

## **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

Oder Pellkartoffeln nach Nr. 1 gekocht, abgeschält, auf einem Reibeisen gerieben und weiter wie zuvor verfahren.

Als selbständiges Gericht behandelt, kann man hierzu geben: 1) eine Buttersuppe (feingehackte Zwiebel in Butter gelb geschwitz; 2) Pflaumenmus-Suppe (von Pflaumenmus, das man mit etwas Wasser, und wenn es nicht süß ist unter Zugabe des nötigen Zuckers, unter Rühren aufkocht, bis es dickseimig, zuletzt streicht man es durch ein Sieb, damit es klar wird); 3) Kirschsuppe, welche man von entkernten Kirschen gekocht oder Kirschenmus (wie Pflaumenmus behandelt) Suppe; 4) eine von den in Abschnitt V. angegebenen Suppen; 5) geschmorte Heidelbeeren (Blaubeeren, Besinge).

**4. Kartoffeln mit Äpfeln (Himmel und Erd').** 1. Abgeschälte und von den Kernegehäusen befreite Äpfel werden mit abgeschälten, gut gewaschenen Kartoffeln vermischt, unter Zugabe von etwas Zucker (auf 1 Liter Apfel 1 Eßlöffel voll) und so viel Wasser, daß es mit den Früchten gleichsteht, zusammen gar gekocht und ohne etwas abzugießen ausgeschüttet und so auf den Tisch gegeben.

2. Reibekartoffeln, nach Nr. 3 bereitet, werden mit Apfelmus, welches man nach der in Abschnitt VI. enthaltenen Angabe hergestellt, vermischt. Beim Anrichten giebt man in Butter gelb gebratene geriebene Semmel darüber. (Mit Bezug auf die Zweckmäßigkeit gebührt Nr. 1 der Vorrang.)

**5. Eine andere Art.** 1 Liter gewaschene, von Stiel und Blüte befreite süße Äpfel schneidet man in kleine Stücke, läßt sie mit soviel Wasser, daß es mit den Äpfeln nicht ganz gleich steht, weich dünsten und treibt sie durch ein Sieb. 2 Liter roh geschälte Kartoffeln werden gar gekocht und ohne das Kochwasser abzugießen, mit einer Reibekeule zerrieben. Dann giebt man 125 Gramm Butter nebst dem Apfelmus dazu und rührt das Ganze nochmals einige Minuten lang gut durcheinander.

Brot muß zu jedem Löffel voll dieses äußerst wohl-schmeckenden Gerichtes gekaut werden.

**6. Petersilien-Kartoffeln.** Roh geschälte, in Scheiben oder Stücke geschnittene Kartoffeln werden mit nur so viel Wasser, daß sie davon nicht völlig bedeckt sind, gar gekocht.