

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

443. Kartoffelspeise à la Louise.

Nachdem man Kartoffelschnee bereitet hat, läßt man Butter in einer Casserole zergehen, gibt Sahne, Zucker und Citronenschale dazu, und wenn dies durchgezogen ist, auch den Kartoffelschnee, wonach man Alles unter stetem Rühren auf schwachem Feuer heiß werden läßt. Darauf läßt man es abkühlen, gibt Eidotter und zuletzt Eierschnee hinein, füllt es dann in eine mit Del bestrichene und mit Semmelkrumen bestreute Form und backt es im Ofen $\frac{1}{2}$ Stunde. Diese Kartoffeln passen sehr gut als Beigabe zu feinen Gemüsen, z. B. Blumenkohl und dergl.; sollen sie als selbstständiges Gericht servirt werden, dann gibt man eine Sauce von saurer Sahne dazu.

Ingredienzien: 1 Liter Kartoffeln. 200 Gr. Butter. $\frac{1}{2}$ Liter süße Sahne. 1 kleines Stückchen Zucker. 1 Schnittchen Citronenschale. 4 Eier.

444. Italienische Kartoffeln.

Auch hierzu bereitet man Kartoffelschnee, vermischt diesen mit in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Milchbröckchen, Sahne, Butter und Eier, indem man die Butter zu Sahne rührt, dann die Eidotter und nach und nach das Uebrige, bis zuletzt den Kartoffelschnee und den Eierschnee dazu gibt. Darauf formt man kleine Kartoffeln von der Masse, legt diese nebeneinander in eine Pfanne, begießt sie mit Butter, und nachdem sie mit derselben heiß geworden sind, ohne gebraten zu haben, gibt man 2 Löffel voll Sahne darüber und richtet sie dann gleich an.

Ingredienzien: 2 Pfd. abgekochte Kartoffeln. 2 Milchbröckchen. $\frac{1}{2}$ Schoppen Sahne. 8 Eidotter. 4 Eiweiß. Salz. 100 Gr. Butter.

445. Gedämpfte Kartoffeln.

In der Schale gekochte kleine Kartoffeln werden abgeschält und in eine Casserole mit Stückchen Butter, Salz, wenig geriebenen Käse und Milch eingelegt. Darauf wird die Casserole fest geschlossen und in glühend heiße Asche gestellt; nach einer Stunde sind die Kartoffeln fertig und schmecken ausgezeichnet.

Ingredienzien: $\frac{1}{2}$ Liter Kartoffeln. 100 Gr. Butter. 1 Prise Salz. 2 Löffel voll geriebenen Käse. 4 Löffel voll ungekochte Milch.

446. Sahnenkartoffeln.

Nachdem man Kartoffeln in der Schale gekocht hat, werden sie abgeschält und in Scheiben geschnitten, darauf in eine fett be-