

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

Erdäpfelpuree.

20 Kilo Erdäpfel,
2 $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 2 $\frac{1}{2}$ Liter Wasser,
zirka $\frac{1}{2}$ Kilo Fett, am besten Braten- oder Abschöpf fett,
zirka $\frac{1}{4}$ Liter Salz.

Die Erdäpfel werden in der Schale weich gekocht, geschält und durch ein Sieb gedrückt. Dann verrührt man sie mit dem zerlassenen Fett und hierauf mit der abgekochten, lauen Milch, die man mit Wasser vermengt hat. Nun wird das Puree gesalzen (nach Geschmack auch etwas gepfeffert), worauf man es noch abseits auf dem Herde durchziehen läßt. Die Menge des Wassers läßt sich nicht genau vorschreiben, da manche Erdäpfelsorten mehr Wasser brauchen, andere weniger. Das Puree soll nicht zu dünn, aber auch nicht zu dick sein.

Erdäpfelschmarrn.

20 Kilo Erdäpfeln,
1 Kilo Fett, am besten Braten- oder Abschöpf fett,
1 Kilo Zwiebeln, etwas Kümmel,
zirka $\frac{1}{4}$ Kilo Salz.

Die Erdäpfeln werden mit der Schale gekocht, geschält und dann zerdrückt oder blätterig geschnitten. Man läßt die fein geschnittene Zwiebel und etwas Kümmel in Fett anlaufen, gibt die Erdäpfeln hinein, salzt sie und läßt sie gut durchdünsten.

Eingebrannte Erdäpfeln.

20 Kilo Erdäpfeln,
1 $\frac{1}{4}$ Kilo Fett,
1 $\frac{1}{4}$ Kilo Gerstenmehl,
zirka $\frac{1}{4}$ Kilo Salz,
zirka $\frac{1}{4}$ Liter Essig,
 $\frac{3}{4}$ Kilo Zwiebel,
etwas Majoran.

Die Erdäpfeln werden in der Schale gekocht und in Scheiben geschnitten. Man läßt die fein geschnittene Zwiebel in heißem Fett rösten, mengt das Mehl bei, bereitet eine helle, dünne Einbreiue, fügt etwas Majoran hinzu, vergießt sie kalt, verdünnt dann die Soß und gibt die Erdäpfeln und Salz hinein. Man läßt die Speise noch gut aufkochen.

Erdäpfelgulasch.

20 Kilo Erdäpfeln,
1 $\frac{1}{2}$ Kilo Fett,
 $\frac{3}{4}$ Kilo Gerstenmehl,
1 $\frac{1}{2}$ Kilo Zwiebeln,
zirka $\frac{1}{2}$ Kilo Salz, Paprika, Kümmel,
zirka $\frac{1}{4}$ Liter Weinessig,
10 Suppenwürfel.