

## **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

geschält, in Viertel geschnitten und in Salzwasser mit grobgeschnittenen Zwiebeln und einigen Lorbeerblättern nicht zu weich gekocht. Dann läßt man etwas Butter bräunen, rührt einen Löffel Zucker und etwas Mehl darin bräunlich, thut einen tiefen Kochlöffel voll milden Essig daran, und gießt diese Sauce über die Kartoffeln.

119) **Saure Rahm-Kartoffeln.** Gekochte Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten, dann mit feingewiegter Peterfilie oder Schnittlauch noch eine Weile gedämpft. Kurz vor dem Anrichten wird noch eine Mischung von saurem Rahm, den man mit einigen Eigelb recht fäinig geschlagen, dazugegossen.

120) **Tiegel-Kartoffeln.** Die Kartoffeln werden mit der Schale gekocht, so heiß als möglich geschält, mit etwas frischer Butter und Salz vermischt und mit einer Holzkelle recht fein zerquetscht; dann in einen mit etwas Butter ausgestrichenen Tiegel gedrückt und im Ofen recht gelb abgebacken. Dann stürzt man sie auf eine Asfiette und giebt sie zum Gemüse.

121) **Zwiebelkartoffeln.** Die roh geschälten und zerschnittenen Kartoffeln werden mit wenig Wasser an's Feuer gesetzt, dann reichlich Butter, etwas Salz und eine reichliche Zahl in Scheiben zerschnittener Zwiebeln hinzugefügt und das Ganze so lange gekocht, bis es sich zu einem steifen Brei zerdrücken läßt.

---

### Kapitel 13. Beilagen zu Gemüse.

122) **Brottschnitte.** Man nehme Schrottbrottschnitte und brate sie einfach in Butter.

123) **Schnupfnudeln.** Ein Suppenteller voll abgekochter, geriebener Kartoffeln, 2 ganze Eier, etwas Salz und soviel Weizmehl, daß es ein elastischer Teig wird. Man arbeitet ihn gut durch, formt kleine Nudeln daraus,