

bar, gekocht bis sie weich sind; hernach das Wasser abgegossen, die Erdäpfel auf eine Schüssel oder in ein Silber- oder Porzellan-Kasserol angerichtet und leicht zerschmolzene Butter darüber gegossen.

So gekocht werden die Erdäpfel auch zur Garnitur von Fischen gebraucht.

### Erdäpfel mit Buttersose. *Pommes de terre à la sauce au beurre.*

Die Erdäpfel werden wie vorgehend gekocht und angerichtet, und eine Buttersose wird darüber gegossen. So können die Erdäpfel auch mit der Schale gekocht und angerichtet, und eine Buttersose zur Seite gegeben werden.

### Erdäpfelmus. *Purée de pommes de terre.*

Gute mehligte Erdäpfel werden roh geschält und in Wälschen- oder große Stückchen geschnitten, rein gewaschen, in ein Kasserol gethan, heißes Wasser darauf gegossen, daß es darüber gehet, gesalzen, zugedeckt und langsam weich gekocht; das Wasser wird dann abgegossen, die Erdäpfel mit einem Rührlöffel auf wenig Feuer recht fein gerührt und dann nach und nach der dritte oder vierte Theil so viel frische Butter darunter gemischt, auch nach Belieben mit weißem Pfeffer gewürzt; sollte das Mus zu steif seyn, so wird es mit ein wenig Wasser verdünnt. Dieses Mus kann zur Unterlage gebraucht, oder auch als selbstständige Schüssel, bloß mit Semmelkrusten besetzt, bei der zweiten Tracht gegeben werden. Die Zeit muß berechnet seyn, daß es nicht stehen darf, indem es sonst von seinem guten Geschmack verliert; überhaupt sind die Erdäpfel unmittelbar nach ihrer Bereitung immer am besten, und müssen stets so schnell als möglich zu Tische gefördert werden.

Auf bürgerliche Art wird das Erdäpfelmus, nachdem es fein gerührt ist, angerichtet und braun gemachte Butter, oder gewürfelte Zwiebel in Butter oder Schmalz gelb gebraten darüber gegossen. Haringe und alle Arten Würste essen sich sehr gut dazu.

### Erdäpfelmus mit Rahm. *Purée de pommes de terre à la crème.*

Gute mehligte Erdäpfel werden rein gewaschen, Wasser darauf gegossen und schnell gar gekocht, dann abgegossen und, während eine Person sie schält, von einer andern durch ein großes Füllsieb gedrückt; ein guter Tellervoll solcher Erdäpfel werden sofort in eine Kanne aufgekochten, guten Rahm gethan und mit dem Rührlöffel auf schwachem Feuer zu einem glatten und dicken Mus gerührt und aufgekocht; zuletzt wird ein Viertelpfund der besten Butter darunter gebunden und nöthig gesalzen.