

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

Man läßt die feingeschnittene Zwiebel in Fett lichtbraun rösten, fügt dann etwas Essig, Salz, Paprika und Kümmel, sowie die geschälten, gewaschenen und in große Würfeln geschnittenen Erdäpfel dazu, läßt sie durchdünsten, staubt das Mehl dazu und gießt die aus den Suppenwürfeln bereitete Suppe auf. Nun läßt man dies solange kochen, bis die Erdäpfel weich geworden sind. Der Saft soll kurz und gulaschartig sein. Ein Beimengen von Rahm verbessert ihn ganz besonders. (Cirka 2 Liter Rahm.)

Erdäpfelsalat.

15 Kilo Erdäpfeln,
zirka 1 Liter Essig,
zirka $\frac{1}{2}$ Liter Del,
zirka $\frac{1}{4}$ Kilo Salz,
Pfeffer,
 $\frac{1}{2}$ Kilo Zwiebeln.

Die gewaschenen Erdäpfeln werden in kaltes, schwach gesalzenes Wasser gelegt, worin man sie halbweich kochen läßt. Dann gießt man das Wasser ab, gießt frisches, siedendes Wasser nach und läßt die Erdäpfel stark aufkochen, damit sie ganz weich werden. Inzwischen bereitet man aus sehr fein geschnittener Zwiebel, Essig, Del, Salz und Pfeffer eine Salatsöß, schneidet die gekochten Erdäpfeln warm hinein und verrührt sie dann. Der Salat muß hierauf kalt werden.

Gelbe Rüben mit Erdäpfeln.

12 Kilo Erdäpfel,
100 Stück gelbe Rüben,
1 Kilo Fett,
1 $\frac{1}{4}$ Kilo Gerstenmehl,
Salz, Zucker, Petersilie,
1 Liter Milch.

Man läßt die nudelig geschnittenen Rüben in Salzwasser kochen, ebenso läßt man die Erdäpfel in Salzwasser kochen und schneidet sie dann in Scheiben. Nun bereitet man aus dem Fett und Mehl eine lichte Einbrenne, läßt etwas Petersilie darin anlaufen, vergießt die Einbrenne mit der Milch, gibt etwas Zucker hinein, gibt dann die Rüben und Erdäpfel hinein, verdünnt das Gemüse nach Bedarf mit dem Wasser, worin die Rüben und eventuell auch Erdäpfel (ohne Schale) gekocht wurden, und läßt dies gut verkochen.

Gurkensoß mit Erdäpfeln.

30 bis 40 Essiggurken, je nach Größe,
1 Kilo Fett,
 $\frac{3}{4}$ Kilo Zwiebeln,
1 $\frac{1}{4}$ Kilo Gerstenmehl,
zirka 15 Deka Zucker,
die Schale von zwei Zitronen,
10 Suppenwürfel,
15 Kilo Erdäpfel,
zirka $\frac{1}{4}$ Kilo Salz.