

## **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

gießt und auf schwache Hitze stellt, man legt gleichzeitig eine Brodrinde, eine durchschnittenen Mohrrübe und eine Zwiebel in die Pfanne. Wenn dann das Del sich erhitzt, steigen Blasen um die hineingelegten Sachen auf und es entsteht ein unangenehm, stark riechender Dunst, welcher immer mehr zunimmt, je heißer das Del wird. Es muß nun so lange in der Hitze bleiben, bis die Blasen alle verschwunden sind und keine neue mehr entstehen, dann zieht man es vom Feuer fort und statt der unangenehmen Dünste hat man nun lieblichen Duft von dem Del. Die Brodrinde, sowie Mohrrübe und Zwiebel müssen danach sofort entfernt werden, weil sie allen starken Geschmack in sich aufgenommen haben. Wenn das Del wieder abgekühlt ist, gießt man es in ein anderes Gefäß und benutzt es später zum Backen, man kann auf diese Weise abgekühltes Del, in sparlichen Kuchen auch zum Kochen anderer Sachen verwenden. Zum Backen dieser Butter muß das Del gut  $\frac{1}{2}$  Centm. hoch in der Pfanne stehen, damit es von allen Seiten um die Kuchen her brodelt und backt. Man wendet die Kuchen um, indem man mit einer Gabel hineinsticht, nimmt sie auch so aus der Pfanne und kann in dem zurückbleibenden Del noch andere Butter weiter backen, man braucht nur frisches zuzugießen, wenn man nach längerem Backen eine bedeutende Abnahme desselben in der Pfanne bemerkt.

Ingredienzien: 2 Suppenteller gehäuft voll ausgedrückter geriebener Kartoffeln. 2 Eier. 2 Löffel Mehl. 3 Löffel Sahne. Salz. Del.

#### 474. Kartoffeln mit Aepfel.

Die Aepfel werden geschält, in Viertel geschnitten und vom Kernhaus befreit, dann kocht man sie in hinreichend Wasser zu einem sehr schlanken fast flüssigen Brei, welchen man durch einen grob gelöcherten Durchschlag reibt. Ebenso hat man Kartoffelschnee durch denselben Durchschlag bereitet und mit diesem vermischt man den Aepfelbrei, während man beides mit einem Stück Butter über schwachem Feuer zusammenrührt. Man kann auch die Kartoffeln in wenig Wasser kochen und wenn sie beinahe gar sind, die Aepfel darauf legen und Beides zusammen gar und weich kochen, wonach sie dann vermittelst einer Holzkeule in derselben Casserole, worin sie gekocht sind, fein gerührt werden, man thut auch hier ein Stückchen Butter daran. In jedem Falle muß das Ganze ein steifbreiartiges Gericht sein, welches mit brauner Butter übergossen servirt wird. Wer es liebt, kann in dieser Butter einige fein geschnittene Zwiebeln braten.