

182. Gebratene Kartoffeln.

Recht erkaltete Kartoffeln werden gerieben, dann in einer Pfanne eine hinlängliche Quantität in guter Butter schön gelb gebraten, auf eine Portion für 6 bis 8 Personen wird ein halber Schoppen saurer Rahm mit drei Eiern recht wohl zerrührt, ein wenig gesalzen und über die Kartoffeln gegossen, diese sehr gut damit vermischt, die Masse in der Pfanne etwas zusammengezogen, daß es ein nicht zu dünner Kuchen wird, und so schön gelb werden lassen, alsdann gut auf die Platte gestürzt und aufgetragen.

183. Gebackene Kartoffelkugeln.

Man reibt etwa 20 am Tage zuvor gekochte Kartoffeln, mischt zwei starke Kochlöffel voll feines Mehl, etwas Salz, sechs Loth ($93\frac{3}{4}$ Grm.) frische zerlassene Butter und vier ganze Eier darunter, macht mit Mehl kleine Klößchen, bäckt sie in ausgelassener Butter schön gelb und gibt sie auch als Gemüse.

184. Winterkohl.

Dieser wird sauber gewaschen, fingerbreit geschnitten, dann in siedend Wasser zugesetzt, gekocht, bis er weich ist. Dann wird Butter oder Bratenfett genommen, eine Zwiebel darin geschwitz, etwas Mehl dazu, Fleischbrühe daran, den Kohl, welchen man in frisches Wasser gethan und wieder gut ausgedrückt hat, dazu, gesalzen und gut durcheinander gerührt und noch eine kleine Weile gekocht, dann auf die Seite gethan, wo er nur heiß bleibt. Man kann auch unter diesen Kohl Kastanien thun, so ist er besser, und ehe man ihn anrichtet, etwas Schü.

Beilagen zu Gemüse.

185. Leberwürste.

Herz, Leber und Lunge werden im Wasser weich gekocht, doch hat man besonders darauf zu sehen, daß die Leber später gekocht und nicht hart wird. Dieses wird zusammen mit ziemlich viel Zwiebeln fein gehackt, in ein Geschirr gethan nebst einem in Wasser eingeweichten und wieder ausgedrückten Weißbrod, Salz, Nelken, Citronenschale und be-