

zugelegt wurde, weich gekocht, hierauf abgeseiht. Nun läßt man 10 dkg Speck lichtgelb rösten, richtet die Erbsen auf einer Schüssel an, gießt so viel Fett darüber, daß sie gut mit Fett vermengt sind und streut dann die Speckgrammeln darauf.

Nr. 458. Ganze Erbsen, 2. Art. Preis: 1 K 12 h.

$\frac{1}{2}$ kg Erbsen werden wie obige weich gekocht, hierauf mit gehacktem Selschfleisch gut vermengt, auf einer Schüssel angerichtet, mit Speckgrammeln begossen und serviert. Auch kann man sie statt mit Speckgrammeln mit gerösteter Zwiebel bestreuen. Diese Erbsen werden meist zu Schweinsbraten oder Selschfleisch serviert.

Nr. 459. Specklinsen. Preis: 62 h.

Diese werden wie die Erbsen in Nr. 457 bereitet, nur gibt man zum Kochen ein wenig Essig, Pfeffer, Salz, Speisesoda, Thymian, Limonienjaft und =Schale dazu.

Nr. 460. Bohnen mit Speck. Preis: 58 h.

Selbe werden wie die ganzen Erbsen in Nr. 458 bereitet.

Nr. 461. Eingebrannte Bohnen. Preis: 32 h.

$\frac{1}{2}$ l Bohnen werden weich gekocht. Dann bereitet man von 2 Eßlöffeln Fett und 2 Eßlöffeln Mehl eine lichte Einbrenn, gibt Zwiebel daran, gießt sie mit kaltem Wasser auf, verrührt gut, gibt die Bohnen, Salz, Pfeffer und Essig nach Geschmack daran, verdünnt die Speise mit Suppe oder Wasser, kocht sie nochmals auf und serviert sie dann.

Pürees.

Nr. 462. Erbsenpüree. Preis: 50 h.

$\frac{1}{2}$ l grüne oder gelbe halbierte, getrocknete Erbsen werden gewaschen und im Wasser sehr weich gekocht, hierauf durch ein Sieb passiert. Nun bereitet man von 2 Eßlöffeln Schmalz und 2 Eßlöffeln Mehl eine lichte Einmach, gibt die Erbsen, ferner Pfeffer und Salz hinein, verrührt das Ganze gut, gießt es mit der nötigen

Suppe oder Wasser zu einer festen Masse ab und kocht es auf. Nun schneidet man Zwiebel geringelt und röstet dies mit 6 dkg Butter lichtgelb. Das Püree richtet man auf einer Schüssel an und gießt die Zwiebel mit der Butter darüber. Hat man Zwiebel nicht gerne, kann dieser auch wegbleiben.

Nr. 463. **Linsepüree.** Preis: 50 h.

$\frac{1}{2}$ l Linse werden ausgeklaubt und dann sehr weich gekocht, hierauf passiert; man mischt dann nach Geschmack Salz, Pfeffer, Zitronenschale, 2 Eßlöffel Rahm und Essig daran. Nun röstet man geringelte, geschnittene Zwiebel in Butter schön lichtgelb, richtet das Püree an, gießt die Butter samt Zwiebel darüber und gibt die Speise zu Tisch.

Nr. 464. **Bohnepüree.** Preis: 40 h.

$\frac{1}{2}$ kg Bohnen werden sehr weich gekocht, hierauf passiert, dann mit Pfeffer, Salz und Essig nach Geschmack gut verrührt und warm gestellt. Hernach röstet man in 2 Eßlöffeln Schmalz (oder 6 dkg Butter) geringelte Zwiebel lichtgelb und gießt sie dann über das angerichtete Püree.

Nr. 465. **Frisches Erbsenpüree.** Preis: 1 K 10 h.

1 l ausgelöste grüne Erbsen werden in Salzwasser weich gekocht, dann abgeseiht und passiert. Nun mischt man Pfeffer, Salz und Zucker nach Geschmack dazu, gibt 5 dkg Butter hinein, kocht das Püree nochmals auf und serviert es. Man kann vor dem Servieren das Püree mit 1 Dotter abrühren.

Nr. 466. **Sauerampferpüree, 1. Art.** Preis: 50 h.

Man dünstet um 20 h gepuhten Sauerampfer mit 5 dkg Butter, Salz und Wasser weich und passiert ihn hierauf. Nun staubt man 1 Eßlöffel Mehl daran, röstet die Masse ein wenig, gießt mit kaltem Wasser auf und läßt sie aufkochen. Kurz vor dem Anrichten sprudelt man 1 Dotter, Salz und 3 Eßlöffel Rahm ab, schüttet das Abgesprudelte zur Sauce, läßt diese nochmals aufwallen und serviert sie in einer Schüssel.

Nr. 467. **Sauerampferpüree, 2. Art.** Preis: 56 h.

Um 20 h Sauerampfer wird gewaschen und in Salzwasser weich gekocht. 2 Semmeln erweicht man in Wasser und drückt sie

gut aus. Nun gibt man in eine Kasserolle 5 dkg Butter, den Sauerampfer, die Semmeln, Salz und Pfeffer, läßt es einen Waller aufstoßen und passiert es hierauf. Dann rührt man das Püree mit 2 Eßlöffeln Obers und 1 Dotter ab und serviert es gleich.

Nr. 468. Schwammerlpüree. Preis: 96 h.

$\frac{1}{2}$ kg Schwammerl werden gepuzt und blättrig geschnitten. Dann dünstet man sie mit 6 dkg Butter und ein wenig Suppe weich und passiert sie. Sind sie passiert, gibt man sie in eine Kasserolle, staubt einen Eßlöffel Mehl daran, röstet die Masse ein wenig, gießt dann mit kaltem Wasser auf, verdünnt mit Suppe, würzt die Sauce nach Geschmack mit Pfeffer, Salz, Gewürz, Limonien-
schale und =Saft, kocht sie nochmals auf und gibt sie dann zu Tisch. Man kann sie auch mit 1 Dotter und 2 Eßlöffeln Rahm legieren.

Nr. 469. Kartoffelpüree, 1. Art. Preis: 36 h.

1 kg Kartoffeln schält man, teilt sie in Viertel, kocht sie mit Rümmelförnern in Salzwasser weich, zerstampft sie dann mit einem Sprudler sehr fein (oder drückt sie durch den Kartoffeldrücker), rührt 3 dkg Butter, Salz und Milch entsprechend daran und läßt alles einmal aufwallen. Nun röstet man in 6 dkg Butter geringelte Zwiebel schön lichtgelb, gießt sie über das angerichtete Püree und serviert es.

Nr. 470. Kartoffelpüree, 2. Art. Preis: 40 h.

Das Püree wird wie das obige bereitet und mit gerösteten Semmelbröseln statt mit Zwiebel bestreut und serviert.

Nr. 471. Kartoffelpüree, 3. Art. Preis: 30 h.

$\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln werden geschält, in Viertel geteilt und in Salzwasser weich gekocht, dann zerstampft und fein abgerührt. Nun bereitet man von 1 Eßlöffel Schmalz (oder 4 dkg Butter) und 1 Eßlöffel Mehl eine sehr lichte Einnach, gießt sie mit kaltem Wasser und Suppe auf, gibt die Kartoffeln dazu und würzt die Speise mit Pfeffer, Gewürz, Salz, Limonien-
schale und =Saft nach Geschmack, kocht das Ganze nochmals auf, nimmt die Limonien-
schale heraus und serviert es dann.

Nr. 472. Das Kartoffelstochen.

Die Kartoffeln werden ausgewaschen, in nicht zu viel Wasser weich gekocht, durchgeseiht und eine Weile zugedeckt stehen gelassen. Die Kartoffeln soll man, auch wenn man sie mit der Schale kocht, salzen. Will man die Kartoffeln aufgesprungen haben, so schüttet man, wenn sie abgeseiht sind, rasch ein wenig kaltes Wasser darauf, dadurch springen sie auf. Aufgesprungene Kartoffel bereitet man nur, wenn man sie samt der Schale zu Tisch gibt, da sie so schöner aussehen. Auch kocht man gerne die Kartoffeln in Dunst; dazu gibt man nur wenig Wasser darauf, deckt sie oben mit einem Tuche und Deckel zu und kocht sie weich. Braucht man die Kartoffeln zerdrückt zur Mehlspeise, so muß man sie, während sie noch sehr heiß sind, schälen und mit dem Rollholze zerdrücken (oder durch den Kartoffelpassierer drücken), da sie sonst bröcklich werden.

Nr. 473. Gebratene Kartoffeln. Preis: 16 h.

$\frac{3}{4}$ kg Kartoffeln werden ausgewaschen, abgewischt und auf die Herdplatte oder in das Rohr gelegt und langsam gebraten. Sind sie weich und aufgesprungen, gibt man sie gesalzen samt den Schalen zu Tisch.

Nr. 474. Kartoffelschmarren. Preis: 38 h.

$\frac{3}{4}$ kg Kartoffeln werden gewaschen und in Salzwasser weich gekocht, hierauf geschält und mit der Gabel zerdrückt. Nun läßt man 6 dkg Butter (oder 2 Eßlöffel Schmalz) heiß werden, gibt geschnittene Zwiebel hinein, läßt sie ein wenig anlaufen, mischt die Kartoffeln, Salz und einige Kümmelkörner hinein, gibt einen Deckel darauf und dünstet den Schmarren, bis sich unten eine Kruste bildet.

Nr. 475. Kartoffelschmarren mit Majoran. Preis: 38 h.

Derselbe wird wie obiger bereitet, nur gibt man statt Kümmel Majoran darauf und dünstet ihn so wie oben.

Nr. 476. Kartoffelschmarren. Preis: 46 h.

1 kg Ripfelkartoffeln werden gewaschen, in Salzwasser weich gekocht und dann dünnblättrig geschnitten. Nun läßt man 2 Eßlöffel Schmalz oder 6 dkg Butter heiß werden, gibt feingeschnittene Zwiebel, die Kartoffeln und Salz daran und dünstet das Ganze zugedeckt eine Viertelstunde und wendet es öfters um, damit der Schmarren eine schöne, braune Kruste bekommt.

Nr. 477. Kartoffeln mit Kümmel. Preis: 36 h.

$\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln werden geschält, gewaschen, in Viertel geschnitten und in Salzwasser mit Kümmel weich gekocht. Nun läßt man 1 Eßlöffel Schmalz oder 6 dkg Butter heiß werden, gibt die Kartoffeln hinein, schüttelt sie gut untereinander und serviert sie dann.

Nr. 478. Heurige Kartoffeln. Preis: 60 h.

1 kg heurige Kartoffeln werden abgeschabt, gewaschen, und im ganzen in Salzwasser mit einigen Kümmelkörnern weich gekocht, hierauf abgeseiht, in 8 dkg heiße Butter mit Petersilie geschüttet, gut durcheinander geschüttelt und dann serviert.

Nr. 479. Gedünstete Kartoffeln. Preis: 48 h.

$\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln werden geschält, gewaschen, gut gesalzen und gevierteilt. Nun gibt man in eine Kasserolle 10 dkg Butter, läßt sie heiß werden, gibt einen guten $\frac{1}{4}$ l Suppe und die Kartoffeln dazu und dünstet gut zugedeckt alles weich. Sollte der Saft eingegangen sein, wird er ergänzt, damit sich die Kartoffeln nicht anbrennen. Wenn sie genügend weich sind, werden sie serviert.

Nr. 480. Gebadene Kartoffeln. Preis: 62 h (heurige), 40 h (alte).

$\frac{1}{2}$ kg heurige oder alte Kartoffeln werden gewaschen, in Salzwasser gekocht und hierauf geschält. Die alten Kartoffeln viertelt man, die kleinen heurigen kann man ganz lassen. Nun läßt man Schmalz heiß werden, taucht die Kartoffeln in ein aufgeschlagenes, gesprudeltes Ei, garniert sie mit Bröseln und bäckt sie aus dem heißen Schmalze heraus, bestreut sie mit Salz und gibt sie zu Tisch.

Nr. 481. Gebadene Kartoffeln. Preis: 1 K 2 h.

$\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln werden gekocht, hierauf blätterig geschnitten. Nun rührt man 7 dkg Butter flaumig ab, gibt 2 ganze Eier, 2 Dotter, Salz, Pfeffer, die Kartoffeln und $\frac{1}{4}$ l Rahm daran, vermengt es gut, mischt den Schnee von 2 Klar daran und bäckt diese Masse in einem gut geschmierten Tortenreif bei mäßig warmem Rohre.

Nr. 482. Rohscheiben. Preis: 1 K 10 h.

$\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln werden geschält, gewaschen und in messerrückendicke Scheiben geschnitten. Nun gibt man in zwei Kasserollen

ziemlich viel Schmalz hinein. Das Schmalz in der einen Kasserolle muß kochen, wenn die Kartoffeln hineinkommen, das Schmalz in der zweiten Kasserolle muß durch Hitze braun werden. Hierauf wirft man die Kartoffeln in das kochende Schmalz, läßt sie einige Minuten darinnen, nimmt sie dann rasch heraus und wirft sie in das schon braune Schmalz, wo sie sodann aufgehen und eine lichtgelbe Farbe bekommen. Ist man im Besitze eines Rohscheibengitters, so braucht man die Kartoffeln nur in das Gitter zu geben, mit demselben in das Schmalz zu halten, hierauf dasselbe zu schütteln, bis die Kartoffeln sich trocken anfühlen, aber noch keine Farbe haben und Neigung zu Blasen zeigen. In dem zweiten Schmalz sollen die Kartoffeln zu kleinen Polstern aufgeblasen sein.

Nr. 483. Rohgebadene Kartoffeln. Preis: 60 h.

$\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln werden geschält, gewaschen, nudelig geschnitten, mit Salz bestreut, aufgeschüttet, eine Viertelstunde liegen gelassen, dann mit Mehl bestäubt und aus dem heißen Schmalze schön lichtgelb herausgebadet.

Nr. 484. Mitgebratene Kartoffeln. Preis: 12 h.

$\frac{1}{4}$ kg heurige oder alte Kartoffeln, letztere gevierteilt, werden geschält, gewaschen, mit Salz bestreut, hierauf zu dem Fleische, welches man in der Kasserolle brät, dazugegeben, und so lange gebraten, bis sie weich und braun sind. Dann werden sie mit dem Fleische serviert.

Nr. 485. Garnier-Kartoffeln. Preis: 40 h.

Man sticht mit dem runden Ausstecher kleine Kugeln aus den rohen Kartoffeln, salzt sie und läßt sie lichtgelb in Butter mit Schmalz gemischt baden. Sie werden nur zu Garnierungen verwendet.

Nr. 486. Gedünstete Kartoffeln. Preis: 70 h.

$\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln werden geschält, gewaschen und blättrig geschnitten. Nun läßt man in einer Kasserolle 5 dkg Butter zer-schleichen, gibt dann die Kartoffeln, Salz, 2 dkg Glace und Milch hinein, dünstet so die Kartoffeln und bestreut sie zum Servieren mit Petersilie.

Nr. 487. Eingebrennte Kartoffeln, 1. Art. Preis: 30 h.

$\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln werden gekocht, hierauf geschält und in Scheiben geschnitten. Man kocht um 4 h Wurzelwerk mit Beize weich und passiert es. Nun läßt man 2 Eßlöffel Schmalz heiß werden, gibt 3 Eßlöffel Mehl daran und läßt die Einmach dunkelbraun anlaufen, gibt Zwiebel dazu, röstet sie damit, mengt das passierte Wurzelwerk hinein, gießt mit der Beize, wo das Wurzelwerk gekocht wurde, auf, würzt mit Salz, Pfeffer, Gewürz, Limonien- schale, 1 Lorbeerblatt, Thymian und Essig, gibt die Kartoffeln hinein, kocht die Speise $\frac{1}{4}$ Stunde auf, verdünnt, wenn es notwendig ist, mit Suppe oder Wasser, gibt Lorbeerblatt und Zitrone heraus und serviert die Kartoffeln.

Nr. 488. Eingebrennte Kartoffeln, 2. Art. Preis: 30 h.

Diese werden wie obige bereitet, nur bleibt das Wurzelwerk weg.

Nr. 489. Kartoffelgulasch. Preis: 40 h.

Ein kleines Häuptel Zwiebel wird fein geschnitten. Nun gibt man 2 Eßlöffel Schmalz oder 6 dkg Butter in eine Kasserolle, läßt es heiß werden, gibt die Zwiebel hinein, und röstet sie lichtgelb. Inzwischen schält man $\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln, schneidet sie in dicke Spalten und gibt sie zu der Zwiebel, würzt noch mit Salz und Paprika und gibt Suppe daran, daß die Kartoffeln weich dünsten können. Ist der Saft eingegangen und sind die Kartoffeln weich, staubt man 2 Eßlöffel Mehl daran, röstet die Kartoffeln ein wenig damit, gießt mit kaltem Wasser auf, verdünnt mit Suppe und kocht die Speise mit Rahm um 8 h gut auf, dann wird das Gulasch serviert.

Nr. 490. Kartoffeln mit Gurken. Preis: 48 h.

Man kocht $\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln weich, schält sie und schneidet sie dünnblättrig. Dann läßt man 6 dkg Butter oder 2 Eßlöffel Schmalz heiß werden, gibt 3 Eßlöffel Mehl daran, läßt die Einmach lichtgelb anlaufen, gibt Petersilie daran, gießt mit kaltem Wasser auf, verdünnt mit Suppe, gibt die Kartoffeln, Salz und 3 blättrig geschnittene Gurken sowie Pfeffer und Gewürz nach Geschmack daran, kocht das Ganze auf, mischt um 8 h Rahm dazu, läßt es nochmals aufwallen und serviert das Gemüse.

Nr. 491. **Paradeiskartoffeln.** Preis: 48 h.

Man gibt in eine Kasserolle 5 dkg Butter oder 1 guten Eßlöffel Schmalz, läßt das Fett heiß werden, mischt grüne Petersilie daran, weiters $\frac{1}{2}$ kg auseinandergerissene Paradeisäpfel, Essig und Suppe dazu, läßt die Masse dünsten und passiert sie hernach. Dann kommen $\frac{1}{2}$ kg geschälte, in dickere Blätter geschnittene Kartoffeln dazu, welche man darinnen weich dünstet; sollte der Saft eingegangen sein, gießt man ein wenig Suppe nach. Wenn die Kartoffeln weich sind, und der Saft ganz eingedunstet ist, staubt man 2 Eßlöffel Mehl daran, läßt es ein wenig rösten, gießt es mit kaltem Wasser auf, gibt Salz, Zucker und Essig nach Geschmack daran, läßt das Ganze aufkochen und gibt die Kartoffeln zu Tisch.

Nr. 492. **Paradeiskartoffeln von eingekochten Paradeisäpfeln.**

Preis: 62 h.

Selbe werden wie obige bereitet, nur gibt man $\frac{1}{4}$ l eingekochte Paradeisäpfel, statt auseinandergerissene, dazu und braucht die Sauce nicht passieren.

Nr. 493. **Kartoffelsterz.** Preis: 38 h.

$\frac{1}{2}$ kg große, mehligte Kartoffeln werden geschält, in Viertel geschnitten und in zirka $\frac{1}{2}$ l Salzwasser sehr weich gekocht. Dann gibt man 8 dkg Mehl daran, macht mit dem Kochlöffelstiel drei Löcher und läßt den Brei ein wenig kochen, bis er dick wird. Hierauf rührt man diese Masse gut durcheinander, bis sie ohne Bröckchen ist. Mittlerweile läßt man 2 Eßlöffel Fett oder 10 dkg Butter heiß werden, taucht den Löffel in das Fett, nimmt ein kleines Stückchen Sterz nach dem andern, als ob man große Noderln einkochen wollte, gibt sie in das Fett, legt sodann eines neben das andere in eine Kasserolle und läßt sie eine Weile ausdünsten; in zwischen röstet man Zwiebel in Fett oder Butter lichtgelb. Den gedünsteten Sterz legt man auf eine Schüssel und streut die geröstete Zwiebel darüber.

Nr. 494. **Kartoffelkrapsen, 1. Art.** Preis: 58 h.

$\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln brät man weich, schält sie, drückt sie durch den Kartoffeldrücker, vermengt sie mit 2 Dottern, 5 dkg Butter, Salz und Pfeffer, passiert sie hierauf und formt kleine Kugeln, drückt sie platt und bäckt sie aus dem Schmalze heraus.

Nr. 495. Kartoffelkrapsen, 2. Art. Preis: 50 h.

Man kocht $\frac{1}{4}$ kg Kartoffeln weich, schält sie ab und zerdrückt sie sehr fein. Dann gibt man Salz, 1 Ei, 3 dkg Butter, sowie 9 dkg Mehl dazu, knetet davon einen Teig, staubt das Brett sehr fest mit Mehl an und walzt den Teig Kleinfingerdick aus, sticht kleine Krapsel davon heraus, dreht sie in zerklüpfem Ei und Bröseln und bäckt sie aus dem heißen Schmalze schön lichtgelb heraus.

Nr. 496. Kartoffelkrapsen, 3. Art. Preis: 60 h.

Man kocht $\frac{1}{4}$ kg Kartoffeln weich, schält und zerdrückt sie, solange sie noch warm sind, sehr fein. Dann treibt man 2 dkg Butter mit 2 Dottern und 1 Ei ab, gibt Muskatnuß, Salz, Pfeffer, und die Kartoffeln dazu, vermischt die Masse gut, formt daraus kleine Kügelchen, dreht sie in Bröseln und bäckt sie aus dem heißen Schmalze heraus.

Nr. 497. Kartoffelknödel, 1. Art. Preis: 66 h.

Man kocht $\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln und schält und zerdrückt sie, solange sie noch warm sind, sehr fein. Nun treibt man 2 dkg Butter mit 2 Eiern ab, gibt die Kartoffeln, weiters Salz und $\frac{1}{8}$ l Mehl daran, formt Knödel mit in Wasser getauchten Händen und kocht sie in Salzwasser fertig. Inzwischen röstet man in 2 Eßlöffeln Schmalz oder 6 dkg Butter Brösel lichtgelb und rollt die gekochten, abgeseihten und mit kaltem Wasser abgespülten Knödel darinnen glüt ein, läßt sie damit warm werden und gibt sie hierauf sehr rasch zu Tisch.

Nr. 498. Kartoffelknödel, 2. Art. Preis: 90 h.

4 Semmeln erweicht man in Milch. Nun rührt man 6 dkg Butter ab, gibt 4 Eier hinein, verrührt sie gut, sowie die ausgedrückten Semmeln, 14 dkg gekochte, geriebene Kartoffeln, Salz, Pfeffer und so viel Brösel, daß sich Knödel formen lassen, welche man in Salzwasser kocht. Man kann sie auch mit gerösteten Bröseln bestreut servieren.

Nr. 499. Kartoffelstrudel. Preis: 92 h.

4 dkg Butter treibt man mit 3 Dottern gut ab, gibt 2 Eßlöffel Rahm, Salz, weiters den Schnee der 3 Klar und $\frac{1}{4}$ kg passierte Kartoffeln dazu, mischt alles durcheinander und streicht

diese Fülle auf einen dünn ausgezogenen Strudelteig Nr. 1334, spritzt zerlassenen Butter darauf, rollt den Teig dann zusammen, gibt ihn auf ein geschmiertes Blech, bestreicht den Strudel mit zerlassener Butter und Ei, bäckt ihn schön lichtgelb, zerschneidet ihn in Stücke und gibt ihn zu einer Fleischspeise oder Sauce zu Tisch.

Nr. 500. Kartoffelmoderl, 1. Art. Preis: 60 h.

$\frac{1}{4}$ kg Kartoffeln werden in der Röhre gebraten oder gekocht, hierauf geschält und sehr fein zerdrückt. Nun rührt man 3 dkg Butter mit 1 Ei ab, gibt Salz, grüne Petersilie und die Kartoffeln hinein und verrührt alles gut. Nun läßt man Fett heiß werden, legt mit dem Löffel Moderln hinein, bäckt sie schön lichtgelb heraus und serviert sie rasch.

Nr. 501. Kartoffelmoderl, 2. Art. Preis: 70 h.

Von der Kartoffelknödelmasse Nr. 498 legt man Knoten in heißes Schmalz und bäckt sie lichtgelb heraus.

Nr. 502. Schinkenkartoffeln, 1. Art. Preis: 1 K 42 h.

Diese werden genau wie die gebadenen Kartoffeln Nr. 481 bereitet, nur mischt man um 40 h feingeschnittenen Rollschinken darunter und bestreut sie vor dem Baden mit Bröseln.

Nr. 503. Schinkenkartoffeln, 2. Art. Preis: 80 h.

$\frac{1}{2}$ kg in Dunst gekochte Kartoffeln werden geschält, feinblättrig geschnitten und gesalzen. Um 40 h Rollschinken schneidet man fein. Nun schmirt man einen Tortenreif mit Butter aus, legt eine Schichte Kartoffeln, bestreut sie mit feingehacktem Schinken sowie mit hartgekochten, zerhackten Eiern und ein bißchen zerbröckelter Butter, gibt ein wenig Rahm darauf, dann wieder Kartoffeln bis die Masse verbraucht ist, gießt noch Rahm oben auf und bäckt die Masse im Rohre schön lichtgelb.

Nr. 504. Kartoffelschöberl. Preis: 62 h.

7 dkg gekochte Kartoffeln rührt man mit $4\frac{1}{2}$ dkg abgetriebener Butter, 2 Dottern, einem halben $\frac{1}{16}$ l Rahm, Salz, Pfeffer, 4 dkg Mehl und dem Schnee der 2 Klar ab, gibt es in eine ausgeschmierte Form und bäckt es lichtgelb. In viereckigen Schnitten wird es zu Ungegebenem serviert.

Nr. 505. Kartoffelschnitten. Preis: 88 h.

4 dkg Butter treibt man ab, gibt 2 Dotter, grüne Petersilie, Salz, Pfeffer und 10 dkg passierte, gekochte Kartoffeln, $\frac{1}{16}$ l Rahm und 5 dkg gehackten Schinken, den Schnee der 2 Klar und 2 dkg Mehl dazu. Nun schmiert man eine flache Form aus, gibt die Masse hinein und bäckt sie im Rohre. Ist sie gebaden, schneidet man Schnitten davon.

Nr. 506. Gefüllte Kartoffeln, 1. Art. Preis: 1 K 20 h.

Mit einem Aushöhler höhlt man große Kartoffeln aus. Nun bereitet man beliebiges Haschee, füllt damit die Kartoffeln, bestreicht sie öfter mit Fett und läßt sie auf einem geschmierten Bleche schön braten. Man schneidet sie dann in Schnitten, wenn sie kleiner sind, läßt man sie ganz und serviert sie als Beilage.

Nr. 507. Gefüllte Kartoffeln, 2. Art. Preis: 1 K 40 h.

Die Kartoffeln werden geschält, an jeder der Dedel angezeichnet und hierauf in Butter mit ein wenig Suppe weich gebraten. Dann wird der Dedel behutsam entfernt, das Innere ausgehöhlt und dasselbe bei Seite gegeben. In diese Öffnung füllt man beliebiges Ragout von Fisch oder Fleisch und serviert die Kartoffeln als Garnierung.

Nr. 508. Käse-Kartoffeln, 1. Art. Preis: 46 h.

$\frac{1}{4}$ kg Kartoffeln werden geschält, gevierteilt und in Salzwasser weich gekocht. Hierauf wird das Wasser abgeseiht und die Kartoffeln werden gut zerstampft, daß sie fein sind. Dann rührt man 5 dkg Butter und 3 dkg geriebenen Parmesan darunter, richtet diese Masse auf einer Schüssel erhaben an, bestreut sie fest mit Parmesan und zerbröckelter Butter und läßt sie im Rohre lichtgelb baden.

Nr. 509. Käse-Kartoffeln, 2. Art. Preis: 58 h.

$\frac{1}{4}$ kg Kartoffeln werden gebraten, hierauf geschält, und das Mark wird mit 2 Eiern, 5 dkg Butter, Salz, Pfeffer, gut verrührt. Dann gibt man die Masse in eine mit Butter bestrichene Pfanne, bestreut alles mit geriebenem Parmesan und Bröseln, gibt auch Butterbröckchen darauf, und läßt dies im Rohre gelblich braten.

Nr. 510. Garnierkartoffeln. Preis: 48 *h*.

$\frac{1}{2}$ kg Ripfelkartoffeln werden geschält, in längliche Stücke geschnitten und in Salzwasser zur Hälfte gekocht, dann wird das Wasser abgeschüttet und die Kartoffeln werden mit Schmalz gemischter Butter lichtgelb gebaden.

Nr. 511. Butterkartoffeln. Preis: 50 *h*.

$\frac{1}{2}$ kg rohe Ripfelkartoffel werden geschält, dünnblättrig geschnitten und mit Salz und Pfeffer bestreut. Dann schmiert man einen Tortenreif oder eine Kasserolle mit Butter aus, legt eine Lage Kartoffeln hinein, bröckelt 5 dkg Butter darauf, dann kommen wieder Kartoffeln, hierauf Butter, bis alle Kartoffeln verbraucht sind, deckt die Kasserolle zu und brät so die Masse bei heißem Feuer lichtgelb. Wenn sie schöne Farbe haben, gießt man das überschüssige Fett ab, stürzt die Kartoffeln heraus und serviert sie.

Nr. 512. Sardellenkartoffeln. Preis: 50 *h*.

Man macht von 1 Eßlöffel Fett oder 4 dkg Butter und 2 Eßlöffeln Mehl eine dunkle Einmach, gibt Petersilie hinein, gießt sie mit kaltem Wasser auf, verdünnt sie mit Suppe und gibt 2 Stück feingeschnittene Sardellen, Salz und $\frac{1}{4}$ kg gekochte, in Blätter geschnittene Kartoffeln, sowie um 8 *h* Rahm dazu, kocht die Speise gut auf und serviert die Sardellenkartoffeln.

Nr. 513. Dillenkartoffeln. Preis: 32 *h*.

Sie werden wie obige bereitet, nur wird statt Sardellen 1 Büschel fein geschnittenes Dillkraut zur Einmach gegeben und die Speise wie oben fertig gekocht.

Nr. 514. Gedünsteter Reis. Preis: 38 *h*.

$\frac{1}{4}$ kg Karolinenreis wird gewaschen, in eine Kasserolle gegeben und 6 dkg Butter, Salz, 1 Stückchen Zwiebel, in die man Gewürznelken steckt, sowie $\frac{1}{2}$ l Wasser dazu gemengt und ohne Aufrühren auf der Seite des warmen Herdes weich gedünstet. Man kann auch etwas spanischen Zwiebel dazu geben. Ist der Reis weich, richtet man ihn auf einer Schüssel an, und zwar taucht man einen Schöpflöffel in heißes Wasser, nimmt ihn rasch heraus, füllt Reis hinein und stürzt ihn auf die Schüssel, so daß runde Krapferln entstehen.

Nr. 515. **Schinkenreis.** Preis: 78 h.

$\frac{1}{4}$ kg Reis wird wie obiger bereitet, nur gibt man um 40 h feingeschnittenen Schinken dazu und dünstet den Reis weich.

Nr. 516. **Paradeisreis.** Preis: 60 h.

Zu hergerichteten gedünstetem Reis rührt man 2 Eßlöffel Paradeismark, ein bißchen Zucker und Essig und dünstet so den Reis weich und bestreut ihn zu Tisch mit Parmesan.

Nr. 517. **Champignonsreis.** Preis: 60 h.

Zu hergerichteten, gedünstetem Reis gibt man 2 Eßlöffel nudelig geschnittene Champignons und 4 dkg Butter mehr zum Dünsten des Reises.

Nr. 518. **Risi-bisi, 1. Art.** Preis: 70 h.

Man dünstet Reis wie in Nr. 514 weich. $\frac{1}{4}$ l grüne Erbsen kocht man in Salzwasser weich. Dann mischt man Erbsen und Reis zusammen, richtet die Speise auf einer Schüssel gehäuft an und streut um 12 h geriebenen Parmesan darüber.

Nr. 519. **Risi-bisi, 2. Art.** Preis: 1 K.

$\frac{1}{4}$ l Reis mit Erbsen wird wie oben weich gedünstet. Nun bereitet man von 5 dkg Butter, 2 Eßlöffeln Mehl und grüner Petersilie eine Einmach, würzt sie mit Pfeffer, Salz und Zitronenschale nach Geschmack, kocht sie gut auf und legiert sie mit einem Dotter. Hierauf richtet man den Reis auf einer Schüssel erhaben an, gibt rundherum die Sauce und bestreut ihn mit Parmesan.

Farcen (Falchee).

Nr. 520. **Semmelpanade zu den Farcen.** Preis: 20 h.

6 dkg abgerindelte, blätterig geschnittene Semmeln werden mit $\frac{1}{2}$ l Milch befeuchtet und wenn die Milch gut eingesaugt ist, werden sie am Herd mit 2 dkg Butter unter fortwährendem Rühren zu einem Teig gekocht, dann zu beliebiger Farce verwendet.