

Muscatsnuß darein gethan und durch ein Haartuch gestrichen. Nach Befinden können die Zwiebeln erst einige Minuten gewälzt, dann abgefrischt und abgetrocknet und nachher erst gedämpft werden.

Zwiebelmus braun oder bretagnisch. Purée d'ognons rousse, dite Bretonne.

Die vorgehenden Zwiebeln werden in sechs bis acht Loth heiß gemachter Butter auf gutem Feuer goldgelb gebraten, dann einige Anrichtlöffelvoll braune Fleischbrühe dazu gegossen und langsam weich gedämpft; nachher drei bis vier Anrichtlöffelvoll braune Sose dazu gefügt, unter beständigem Rühren zu einem dicken Mus eingekocht, nöthiges Salz und ein wenig Pfeffer dazu gegeben und durch ein Haartuch gestrichen.

Erdäpfel natürlich. Pommes de terre au naturel.

Mittelgroße gute Erdäpfel von gleicher Größe werden rein gewaschen, in einem Topf oder ein Kasserol gethan, warmes oder kaltes Wasser darauf gegossen, daß sie darinne baden, zugedeckt, schnell zum Kochen gebracht und gar gekocht; darauf werden sie auf einen Durchschlag geschüttet, über eine Serviette auf die Schüssel angerichtet und sogleich aufgetischt. Frische Butter wird zur Seite gesetzt. Oder es werden die Erdäpfel in einem Durchschlag über kochendes Wasser gestellt, so daß sie nur der Dampf treffen kann, zugedeckt und gar gedämpft.

Erdäpfel nach Haushofmeister-Art. Pommes de terre à la Maitre d'hôtel.

Kleine Erdäpfel von gleicher Größe werden wie vorgehend gekocht, abgegossen, geschält und in Scheibchen geschnitten, über ein gutes Stück zerpfückte Butter nebst Salz, grobem Pfeffer, fein geschnittener Petersilie und nach Belieben Schnittlauch oder Zwiebel in ein Kasserol gethan, über das Feuer gesetzt und geschwenkt, bis daß sie recht heiß sind; sollte die Butter öhlicht hervor treten, so werden einige Eßlöffelvoll Wasser daran gegossen, um sie wieder zu legiren; zuletzt wird ein Citronsaft daran gegeben und so angerichtet.

Braune Erdäpfel. Pommes de terre au jus.

Kleine Erdäpfel werden wie vorgehend gekocht, geschält, alle starke Haselnuß groß zugerundet, mit einem Stückchen Butter und Salz in ein Kasserol gethan und geschwenkt, dann drei Anrichtlöffelvoll braune Sose und ein bis zwei solche braune Brühe und Pfeffer dazu gefügt, heiß gemacht und zuletzt noch ein wenig frische