

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

einige gar, aber nicht bis zum zerplatzen, schält sie dann ab und schneidet sie in Strohhalm dicke Scheiben, wendet diese in zerlassener Butter, dann in geschlagenem Ei und schließlich in Semmelkrummen und backt sie in steigender Butter, oder noch besser in heißem Del schwimmend gelbbraun.

Ingredienzien: 8 Kartoffeln. 80 Gr. Butter. 3 Eier.
Semmelkrumme. $\frac{1}{2}$ Schoppen Del.

461. Gebackene Kartoffeln mit Eier.

Nachdem abgekochte in Scheiben geschnittene Kartoffeln mit Salz vermengt sind; brät man sie in Butter so lange, bis sie sich zu färben anfangen, dann gießt man mit Eidotter verquirelte süße Sahne darüber und stürzt sie, wenn die Eiersahne steif geworden ist und die Kartoffel sich gut lösen, auf eine Schüssel.

Ingredienzien: 1 gehäufte Suppenteller voll geschnittene Kartoffeln. 100 Gr. Butter. Salz. $\frac{1}{2}$ Schoppen Sahne. 4 Eier.

462. Runde gebratene Kartoffeln.

Ganz kleine Kartoffelchen werden mit der Schale gekocht, abgezogen, mit Salz geschwenkt und in Butter rings herum gelbbraun gebraten. Man muß sie sehr oft schütteln, damit sie auf allen Seiten gleiche Farbe erhalten.

Ingredienzien: $\frac{1}{2}$ Liter Kartoffeln. 100 Gr. Butter.
Salz.

463. Glacirte Kartoffeln.

Diese werden ebenso wie die vorhergehenden gekocht, abgezogen und gebraten; wenn sie schöne Farbe haben, bestreut man sie mit Zucker, gießt Wasser darunter und dämpft sie nun so lange unter öfterem Umschütteln, bis die Kartoffeln glänzend dunkelbraun aussehen. Farinzucker ist am Besten hierzu.

Ingredienzien: $\frac{1}{2}$ Liter Kartoffeln. 100 Gr. Butter.
2 Löffel Zucker. 1 Glas Wasser. Salz.

464. Gebratene Kartoffel-Spazzen.

Geschälte gut gewaschene Kartoffeln werden auf dem Reibeisen gerieben, dann mit frischem Wasser übergossen, gut durchgerührt und danach in einem Tuche ausgedrückt. Wenn das Wasser möglichst auf diese Weise entfernt ist, rührt man zu den Kartoffeln Eier, Salz, Mehl und Sahne, formt darauf länglichrunde Spätzchen von der Masse, wendet sie in Semmelbröseln und backt sie dann in Del zu schöner brauner Farbe. Die Spätzchen müssen sehr groß und durchweg gar sein, man darf sie nicht zu dick formen.