



1926-11-16

Aus dem Leserkreise

anonymous [Tante Klara]

Follow this and additional works at: https://scholarsarchive.byu.edu/sophnf_essay



Part of the German Literature Commons

Digital Archive Source:

<http://anno.onb.ac.at/cgi-content/anno?aid=nfp&datum=19261116&seite=14&zoom=33>

BYU ScholarsArchive Citation

[Tante Klara], anonymous, "Aus dem Leserkreise" (1926). *Essays*. 62.

https://scholarsarchive.byu.edu/sophnf_essay/62

This Article is brought to you for free and open access by the Nonfiction at BYU ScholarsArchive. It has been accepted for inclusion in Essays by an authorized administrator of BYU ScholarsArchive. For more information, please contact scholarsarchive@byu.edu, ellen_amatangelo@byu.edu.

Aus dem Leserkreise.

An *Frau F. F.*, VII. Ledersitzmöbel reinigt man am besten mit Brot. Pommes frites: Rohe Kartoffel werden geschält, gewaschen, die größeren in vier Teile geteilt. Man schneidet sie in fingerlange, einen halben Zentimeter starke Nudeln, bäckt sie aus prasselndem Fett heraus und salzt sie. *Pommes sautées*: Rohe, geschälte, gewaschene Kartoffel schneidet man in Scheiben, die zirka 1/3 Zentimeter Dicke haben. Man legt sie erst in Salzwasser, dann in laues Schmalz, in welchem man sie unter Schütteln aufkochen läßt, und schüttelt dann so lange weiter, bis die Scheiben obenauf schwimmen. In einer anderen Kasserole wird Schmalz siedend heiß gemacht und in dieses legt man nun die Kartoffelscheiben. Hier werden sie (auch unter Schütteln) herausgebacken.

Tante Klara.

Aus dem Leserkreise.

An Fran F. F., VII. Federstümmel reinigt man am besten mit Brot. Pommes frites: Rohe Kartoffel werden geschält, gewaschen, die größeren in vier Teile geteilt. Man schneidet sie in fingerlange, einen halben Zentimeter starke Rübchen, bäckst sie aus prasselndem Fett heraus und salzt sie. Pommes sautées: Rohe, geschälte, gewaschene Kartoffel schneidet man in Scheiben, die zirka $\frac{1}{3}$ Zentimeter Dicke haben. Man legt sie erst in Salzwasser, dann in laues Schmalz, in welchem man sie

Perstü

Wäscht selbsttätig!

unter Schütteln aufkochen läßt, und schüttelt dann so lange weiter, bis die Scheiben oben auf schwimmen. In einer anderen Kasserole wird Schmalz siedend heiß gemacht und in dieses legt man nun die Kartoffelscheiben. Hier werden sie (auch unter Schütteln) herausgebäckt.

Tante Klara.