

wenn sie geschält und gewaschen sind, schöne Schnitzchen, dämpft sie in ziemlich viel guter frischer Butter, streut ein wenig feines Salz darüber, schüttelt sie fleißig, damit sie nicht ansitzen, sie müssen schön gelb und recht weich sein, ohne aber, daß sie zerfallen; ist dies geschehen, so wird das allenfalls daran befindliche Fett abgeschüttet, etwas sehr fein verwiegte Petersilie darüber gestreut und nach Belieben Citronensaft darüber gedrückt, noch einmal sehr wohl durcheinander geschüttelt und dann auf eine Platte angerichtet. In das Geschirr, worin sie gedämpft worden, wird etwas heiße Schü gethan, einen Augenblick darin gelassen, hernach über die Kartoffeln gegossen und gleich aufgetragen. Dieses Gemüse ist sehr gut.

#### 169. Kartoffeln mit Majoran.

Es wird eine ganz dünne Buttersauce gemacht, gesottene, in Scheiben geschnittene Kartoffeln hinein gethan, Salz, und wenn die Kartoffeln eine Weile gekocht haben, thut man fein zerriebenen Majoran daran und kocht sie mit diesem nur noch ein wenig.

#### 170. Kartoffeln mit Hammelscotelette.

Gesottene Kartoffeln werden fein geschnitten, ein Model mit Butter ausgestrichen, die Hälfte Kartoffeln hinein gethan, etwas Salz und Pfeffer, dann die gut zugerichteten Cotelette, dann die andere Hälfte Kartoffeln, etwas Fleischbrühe daran geschüttet und oben Butter darauf gelegt und läßt sie im Ofen gelb werden.

#### 171. Kartoffeln mit Schinken.

Man bestreicht ebenfalls eine Form mit Butter, streut sie mit Brod aus, belegt den Boden mit in nicht zu dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln, so auch den ganzen Rand der Form, dann wird gehackter Schinken und saurer Rahm darauf gethan, dann wieder Kartoffeln, dann wieder Rahm und Schinken, zu oberst müssen Kartoffeln sein; etwas friische Butter oben darauf gelegt und im Ofen recht schön gelb gebacken, dann gestürzt und aufgetragen.

#### 172. Kartoffeln mit Crem.

Eine Form, welche man auf den Tisch gibt, wird mit