheuen, da sie sich so reichlich belohnt.