

sammen. Man treibt ihn zu einem viereckigen Flecken aus und legt ihn von beiden Seiten übereinander wie Buttermig, treibt ihn wieder aus und wiederholt dies dreimal. Zuletzt ausgetrieben, schneidet man längliche Fleckchen ab, bestreicht sie mit Ei oder Butter, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse und bäckt sie auf dem Bleche oder auf den Bogenmodeln, welche man auf das Backblech gelegt hat.

Man verwendet sie als Garnierung von gebratenem Fleisch mit brauner Sauce.

Kartoffel-Speisen.

Anstatt Gemüse mit Beilage.

Kartoffeln mit Schwämmen.

Man legt in eine gut ausgeschmierte Kasserolle eine Lage gekochter, blättrig geschnittener Kartoffeln, eine Lage mit wenig Suppe vergossener, gedünsteter Schwämme, eine Lage hartgekochter in Scheiben geschnittener Eier und so fort, gießt sauren Rahm, mit Eiern abgesprudelt, über die letzte Lage von Kartoffelscheiben und bäckt es.

Pfeffer-Kartoffeln.

5 Kartoffeln, roh geschält und nicht sehr weich gebraten, und 4 hartgekochte Eier schneidet man zu Scheiben. In eine gut ausgeschmierte Kasserolle legt

man eine Lage Kartoffelscheiben, gibt eine Priesse Salz und weißen Pfeffer, dann eine Lage Eier uff., gießt $\frac{1}{8}$ Liter Milch, mit 1 Ei und 2 Löffel lauwarmer Butter abgesprudelt, darüber und bäckt es im Rohre.

Kartoffel-Eierspeise.

Frisch gekochte Kartoffeln schneidet man zu Scheiben, brät sie mit Butter, sprudelt indessen 4 Eier mit mildem Rahm, Schnittlauch, Pfeffer und Salz ab und mischt es mit den Kartoffeln. Genügend dick, gibt man sie zu Spinat oder Sauerkraut.

Kartoffel-Eiernudeln.

Man macht Fritatten von etwas Milch, beliebig Eiern und wenig Mehl und schneidet feine Nudeln daraus. Dann schmiert man eine Schüssel mit guter Sardellenbutter aus, legt eine Lage gekochter, in Scheiben geschnittener Kartoffeln hinein, gibt Sardellenbutter und sauren Rahm darüber, dann eine Lage Fritatten-Nudeln, wieder Kartoffeln uff. und läßt es auf dem Herde dünsten.

Kartoffel-Speise mit Bellerie.

Man macht Beschamel, indem man $\frac{1}{4}$ Liter Milch aufkochen läßt, dann 4 Deka Butter mit 4 Deka Mehl vermengt einkocht. Glatt verrührt, genügend gekocht, läßt man es auskühlen, rührt dann etwas Salz und 3 Eier dazu. Nun schält man 10 Kar-