

## **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

sie über einer erwärmten Schüssel, auf welcher sie servirt werden sollen, durch, es so einrichtend, daß sie sich hügelartig aufhäufen. Dieser Kartoffelschnee muß ganz locker bleibend, ohne berührt zu werden, rings herum auf den Rand der Schüssel mit Butterstückchen belegt sogleich heiß servirt werden, und ist eine angenehme Beigabe für viele Gemüse, besonders zu den fett gekochten Kohlarten. Zu diesen, wie zu allen Kartoffelgerichten, wo die Kartoffeln zerrührt werden, eignen sich dicke Kartoffeln, welche man nach dem Schälen in Stücke schneidet.

Ingredienzien:  $\frac{1}{2}$  Liter Kartoffeln. 1 Theelöffel Salz.  
 $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter.

#### 437. Kartoffel=Püree.

Die Kartoffeln werden wie die Vorhergehenden gekocht und abgegossen, und nachdem sie trocken abgedampft sind, in einen Reibnapf geschüttet. Hiernach rührt man sie mit einer Holzkeule, welche unten eine runde Kugel hat, ganz fein, thut dann ein reichliches Stück Butter daran, setzt das Rühren fort und gießt, wenn alle Butter eingezogen und verrührt ist, nach und nach kochende Milch dazu, immer nur wenig, und diese muß dann erst ganz eingerührt sein, ehe man neue dazu gießt. Dies Püree darf nicht dünn sein, es muß steif stehend so fein wie geschlagene dicke Sahne sein, dann ist es sehr wohlschmeckend und ebenso wie Kartoffelschnee, wenn man es nicht als selbstständiges Gericht serviren will, eine vorzügliche Gemüse-Beilage. Sollten beim Rühren, welches an warmer Stelle geschehen muß, die Kartoffeln nicht ganz heiß geblieben sein, so thut man sie wieder in eine Casserole und läßt sie, indem man sie weiter rührt, über dem Feuer eben wieder aufkochen.

Ingredienzien: 1 Liter Kartoffeln.  $\frac{1}{2}$  Liter Milch. 140 Gr. Butter. Salz.

#### 438. Kartoffel=Püree gebacken.

Nachdem das Püree wie das eben beschriebene bereitet ist, wozu man aber nur die Hälfte der Butter verwendet hat, richtet man es in einer Assiette hügelartig an, immer aber zwischen durch kleine Butterstückchen legend und das Ganze mit zerlassener Butter begießend. Nun stellt man es in einen mäßig heißen Ofen und läßt es hellgelb backen.

Ingredienzien: 1 Liter Kartoffeln.  $\frac{1}{2}$  Liter Milch. 180 Gr. Butter. Salz.

#### 439. Kartoffel=Püree in Timbale.

Man kochte große Kartoffeln in der Schale nur eben gar, ohne