

$\frac{1}{4}$  Zehe Knoblauch, grüner Petersilie und der Hälfte einer großen fein gehackten Gansleber dazu, läßt alles rösten, bis es braun geworden, vergießt mit Suppe und läßt die Farce noch ein Weilchen dünsten. Zum Schluffe rührt man 2 Löffel feiner, etwas erweichter Semmelbröseln nebst 4—5 ganzen Eiern nach und nach dazu, salzt ein wenig, würzt mit Pastetengewürz und passiert alles. Mit dieser Farce füllt man die ausgehöhlten Champignonshüte, legt dieselben in eine mit Butter gut ausgeschmierte Kasserolle, mit der Fülle nach oben, gibt ein bißchen Suppe dazu und läßt die Champignons  $\frac{1}{4}$  Stunde im Rohre dünsten. Man serviert sie, wie bei „Einfach gefüllte Champignons“ angegeben, auf Croutons als Vor- oder Zwischenspeise.

**Champignons-Croquettes.** Man dünstet Champignons, macht eine ziemlich dicke Butter-Sauce und gibt die Champignons, Salz, Gewürz, Pfeffer und etwas Citronensaft hinein, läßt die Masse auskühlen und rührt dann 2 Dotter dazu. Nun bäckt man dünne Frittaten, läßt diese aber nur auf einer Seite Farbe bekommen, und streicht auf diese braune Seite die Champignonfülle, rollt sie dann zusammen und schneidet sie in fingerlange Stücke, bestreicht sie mit Ei, dreht sie in feine Bröseln ein und bäckt sie aus heißem Schmalze. Man gibt sie als Vorspeise und legt sie auch als Auflage auf grüne Erbsen.

**Schwammknäbchen.** Jede beliebige Schwammgattung kann man hiezu verwenden. 1 Teller voll reinigt und wäscht man sauber, überbrüht sie mit kochendem Wasser, läßt dieses abtrocknen und hackt sie sehr fein zusammen. In dessen läßt man in Butter 1 kleine, fein gehackte Zwiebel anlaufen, gibt die Schwämme dazu, dünstet sie ein wenig mit  $\frac{2}{10}$  1 saurem Rahme, 2—3 gehackten Sardellen, Pfeffer und Salz und mischt schließlich 2 Löffel voll Bröseln und etwas Kümmel darunter. Wenn sie etwas überkühlt sind, rührt man 1 Ei hinein und formt kleine runde Knäbchen daraus, dreht dieselben in Ei und Bröseln und bäckt sie aus heißem Rindschmalze. Sie werden als Auflage auf grüne Erbsen, Sprossen oder grüne Fiolen oder als Fleischgarnierung gegeben.

**Schwämme mit Brinse.** In einer Kasserolle zerläßt man etwas Butter oder Fett, gibt zerschnittene beliebige Schwämme und ein Stück Brinse hinein, würzt mit Salz, Pfeffer oder Paprika und läßt die Schwämme so lange dünsten bis sie weich sind und schlägt zuletzt noch einige Eier dazu.

Ueber Schwämme im allgemeinen siehe Seite 30 u. 31.

## Erdäpfel-Speisen.

**Erdäpfel zu kochen.** Die Erdäpfel werden rein gewaschen, wobei man das Wasser einigemal erneuern muß, und mit einer weichen Bürste sauber abgebürstet. Man setzt sie in einem Topfe mit durchlöcherter Einsätze mit kaltem Wasser aufs Feuer, doch darf man nur so viel Wasser geben, daß der oberste Kartoffel unbedeckt ist, streut dann Salz und etwas Kümmel darauf und läßt sie gut zugedeckt so lange kochen, bis sie beinahe gar sind. Dann gieße man das Wasser ab, decke ein reines zusammengeballtes Tuch und außerdem den Deckel des Topfes darüber und lasse die Erdäpfel auf einer heißen Stelle noch vollends weich

dämpfen. Für manche Speisen werden die Erdäpfel vor dem Kochen geschält, in welchem Falle man die Haut abkratzt.

**Gebratene Erdäpfel.** Man sucht lauter gleich große Erdäpfel aus, wäscht sie unter mehrmaligem Wasserwechsel sehr rein mit einer Bürste und trocknet sie mit einem Tuche gut ab. Dann legt man sie in ein sehr heißes Bratrohr und läßt sie darin 1 gute Stunde braten, indem man öfters nachsieht und sie wiederholt umdreht. Sie sollen von jeder Seite knusperig und bräunlich werden. Man serviert sie mit Butter und legt sie in eine Serviette oder einen gestickten Kartoffelwärmer. Die braune knusperige Haut wird von Vielen mit Vorliebe mitverzehrt. — *Oder:* Man schält die Erdäpfel gleicher Größe roh, legt sie auf ein Blech und gibt sie in das heiße Rohr. Wenn sie heiß sind, bestreicht man sie schnell in der Hand mit Butter und brät sie fertig. Sie müssen weich werden und eine schöne Farbe bekommen. — *Oder:* Fingerdicke rohe Scheiben legt man auf das mit Butter bestrichene Blech, bestreicht sie auch obenauf mit Butter und brät sie auf beiden Seiten schön braun.

**Schnor-Erdäpfel.** Kleinen, runden, nußgroßen Erdäpfeln oder kleinen Kipfel- oder Mandel-Erdäpfeln schabt man die Haut ab und gibt sie gewaschen, mit einem Tuche gut abgetrocknet, in eine flache Pfanne in heiße, braune, geschmolzene Butter (für 1 l Erdäpfel 6 dkg Butter), bestreut sie mit Salz und brät sie auf mäßiger Hitze unter öfterem Schütteln auf allen Seiten schön braun. Dann deckt man sie zu und läßt sie unter fleißigem Rütteln weich werden, worauf man sie gleich anrichtet. Wenn sie weich sind, so kann man etwas feinen Zucker darüber sieben und diesen bei Oberhitze glänzend braun glacieren.

Wenn man Schöpfen- oder Schweinsbraten, Enten oder Gänse brät, so kann man auch die kleinen Erdäpfel in die Bratpfanne legen und in dem Fett oder dem Bratensaft schön braun braten. Auf diese Weise werden sie besonders schmackhaft.

**Erdäpfellaibchen.** Mehligte, mit der Schale gekochte Erdäpfel werden heiß geschält und gleich zerdrückt, dann mit Salz vermischt und auf dem Brette mit einem Messer fingerdick zu gleich runden und oben glatten Laibchen geformt. Man röstet sie wie die Nocken und wendet sie erst um, wenn sie unten braun und steif geworden sind.

**Gestürzte Erdäpfel-Kruste.** Heißen Kartoffelbrei, wie vorigen, drückt man in kleine Wannen oder in eine Keifform, welche man stark mit Butter austreicht und gibt obenauf auch etwas Butter, stellt die Form auf ein Blech und läßt dies im Rohre bei ziemlicher Hitze so lange backen, bis die Erdäpfel eine steife Kruste bekommen, worauf man sie stürzt.

**Geröstete Erdäpfel.** Gefottene, heiß geschälte und fein blätterig geschnittene Erdäpfel gibt man kurz vor dem Anrichten in heißes Schweinschmalz, in welchem man viel fein geschnittene oder geringelte Zwiebeln gelblich anlaufen ließ. Man mischt sie mit einem Schmarrenschäufelchen, mit dem Fett und läßt sie dann auf offenem Feuer etwas braun werden, wobei man mit dem Schäufelchen fleißig aufsticht. Man gibt sie zu gekochtem Rindfleisch oder andern Fleischspeisen. Sie sollen gleich angerichtet werden, denn durch zu langes Stehen und Dünsten verlieren sie an Wohlgeschmack.

**Abgeschmalzene Erdäpfel.** Neue Erdäpfel oder solche einer kleinen Sorte kocht man samt den Schalen mit Salz und Kümmel und übergießt sie gleich nach dem Schälen mit heißer Butter, in welcher man viel fein gehackte grüne Petersilie anlaufen ließ.

**Junge Erdäpfel mit Speck auf italienische Art.** Man wiegt Speck und grüne Petersilie sehr fein, läßt den Speck in zerschlichener Butter gelblich rösten, worauf man junge, kleine, abgeschabte Erdäpfel dazu gibt, mit Suppe und Wasser vergießt und 2 Stunden dünsten läßt.

**Erdäpfel à la maitre d'hôtel.** Die Erdäpfel werden roh geschält und im Dunste gekocht, dann in Viertel geteilt und in heiße Butter, in welcher man fein gehackte Zwiebel, Petersilie, Salz und Pfeffer anlaufen ließ, gegeben und darin gut aufgeschüttelt, damit das Angelaufene gleichmäßig die Erdäpfel umhüllt; man richtet sie hierauf gleich an.

**Ausgestochene Erdäpfel.** Mit einem kugelförmigen Gemüsebohrer bohrt man aus geschälten, großen, rohen Erdäpfeln kleine Kugeln aus, kocht diese in Salzwasser rasch weich, doch dürfen sie nicht zerfallen, bestreut sie mit fein gehackter grüner Petersilie im Topfe, schwenkt sie mit etwas zerlassener Butter darin ab und richtet sie als Garnierung um Fische oder Braten an. Man kann sie auch roh in Butter braten. Kleine runde gleichmäßige Erdäpfel kann man auch, nur roh geschält, mit dem Dressiermesser beschnitten, so zubereiten. Den Rückstand der Erdäpfel verwendet man zu Sterz oder Schmarren.

**Kümmel-Erdäpfel auf rheinische Art.** Die gewaschenen, roh geschälten, mittelgroßen Erdäpfel werden von allen schwarzen Flecken gereinigt, in einem Dunsttopfe mit Salz und Kümmel bestreut und mit wenig Wasser weich gekocht. Das Wasser wird dann bis auf einen kleinen Rest abgegossen und die Erdäpfel im Dunste gar gemacht. Man gibt auf diese Art bereitete Erdäpfel zu fetten Braten und Fleisch mit fetter Sauce.

**Erdäpfel-Würfel.** Schöne, große Erdäpfel schält man, nachdem sie gut gewaschen wurden, roh, schneidet sie in Würfel, kocht diese im Dunste und bestreut sie mit Salz. Man läßt dann Rindschmalz oder Butter heiß werden, gibt die abgeseihten Erdäpfel hinein, läßt sie rösten und richtet sie an. Sie werden zu warmen Fischen gegeben.

**Erdäpfel in Buttermilch.** In heißer Butter läßt man Mehl nur blaßgelb werden, vergießt es mit Buttermilch und würzt es mit Salz und weißem Pfeffer, hierauf läßt man alles verkochen und gibt dann roh geschälte, halb gekochte Erdäpfel, in Scheiben geschnitten, hinein. Wenn diese fertig weich gekocht sind, richtet man dieselben an.

**Erdäpfel mit Knoblauch und grüner Petersilie.** Roh geschälte Erdäpfel schneidet man zu länglichen, schmalen Stückerchen, gibt sie mit etwas zerdrücktem Knoblauch, Petersilie, Pfeffer und Salz in heiße Butter, vergießt mit Suppe und dünstet sie unter öfterem Aufschütteln. Auf diese Art passen sie namentlich zu geräuchertem Fleische, Leber, Würsten zc.

**Erdäpfelnocken mit Mohn.** Roh geschälte Erdäpfel werden in einem  $1\frac{1}{2}$  l haltenden Topfe gekocht, doch darf derselbe nicht ganz voll sein. Halb gekocht, schüttet man einen Teil des Wassers weg, gibt  $\frac{1}{4}$  l Weizenmehl dazu und kocht nun alles zusammen fertig. Wenn die Erdäpfel weich sind, gießt man das ganze Wasser weg und verrührt sie mit 6 dkg Butter und etwas Milch glatt. Mit einem in Butter getauchten Eßlöffel schöpft man diesen Brei nockenartig auf die Schüssel, bestreut jede Lage mit gestoßenem Mohne und Zucker und schmalzt sie mit heißer Butter ab.

**Erdäpfelschmarren mit Mehl.** Man kocht 1 kg Erdäpfel mit den Schalen, schält und reibt sie noch heiß und vermischt sie dann auf dem Nudelbrette mit 25 dkg Weizenmehl, indem man sie mit den Händen abrebelt, wodurch Klümpchen verschiedener Größe entstehen. Diese gibt man in heißes Schmalz und sticht das unten braun Geröstete mit einem Schaufelchen auf.

**Erdäpfelschmarren mit Dottern.** Die wie beim vorigen gekochten Erdäpfel vermengt man mit Mehl (für 1 kg Erdäpfel 25 dkg Mehl) und macht mit 2—3 Dottern einen Teig an, welcher fingerdick ausgetrieben wird. Diesen Teigfleck

läßt man vom Brett in eine entsprechend große Kasserolle gleiten, doch muß der Boden der Kasserolle mit heißem Schmalz bedeckt sein. Wenn der Teig unten braun geröstet ist, wendet man ihn und zerreißt ihn zu kleinen Brocken.

**Erdäpfelschmarrn.** Sehr mehlig, mit der Schale gekochte Erdäpfel werden heiß geschält und zerdrückt, mit Salz vermischt und in heiße Butter, Schweinschmalz oder in Bratenfett gegeben, und sodann in die große Kasserolle fest eingedrückt. Man läßt sie unten braun werden und sticht sie dann mit einem Schöpfelchen wie Schmarrn auf und zerbröckelt sie.

**Erdäpfelnocken.** Man kocht 1 kg Erdäpfel mit den Schalen, schält und reibt sie noch heiß, vermischt sie dann auf dem Nudelbrette mit 25 dkg Mehl und einem Stückchen Butter, sticht dann mit einem in heißes Fett getauchten Eßlöffel von Blech Nocken aus demselben, legt sie nicht zu nahe neben einander in das Fett und läßt sie unten braun werden, worauf man sie umdreht und zur Garnierung von Fleischspeisen verwendet.

**Erdäpfel-Ripferl mit Bröseln.** Man treibt ein großes Stück Butter mit 1 ganzem Ei sehr flaumig ab, gibt 6 gebratene, passierte Erdäpfel und so viel Mehl dazu, daß man Ripferl formen kann und dreht dieselben dann in Bröseln und bäckt sie aus dem Schmalze.

**Erdäpfel-Ripferl.** Man brät im Rohre 5—6 große, mehlig Erdäpfel, schält und passiert sie so lange sie noch heiß sind, salzt sie und rührt 1 ganzes Ei und etwas Mehl darunter, dann formt man aus dem Teige kleine Ripferl und bäckt sie aus dem heißen Schmalze. Man kann auch 1 Löffel weißen Weines oder Rum daruntergeben. Sie werden als Garnitur zum Rindfleisch oder Braten verwendet.

**Gedünstete Erdäpfel 1.** Mit Milch. Roh geschälte Erdäpfel schneidet man in Scheiben und läßt diese  $\frac{1}{2}$  Stunde im Wasser liegen. Dann gibt man sie in eine Kasserolle, bedeckt sie ganz mit Milch, streut Salz und Pfeffer darauf und belegt die Erdäpfel mit Butterstückchen, dann deckt man die Kasserolle zu, stellt sie ins Rohr und dünstet die Erdäpfel mit Oberhize.

**2.** Mit Zwiebel und Essig. Man schneidet eine Zwiebel fein blätterig und 10—12 roh geschälte Erdäpfel in dicke Scheiben. Hierauf streicht man eine Kasserolle gut mit Butter aus, legt die Erdäpfel und Zwiebel schichtenweise in dieselbe und streut Salz, Pfeffer und viele Butterstückchen dazwischen. Dann gießt man so viel mit Essig schwach gesäuertes Wasser darüber, daß die Erdäpfel davon bedeckt sind und kocht sie gut verschlossen 1 Stunde lang, bis sie weich sind.

**Erdäpfel sautés (Rohscheiben).** Man schält die Erdäpfel, legt sie in Salzwasser und schneidet sie der Länge nach in 2 Messerrücken dicke Scheiben. Kurz vor dem Anrichten gibt man sie in lauwarms Schmalz und schüttelt sie, wenn sie kochen, gibt dann die Pfanne bei Seite und schüttelt noch so lange, bis die Erdäpfelscheiben oben schwimmen. Dann nimmt man sie mit dem Sautékorb heraus, gibt sie auf einige Minuten in siedend heißes Schmalz, welches in einer anderen Pfanne bereit gehalten stehen muß und schüttelt sie darin so lange, bis die Erdäpfel auflaufen und resch werden.

**Pommes de terre pailles.** Die Erdäpfel werden roh geschält, in kleine, fingerlange,  $\frac{1}{2}$  cm breite und hohe Stückchen geschnitten und so wie „Erdäpfel sautés oder frites“ in zweierlei Schmalz gebacken. — Oder: Man schneidet die Erdäpfel fein nudelig zu gebackenem Stroh mit einem eigens hierzu verwendbarem Geräte aus Blech.

**Erdäpfel-Sterz 1.** Roh geschälte, in Vierteln geschnittene Erdäpfel einer mehlig Sorten kocht man in Salzwasser weich, gießt dann dieses weg und zerdrückt die Erdäpfel mit einem Sprudler. Diesen Drei zerreißt man mit

einer Gabel, bröckelt ihn mit dieser auf eine Schüssel und schmalzt ihn reichlich mit heißen Grammeln und gelb angelauener Zwiebel ab. Statt Grammeln kann man auch Butter nehmen.

**2. Mit Gries.** 1 kg Erdäpfel kocht man wie obige in Salzwasser weich, macht dann in der Mitte eine Grube, gibt  $\frac{2}{10}$  l Gries hinein, verdeckt diesen mit den heißen Erdäpfeln und läßt die Masse  $\frac{1}{2}$  Stunde im gut zugedeckten Topfe auf der Wärme im Dunste stehen. Dann rührt man die Masse ab, schmalzt Schweinschmalz hinein und richtet sie wie Sterz in Brocken auf die Schüssel an. Man streut noch Speckgrammeln darüber.

**3. Mit Roggenmehl.** 50 dkg roh geschälter Erdäpfel werden in Salzwasser halb weich gekocht und dann das Wasser in einen anderen Topf gegossen. Auf die Erdäpfel schüttet man dann 25 dkg Roggenmehl, sticht mit einem Kochlöffelstiel mehrere Löcher hinein, gießt das heiße Erdäpfelwasser darüber und läßt das Ganze fertig kochen. Hierauf gießt man das Wasser abermals ab und verrührt Erdäpfel und Mehl sehr gut mit einem großen Kochlöffel. Man bröckelt den Sterz mit einer Gabel heraus und schmalzt Speck oder Butter darüber.

**Peterfilien-Erdäpfel.** In Schmalz läßt man fein geschnittene Zwiebel gelblich anlaufen, gibt Mehl dazu, vergießt mit Suppe, gibt noch blätterig geschnittene, gekochte Erdäpfel nebst viel fein geschnittener grüner Peterfilie und Salz dazu und läßt dann alles gut verkochen. Nach Geschmack kann man auch  $\frac{1}{4}$  l sauren Rahmes dazugeben.

**Eingebrannte Majoran-Erdäpfel.** Man macht eine gelbliche Einbrenn von beliebigem Fett, gibt die blätterig geschnittenen, mit Rümmel gekochten Erdäpfel dazu, vergießt mit Suppe, gibt viel fein zerriebenen Majoran hinein und läßt alles mindestens  $\frac{1}{2}$  Stunde verkochen.

**Saure Erdäpfel.** In brauner Einbrenn läßt man fein geschnittene Zwiebel rösten, gibt dann Peterfilie, Kapern, etwas Limonienschale, Thymian, ein Lorbeerblatt und Majoran, alles fein geschnitten, dazu, vergießt mit Suppe, säuert mit Essig und gibt die würfelig oder blätterig geschnittenen Erdäpfel hinein, worauf man alles verkochen läßt.

**Eingebrannte saure Erdäpfel.** Die Erdäpfel werden roh geschält, dann in Würfel geschnitten und in Salzwasser gekocht. Indessen macht man eine dunkle Einbrenn von Abschöpf- oder Bratenfett (auch Schöpfenfett kann genommen werden), gibt viel Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, Thymian und Essig dazu, mengt dann die gekochten Erdäpfel bei und vergießt mit Suppe.

**Erdäpfel mit Schinken.** 7 dkg Butter läßt man mit 4 dkg Mehl rösten, vergießt es mit  $\frac{1}{2}$  l saurem Rahme unter beständigem Rühren und gibt einen Teller voll gekochter, würfelig geschnittener Erdäpfel, etwas Rümmel, sowie 8—10 dkg fein geschnittener Schinkens dazu, verrührt es gut und läßt es gut verkochen.

**Erdäpfel mit Sardellen.** Werden so bereitet wie die vorigen, nur verwendet man statt des Schinkens 5—6 fein gewiegte Sardellen und 1 Kaffeelöffel voll fein geschnittener grüner Peterfilie.

**Erdäpfel mit Kapern.** Diese werden wie „Erdäpfel mit Schinken“ bereitet, nur gibt man statt des Schinkens einen Löffel voll fein gewiegter Kapern dazu.

**Erdäpfel mit Dillkraut.** Die Bereitung ist dieselbe wie bei „Erdäpfel mit Schinken“, nur bleibt der Schinken weg und gibt man statt dessen 1—2 Löffel voll fein geschnittenen Dillkrautes dazu.

**Paprika-Erdäpfel.** Die Erdäpfel werden gewaschen, geschält, und roh in kleine Würfel geschnitten, hierauf läßt man in Kern- oder Abschöpf fett viel fein gewiegte Zwiebel gelblich anlaufen, gibt dann die Erdäpfel nebst Rümmel, Salz

und viel Paprika dazu und läßt alles gut verdünsten indem man ab und zu mit etwas Wasser vergießt. Hiezu eignen sich nur Erdäpfel einer speckigen Sorte.

**Erdäpfel in Béchamelsauce.** Etwas Schweinschmalz und einige Blättchen Speck läßt man heiß werden und gibt zwei nudelig geschnittene Zwiebeln oder 10 Stück fein geschnittene Schalotten hinein, ohne sie jedoch anlaufen zu lassen, sodann gibt man ein Stückchen Schinken oder Wurst und 12 große, weiße Pfefferkörner dazu und läßt alles langsam 1 Stunde dünsten, indem man immer etwas Wasser zugießt. Hierauf gibt man 2 Löffel Mehl daran, läßt es etwas anlaufen und vergießt es mit viel Milch, ungefähr  $\frac{1}{2}$  l, läßt dann alles gut verkochen, salzt und pfeffert die Sauce und gibt sie passiert über vorher gekochte blättrig geschnittene Erdäpfel, worauf man sie noch etwas aufkochen läßt.

**Ausgestochene Erdäpfel in Béchamelsauce.** Man macht eine Béchamelsauce aus Butter, Mehl und Milch, gibt die rund ausgestochenen, rohen Erdäpfel hinein, läßt sie darin dünsten und gibt zum Schlusse viel sauren Rahm dazu.

**Geröstete Erdäpfel-Nudeln.** Man kocht mehlig Erdäpfel, schält und zerdrückt sie noch sehr heiß mit dem Nudelwalzer auf dem Nudelbrette. Zu  $\frac{1}{2}$  l zerdrückter Erdäpfel mischt man  $\frac{1}{2}$  l Mehl, 4 dkg Butter, 2 Eier und Salz und macht damit schnell einen Teig an. Wenn dieser gut verarbeitet ist, rollt man ihn mit den beiden Ballen der Hände zu einer langen Wurst, schneidet von dieser ganz kleine Stücke herab und rollt sie zu kleinfingerlange und fingerdicke, an beiden Enden zugespitzte Nudeln mit den Händen aus. Wenn alle verarbeitet sind, kocht man sie 10 Minuten in Salzwasser, läßt sie sodann auf dem Nudeldurchschlag gut abtropfen und gibt sie in eine große, flache Bratpfanne zu heißem Schweinschmalz und 4 Löffel geröstetem Gries oder Brösel, worin man sie rösten läßt.

**Ausgedünstete Erdäpfel-Nudeln.** Wenn man die Erdäpfel-Nudeln, wie bei „Gerösteten Erdäpfel-Nudeln“ angegeben, bereitet hat, kocht man sie, statt in Salzwasser, in 1 l siedende Milch ein, gibt 8 dkg Rindschmalz oder Butter dazu und läßt sie so lange darin dünsten, bis sie Rammeln bekommen, dann gibt man noch etwas siedende Milch nach und rührt alles um. Man richtet sie mit einem Backlöffel gehäuft auf einer Schüssel an und bestreut sie mit Zucker.

**Gebackene Erdäpfel-Nudeln.** Man macht Erdäpfel-Nudeln, wie sie bei „Geröstete Erdäpfel-Nudeln“ beschrieben sind, doch kocht man sie nicht in Salzwasser ein, sondern gibt sie gleich in viel heißes Rindschmalz und läßt sie darin schön braun backen. Nach Belieben kann man auch Bröseln oder Gries vorher im Schmalze rösten.

**Erdäpfel-Croquettes.** Die Erdäpfel werden geschält, in Salzwasser gekocht, abgeseiht und zerdrückt. Dann treibt man etwas Butter mit 1—2 Eiern ab gibt die fein zerdrückten Erdäpfel und sauren Rahm dazu, formt daraus kleine Nockerln und bäckt sie aus dem Schmalze.

**Erdäpfelcroquettes mit frischer Brinse.** 70 dkg geschälte Erdäpfel werden auf dem Nudelbrette noch heiß mit dem Nudelwalzer zerdrückt oder durch ein Sieb gepreßt. Man fügt nun 20 dkg Brinse, 6 Dotter und etwas Salz dazu und verarbeitet die Masse gut. Das Nudelbrett wird mit Mehl bestäubt, die Masse darauf gelegt und in eigroße Stückchen zerschnitten. Man zerklöpft jedes mit dem flachen Messer zu kleinen fingerdicken Plätzchen und bäckt sie auf heißer Butter oder Schweinschmalz zu beiden Seiten goldgelb. Man gibt sie als Garnierung zu Rindfleisch oder Wildpret.

**Gebackene Erdäpfel-Hütchen.** 15 dkg frisch gekochter und heiß passierter Erdäpfel nebst 15 dkg Mehl, 5 dkg Butter, 1 Prise Salz und etwas Milch werden auf dem Nudelbrette zu einem weichen Teige, wie Nudelsteig verarbeitet und dann

dieser etwas rasten gelassen. Hierauf wälkt man ihn fein aus, sticht mit einem Krapsenstecher von 7 cm Durchmesser runde Platten aus und füllt eine Platte in der Mitte mit einem Kaffeelöffel voll Béchamel, mit Schinken vermischt, legt dann eine zweite Teigplatte darauf, drückt sie am Rande fest aufeinander und kneipt mit zwei Fingern 4 Falten, immer zwei und zwei einander gegenüberstehend, in den Rand des Krapsens, wodurch die gefüllte Mitte mehr hervortritt und der Krapsen die Form eines vier-spizigen Hutes bekommt. Man bäckt die gefüllten, dressierten Krapsen aus heißem Schweinschmalze zu schöner, brauner Farbe. Das Béchamel macht man aus 4—5 dkg Butter, einigen Löffeln Mehl und der nötigen Milch (siehe Seite 48) und mischt 3 Eßlöffel voll fein gewiegten Schinkens bei. Die Häutchen gibt man als Garnierung sowohl zu Lungen-, Saft- oder anderen Braten, als auch zu Rindfleisch.

**Gefüllte Erdäpfel.** 12 schöne Ripfel-Erdäpfel werden rein gewaschen und samt der Schale im Rohre gebraten. Wenn sie durchgebraten sind, schneidet man die Kapperln ab, schält sie und höhlt sie aus, mischt dann das Herausgenommene mit einem Stückchen Butter, 1 Dotter, etwas Salz und sehr viel geriebenem Parmesankäse und füllt damit die ausgehöhlten Erdäpfel, gibt den Deckel wieder darauf, stellt sie dann einen Moment zur Erwärmung ins Rohr und serviert sie als Vorspeise oder Garnierung. — Oder: Man nimmt auf 18 Erdäpfel von gleicher Größe 14 dkg Butter, 4 rohe Dotter und 4—5 Löffel sauren Rahmes nebst etwas Salz und das Ausgehöhlte, bestreicht nach reichlichem Füllen die Erdäpfel und die Fülle mit Butter und brät sie noch etwas im Rohre, ohne den Deckel darauf zu geben.

**Erdäpfel-Cotelettes.** Man treibt  $3\frac{1}{2}$  dkg Butter mit 2 Dottern ab, pfeffert und salzt etwas und mengt 35 dkg gefochter, kalt geriebener Erdäpfel, sowie 7 dkg Sardellen und 1 Häring, gut gepuzt und klein geschnitten, darunter, formt runde Cotelettes daraus, dreht sie sodann in Ei und Semmelbrösel und bäckt sie aus dem Schmalze. Die Masse reicht für 8 Stück. Man gibt sie als Auflage auf ein Gemüse.

**Rahn-Erdäpfel mit Fisch.** Man brät einen kleinen Fogsch oder beliebigen andern Fisch in Butter und schneidet ihn zu Schnitten. Ferner schneidet man 5—6 gefochte, große Erdäpfel und 1 hart gefochtes Ei zu Scheiben; hierauf treibt man 4 dkg Butter mit 3 Dottern ab, mengt 4 Löffel voll sauren Rahmes, 3—4 klein gehackte Sardellen, die Erdäpfel und das harte Ei dazu und füllt mit der Hälfte dieser Mischung eine mit Butter bestrichene Form, dann legt man die Fischstücke darauf, gibt auf diese den Rest der Erdäpfelmasse und streut Brösel darüber, legt noch kleine Stückchen Butter darauf, gießt einige Löffel sauren Rahmes darüber und bäckt das Ganze  $\frac{1}{2}$  Stunde im Rohre.

**Gute Erdäpfelspeise.** Man kocht 6 große, sehr mehligte Erdäpfel samt der Schale, schält sie ab, und drückt sie durch ein Haarsieb. Hierauf treibt man 8—10 dkg Butter flaumig ab, und rührt nach und nach 4 Dotter, 4 Löffel sauren Rahmes, die passierten Erdäpfel, Salz und zuletzt den festen Schnee der 4 Klar dazu. Dann bestreicht man einen Model mit Butter und füllt fingerhoch von der Erdäpfelmasse ein, gibt dann fein zerhackten Schinken oder Zunge, dann Erdäpfelmasse und wieder Schinken u. s. f. hinein, bis die Form voll ist. Man bäckt sie nach Belieben im Rohre oder siedet sie im Dunste.

**Gestürzte Erdäpfel mit Salami.** 8 dkg Butter treibt man mit 5 Dottern gut ab, schält dann 8 große, mehligte Erdäpfel, kocht sie und passiert sie noch heiß durch ein Sieb. Wenn sie etwas überkühlt sind, gibt man sie nebst 1 Löffel Mehles, dem festen Schnee von 4 Klar und etwas Salz zu dem Abtriebe, dann bestreicht man einen Model mit Butter und legt ihn mit

papierdünn geschnittener Salami ganz aus, wobei die Blätter jedoch franz-  
artig (en miroton) etwas übereinander gelegt werden müssen. Man füllt dann  
die Erdäpfelmasse ein, bäckt sie im Rohre und serviert sie gestürzt.

**Erdäpfel-Polenta 1.** 14 dkg Butter werden mit 5 Dottern gut ab-  
getrieben, die 5 Klar zu festem Schnee geschlagen, dann 28 dkg gefotterer, ge-  
riebener Erdäpfel beigemengt und das Ganze gut gesalzen. Man füllt einen mit  
Butter geschmierten Model mit der Masse und kocht sie  $\frac{3}{4}$  Stunden im Dunste.

**2.** 8 dkg Butter werden mit einem ganzen Ei und 3 Dottern flaumig  
abgetrieben und etwas gesalzen, dann gibt man so viel gekochte, passierte Erd-  
äpfel hinzu, daß der Teig ziemlich fest wird. Inzwischen schmiert man einen  
Dunstmodel mit Butter, streut ihn mit Semmelbröseln aus, füllt die Masse  
ein und kocht sie dann  $\frac{3}{4}$  Stunden im Dunste. Gestürzt bestreut man die  
Polenta mit Parmesankäse oder Bröseln und schmalzt braune Butter darüber.

**3.** Mit Bröseln. 1 l heiß passierter Erdäpfel und  $\frac{1}{2}$  l in Butter  
oder Rindschmalz gerösteter Semmelbrösel vermengt man gut und mischt, wenn  
alles gut ausgekühlt ist, 2 abgesprudelte Dotter und 2 ganze Eier bei, salzt  
die Masse und staubt noch  $\frac{1}{8}$  l Mehl dazu. Man füllt damit eine gut aus-  
geschmierte, glatte Form und kocht die Polenta zugedeckt  $\frac{3}{4}$  Stunden im  
Dunste. Gestürzt schneidet man davon Schnitten, streut Parmesankäse oder  
Brösel darauf und schmalzt braune Butter darüber.

**4.** Mit Maismehl. Man mengt  $\frac{1}{2}$  l heiß zerdrückter Erdäpfel und  
 $\frac{1}{2}$  l Polentamehl zusammen, salzt die Mischung und schüttet sie in 2 l kochendes  
Wasser, läßt sie dann  $\frac{1}{4}$  Stunde lang kochen, sticht einmal mit einem Kochlöffel-  
stiel mitten durch, damit das Wasser aufkochen kann und verrührt das Ganze mit  
einem Kochlöffel zu einem dicken Breie. Man füllt diesen in eine mit Butter oder  
Schmalz gut ausgeschmierte längliche Kasserolle und gibt dieselbe zugedeckt  $\frac{1}{2}$  Stunde  
ins kühle Rohr. Gestürzt schneidet man mit einem Faden Schnitten herab, streut  
geriebenen Parmesankäse darauf und schmalzt braune Butter darüber.

**5.** 10 $\frac{1}{2}$  dkg Butter werden mit 6 Dottern sehr flaumig abgetrieben und  
dann 7 Eßlöffel voll heiß passierter Erdäpfel,  $\frac{1}{8}$  l süßen Obers' und der feste Schnee  
von 6 Klar dazu getan, hierauf alles leicht verrührt und in einen geschmierten  
Model gefüllt. Man läßt die Speise 1 Stunde im Dunste fieden, stürzt sie dann,  
bestreut sie mit Parmesankäse, übergießt sie mit heißer Butter und serviert sie, wie  
alle oben angeführten Polenten, zu warmem Braten oder kaltem Aufschnitte.

**6.** Ein kleines Stückchen Butter wird mit 2 ganzen Eiern abgetrieben, dann  
gibt man 28 dkg gekochter, passierter Erdäpfel und 3 Löffel voll sauren Rahmes  
dazu, füllt einen mit Butter bestrichenen Dunstmodel damit und kocht die  
Masse  $\frac{1}{2}$  Stunde im Dunste. Nach dem Stürzen schmalzt man sie mit ge-  
bräunter Butter ab.

**Erdäpfel mit Schinken.** 3 hart gekochte Eier schneidet man in Scheiben  
und 6 gekochte Erdäpfel in Spalten. Dann werden 3 Sardellen gepuht und  
nudeilig geschnitten und 25 dkg Schinken fein gehackt. Inzwischen wird eine  
Porzellananschüssel gut mit Butter bestrichen und dann zuerst etwas Erdäpfel  
eingelegt, darauf eine Lage Schinken, dann Eier, Sardellen und wieder Erd-  
äpfel u. s. w., bis alles verbraucht ist. Hierauf gießt man über das Ganze  $\frac{1}{4}$  l  
sauren Rahmes und bäckt die Speise im Rohre.

**Erdäpfelreis mit Schinken.** 7 dkg Butter werden mit 4 Dottern  
abgetrieben und dann 14 dkg gekochter, geriebener Erdäpfel mit 14 dkg fein  
geschnittenem Schinken, 1 Löffel saurem Rahme und dem festen Schnee von  
4 Klar vermengt, hierauf in eine geschmierte Reifforn gefüllt und im Rohre

gebakken. Man kann diese Speise auch im Dunste kochen, füllt sie aber dann in einen hierzu geeigneten Model und begießt sie, gestürzt, mit brauner Butter.

**Schinken-Erdäpfel.** Ein Stückchen Butter in der Größe von 2 Eiern treibe man mit 3 nach und nach dazugegebenen Dottern ab und mische dann 5—6 Eßlöffel voll gehackten Schinkens, Salz und Pfeffer,  $\frac{2}{10}$  1 sauren Rahmes, sowie 8 gekochte, fein blätterig geschnittene Erdäpfel dazu. Eine Porzellschüssel schmiere man dann mit Butter aus, streue feine Semmelbrösel hinein, fülle die Hälfte der Masse ein und lege 2 hart gekochte, in Blätter geschnittene Eier darauf, auf diese lege man die zweite Hälfte der Masse, streue Brösel darüber, gebe noch ein Stückchen Butter darauf und backe die Speise  $\frac{1}{4}$  Stunde im Rohre.

**Erdäpfel-Pfannentuchen.** Man reibt 10 rohe, geschälte Erdäpfel, läßt sie auf einem Siebe abtropfen und dann die Brühe einige Zeit stehen, da sich unten etwas Erdäpfelmehl ansetzt, und gibt dies zu den geriebenen Erdäpfeln. Man mischt nun noch 1 kleine, fein gewiegte Zwiebel, Salz und 2 Dotter und zuletzt den festen Schnee von 2 Klar dazu. Dann läßt man viel Schwein- oder Rindschmalz in einer tiefen Pfanne heiß werden, gibt mit einem Löffel kleine Teigpartien in das heiße Fett und bäckt die kleinen Kuchen zu beiden Seiten schön gelbbraun. So oft man frischen Teig löffelweise in das Schmalz einlegt, muß der Teig aufgerührt und etwas Schmalz in die Pfanne nachgegeben werden.

**Erdäpfel-Pfannen- oder Reibekuchen.** Man schält große Erdäpfel, wäscht sie und reibt sie auf einem Reibeisen. Beiläufig ein gehäufter Teller voll von diesem Geriebenen wird auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben oder mit einem Tuche ausgedrückt und dann mit 6 Dottern, 4—5 Löffeln saurem Rahme und 2 Löffeln Mehl und Salz vermischt. Diese Masse wird dann löffelweise mit kleinen Kuchen gebakken, welche auf beiden Seiten schön gelbbraun sein müssen.

**Butter.** Man schält mehligte Erdäpfel, wäscht und reibt sie roh auf einem Reibeisen, dann drückt man sie gleich recht gut aus, bis sie trocken sind. Zu einem gehäuften Suppenteller voll solcher Erdäpfel nimmt man 2 Kochlöffel Mehl, 6 Dotter, Salz und einige Löffel fetten, sauren Rahmes, verrührt alles zu einem dicken Brei, mischt den fest geschlagenen Schnee der 6 Klar darunter und bäckt daraus mit Schweinschmalz dünne Eierkuchen, welche jedoch nicht zu resch gebakken werden dürfen, damit die Erdäpfel nicht roh bleiben. Nach Geschmack kann man auch etwas gerösteten Speck und Zwiebel mit Kümmel unter die Masse mengen.

**Erdäpfel-Butterteig.** 15 dkg Butter und 15 dkg Mehl bröseln man auf dem Nudelbrette gut ab, mischt dann 15 dkg passierter, kalter Erdäpfel und etwas Salz dazu und arbeitet den Teig schnell zusammen. Hierauf treibt man ihn aus, legt ihn wieder zusammen wie Butterteig und wiederholt dies dreimal. Nach dem letzten Male sticht man Ripferln oder runde Fleckchen aus, bestreicht dieselben mit Eiklar, bestreut sie mit Salz und Kümmel und bäckt sie schnell.

**Erdäpfelschlange mit Hirnfülle.** Ein Kalbshirn wird mit Butter, Petersilie und Pfeffer gedünstet und mit einem Löffel zerhackt. Indessen macht man einen Teig aus 17 dkg Butter, 15 dkg Mehl, 14 dkg gekochten, fein zerdrückten Erdäpfeln und 1 Ei mit Messer und Rollholz rasch zusammen, läßt ihn rasten und treibt ihn dann  $\frac{1}{2}$  cm dick in ein Viereck aus. Dieses legt man auf ein Blech, streicht in der Mitte der Länge nach handbreit das ausgekühlte Hirn, schlägt rechts und links den Teig über, daß sich die Enden berühren, bestreicht dann die Oberfläche mit Ei und bäckt das Schlange schön gelb im Rohre. Man serviert das Schlange, in Stücke geschnitten, sehr heiß.

**Erdäpfel-Maultaschen mit Sardellen.** 8 große Erdäpfel werden

gekocht und heiß passiert. Wenn sie kalt geworden, macht man mit 8 dkg Butter, 8 dkg Mehl und etwas Salz schnell einen Teig und läßt diesen 1 Stunde rasten, worauf er messerrückendick ausgerollt und zu länglichen viereckigen Fleckchen geschnitten wird. Auf jedes Fleckchen legt man in die Mitte eine halbe gereinigte Sardelle, schlägt den Teig über und legt diese Täschchen auf ein Blech, bestreicht sie oben mit Ei und bäckt sie im Rohre schön gelb.

**Erdäpfel mit Paradiesäpfeln.** In eine lichte Einmach gibt man blätterig geschnittene, gekochte Erdäpfel und sehr viel durchpassiertes Paradiesäpfelmark, vergießt mit Suppe, salzt und zuckert etwas. Auch kann man Zwiebel mit den Paradiesäpfeln vor dem Passieren mitkochen lassen. Zu Rindfleisch vorzüglich.

**Verbesserung wässeriger Erdäpfel.** Zu diesem Zwecke schält man nicht den ganzen Erdäpfel, sondern nur einen Ring um die Mitte desselben herum ab und kocht die Erdäpfeln mit viel Salz.

## Salate.

**Salat-Bereitung.** So einfach die Bereitung des Salates eigentlich ist, so erfordert sie doch viel Aufmerksamkeit. Die grünen Salate müssen junge und zarte Blätter und schöne sogenannte Herzchen haben, auch möglichst frisch gepflückt sein. Letzteres gilt ebenso von den jungen, zarten Gemüsen. Die Blätter oder Wurzeln sollen nie lange im Wasser liegen bleiben, weshalb die Reinigung sehr schnell, aber doch sauber gemacht werden muß. Nach dem Waschen gibt man die Blätter in ein Netz und läßt darin unter öfterem Schwenken das Wasser ganz abtropfen. Dann trocknet man noch vorsichtig mit einem reinen Tuche nach, denn wenn Wasser auf den Blättern bleibt, nehmen dieselben das Öl nicht genügend an. Man gießt dann in einem großen Weidlinge über die gesalzenen Blätter, auf welche man fein geschnittenen Schnittlauch streut, zuerst Öl und wenn dieses mittelst Salatbesteck gut mit dem Salate vermischt wurde, erst den Essig darauf und dreht nun den Salat noch so lange um, bis alles gleichmäßig verteilt ist. Der Salat soll, nachdem er abgemacht ist, nicht mehr stehen, da er welk wird, sondern gleich verspeist werden; es ist daher in vielen Familien üblich, daß der Hausherr oder die Hausfrau die Bereitung des Salates bei Tische selbst vornimmt. In diesem Falle ist es angezeigt, in einer verstopften Flasche eine gleiche Menge Essig und Öl mit dem nötigen Salze zu vermischen, diese Mischung über den Salat zu gießen und diesen so lange darin zu drehen, bis alle Blätter davon durchdrungen sind. In manchen Gegenden, wie Ungarn und Galizien, nimmt man an Stelle des Öls guten, sauren Rahm, vermischt diesen mit Essig, Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Senf und 1 rohen Dotter, und übergießt mit dieser Mischung den Salat.

**Speck-Salat.** Jede, wie oben beschrieben, gereinigte grüne Salatart kann auch statt mit Öl und Rahm, mit Speck bereitet werden. Man überbrüht zuerst in einer Schüssel den gesalzenen Salat mit heißem Essig, läßt in etwas auskühlen, und gibt geräucherten, würfelig geschnittenen, gelblich gerösteten Speck darüber.

**Hauptel-Salat.** Dieser wird, wie beschrieben, gereinigt und mit Öl, Essig, Schnittlauch und Salz gut abgemacht. Statt des Schnittlauchs kann