



Es gibt so unendlich viel Kochbücher, die in einem womöglich mehrere Pfund schwerem Bande einen Wust von alltäglichen Kochrezepten enthalten, dabei viel Geld kosten und in Wirklichkeit nur das bieten, was jede tüchtige Hausfrau schon längst kennt.

Abwechslung am familientisch  
und etwas Extrafeines für die  
festtafel

waren die leitenden Gesichtspunkte bei Herausgabe unserer

Spezial-Kochbücher für  
die Praktische Hausfrau.

Die Rezepte sind sämtlich durchprobiert und haben sich selbst bei den verwöhntesten Feinschmeckern bewährt, dabei ist trotzdem auf billigste Zuthaten Rücksicht genommen.

Es sind, wie der Titel sagt

Spezial-Kochbücher für  
die Praktische Hausfrau



Der Preis für jedes elegant kartonnierte einzelne Bändchen beträgt Mark 1,--; jedoch haben wir auch ein

## Abonnement auf die ganze Serie

eröffnet, in welchem

## jeder Band nur 75 Pfennig

kostet. Vorgesehen sind folgende

### Spezialküchen:

Beringsküche	◇	Eis-, Creme- und
Spargelküche	◇	Geleespeisen
Krebsküche	◇	Puddingküche
Gemüseküche	◇	Pilzküche
Fischküche	◇	Saucenküche
Salatbüchlein	◇	Ragout-, Frikassee-
Kartoffelküche	◇	und Pastetenküche
Punsch- und	◇	Suppenküche
Bowlenbüchlein	◇	Fleischspeisen
Bachbüchlein	◇	Resterküche
Käseküche	◇	Krankenküche
Wildbrefküche	◇	Eierspeisen

Da die Bändchen in zwangloser Reihenfolge erscheinen, machen wir besonders auf die **Abonnements-Vergünstigung** aufmerksam. Jeder Band kostet elegant kartonniert Mark 1,-- im Abonnement dagegen nur **75 Pfennig**.

Berlin-Leipzig

Die Verlagsbuchhandlung  
**W. Vobach & Co.**

UM 1900

Deutschlands  
verbreitetste Frauenzeitung

mit über **130000** Abonnenten



**Sonntags-Zeitung für  
Deutschlands Frauen**

Illustrierte Familien- und Modenzeitung

Mit den Beilagen:

Moden-Zeitung fürs Deutsche Haus. Album praktischer  
Bandarbeiten. Grosse Kinder-Modenwelt. Schnitt-  
musterbogen. Kunstblätter moderner Meister. \* \* \*  
Praktische Mitteilungen für Küche und Haus, Ge-  
sundheitspflege und Erziehung. Für unsere Jugend:  
..... Illustrierte Kinder-Zeitung. ....

**Wöchentlich 20 Pfennige.**

In jeder Buchhandlung und bei  
jedem Postamte zu bestellen.

**Die Sonntags-Zeitung** ist seit Jahren das be-  
liebteste „Familien-  
blatt unter dem Titel einer Frauenzeitung“. Sie zählt die  
ersten Schriftsteller und Künstler zu ihren Mitarbeitern. Der  
mit grosser Sorgfalt geleitete Modenteil widmet auch der  
..... Reform-Kleidung besondere Aufmerksamkeit. ....

Verlag von **W. Vobach & Co.**  
Berlin und Leipzig.

# Bestell-Zettel

An die Buchhandlung .....

Hiermit subscribiere ich auf ein Exemplar der

**Special-Kochbücher für die praktische Hausfrau**

(aus dem Verlage von **W. Uobach & Co., Berlin-Leipzig**)

**Subskriptions-Preis anstatt Mk. 1.— nur 75 Pf.**

**für jedes Bändchen**

und bitte um jeweilige Zusendung nach Erscheinen.

Ort und Datum:

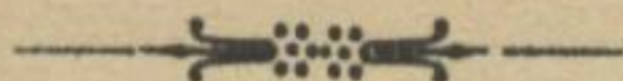
Name:



Spezial-Kochbücher für die praktische Hausfrau. VII.

---

# Die Kartoffelküche



200 geprüfte und bewährte Rezepte  
für die einfache und feine Küche

von

Anna Müller-Lubitz



Berlin = Leipzig  
Verlag von W. Vobach & Co.

Zell 1 m 056 S 46 P 3

Alle Rechte,  
insbesondere das Recht der Uebersetzung in  
andere Sprachen, vorbehalten.

◆  
Nachdruck wird gerichtlich verfolgt.



Druck von  
W. Bobach & Co.  
Berlin N. 4.





## Vorwort.

---

In der vorliegenden „Kartoffelküche“ haben Gerichte, deren größter Bestandteil aus Fleisch oder Gemüse oder auch aus beiden Zutaten zusammen besteht, von ganz wenigen Ausnahmen abgesehen, keine Aufnahme gefunden. Derartige Rezepte werden in denjenigen Bändchen, in die sie eigentlich hineingehören, genügend Beachtung finden.

Ebenso habe ich auch nur eine beschränkte Anzahl von Kartoffelsalaten in der „Kartoffelküche“ aufgeführt. Eine größere Auswahl derselben befindet sich in der im selben Verlage erschienenen „Salatküche“, und ich bitte, darüber in jenem Bändchen nachlesen zu wollen.

Durch diese wohl nicht unberechtigten Kürzungen in der Zahl der Rezepte ist für praktische Hinweise und Ratschläge ein größerer Raum gewonnen, als sonst zur Verfügung gestanden hätte.

In der jedenfalls richtigen Annahme, daß nicht wenige Hausfrauen, namentlich solche in kleinen Städten — ganz abgesehen von denen auf dem Lande — sich ihren Kartoffelvorrat teilweise oder auch vollständig durch eigenen Anbau verschaffen, habe ich es für angebracht gehalten, eine größere Auswahl der besten Speise- und Salatkartoffeln nach Aussehen, Reifezeit und Haltbarkeit anzuführen.

Als eine weitere Dervollständigung dieses Büchleins habe ich demselben die Aufbewahrung der Kartoffeln im Keller und in den Mieten eingefügt, und zwar letztere nach den neuesten praktischen Erfahrungen seitens der „Biologischen Abteilung am Kaiserl. Gesundheitsamte“.

Wenn nun diese Kapitel auf den ersten Blick in eine „Kartoffelküche“ nicht hineinzugehören scheinen, so wird man ihnen die Berechtigung der Aufnahme doch wohl nicht ganz absprechen können und sie hoffentlich als eine willkommene Beigabe betrachten, zumal ein wirklich schmackhaftes Kartoffelgericht nur von gesunden und wohlschmeckenden Kartoffeln zubereitet werden kann. Letztere zu erzielen, dazu sollen die beiden erwähnten Kapitel eben mit beizutragen versuchen.

ferner enthält das vorliegende Büchlein noch Kapitel über die Geschichte, den Nährwert und das Kochen der Kartoffel.

Die Verlagsbuchhandlung W. Vobach & Co., Berlin N. 4, wird es dankbar anerkennen, wenn ihr von den Hausfrauen weitere Rezepte, die sich bewährt haben, zugesandt würden, um bei einer etwaigen Neu-Auflage das Bändchen erweitern zu können.

für etwaige Mängel des Büchleins bitte ich meine Leserinnen um gütige Nachsicht. Und so wünsche und hoffe ich, daß die „Kartoffelküche“ so, wie sie vorliegt, eine günstige Aufnahme unter den Hausfrauen finden möge.

Berlin.

Anna Müller  
geb. Eubitz.

## Inhaltsverzeichnis.

	Seite
Vorwort . . . . .	3
I. Zur Geschichte der Kartoffel . . . . .	7
II. Die besten Speise- und Salatkartoffeln . . . . .	18
III. Aufbewahrung der Kartoffeln . . . . .	29
IV. Nährwert der Kartoffeln . . . . .	39
V. Das Kochen der Kartoffeln . . . . .	41
VI. Die Zubereitung der Kartoffeln	
1. Suppen . . . . .	47
2. Gemüse . . . . .	52
3. Nationalgerichte . . . . .	81
4. Salate . . . . .	92
5. Klöße und Nudeln . . . . .	96
6. Pasteten . . . . .	105
7. Aufläufe, Puddings und Speisen . . . . .	107
8. Torten und Kuchen . . . . .	115
9. Beilagen und kleines Backwerk . . . . .	119
10. Saucen . . . . .	125





## I. Zur Geschichte der Kartoffel.

Bühendes Kartoffelkraut,  
Sanft vom Sommerwind umkost,  
Immer, wann ich dich geschaut,  
Warst du mir ein Augentrost,  
Mit der Blüthe Laubgezelt,  
Mit der Blüten Rötlichblau  
Hebst du wie ein Blumenfeld  
Dich hervor aus grüner Au.

(Gerol.)

Die Heimat der Kartoffel ist unzweifelhaft Südamerika, und zwar scheint sie hier in den für Mais zu kalten Gegenden des Inka-Reiches (Peru) als Ersatz des Maises zur Nahrung gedient zu haben. Darauf deutet, daß sich nach Cieza die Feier der Feste in den Gebirgsprovinzen, wie in Callao, immer nach der Saat und Ernte der papas (Kartoffeln) richtete.

Ferner führt Molina an, sie wachse in Chile beinahe auf allen Feldern wild, sei klein, habe einen bitteren Geschmack und heiße bei den Indianern maglia. Humboldt glaubt, daß letztere die Stammpflanze der kultivierten Kartoffel sei und diese sich von Chile aus über Peru und Quito bis auf die Hochebene von Bogotá verbreitet habe.

Später, und zwar wahrscheinlich erst nach dem Erscheinen der Europäer, scheint sich die

Kartoffel längs der Andenkette nach Mexiko sowie von dort weiter nach Nord-Carolina und Virginien verbreitet zu haben.

Die Einführung der Kartoffel nach Europa scheint auf zwei verschiedenen Wegen erfolgt zu sein.

Als die Spanier Peru und Chile (1525 bis 1543) eroberten, fanden sie hier Kartoffeln angebaut, und zweifelsohne gelangten davon einige zwischen 1560 und 1570 nach Spanien, wo sie, nach Bowles, zuerst in der Provinz Galizien gebaut wurden. Von hier nahmen sie ihren Weg nach Portugal und durch den Italiener Redi 1564 nach Italien, wo sie in den 1580er Jahren schon so weit bekannt waren, daß ein Verwandter des päpstlichen Legaten dem Präsesen von Mons in Belgien, Philip von Sivry, Herrn von Wallenheim, einige Knollen senden konnte, mit denen dieser Anbauversuche unternahm. Er sandte 1588 an Charles de l'Écluse (latiniert Clusius), dem Vorsteher der Kaiserlichen Gärten in Wien, zwei Knollen, sowie 1589 einen blühenden Kartoffelzweig.

Caspar Bauhin erhielt 1590 von dem Breslauer Arzt Dr. Lorenz Scholz, der sie angeblich seit 1587 in seinem Garten baute, Abbildungen und Kartoffelpflanzen zugesandt, worauf hin er ihr den wissenschaftlichen Namen *Solanum tuberosum esculentum* beilegte und in seinem „Phytopinx“ 1596 eine Beschreibung, sowie im „Prodromus“ eine Abbildung lieferte.

Auf dem zweiten Wege, nämlich aus Virginien, gelangte 1586 die Kartoffel nach England, über welche Einführung zahlreiche Irrtümer verbreitet sind, die von Rodiczky in seiner Biographie der Kartoffel\*) zu berichtigen sucht, indem er sich über diese Einführung wie folgt äußert:

Bekanntlich bringt man die Einführung der Kartoffeln nach England mit dem Sklavenhändler John Hawkins in Beziehung, der 1565 im Hafen von Santa Fé Kartoffeln als Schiffsprovision eingeladen und bei seiner Heimkunft die Knollen im Hafen von Halifax ausgefrachtet habe, wo sie verschleppt wurden. Diese Erzählung entbehrt jedoch der geschichtlichen Belege, und ein Gleiches gilt von der Behauptung, daß der Admiral Sir Francis Drake 1580 Kartoffeln nach London mitgebracht habe.

Auf der noch vorhandenen Speisefarte des Festessens, das Drake am 4. April 1581 der Königin Elisabeth zu Ehren veranstaltete, sind keine Kartoffeln aufgeführt, wohl aber die süße Batate (*Ipomoea Batatas* Lam.), die wohl zur Verwechslung mit der Kartoffel die Veranlassung gab.

Nebst Hawkins und Drake wird auch dem Kolonisateur von Virginien, Sir Walter Raleigh, die Einführung der Kartoffel im Jahre 1584 zugeschrieben. Ferner gedenkt man einer zweiten Einführung durch Raleigh im Jahre 1610 und

\*) Wien/878. ?

sogar einer dritten nach Irland 1623, obwohl er 1618 im Tower enthauptet wurde. Dagegen ist bezeugt, daß der Mathematiker Thomas Herriot, ein Teilnehmer an der Entdeckungsreise Raleighs, die Kartoffel aus Virginien 1586 nach England einfuhrte und aufs deutlichste beschrieb.

Was Deutschland anbetrifft, so soll, wie bereits gesagt, die Kartoffel von dem Arzte Dr. L. Scholz angeblich schon um 1587 angebaut worden sein. Auch Joachim Camerarius zog 1588 Kartoffeln in seinem Garten zu Nürnberg und 1595 Graf von Helfstein in seinem Garten zu Wisentsteig.

Um diese Zeit war die Kartoffel nach Caspar Schwenkfelder auch in Schlesien ziemlich gewöhnlich und wurde, in der Asche geröstet, verzehrt.

Olivier de Serres spricht in seinem Théâtre d'Agric. et Ménage de champs 1604 von der „Cartoufle“ als einer kürzlich aus der Schweiz nach der Dauphiné gebrachten Pflanze. Bald darauf (1616) erschienen Kartoffeln auf der königlichen Tafel in den Tuileries.

Die Geschichte der Einführung des Kartoffelbaues ist besonders für Frankreich ganz eigenartig.

Zu dem Apotheker Parmentier, der das Hauptverdienst hieran hat, meinte Ludwig XII.: „Sie haben das Brot der Armen erfunden. Frankreich wird es Ihnen einst danken!“ Der König sowie die Königin und bald der ganze



Hof trugen die Kartoffelblüte damals im Knopfloch, die Damen im Bouquet.

Wie aber hatte es Parmentier angefangen, dem Volke dies neue Brot zuzuführen? Es galt nämlich auch hier, wie in andern Ländern, das Vorurteil gegen ein neues zu beseitigen, das man mit viel mißtrauischen Blicken ansah. Es gelang ihm durch folgende List, berechnet auf die Eigentümlichkeit des menschlichen Wesens, gerade das Verbotene am süßesten zu finden.

Parmentier ließ sich ganze Felder mit Kartoffeln bestellen und Tafeln dabei errichten, auf denen schwere Strafen demjenigen angedroht wurden, der von der kostbaren Frucht stehlen würde. Da fingen nun die Bauern richtig an zu stehlen; man drückte die Augen zu, und bald begann der Anbau, erst heimlich im kleinen, bald aber in immer größerer Ausdehnung.

Im Elsaß begann der Anbau um 1623. Nach Toskana wurde die Kartoffel 1625 durch Karmelitermönche aus Spanien gebracht, und während des Dreißigjährigen Krieges soll sie durch einen niederländischen Offizier in Böhmen eingeführt worden sein.

In Lothringen und Lyonnais begann die Kartoffelkultur um 1630, in Westfalen und Niedersachsen um 1640, in Braunschweig um 1647, und in demselben Jahre führte sie Hans Rogler aus Selb im Vogtlande ein. Im Berliner Lustgarten baute sie 1651 der Große Kurfürst an.

Nach Ungarn gelangte sie durch aus Deutschland heimkehrende Studenten um 1654.

Florinus kennt den Kartoffelbau schon 1702 um Nürnberg. Nach Württemberg wurden die Kartoffeln zuerst 1710 durch Antoine Seignoret, einem Waldenser, gebracht, und nach Sachsen 1717 durch den Generalleutnant von Milkau aus Brabant. 1726 kamen die Kartoffeln nach Schweden, 1730 nach der Schweiz und 1737 nach Finnland.

Die Pfälzer scheinen 1720 den Kartoffelbau nach Preußen verpflanzt zu haben. Berlin war einer der ersten Orte, in dessen Nähe 1738 die Kartoffel zuerst im großen zur menschlichen Nahrung angebaut wurde. Friedrich Wilhelm I. schenkte nämlich einem Krankenhause, der Charité, Land unter der Bedingung, für Arme und Kranke darauf Kartoffeln zu bauen.

Eine allgemeinere Verbreitung fand der Kartoffelanbau in Deutschland jedoch erst durch die Hungersnot von 1745 und durch die Anstrengungen, die Friedrich II. zu der weiteren Verbreitung der Kartoffel machte.

Leider machte Friedrich der Große ähnliche Erfahrungen wie Franz Drake, dessen Leuten weder das Kraut, noch die rote Frucht munden wollte, und ganze Gemeinden wurden beim großen König vorstellig, er möge sie doch von dem Anbau des völlig wert- und nutzlosen Gewächses entbinden.

Die Bemühungen der aufs Land geschickten Regierungsbeamten, vom Volke Kartoffel-

Kommissarien genannt, hatten wenig Erfolg, und die Landpfarrer, die von der Kanzel herab für die neue Feldfrucht sich einlegten, trugen den Spottnamen Knollenprediger davon.

Geh. Reg.-Rat Prof. Dr. von der Holz schreibt über die Einführung des Kartoffelbaues durch Friedrich den Großen im ersten Bande seiner „Geschichte der deutschen Landwirtschaft“: Schon im Jahre 1746 befahl Friedrich der Große, daß auf den Domänenämtern die Kartoffel feldmäßig angebaut werden sollte. In einer Zirkularorder vom 5. April 1757 an die Land- und Steuerräte, Magistrate und Beamte des Breslauer Departements gibt er diesen auf, die Kreisinsassen „zu fleißiger Anbauung dieser nahrhaften Frucht zu animieren und anzuhalten“. Er teilt ihnen gleichzeitig mit, daß er eine Instruktion über die Anpflanzung und Nutzung der Kartoffeln habe ausarbeiten und drucken lassen; von dieser sollten jedem Dominio und jeder Gemeinde zwei Exemplare zugestellt werden. Am Schluß der Order heißt es: „Übrigens müßet Ihr es beim bloßen Bekanntmachen der Instruktion nicht bewenden, sondern durch die Landdragoner und andere Kreisbediente Anfangs Mai revidieren lassen, ob auch Fleiß in der Anpflanzung gebraucht werde; wie Ihr denn auch selbst bei Euren Bereisungen untersuchen müßet, ob man sich deren Anpflanzung angelegen sein lasse“.

Befürungen ähnlichen Inhalts ergingen in der Folge noch zahlreiche. Dabei trifft der König

Vorsorge, daß den Bauern, welche selbst keine Saatkartoffeln haben, solche zu billigem Preise überlassen werden; die Domänenpächter sollen kontraktlich zum Anbau der Kartoffeln verpflichtet werden. Auch weist er darauf hin, daß aus den Kartoffeln eine sehr gute Stärke bereitet werden könne, die der aus Weizen hergestellten nichts nachgebe.

Unter Friedrichs Nachfolger sehen wir in der Mark Brandenburg die Kartoffel bereits als allgemeines Volksgericht eingebürgert, wengleich über die Natur und den Namen der Frucht noch Unsicherheit herrschte. Bald wurde sie „Erdtuffel“, bald nach dem Italienischen tartuffoli „Tartuffel“ genannt; auch in der landwirtschaftlichen Literatur aus der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts finden sich noch sehr mannigfaltige Bezeichnungen für die Kartoffel, z. B. Kartoffeln, Tartuffeln, Erdtuffeln, Erdäpfel, Erdbirnen, Grundbirnen. Erst gegen Ende des 18. Jahrhunderts gewann der Name „Kartoffel“ die Oberhand.

Während der ganzen Regierungszeit Friedrich Wilhelms II. (1786—1797) finden wir in den Berliner Blättern zu bestimmten Zeitpunkten Verfügungen der Behörden, die den Verkauf und den Gebrauch der „Tartuffeln“ regeln. Die Frucht durfte erst auf den Markt gebracht werden, nachdem die obrigkeitliche Erlaubnis dazu erteilt war, denn nur „reife“ Früchte sollten gegessen werden, und die Frühkartoffeln waren als gesundheitschädlich verboten. Bauern, die gegen dies Verbot verstießen, riskierten den Verlust der Frucht,

ja, im Wiederholungsfalle von Pferd und Wagen sowie empfindliche Geld- und Leibesstrafe, d. h. hohe obrigkeitliche Prügel.

Die Kartoffel war indessen nicht in dem gleichen Maße wie heute das Hauptnahrungsmittel der breiten Volksschichten, denn während wir diese gegen die Verteuerung des Brotkorns durch scharfe Verbote des Aufspeicherns von Getreide geschützt sehen, ja selbst der Preis anderer viel begehrter Lebensmittel, wie des Heringes, amtlich festgesetzt wurde, fehlen ähnliche Bestimmungen für die Kartoffel; sie müssen also in mehr als ausreichendem Maße zu Markte gebracht worden sein.

Im letzten Viertel des 18. Jahrhunderts wurde die Kartoffel fast überall in Deutschland eine regelmäßig angebaute Feldfrucht. Wo sich in Gärten, auf Rainen, in den Brachäckern Gelegenheit bot, wurde sie mit Eifer kultiviert; selbst viele Weinberge fielen ihr zum Opfer. Am spätesten, erst ganz zu Ende des 18. Jahrhunderts, fand die Kartoffel in Bayern allgemeinere Verbreitung. In Böhmen sogar erst im 19. Jahrhundert, und zwar hier nach Einführung der Kartoffelspiritusfabrikation.

Inzwischen hatte das Knollengewächs bereits seinen geschichtlichen Ruhm errungen, denn der unblutige Feldzug, den Friedrich II. 1778 unternahm, um Bayern vor der Vergewaltigung durch Österreich zu schützen, erhielt den Namen „Kartoffelkrieg“. Der Name soll daher rühren, daß es zwischen den feindlichen Parteien nicht zu

ernstlichem Kampf, sondern nur zu Streifzügen und Fouragierungen kam, möglicherweise ist aber in der spöttischen Benennung auch eine Äußerung des Volkswizes zu erkennen, der eine kleine Rache dafür übte, daß der große Friedrich die fremde Erdsfrucht seinen Untertanen mit Gewalt aufgenötigt hatte.

Der „Kartoffelkrieg“ hat auch seinen Sänger gefunden. Ein 1778 erschienenenes Flugblatt erzählt in Knittelversen, wie Kaiser Joseph II. in seiner Angst vor dem heranrückenden Preußenkönig sich an den Papst wendet, er möchte doch die himmlischen Mächte zu seinem Beistand bewegen. Pius IV. klopft auch flugs an der Himmelspforte an, aber Petrus, der ihm öffnet, trägt auf der Brust Friedrichs Kreuz „Pour le mérite“. Betroffen eilt der Papst weiter zur Jungfrau Maria, doch, o weh, sie ist gar mit dem Schwarzen Adlerorden geschmückt!

Da also im Himmel nichts zu machen ist, so steigt der Fürsprecher des Kaisers zur Hölle nieder, doch findet er hier zu seinem Erstaunen nur einen lahmen Teufel vor, der den Wacht-dienst verrichtet. Dieser erzählt:

„Die Hölle samt allen Höllenscharen  
Sind lauter preußische Husaren,  
Die ganze Hölle ist hier leer,  
Und außer mir kein Teufel mehr.  
Der Papst berichtet dies dem Kaiser  
Und riet ihm an, er täte weiser,  
Weil Himmel, Hölle und die Welt  
Für ihren Schutzherrn Friedrich hält,  
Daß er mit diesem sich vertrüge,  
Als sich mit Hölle und Himmel schlage.“

Auch die Kartoffel selbst ist wiederholt besungen worden, wenn auch in die Gedichtsammlungen wenig von diesen Poemen gelangte.

Als 1840 Niklas Becker mit seinem „Freien deutschen Rhein“ einen so ungeheuren Sturm der Begeisterung entzündete und aller Ecken und Enden die Rheinlieder nur so niederregneten, da dichtete Alexander Soltwedel, ein seiner Zeit geschätzter Leipziger Dichter, nach bekannter Weise sein Pölkartoffel-Lied:

Bei uns, bei uns, in unserm Niedersachsen,  
Dem Nebenruhm versagt,  
Ließ Gott der Herr ein Wunderkräutlein wachsen,  
Das männiglich behagt.

Da blüht es hin, wie unsere Flur bescheiden,  
Weiß, rot und blau zu schaun;  
O laß uns nie den Nebenstrom beneiden,  
Wenn wir Kartoffeln haun!

Sie dampfen herrlich aus der irdnen Schale  
Auf unserm Tisch; wir sind  
Beim einfach frohen Pölkartoffelmahle  
Für Frankreichs Küche blind.

Das Lied hat noch weitere sechs Strophen, aber die hier angeführten dürften genügen.

Eine hohe Ehre war der Kartoffel vier Jahre später zugebracht. Fräulein Friederike Bohmhammel in Berlin, die sich bereits durch Erzeugung eines billigen Grünspans verdient gemacht hat, erfand zu Sommeranfang 1845 ein Kartoffelbier, das nach ihrer Angabe von Sachverständigen für gesund und nahrhaft erklärt wurde. Ein besonderer Vorzug des neuen Getränkes war, daß jeder durch Beimischung

gewisser Ingredienzien es so wohlschmeckend machen konnte, wie er nur wollte. Bedauerlicherweise begegnete das Kartoffelbräu dem unterschiedenen Mißtrauen der Berliner; die bedeutende Erfindung ging mit dem Tode der Urheberin verloren, und so ist leider den Wohltätern der Menschheit Friederike Bohmhammel nicht eingereicht worden.

## II. Die besten Speise- und Salat-Kartoffeln.

Eine gute Speisekartoffel muß mehlig, nicht seifenartig sein, auf dem rohen Durchschnitt keine schwammige Beschaffenheit und keine braunen Flecke zeigen. Ferner muß die Kartoffel beim Kochen plazen und darf zum Garwerden nicht zu lange Zeit gebrauchen.

Die Salatkartoffeln dürfen nicht zu mehlig sein, ohne aber schliffig oder seifig zu werden. Sie sollen lang geformt sein, damit man kleine dünne Scheiben schneiden kann. Jedenfalls kann nur aus Salatkartoffeln ein feiner Kartoffelsalat hergestellt werden.

Beim Einkauf seines Kartoffelvorrats nehme man die zu prüfenden Kartoffeln nur aus einem vollen Sack und nicht etwa aus einer kleinen,



zur Ansicht gebrachten Probe, weil der später zur Ablieferung kommende Vorrat leicht aus einer andern Sorte bestehen könnte.

## I. Speisekartoffeln.

### A. Gelbe Kartoffeln.

#### 1. Frühe Kartoffeln.

**Belle de Fontenay.** Knolle: nierenförmig, weiß. Fleisch: gelb.

Sehr feine Speisekartoffel.

**Erfurter Goldflocke.** Knolle: mittelgroß, schön geformt, weiß. Fleisch: ausgereift goldgelb, wie ein schönes dunkles Eigelb. Augen: wenig flach.

Hochfein im Geschmack. Ein ganz besonders hoch anzurechnender Umstand ist der, daß sie ihren guten, feinen und reinen Geschmack bis ins späte Frühjahr behält; sie weicht dadurch erheblich von andern Frühkartoffeln ab, die oft schon im November, Dezember für die Küche unverwendbar werden.

**Juli-Kartoffel.** Knolle: nierenförmig, weißschalig. Fleisch: gelb. Augen: flach.

Gehört zu den besten Speisekartoffeln und verbindet Schönheit mit Wohlgeschmack. Ertragsfähigkeit auf gutem Boden groß.

**Lange Sechswochenkartoffel.** Knolle: lang, nierenförmig, gelb, rauhschalig, unter Mittelgröße. Fleisch: gelb. Augen: flach und violett.

Sehr gute Speisefartoffel, beim Kochen plazend.

**Schneeglöckchen.** Knolle: oval, weiß. Fleisch: gelblich=weiß.

Verbindet Wohlgeschmack mit Ertragsfähigkeit.

**Stella.** Knolle: oval, weiß mit rosa Anflug. Fleisch: weiß.

Schmeckt sehr fein; kocht ziemlich ganz.

**Weisse runde Pariser Zuckerkartoffel.** Knolle: rundlich, weiß. Fleisch: gelb.

Sehr feine Speisefartoffel.

**Zwickauer frühe.** Knolle: rund, weiß. Fleisch: gelb, fein. Augen: etwas tief.

Beachtenswerte Speisefartoffel mit mittlerem Stärkegehalt, aber hohen Erträgen. Wohl-schmeckend und sehr haltbar über Winter.

## 2. Mittelfrühe Kartoffeln.

**Bruce.** Knolle: oval, weiß. Fleisch: weiß.

Eine der feinsten Speisefartoffeln. Leider ist sie wenig widerstandsfähig gegen Krankheiten und auch nur wenig haltbar.

**Frauenlob.** Knolle: länglich, weiß, mittelgroß. Fleisch: weiß.

Sehr gute Speisefartoffel. Für nicht zu schwere Böden ganz vorzüglich.

**Schneerose.** Knolle: rund, gefällige Form, weiß. Fleisch: weiß. Augen: sehr flach.

Eine der vorzüglichsten Speisefartoffeln für geringe Sand- und Kiesböden.

**Topas.** Knolle: rundlich bis eiförmig, gelblich=weiß, rauhschalig, mittelgroß. Fleisch: weiß. Augen: flach.

Gute und in Anbetracht ihrer frühen Reife verhältnismäßig sehr ertrag= und stärkereiche Speisefartoffel.

### 3. Mittelspäte Kartoffeln.

**Alkohol.** Knolle: rund, mittelgroß, gelbschalig. Fleisch: gelblich=weiß. Augen: ziemlich tief.

Wohlschmeckende, vorzügliche Speisefartoffel. Ernteertrag und Stärkegehalt hoch.

**Selbe Rose.** Knolle: rundlich, gelb, ziemlich groß. Fleisch: weiß. Augen: mitteltief bis tief.

Ertrag sehr hoch, bei hohem Stärkegehalt.

**Juwel.** Knolle: plattrund, weiß, ziemlich groß. Fleisch: weiß. Augen: flach.

Gute Speisefartoffel, sehr gleichmäßige und sehr hohe Erträge in nassen und trocknen Jahren. Sie scheint der Pilzkrankheit wenig, stärker jedoch dem Schorf unterworfen zu sein.

**Leo.** Knolle: rundoval, weiß, vorwiegend groß. Fleisch: weiß. Augen: mittelflach.

Recht gute Speisefartoffel. Leo zeichnet sich durch eine sehr große Ertragsfähigkeit aus, scheint auch wenig durch Krankheit und Schorf zu leiden.

**Minister Dr. von Lucius.** Knolle: rundlich, gelblich, groß. Fleisch: weiß=gelblich. Augen: tief.

Hoch beachtenswerte Speisefartoffel, nur die Augen liegen etwas tief. Haltbarkeit ziemlich gut. Ertrag gleichmäßig und sehr hoch.

**Professor Maercker.** Knolle: rundlichplatt, weißschalig. Fleisch: weiß. Augen: flach, bläulich schimmernd.

Gute Speise- und ausgezeichnete Dauerkartoffel von hoher Ertragsfähigkeit und mittelhohem Stärkegehalt.

**Richters Imperator.\*)** Knolle: länglich und etwas platt, gelblichweiß, rauh, meist groß oder sehr groß. Fleisch: weiß. Augen: mattblau.

Trotz der Größe gute Speisekartoffel, deren Ertragsfähigkeit, da sie ziemlich gleichmäßig in sehr nassen wie in sehr trocknen Jahren hervorragend hohe Erträge lieferte, verhältnismäßig wenig von Witterungsverhältnissen abhängig zu sein scheint. Für alle nicht zu schwere Böden vorzüglich geeignet.

**Anica.** Knolle: rund, weiß, mittelgroß bis groß. Fleisch: weiß. Augen: mitteltief.

Eine gute Speisekartoffel, die sehr hohen Ertrag mit Wohlgeschmack und Frühreife verbindet, die aber gegen Krankheit nicht widerstandsfähig zu sein scheint.

#### 4. Späte Kartoffeln.

**Geheimrat Thiel.** Knolle: plattrund, weiß, mittelgroß bis groß. Fleisch: weiß. Augen: flach.

Eine gute Speisekartoffel von vortrefflicher Haltbarkeit, gegen Krankheit sehr widerstandsfähig.

**Magnum bonum.** Knolle: nierenförmig,

\*) Syn.: Amtsrichter, Dr. von Eckenbrecher, Wellersdorfer.

gelb, über mittelgroß. Fleisch: weißgelblich.  
Augen: flach.

Vorzügliche Speisefartoffel mit außerordentlich von den Witterungsverhältnissen abhängiger und deshalb unsicherer Ertragsfähigkeit. Öfterer Saatwechsel empfehlenswert!

**Paullens Athene.** Knolle: länglichrund, weiß, sehr zart genezt, am Keimende häufig einen violetten Fleck zeigend. Fleisch: weiß.

Eine vortreffliche Dauer- und feine Speisefartoffel; gekocht trocken, locker und sehr wohl- schmeckend. Gegen Krankheit widerstandsfähige, besonders in nassen, der Verbreitung der Krank- heit günstigen Jahren außerordentlich hohe Er- träge bringende Kartoffel; große Trockenheit scheint sie nicht vertragen zu können.

**Silesia.** Knolle: rundlich, weiß. Fleisch: weiß.

Gute, brauchbare Speisefartoffel, die aber gegen Krankheit nicht immer besonders wider- standsfähig zu sein scheint; dagegen leidet sie wenig vom Schorf.

**Topor.** Knolle: rund, dick, gelblich. Fleisch: schön gelb. Augen: halbtief.

Eine der ertragreichsten gelbfleischigen Speise- kartoffeln, die namentlich als Bellkartoffel sehr wohlschmeckend ist.

## 5. Sehr späte Kartoffeln.

**Erste von frömsdorf.** Knolle: rund, bis- weilen etwas eckig, rauhschalig, gelblichweiß,

mittelgroß bis groß. Fleisch: weiß. Augen: flach, wenig zahlreich.

Liefert gute Speisefkartoffeln, die sich bis in den Juli hinein gut halten. Die Erträge sind recht hoch, der Stärkegehalt aber etwas niedrig. Scheint vollkommen widerstandsfähig gegen die Pilzkrankheit zu sein.

**Paullens Phöbus.** Knolle: rundlich oder oval bis länglich, weißgelblich und rauh oder weiß und glatt, mittelgroß. Fleisch: weiß. Augen: flach.

Sehr gute Speisefkartoffel. Liefert auf schwerem Boden und in nassen Jahren besonders gute Erträge, auf leichtem Boden und in trocknen Jahren gehen die Erträge jedoch bedeutend herab. Widerstandsfähig gegen Pilzkrankheit.

**Paullens Simson.** Knolle: rund, gut geformt, weiß, rauh, mittelgroß. Fleisch: weiß, auf dem Lager schwach-gelblich werdend. Augen: mitteltief.

Eine sehr stärkereiche, sehr wertvolle Speisefkartoffel; gekocht locker, trocken und wohlschmeckend. Sehr ertragreich und außerordentlich widerstandsfähig.

## B. Rote Kartoffeln.

### 1. Frühe Kartoffeln.

**frühe amerikanische Rosenkartoffel** (Early Rose). Knolle: länglich oder eirund, meist etwas platt, rauhschalig, blaßrot, über mittelgroß. Fleisch: weiß, jedoch mitunter, namentlich gegen das Früh-

jahr hin, mit rosenroten Streifen. Augen: mitteltief und zahlreich.

Ertragreiche Speisefkartoffel, jedoch nur für besseren Boden geeignet. Gegen Krankheit widerstandsfähig.

**Maikönigin** (May-Queen). Knolle: länglich-rund, rosa. Fleisch: weiß.

Beliebte, sehr ertragreiche und sehr frühe Speisefkartoffel. Widerstandsfähig gegen Krankheit.

## 2. Mittelfrühe Kartoffeln.

**frühe rote märkische oder rote fürstenwalder Kartoffel.** Knolle: oval, hellrot, rauhschalig, mittelgroß. Fleisch: weiß. Augen: flach.

Gute Speisefkartoffel, namentlich für leichten Boden geeignet.

**Diamant.** Knolle: rund, blaßrot. Fleisch: weiß bis gelblich. Augen: flach.

Gute Speisefkartoffel, sehr ertragreich und haltbar. Gesunde Sorte, die auf jedem Boden gedeiht.

## 3. Mittelspäte Kartoffeln.

**Dabersche Kartoffel.** Knolle: oval, blaßrot, rauhschalig, mittelgroß. Fleisch: weiß. Augen: mitteltief.

Gute Speisefkartoffel. Am besten gedeiht sie auf nicht zu leichtem Boden, wenngleich der Stärkegehalt auf Sandboden sehr hoch ist. Reifezeit: Mitte bis Ende September. Sie ist gegen Schorf weniger widerstandsfähig als andre neue

Sorten, wird auch leicht von der Kartoffelkrankheit befallen; im allgemeinen wenig haltbar.

**Hannibal.** Knolle: länglich, rund, schwachrosa. Fleisch: weiß. Augen: mitteltief bis flach, dunkelrot.

Für Speisezwecke vorzüglich geeignete, gegen Krankheit widerstandsfähige Kartoffel, von außerordentlich hohem Stärkegehalt und gleichzeitig guter mittlerer Ertragsfähigkeit.

**Professor Holdefleiss.** Knolle: plattrund, blaßrot. Fleisch: gelblich. Augen: flach.

Eine ertrag- und stärkereiche Speisefkartoffel für besseren Boden.

**Richters Reichskanzler.** Knolle: rundlich, prachtvoll dunkelrot, rauh, mittelgroß.

Sehr gute, vorzüglich haltbare, gegen Krankheit widerstandsfähige Speisefkartoffel. Scheint nur auf besseren, nicht von Dürre leidenden und gut gedüngten Böden recht befriedigende Erträge zu liefern.

#### 4. Späte Kartoffeln.

**Fürst Bismarck.** Knolle: plattrund, rot, stark geneigt, mittelgroß bis groß. Fleisch: weiß. Augen: flach.

Gute Speisefkartoffel, die sich bis übers Frühjahr hinaus vorzüglich hält. Gegen Krankheit und Schorf gut widerstandsfähig.

**Hero.** Knolle: von unbestimmter Form, rot. Fleisch: weiß.



Eine gute und haltbare Speisefartoffel, auch gegen Krankheit und Schorf widerstandsfähig.

**Max Syth.)\*** Knolle: von kubisch-rundlicher Form, mitunter etwas abgeplattet, hellrot, nur wenig rauh, genezt, mittelgroß bis groß. Fleisch: weiß. Augen: mitteltief, dunkelrot.

Eine für Speisezwecke gut geeignete spät-reifende Kartoffel von mittelhoher Ertragsfähigkeit und gutem Stärkegehalt.

**Phönix.** Knolle: länglichrund, frischrot, zart genezt, mittelgroß. Fleisch: weiß bis hellgelb. Augen: flach.

Gute, brauchbare, hochertragreiche Speisefartoffel. Gegen Krankheit und Schorf ziemlich widerstandsfähig. Haltbar bis tief in den Sommer hinein.

**Pluto.** Knolle: rundlich bis eiförmig, rot, mittelgroß. Fleisch: gelblichweiß. Augen: ziemlich flach, tiefrot.

Gute bis mittelgute Speisefartoffel von guter Haltbarkeit. Gegen Krankheit sehr widerstandsfähig, gegen Schorf sehr anfällig.

**Späte amerikanische Rosenkartoffel** (Late Rose). Knolle: länglich, blaßrot, rauhschalig, über Mittelgröße. Fleisch: weiß, mitunter rötliche Streifen. Augen: flach.

Gute Speisefartoffel auf den besseren Böden; sehr widerstandsfähig.

---

\*) Diese Gimbalsche Züchtung ist nicht zu verwechseln mit der Richterschen gleichen Namens, welche weißschalig ist.

### 5. Sehr späte Kartoffeln.

**Pommerania.** Knolle: rund, blaßrot. Fleisch: weiß.

Höchst ertragreiche, gut haltbare Massenkartoffel für leichte Böden. Gegen Krankheit und Schorf widerstandsfähig.

### C. Blaue Kartoffeln.

#### Späte Kartoffeln.

**Blaue Hummelshayner.** Knolle: oval, platt, tiefdunkelblau, mittelgroß. Fleisch: weiß, mit violetten Streifen. Augen: flach.

Gute, mehltreiche Speisekartoffel. Hält sich im Winterlager vortrefflich, und zwar bis es wiederum neue Kartoffeln gibt; daher sehr wertvoll.

**Zwickauer Niere.** Knolle: nierenförmig, rotblau. Fleisch: gelb.

Ertragreiche, sehr widerstandsfähige und wohlschmeckende Speisekartoffel; kocht ganz.

## II. Salatkartoffeln.

**Blaue Hornkartoffel.** Knolle: rotblau mit dunkleren Flecken, klein. Fleisch: weiß mit blauem Ring. Augen: flach. Frühkartoffel.

**Casseler Salathörnchen.** Hochfein im Geschmack.

**Heinemanns Delikatess-Salatkartoffel.** Sehr feine Salat- oder Frittkartoffel, auch zu sonstigen Küchenzwecken verwendbar; sehr fein von Ge-

schmack. Ertrag ausgezeichnet; kerngesund, niemals krank.

**Blaue Mäuschen.** Knolle: rund, blaßrot, klein. Fleisch: gelb. Sehr feine Salatkartoffel.

**Gelbe Mäuschen.** Vorzügliche gelbfleischige Delikateß- und früheste Salatkartoffel.

**Rote Mäuschen.** Rote, schön und gleichmäßig geformte, tiefgelbfleischige, höchst ertragreiche, ganzkochende, sehr feinschmeckende Salatkartoffel. In Süddeutschland sehr beliebt.

**Schwarze Mäuschen.** Schwarze, dunkelblaufleischige Salat- und Dekorationskartoffel.

**Perle von Erfurt.** Vorzügliche gelbfleischige Salatkartoffel.

**Roter runder Salat.** Blaßrote, kleine, runde, gelbfleischige hochfeine Salatkartoffel.

**Tannenzapfen.** Hellrote, tiefgelbfleischige, dünne Salatkartoffel mit warzenförmigen Auswüchsen.

### III. Die Aufbewahrung der Kartoffeln.

Die Aufbewahrung der Kartoffeln bietet besonders deshalb Schwierigkeiten, weil sie nach der Ernte viel Wasser abdunsten, welches, wenn es an dem Übertritt in die Atmosphäre gehindert ist, sich auf die Knollen niederschlägt und zu Fäulnisprozessen Veranlassung gibt. Dazu kommt, daß

sie über 5° C. zu keimen beginnen, unter 0° C. erfrieren und bei längerer Aufbewahrung erhebliche Stoffverluste erleiden. Diese Stoffverluste sind um so erheblicher, je feuchter und je wärmer die Räume sind, in denen die Kartoffeln lagern.

Zunächst verlieren die Kartoffeln durch Austrocknen in den Kellern an Gewicht, und zwar nach Angaben in „Menzel & v. Lengerkes Landwirtschaftlichem Kalender“:

					von Ende Oktober bis Ende November	0,56 pCt.
"	"	"	"	"	Dezember	3,14 "
"	"	"	"	"	Januar	4,14 "
"	"	"	"	"	Februar	5,54 "
"	"	"	"	"	März	6,60 "
"	"	"	"	"	April	8,00 "
"	"	"	"	"	Mai	10,00 "
"	"	"	"	"	Juni	17,00 ..
					stark gekeimt welf	

Ein Nährstoffverlust erfolgt ferner durch die Zersetzung von Stärkemehl. Robbe fand, daß bei verschiedener Aufbewahrung in 6 Monaten von dieser Zersetzung des Kartoffelstärkemehls verschont blieben, wenn die Knollen aufbewahrt wurden:

kühl, hell, trocken . . .	87,8 pCt.
kühl, hell, feucht . . .	65,0 "
kühl, dunkel, trocken	60,4 "
kühl, dunkel, feucht .	64,6 "
warm, hell, trocken .	59,0 "
warm, hell, feucht . .	50,8 "
warm, dunkel, trocken	63,9 "
warm, dunkel, feucht	54,4 "

Demnach haben die warm, hell und feucht aufbewahrten Kartoffeln die größte Einbuße an Stärkemehl erlitten; die kühl, hell und trocken gehaltenen die geringste. Ein vermehrter Lichtzutritt scheint keinen besonderen Einfluß auszuüben.

Faßt man diese Momente zusammen, so ergibt sich, daß durch möglichsten Abschluß der Einfluß von Feuchtigkeit und Wärme zu unterdrücken, das heißt, daß eine Temperatur anzustreben ist, die, ohne den Gefrierpunkt zu erreichen, doch demselben sich hinlänglich nähert, um den Zersetzungsprozeß der organischen Bestandteile und das Austreiben der Knospenaugen in Schranken zu halten.

Von diesen Gesichtspunkten aus sind die in der Praxis üblichen Aufbewahrungsmethoden in ihrem Werte zu beurteilen. Das

### Einkellern der Kartoffeln

entspricht im allgemeinen am wenigsten den bezeichneten Anforderungen, zunächst aus dem Grunde, weil sich die Temperatur nicht auf der erforderlichen Höhe (1—5° C.) erhalten läßt. Gewöhnlich ist sie zu hoch, weshalb die Kartoffeln in der Regel keimen und dadurch einen beträchtlichen Nährstoffverlust erleiden. Diese Verluste sind um so größer, je länger die Keime werden; am größten ist der Stärkeverlust. Außerdem werden durch die Keimung Fett und Eiweißstoffe zersetzt und aus den letzteren u. a. das giftige Solanin gebildet. Die Keime sind wegen ihres Solaningehaltes sehr giftig. Man sei deshalb

beim Abkeimen und Schälen derartiger Kartoffeln vorsichtig, namentlich wenn man kleine Riß- oder Schnittwunden an den Händen hat!

Da die Kartoffeln ferner sehr hoch aufgeschichtet werden müssen, so ist die Erwärmung sehr bedeutend und demgemäß auch die Abdunstung des Wassers. Die dadurch erzeugte warme Luft läßt sich nicht schnell genug aus dem Keller entfernen, weshalb sich an der kälteren Decke Wasserdunst kondensiert und als tropfbarflüssiges Wasser auf die Kartoffeln zurückfällt. Ein Überdecken der Knollen mit Stroh und andern Materialien schützt aber nicht genügend gegen die Einwirkung dieser Feuchtigkeit, ist vielmehr von schädlicher Wirkung, da die Abdunstung dadurch noch mehr gehindert wird.

Da nun aber die meisten Hausfrauen, abgesehen von denen auf dem Lande, gezwungen sind, ihren ganzen Kartoffelvorrat für den Winter im Keller aufzubewahren, so möge diesen folgende kurze Anleitung zum

Aufbewahren der Kartoffeln im Keller als Richtschnur dienen.

Sollen sich Kartoffeln im Keller gut halten, dann müssen sie sowohl gegen Frost, als auch gegen zu große Wärme, namentlich gegen die unmittelbare Einwirkung der Sonne, geschützt sein. Die Keller dürfen ferner nicht an Nässe leiden und müssen die erforderlichen Lustlöcher haben, welche bei strengem

Frost mit Stroh oder Mist, am besten Pferdemist, verschlossen, bei milder Witterung dagegen offen gehalten werden, damit durch sie die aus den Kartoffeln aufsteigenden Dünste schnellen Abzug finden.

Bevor die Kartoffeln in den Keller kommen, müssen letztere von Erde, Kartoffelkeimen und zurückgebliebenen kleinen und faulen Knollen gereinigt, gelüftet und mit Stroh ausgebrannt oder mit Wacholderbeeren geräuchert werden.

Ist der Grund des Kellers naß, so ist derselbe, wo es irgend angeht, zu drainieren. Reinigung und Austrocknung des Kellers hat schon einige Zeit vor dem Einkellern zu geschehen.

Die Kartoffeln dürfen nicht zu hoch aufgeschüttet werden, damit die Knollen ausdünsten können. Am besten ist es, einen Keller nach und nach zu füllen, damit die zuerst eingekellerten Kartoffeln bereits am stärksten ausgedünstet haben, wenn ein neuer Vorrat hinzukommt.

In der ersten Zeit nach dem Einkellern müssen die Luftlöcher Tag und Nacht offen gehalten werden; erst wenn starker Frost eintritt, sind die Kelleröffnungen zuzusetzen. Zuweilen, namentlich an sonnigen, trocknen Tagen, sind die Kellerfenster aber auch im Winter zu öffnen.

Zu Anfang des Frühjahrs sind die Kartoffeln öfter zu untersuchen, die faulenden auszulesen, die guten dünn auszubreiten und wiederholt zu wenden.

Wer die eingekellerten Kartoffeln so behandelt, wird mit nur ganz geringen Verlusten zu rechnen haben. —

Selbst auf die Gefahr hin, den Rahmen dieses Büchleins zu überschreiten, möchte ich doch nicht versäumen, auch etwas über das

### Einmieten der Kartoffeln

zu sagen, denn einesteils halten sich die Kartoffeln in den Mieten weit besser und länger als im Keller und behauptet diese Aufbewahrungsart entschieden den Vorzug, andernteils aber werden auch viele Hausfrauen, ganz abgesehen von denen auf dem Lande, in die Lage kommen, einen größeren Kartoffelvorrat in Mieten aufbewahren zu müssen.

Von einer richtig angelegten Miete muß man verlangen, daß ihre Temperatur nicht unter  $-1^{\circ}\text{C}$ . sinkt und daß sie möglichst lange unter  $8^{\circ}\text{C}$ . erhalten bleibt; außerdem, daß in ihr während des ganzen Winters möglichste Trockenheit herrscht.

Nach den in Band II, Heft 3 der „Arbeiten aus der Biologischen Abteilung für Land- und Forstwirtschaft am Kaiserlichen Gesundheitsamte“ veröffentlichten „Untersuchungen über das Einmieten der Kartoffeln“ haben sich in dieser Richtung diejenigen Mieten am besten bewährt, die nach folgenden Grundsätzen gebaut sind:

Der Platz für die Mieten soll nicht in einer Senkung liegen, damit die Feuchtigkeit des Winters sich nicht am Fuße der Mieten ansammeln und in diese eindringen kann. Auch die Bodenverhältnisse sind zu beachten, da ganz leichter Boden mehr frostdurchlässig ist als schwerer, andererseits aber auch stark wasserhaltiger Boden



sich nicht gut eignet. Ebenso ist auf die Windverhältnisse Rücksicht zu nehmen, da auf einem scharfen Winden besonders ausgesetzten Plaze die Decken etwas verstärkt werden müssen. Solange man nicht unter Mietenkrankheiten zu leiden hat und nicht andre Umstände einen Wechsel erfordern, nehme man denselben Mietenplatz, da genaue Kenntniß des Platzes bei der Anlage von Mieten nicht ohne Bedeutung ist.

Das einzumietende Material muß möglichst von verletzten und kranken Kartoffeln frei sein. Ist in einem Jahre eine Krankheit so stark aufgetreten, daß man die erkrankten Kartoffeln nicht auslesen kann, so sollte man wenigstens das Saatgut sorgfältig aussuchen und besonders einmieten. Eingemietete kranke Kartoffeln sind möglichst rasch zu verarbeiten, sie bleiben wohl so lange einigermaßen gebrauchsfähig, wie man eine Mientemperatur nahe bei 0 Grad erhalten kann, bei höheren Wärmegraden gehen sie aber schnell zu Grunde.

Die Größe der Mieten ist insofern von Bedeutung, als man sie nicht zu breit anlegen darf. Als höchste Sohlenbreite sollte man 1,5 m annehmen. Breitere Mieten gehen in der Temperatur schwerer herunter als schmalere. Die Länge hat für die Haltbarkeit des Inhalts weniger Bedeutung, nur beachte man, daß beim Öffnen und wieder Schließen leicht Frost eindringen kann.

Die Mietensohle sollte man nicht vertiefen. Ein Eingraben der Mieten hat zunächst zur Folge, daß der untere Teil viel wärmer ist, als

der herausragende obere; außerdem sammelt sich auf dem Boden eingegrabener Mieten leicht Feuchtigkeit an, welche die Fäulnisprozesse begünstigt. Da man mit der Decke allein die Wärmeverhältnisse völlig ausreichend regeln kann, so lege man die Miete lieber flach auf die Erde.

Die Decke ist bei weitem das Wichtigste an der Miete, und die richtige Ausführung bedarf außer der Verwendung des richtigen Materials noch der besonderen Kontrolle. Als erste Decke verwende man nur Stroh, das man in mindestens 15 cm dicker Schicht über die Kartoffeln breitet und sofort mit etwa 10 cm Erde deckt. Diese Schicht reicht völlig aus bis die ersten Fröste gekommen sind, ein Zeitpunkt, zu welchem die Innentemperatur bis auf wenige Grad gefallen sein wird. Dann erst bringe man die zweite Decke auf, die aus Stroh, Kartoffelkraut oder einem ähnlichen Material bestehen kann, das ebenfalls etwa 15 cm dick aufgeschichtet wird. Die Hauptsache dabei ist, daß dies Material sich nicht zu sehr zusammendrückt (wie etwa Laub) und nicht zu Fäulnis neigt, da es dazu dienen soll, eine luftführende Schicht darzustellen. Das Ganze wird dann mit einer 15 cm dicken Erdschicht überkleidet. Diese doppelten Decken sind viel sicherer als die einfachen, da man bei ihnen die Auskühlung der Miete leichter regeln kann und man durch das Einschalten der luftführenden Schicht weniger Material zur Erreichung desselben Zwecks nötig hat.

Durchlüftungseinrichtungen. Sind die Kartoffeln bei nassem Wetter geerntet, oder fürchtet man aus irgend welchen andern Gründen, daß Mietenfäulnis eintreten könnte, so muß man noch besondere Vorrichtungen anbringen, um die Mieten auszutrocknen. Die beste Methode ist das „Firstrohr“, welches man in der Weise anbringt, daß man über die erste Strohecke, den First der Miete entlang, einen Erntebaum legt und über diesen nochmals Stroh bringt. Zieht man, nachdem die Strohecken durch aufgeworfene Erde befestigt sind, den Erntebaum heraus, so entsteht das Firstrohr, welches bis zu völligen Eindeckung der Miete offen bleibt und fortwährend Feuchtigkeit aus dem Innern der Miete abziehen läßt. Auch beim völligen Schluß der Miete wirkt diese Einrichtung noch weiter günstig dadurch, daß der Kamm sehr gut geschützt ist und die aufsteigende Feuchtigkeit von dem dick liegenden Stroh aufgenommen wird. Bei sehr großer Feuchtigkeit oder wenn den Kartoffeln viel Erde anhaftet, kann man noch eine Fußdurchlüftung hinzunehmen, indem man auf die Mietensohle ein Lattengestell aufstellt. Durch dasselbe wird erreicht, daß ein Teil der Kartoffeln hohl liegt und auch von unten her Luft durch die Miete ziehen kann. Auch rieselt die nach und nach sich ablösende Erde durch die Latten hindurch, so daß sich nicht der leicht zur Fäulnis neigende Mietenkern aus Kartoffeln und nasser Erde ansammeln kann.

Im Frühjahr sollte man die Mieten so-

lange wie irgend möglich vollkommen gedeckt lassen, da die Außenwärme ebenso wie die Kälte durch die doppelte Decke besser abgehalten wird als durch eine einfache. Steigt aber die Temperatur über  $10^{\circ}$ — $12^{\circ}$  C., so ist die Zeit gekommen, zu welcher die Miete geräumt werden muß, wenn man sich nicht großen Verlusten durch schnelle Fäulnis aussetzen will.

Das Messen der Mietentemperatur geschieht am besten mit dauernd liegenden Thermometern. Auf der Stirnseite nahe dem Ramm der Miete wird ein unten mit einigen Ausschritten versehenes Blechrohr in die Kartoffeln eingelegt, in welches ein Stock paßt, der in einer Rinne am untersten Ende das Thermometer trägt, an der Rohrmündung aber stark mit Werg abgedichtet ist. Das Rohr liegt am besten etwas aufsteigend, damit an seinen Wänden keine Feuchtigkeit einsickern kann. Sind die Mieten unter ständiger Kontrolle gleichmäßig gedeckt, so wird es genügen, wenn einige besonders der Witterung ausgesetzte öfter gemessen werden, so daß besondere Kosten nicht entstehen. In der Beobachtung der Temperatur aber haben wir das Mittel, den Stand der Mieten jeder Zeit zu beurteilen, und können dann rechtzeitig etwa notwendig werdende Maßnahmen treffen.

## IV. Nährwert der Kartoffel.

Die mittlere Zusammensetzung der Kartoffel ist:

Wasser . . . . .	74,98 %
Stickstoffhaltige Nährstoffe (Eiweiß usw.) . . . . .	2,08 %
Fett . . . . .	0,15 %
Stickstofffreie Extraktstoffe (Stärke, Zucker usw.) . . . . .	21,01 %

Hieraus ersieht man, daß der Gehalt an Eiweißstoffen, dieser in erster Reihe fleischi bildenden Nährstoffgruppe, in der Kartoffel sehr gering ist, er beträgt nur etwa 2 %, während der Bestand an Stärke nur etwa 20 % ausmacht. —

Der Nährwert der Kartoffel ist also nur ein einseitiger; sie ist, allein genossen, nicht imstande, die Ernährung zu befriedigen.

Ein erwachsener Mensch braucht bei mittelschwerer Arbeit täglich mindestens 118 g Eiweißstoffe, 56 g Fett und 500 g Kohlehydrate (Stärke, Zucker usw.) Wenn sich ein solcher Mensch nur von Kartoffeln ernähren wollte, so müßte dieser, da in 100 g Kartoffeln etwa 2 g Eiweißstoffe enthalten sind, täglich fast 6 kg Kartoffeln verzehren, um seinen Bedarf an Eiweiß zu decken, womit er gleichzeitig 12 g Fett erhielt, mithin 44 g Fett zu wenig, dagegen aber 1254 g Kohlehydrate, also 754 g dieser letzteren Stoffe zu viel.

Eine solche Ernährung würde nicht nur eine große Verschwendung an Kohlehydraten sein, sondern der Körper wird unnützerweise durch die große Masse von Kartoffeln beschwert und dadurch zu körperlicher Anstrengung ungeeignet gemacht.

Vom Standpunkte der Ernährungslehre ist es daher die Aufgabe der Hausfrau, dafür zu sorgen; daß die von ihr täglich auf den Tisch zu bringende Nahrung, namentlich die Kartoffelspeisen, die nötigen Mengen Eiweißstoffe, Fett und Kohlehydrate enthält.

Ganz unnötig ist es jedoch, daß jede Mahlzeit in dieser Beziehung die gleiche Zusammensetzung hat. Das Mittagessen kann z. B. viel eiweißreicher als das Abendessen sein, oder umgekehrt, aber es muß dann täglich oder mindestens innerhalb zweier sich unmittelbar folgenden Tage ein Ausgleich stattfinden. Was bei einem Essen oder an einem Tage an Eiweiß, Fett oder Kohlehydraten fehlte, muß bei einer folgenden Mahlzeit oder am nächsten Tage ersetzt werden.

Umgekehrt wird verfahren, wenn von dem einen oder andern Nährstoff ein Überschuß gegeben war. —

Was die Verdaulichkeit der Kartoffeln je nach ihrer Zubereitungsart anbetrifft, so wurden, falls sie gekocht mit Salz oder Butter, als Salat mit Essig und Öl, in Form von Schnitzgen oder geröstet gegessen wurden, 9,4% der Trocken-

substanz\*) oder 32,2 % des Stickstoffs (Eiweißstoffe) aus dem Körper wieder entfernt, während von Kartoffeln in Breiform nur 4,6 % der Trockensubstanz und 19,5 % des Stickstoffs im Darm nicht ausgenutzt wurden. Als Brei oder Mus gekocht sind die Kartoffeln also am leichtesten verdaulich, was sich namentlich Leute mit schwachem Magen merken sollten. —

Frühkartoffeln haben an Geschmack und Ergiebigkeit einen weit geringeren Wert als die Spätkartoffeln, sind auch wegen ihres Gehaltes an wässerigen Bestandteilen der Gesundheit meist weniger zuträglich und schwerer verdaulich als die mehligten, späteren Sorten.

## V. Das Kochen der Kartoffeln.

Schön rötlich die Kartoffeln sind  
Und weiß wie Alabaster,  
Verdau'n sich lieblich und geschwind  
Und sind für Mann und Frau und Kind  
Ein wahres Magenpflaster. (Claudius).

Das Kochen der Kartoffeln ist an und für sich eine einfache Sache, und doch ist es nicht so leicht, eine gut gekochte Kartoffel auf den Tisch zu bringen. Hierbei ist es durchaus nicht gleichgültig, ob die Kartoffeln mit kaltem oder mit heißem Wasser aufgesetzt werden.

\*) Alle Nahrungsmittel zerfallen ihrer Zusammensetzung nach in Trockensubstanz und Wasser.

Neue Kartoffeln, die noch wenig Stärke besitzen, müssen mit kochendem Salzwasser und Kümmel angefügt und sehr abgepaßt werden; langes Kochen macht sie ungesund. Ältere Kartoffeln setzt man mit kaltem Wasser an, nachdem sie vorher gründlich gewaschen worden sind.

Im Topfe darf das aufgegossene Wasser nie über die Kartoffeln zu stehen kommen, nur höchstens bis unter die oberste Schicht.

Wenn die Kartoffeln soweit gar sind, daß sie leicht durchstechbar, wird das Wasser abgegossen. Nun tritt die Dämpfung ein. Ohne Wasser wird der Kochtopf nicht aufs Feuer, sondern nur auf die Herdplatte warm gestellt, 5 bis 10 Minuten lang. In dem heißen Dampf entweicht das Wasser, die Stärke wird locker, die innere Kartoffel dehnt sich. Dann wird der Deckel abgenommen, und man läßt die Kartoffeln einige Augenblicke abdampfen. Nun erst kommen sie in die Schüssel.

Wird die Kartoffel so behandelt, dann kann man die schwerkochendsten Sorten gut gekocht auf den Tisch bringen. Sehr zu empfehlen sind die Kartoffelkocher mit Dampf. —

Wer wunderschöne Kartoffeln z. B. im Februar irgendwo vorgefügt erhält und dieselbe Sorte, von demselben Boden zum nächsten Oktober kauft und kocht, hat schlechte Kartoffeln.

Woran liegt das?

Wir haben unzählige Sorten, welche sich von Dezember bis Mai vorzüglich, vorher aber ganz schlecht kochen! Dagegen haben wir wenige



Sorten, welche sich im Oktober schon gut kochen. Darum hält eine praktische Hausfrau mehrere Sorten zum Winter in Vorrat.\*)

Die Gründe, warum gewisse Kartoffelsorten sich in dem und dem Monat gut kochen, liegen in der jeweiligen Entwicklungsart der Sorten. Schon am Keimen erkennt man die innere Art der Kartoffel. Keimt sie früh, dann ist sie für Oktober bis Dezember eßbar, keimt sie spät, dann ist es eine Winterkartoffel.

Die Lebenskraft ist mit dem Laubabsterben noch nicht erschöpft. Die Knolle arbeitet weiter, bearbeitet ihre Stärke, regelt unnützes Wasser usw. Die eine Sorte ist früher, die andre später damit fertig. Erst nach dem Fertigsein ist's eine „Frucht“, die mundet.

Es ist dieselbe Geschichte wie mit dem Obst! —

Frühkartoffeln enthalten, wie bereits gesagt, verhältnismäßig immer sehr viel wässerige und wenig mehligte Teile, weshalb sie nicht so gut sind wie die reifen Kartoffeln. Man kann sie indessen durch sorgfältige Behandlung während des Kochens bedeutend verbessern, und zwar auf folgende Weise.

Haben die Kartoffeln mehreremal überkocht, so daß sie bald gar sind, dann gießt man das Wasser von ihnen ab und neues kochendes Wasser darüber, worin man sie nun vollends gar kochen läßt und alsdann abgießt.

\*) Vergl. Abschnitt II.

Nun werden die Kartoffeln, die natürlich roh geschält sind, mit etwas Salz und gehackter Petersilie durchschwenkt und hierauf so heiß wie möglich aufgetragen.

Nicht nur Früh-, sondern alle Kartoffeln werden durch zweimaliges Kochen in frischem Wasser verbessert, gleichviel, ob sie geschält oder mit der Schale aufs Feuer gebracht werden. Man kann sogar übriggebliebene, kalt gewordene Kartoffeln dadurch so gut wie frisch gekochte verwenden, daß man sie in siedendes Wasser wirft und einige Minuten darin kochen läßt; sie werden eher verbessert als schlechter erscheinen.

Was die alten Kartoffeln anbetrifft, so besagt eine hauswirtschaftliche Regel, daß in den Monaten mit „r“ die Krebse nichts taugen, die knollige Erdfrucht aber um so wohlschmeckender ist; umgekehrt munden in den Monaten ohne „r“ die in dem roten Panzer steckenden Krustentiere ganz vorzüglich, wohingegen die Kartoffeln nur ganz allmählich die Gunst der großen Bevölkerung zurückgewinnen. Nichtsdestoweniger muß man die Kartoffeln so essen, wie sie gerade sind.

Übrigens ist eine hinreichend erfahrene Hausfrau sehr wohl imstande, etwaige Mängel, die den Kartoffeln, sobald sie erst älter geworden, anhaften, durch richtige Behandlung zu beseitigen.

So nimmt man Kartoffeln den krazenden, heißen Geschmack, das sogenannte „Kellern“, folgendermaßen: Man schält sie bereits am Abend, bevor sie gegessen werden sollen, tut sie in ein

Gefäß mit Wasser, so daß sie völlig davon bedeckt sind, und läßt sie die Nacht hindurch stehen. Am nächsten Morgen wird das Wasser fortgegossen und durch frisches ersetzt, worin die Knollen zum Kochen kommen. Dieser Wasserwechsel ist um so häufiger vorzunehmen, je stärker der den Kartoffeln anhaftende Beigeschmack ist.

Dieser unangenehme Beigeschmack rührt meistens nicht etwa daher, daß die Kartoffeln in dumpfigen, der Luft unzugänglichen Kellerräumen aufbewahrt wurden, sondern der Grund ist eher darin zu suchen, daß die Erdfrucht bereits im Sommer einerseits zu wenig behäufelt, andererseits zu lange dem Tageslicht ausgesetzt war. Die Kartoffeln sind darum aber keineswegs minderwertig oder gar unbrauchbar; sie müssen nur richtig behandelt werden.

Wässerige Kartoffeln, die besonders in nassen Jahren häufig vorkommen, sollte man vor der Zubereitung einige Zeit in der Nähe des warmen Ofens ausbreiten. Nachdem die überflüssige Feuchtigkeit verdunstet, werden die Kartoffeln mehlig und gewinnen merklich an Wohlgeschmack.

Daselbe kann übrigens auch unmittelbar vor dem Kochen dadurch erreicht werden, daß man an jeder einzelnen Kartoffel rundherum einen schmalen Streifen abschält. Die so vorbereiteten Kartoffeln brauchen nicht lange zu kochen, werden mehlig und auch schmackhafter.

Das häufig angewendete starke Pressen der gekochten wässerigen Kartoffeln ist als unpraktisch zu bezeichnen. —

Bekanntlich wird beim Aufbewahren der Kartoffeln ein Teil der Stärke in lösliche Form (Zucker, Gummi usw.) übergeführt. Diese Umwandlung wird durch Kälte, d. h. durch Frost, wesentlich befördert.

Um süß gewordene Kartoffeln wieder genießbar zu machen, soll man sie mehrere Tage vor dem Gebrauch in einen warmen Raum (Küche) bringen, wo alsdann der Zucker rasch zersezt wird; alsdann kocht man sie wie gesunde Kartoffeln.

Erfrorene Kartoffeln können nach folgendem Verfahren in der Küche verwendet werden. Man schält sie roh ab, wäscht sie, tut sie in einen Topf, streut wenig Salz darauf, gießt aber kein Wasser hinzu, bedeckt den Topf mit einem passenden Deckel und verklebt denselben mit Papierstreifen mittels Mehlfleisters. Dann wird der Topf ans Feuer gestellt und nach  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Stunden geöffnet. Durch die aus ihrer eigenen Feuchtigkeit sich entwickelnden Dämpfe kochen die Kartoffeln völlig gar und schmecken ganz wie gesunde.

---

## VI.

## Die Zubereitung der Kartoffeln.

## 1. Suppen.

1. **Kartoffelsuppe.** Geschälte, gewaschene und in Stücke geschnittene Kartoffeln werden mit reichlich Wurzelwerk, Gewürz, 1—2 Lorbeerblättern, dem nötigen Salz und so viel Wasser, wie zur Suppe gebraucht wird, zerfocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten fügt man 1 Eßlöffel in Butter oder Kokosnußbutter „Albin“ geröstetes Gustin hinzu, wenn vorhanden, auch etwas Bratensauce und läßt alles zusammen gut aufkochen. Dann treibt man die Suppe durch ein Haarsieb.
2. **Feine Kartoffelsuppe.** 10 große, geschälte, in Scheiben zerschnittene rohe Kartoffeln werden in 40 g Suppenfett bräunlich gebraten, dann nebst ebensoviel gescheibten Kartoffeln,  $\frac{1}{2}$  Tellervoll würfelig geschnittenem verschiedenen Wurzelwerk sowie  $\frac{1}{2}$  zerschnittenen Zwiebel in  $2\frac{1}{4}$  Liter kochendes Wasser gegeben und 20 g Fleischextrakt zugefügt. Die Suppe muß langsam  $\frac{3}{4}$  Stunden kochen, dann wird sie durchgestrichen, gesalzen, mit Pfeffer und 1 Eßlöffelvoll gehacktem Selleriegrün gewürzt und mit gerösteten Semmelwürfeln aufgetragen.

**3. Kartoffelsuppe à la crème.** 50 g geschälte und gewaschene Kartoffeln werden in Stücke geschnitten und mit 2 zerschnittenen Sellerieknollen, 2 großen Zwiebeln, 50 g Butter, etwas geriebener Muskatnuß, Pfeffer und dem nötigen Salz gegen 15 Minuten lang gedämpft. Dann fügt man 2 $\frac{1}{2}$  Liter kochendes Wasser hinzu und läßt alles noch weitere 30 Minuten kochen, worauf man die Suppe durch ein Sieb streicht und mit kräftiger Fleischbrühe auffüllt. Inzwischen hat man  $\frac{1}{2}$  Liter süßen Rahm aufgekocht, den man mit 4 verquirlten Eigelben und 30 g Butter vermengt und unter beständigem Rühren an die Suppe gießt. Die Suppe muß sofort aufgetragen werden.

**4. Englische Kartoffelsuppe.** 12—15 große Kartoffeln werden in nur wenig Wasser in der Schale langsam weich gekocht. Dann gießt man das Wasser ab und dämpft die Kartoffeln recht trocken. Inzwischen hat man 2 feingehackte Zwiebeln sowie 1 gestrichenen Eßlöffel feingehackte Petersilie in Butter geschwitz und verrührt dies nun mit den abgeschälten und durch ein Sieb geriebenen Kartoffeln. Hierauf fügt man 1 Lorbeerblatt und so viel kochendes Wasser oder auch Fleischbrühe hinzu, daß ein flüssiger Brei entsteht, gießt noch  $\frac{1}{2}$  Liter siedende Milch daran, würzt mit geriebener Muskatnuß, Salz und Pfeffer und läßt die Suppe

eine kurze Weile kochen. Beim Aufgeben legt man geröstete Semmelcroutons in die Suppe.

**5. flämische Kartoffelsuppe.** 6—8 geschälte Kartoffeln, die gleiche Menge Mohrrüben und eine kleine Sellerieknolle werden in Scheiben geschnitten. Dann setzt man dies mit 3 Liter Wasser, einigen in Butter gerösteten Semmelschnitten, etwas Muskatnuß, Pfeffer und Salz aufs Feuer, kocht alles weich und streicht es durch ein Sieb. Nun läßt man die Suppe noch einmal aufkochen und gibt 2 Eßlöffel feingehackten Kerbel sowie ein gutes Stück Butter daran.

**6. französische Kartoffelsuppe.** Einige gekochte, mehligte Kartoffeln werden durch ein Sieb gestrichen und mit 60 g Butter und der benötigten Fleischbrühe aufgekocht. Beim Anrichten würzt man die Suppe mit einigen Tropfen Maggis Würze und gibt 2 Eßlöffel recht fein gehackten Kerbel und in Butter geröstete Weißbrotschnittchen in die Terrine.

**7. Hamburger Kartoffelsuppe.** Eine Anzahl geschälter Kartoffeln wird in schwach gesalzenem Wasser halb gar gekocht. Dann gießt man das Wasser ab und neues kochendes darauf, gibt 3—4 geschälte und in feine Scheiben geschnittene Äpfel mit hinein und läßt alles zu einer sämigen Suppe verkochen, die man nach Geschmack mit etwas Zucker süßen kann. Kurz vor dem Austragen gießt

man 100 g ausgebratenen, fetten, würfelig geschnittenen Speck darüber.

8. **Österreichische Kartoffelsuppe.** 3—4 große Kartoffeln werden geschält, zerteilt und in 1 Liter Wasser halb gar gekocht; 1 feingeschnittene Zwiebel sowie Salz werden mit verkocht. Dann verquirlt man 1 Kaffeelöffel Gustin, 2 Eßlöffel sauren Rahm und  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Essig, fügt noch etwas Kartoffelwasser quirlend hinzu und läßt alles aufkochen. Man trägt die Suppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln auf.
9. **Kartoffelsuppe mit Pilzen.** Frisch gekochte, recht mehligte Kartoffeln werden durch ein Sieb gedrückt und mit Milch sowie etwas Salz so lange gerührt, bis sie einen glatten Brei ergeben, der dann wieder mit so viel kochendem Wasser, wie zur Suppe nötig ist, aufs Feuer gebracht wird. In dieser Zeit dämpft man einen Tellervoll feingeschnittener Pilzscheibchen in 1—2 Eßlöffelvoll Schweineschmalz, Albin oder sonstigem Bratenfett, würzt sie mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuß und feingeschnittener Zwiebel und läßt sie, nachdem sie gar geworden, noch einmal mit der Suppe aufkochen. Kurz vor dem Austragen streut man kleinwürfelig geschnittene, in Fett geröstete Semmel darauf.
10. **Kartoffelsuppe mit Rauchfleisch.** Ein Stück Rauchfleisch wird in Wasser weich gekocht.



Dann schält und schneidet man rohe Kartoffeln in 4 Teile, wäscht sie und kocht sie in der Rauchfleischbrühe weich, verrührt sie recht fein, passiert sie durch, gibt sie mit 100 g ausgelassenem Speck samt den Grieben wieder aufs Feuer, gießt die Rauchfleischbrühe dazu und schneidet etwa 100 bis 200 g mageres Rauchfleisch recht klein und fein in die Suppe. (Schlesien.)

**11. Kartoffelsuppe mit laurem Rahm.** Geschälte Kartoffeln werden mit Petersilienwurzel, Borree und Sellerie weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit kochender Fleischbrühe aufgefüllt und noch einmal aufgekocht. Inzwischen rührt man ein gutes Stück Butter zu Sahne, fügt 1 Obertasse sauren Rahm sowie 2 Eigelbe hinzu, schlägt dies mit der nach und nach hinzugegossenen Suppe schaumig und tut vor dem Anrichten geröstete Semmelwürfel hinein.

**12. Hausmannsuppe.** 4 große Kartoffeln, 2 große Zwiebeln, sauber gewaschen, geschält und zerschnitten, werden mit 8 g Salz, 62 g Butter und wenig Pfeffer mit 2 Liter lauwarmem Wasser weich gekocht. Dann wird die Masse durch ein Sieb getrieben,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch dazugegossen, wieder zum Aufkochen gebracht und nun noch 62 g indischer Sago hineingeschüttet. Nachdem alles zusammen noch 15 Minuten gekocht hat, wird sie mit einigen Tropfen Suppen-Würze

abgeschmeckt und aufgetragen. Hat man etwas Bratenjus übrig, so kann man die Suppe damit noch sehr verbessern. Eine sehr kräftige, dabei aber billige Suppe.

**13. Suppe von Rebhühnern und Kartoffeln.**

4—5 Rebhühner werden sauber zubereitet, wie zum Braten, mit etwas Schinken, Zwiebeln und  $\frac{1}{4}$  kg geschälten Kartoffeln gar gedämpft. Dann löst man das Brustfleisch der Hühner ab, schneidet es in Streifen und legt es in die Terrine. Ferner macht man kleine, runde Kartoffelchen in brauner Butter und 40 g Zucker kastanienbraun und legt sie ebenfalls in die Terrine. Das Gerippe der Hühner wird im Mörser zu Brei gestampft; diesen tut man in die Kasserolle zu der zurückgebliebenen Jus, fügt etwas braunes Schwitzmehl, einige Gewürzkörner, das nötige Salz und so viel kochendes Wasser hinzu, daß es eine ausreichende Suppe abgibt, streicht sie durch ein Haarsieb und kocht sie nochmals auf, worauf man sie heiß über das in der Terrine befindliche gießt. Hat man Fleischbrühe zur Verfügung oder will Fleischextrakt daran wenden, so kann man die vortreffliche Suppe damit noch kräftigen und weniger Wasser nehmen.

**2. Gemüse.**

**14. Bratkartoffeln.** 1. Rohe oder gekochte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und

in einer Pfanne in Butter oder Albin so lange gebraten, bis sie schön braun sind. Nach Geschmack kann man auch Speck- und Zwiebelwürfel hinzutun. Hauptsache ist, daß die Pfanne während des Bratens zugedeckt wird und die Kartoffeln wiederholt umgeschwenkt werden, weil sie sich andernfalls nicht gleichmäßig bräunen.

**15. Bratkartoffeln.** 2. Frisch abgekochte Kartoffeln werden geschält, in kleine dicke Scheiben geschnitten oder, wenn sie sehr klein sind, auch ganz in Butter mit etwas Salz schön hellbraun gebraten. Nach Belieben können feingescheibte und feinblättrig geschnittene Äpfel mitgebraten werden. (Ostpreußen.)

**16. Bratkartoffeln.** 3. Kleine, mehligte Kartoffeln werden geschält, einige Stunden gewässert und dann in einen Topf geschüttet. Hierauf fügt man auf je 1 Liter Kartoffeln  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 125 g Butter und das nötige Salz hinzu, setzt den fest zugedeckten Topf auf ganz kleines Feuer und läßt das Wasser verkochen. Dann schmort man die Kartoffeln unter wiederholtem Umschwenken braun und weich. (Westfalen.)

**17. Bratkartoffeln mit Rührei.** Die wie unter Nr. 15 gebratenen, ziemlich fetten Kartoffeln, jedoch ohne Zwiebeln und Äpfeln, werden mit mehreren, mit einigen Eßlöffeln Rahm, etwas gehacktem Schnittlauch, Pfeffer und dem nötigen Salz verquirlten Eiern übergossen,

einigemal gut durchgerührt und sofort serviert.  
Man rechnet auf 1 Person 1 Ei. (Ostpreußen.)

- 18. Gebratene Kartoffeln mit Sardellen.** Abgekochte, geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln werden in kochende Kokosbutter oder kochende Butter gegeben. Nach einigen Augenblicken fügt man einige ausgegrätete, in sehr kleine Stücke geschnittene Sardellen, 1 Prise Pfeffer und 1 Eßlöffel gehackte Petersilie hinzu, schwenkt sie damit ein paarmal um und richtet sie, noch ehe sie sehr braun werden, an.
- 19. Kartoffelbratlinge.** 25 große, Tags zuvor in der Schale gekochte Kartoffeln werden auf der Reibe zerrieben und mit 2 ganzen Eiern und dem nötigen Salz zu einem steifen Brei verarbeitet. Sollte die Masse nicht dick genug sein, fügt man etwas Gustin hinzu. Dann formt man runde, flache Klöße aus dem Teige, wälzt sie in feingestoßenem Zwieback und bäckt sie in Butter oder Kokosbutter schön braun.
- 20. Kartoffelnockerln mit Schinken.** 6—8, Tags zuvor gekochte Kartoffeln werden gerieben und mit 1 Eigelb, 2 Eßlöffeln saurem Rahm, 140 g fein gewiegtem Schinken, 2 Eßlöffeln geriebener Semmel und dem nötigen Salz vermengt. Dann arbeitet man so viel Mehl darunter, daß ein gut gebundener Teig entsteht, von dem man mit einem Löffel kleine Nockerln absticht, in zerschlagenem Ei und

geriebener Semmel wendet, in siedendem Fett zu schöner Farbe bäckt und heiß zu Tisch gibt.

- 21. Kartoffelwirrer.** Einen Teller gekochter und geriebener Kartoffeln mengt man mit 2 Eßlöffeln Mehl zusammen. Dann reibt man eine kleine Zwiebel daran, schmeckt mit Salz ab und bäckt die Masse in einer Pfanne unter beständigem Ummenden in Kokosbutter weich und krümelig. Eine Kruste dürfen die Kartoffeln nicht bekommen.
- 22. Anna-Kartoffeln.** Schöne Kartoffeln werden rund ausgestochen, in Scheiben geschnitten und gut abgetrocknet. Dann schichtet man sie in eine mit geklärter Butter gut ausgeschmierte Form ein, begießt sie mit geklärter Butter, dämpft sie im Ofen auf einem Stein weich und stürzt sie auf eine Schüssel.
- 23. Bechamelkartoffeln.** 1. Feine Zwiebelringe, Mohrrübenscheibchen und eine große Scheibe feinwürfelig geschnittener roher, magerer Schinken werden in einem guten Stück Butter hell und weich geschwitz, mit 1 Liter Kalbfleisch- oder Geflügelbrühe aufgefüllt und zur Hälfte eingekocht. Inzwischen gibt man noch einige Pfefferkörner, wenig Thymian, ein Bündchen Petersilie, ein Lorbeerblatt sowie einige frische Champignons dazu und verbindet diese Flüssigkeit, durchgelassen, mit erforderlicher heller Mehlschwitze; angekocht gibt

man noch  $\frac{1}{4}$  Liter süßen Rahm oder Milch dazu. Ist die Sauce gut durchkocht, würzt man sie mit wenig Muskatnuß, streicht sie durch ein Haarsieb und erwärmt sie nochmals. Inzwischen hat man rohe Kartoffeln walzenförmig geschält, in nicht zu dünne Scheiben geschnitten und vorsichtig, damit sie nicht zerfallen, in Salzwasser weich gekocht. Nachdem das Wasser von den Kartoffeln rein abgossen ist, vermischt man sie mit obiger Sauce.

**24. Bechamelkartoffeln.** 2.  $1\frac{1}{2}$  Liter Pellkartoffeln werden, solange sie noch heiß sind, von der Schale befreit und in Scheiben geschnitten. Unterdes läßt man 2 Eßlöffel Butter in einer Kasserolle zergehen, gibt eine geriebene Zwiebel und einen Eßlöffel Mehl daran, läßt dies einige Augenblicke schwizen und fügt dann nach und nach 3 Eßlöffel geriebenen Parmesan Käse, 1 Liter dicken Rahm von schwach säuerlichem Geschmack, Pfeffer und Salz hinzu. In diese Sauce werden die Kartoffeln hineingeschüttet, damit verrührt und einmal aufgekocht.

**25. Dillkartoffeln.** Eine gewiegte Schalotte wird in etwas Butter leicht geschwitzt, dann fügt man 1 gestrichenen Eßlöffel Gustin hinzu und verrührt alles mit  $\frac{1}{2}$  Liter guter Fleischbrühe, 1 Teelöffel Zitronensaft, etwas weißem Pfeffer und dem nötigen Salz zu einer kräftigen Sauce, die unter Hinzufügung von 2 Eßlöffeln gehacktem Dill erhitzt wird, ohne zu

kochen. Diese Sauce gießt man über frisch abgekochte, abgezogene und in feine Scheiben geschnittene Kartoffeln, die behutsam damit vermengt werden. Wünscht man die Sauce noch schwächer, kann man derselben, bevor man die Kartoffeln hineingibt, noch 1 Eßlöffel Rahm zusetzen.

26. **Feine Petersilienkartoffeln zu Fisch.** Kleine, runde Kartoffeln werden geschält und in Salzwasser abgekocht, ohne sie zerfallen zu lassen. Sobald das Wasser abgegossen ist, wird ein großes Stück Butter und etwas feingehackte Petersilie zu den Kartoffeln gegeben, diese werden dann mehreremal umgeschwenkt und sofort aufgetragen.

27. **famole Kartoffeln.** 750 g Rindsteilet oder Roastbeef werden enthäutet, tüchtig geklopft und in Würfel geschnitten. 1½ Liter Kartoffeln sowie 60 g Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten, 10 kleine rote Möhren und ½ Sellerieknoche in feine längliche Streifen, ½ Kopf Wirsingkohl und 50 g Speck in kleine Würfel. 60 g Ochsenmark werden in dünne Scheiben in einen mehr hohen als weiten eisernen Topf gelegt und hierauf kommen lagenweise Kartoffeln, Fleisch, Speck, Möhren, Sellerie, Wirsing sowie Salz und Pfeffer. Mit Kartoffeln wird begonnen und der Schluß gemacht, obenauf legt man 30 g in kleine Stücke zerplückte Butter. Der Abfall des Fleisches wird

während der Vorbereitung mit  $\frac{1}{2}$  Liter kaltem Wasser und etwas Salz aufs Feuer gesetzt, einige Zeit gekocht und durch ein Sieb gegossen. In dieser Brühe löst man 15 g Fleischextrakt auf, gibt sie über die Kartoffeln und läßt alles miteinander, fest zugedeckt, weich kochen. Dann werden die Kartoffeln tüchtig umgerührt und sofort aufgetragen. Gibt mit einer Vorsuppe ein ausreichendes Mittagessen.

**28. Figarokartoffeln.** Nicht zu mehliges Kartoffeln werden in der Schale gekocht, abgepellet, in nicht zu dünne Scheiben geschnitten und, ohne zu rühren, in Butter schön goldgelb gebraten. Kurz vor dem Abnehmen werden sie mit feinwürfelig-geschnittenen Zwiebeln bestreut, die nur weiß schwitzen dürfen. Dann bedeckt man den Boden einer gut mit Butter ausgestrichenen Porzellanform mit einer Schicht Kartoffeln, bestreut diese mit feingewiegtem, magerem gekochten Schinken, Pökelrinderzunge oder Rauchfleisch und fährt so weiter mit dem Einlegen fort, bis die Form fast voll ist. Die obere Lage müssen Kartoffeln bilden, die mit  $\frac{1}{2}$  Liter saurem Rahm übergossen werden, in dem 4 Eigelbe und 1 kleine Obertasse geriebener Parmesan Käse und etwas Salz und Pfeffer verquirlt sind. Die Form wird, auf einen Deckel mit Salz gestellt, 1 Stunde im Ofen bei  $125^{\circ}$  C. gebacken.



29. **Klosterkartoffeln.** Geschälte, mehligte Kartoffeln werden mit einem Säckchen Kümmel in Salzwasser so weich gekocht, daß sie zerfallen. Dann häuft man sie auf einer feuerfesten Schüssel bergartig an, bedeckt sie völlig mit aufgeschlagenen Eiern und stellt sie so lange warm, bis die Eier fest geworden sind.

30. **Prinzelskartoffeln.** 2 die Nacht hindurch gewässerte Heringe werden feingewiegt, dergleichen Schinken, Braten, überhaupt Fleischreste nach Belieben, oder würfelig geschnittener Speck. Wenn man Speck verwendet, kann man weniger Butter nehmen. Dann läßt man 2 bis 3 gehackte Zwiebeln in 60 g Butter schweizen, gießt  $\frac{1}{4}$  Liter sauren Rahm, in dem einige Eier zerquirt sind, dazu und kocht dies unter Rühren sämig. Dann gibt man die Heringe, das Fleisch und etwas Pfeffer daran und läßt alles zusammen aufkochen. Hierauf streicht man eine Form mit Butter aus und legt eine Schicht in Scheiben geschnittene, gekochte Kartoffeln hinein. Auf diese kommt dann etwas von der Sauce und auf jede Lage Butterstückchen. So fährt man fort, bis die Form gefüllt ist; die oberste Schicht müssen Kartoffeln sein. Dann streut man geriebenen Parmesankäse darüber, legt noch einige Stückchen Butter obenauf und bäckt es  $\frac{1}{2}$  bis 1 Stunde im heißen Ofen.

31. **Pücklerkartoffeln.** Feingehackte Zwiebel und

Petersilie läßt man in Butter mit Salz, Muskatnuß und 1 Prise Pfeffer leicht anlaufen. Dann schneidet man in der Schale gekochte und abgepelte Kartoffeln in Scheiben, gibt sie in die Sauce, schwenkt sie gut damit durch und dämpft sie dann gegen 20 Minuten. Hierauf reibt man eine Schüssel etwas mit Knoblauch ein, schlägt einige Eigelbe hinein, gießt einige Eßlöffel Essig und die gleiche Menge Weißwein sowie einige Tropfen Maggis Würze hinzu, verrührt alles gut, gibt die Sauce über die Kartoffeln und schwenkt sie noch einmal durch, worauf man sie sofort aufträgt.

32. **Kartoffeln mit Äpfeln** (Himmel und Erd'). 1½ Liter Kartoffeln und 1 Liter Äpfel werden geschält, in Stücke geschnitten und mit 1 Eßlöffel Zucker, 30 g Butter und wenig Salz in reichlich 1 Liter kochendem Wasser so zubereitet, daß zuerst die Kartoffeln angekocht, dann die Äpfel obenaufgelegt werden und nun beides zusammen fertig gekocht wird. Kartoffeln und Äpfel können auch jedes für sich gekocht und dann miteinander vermengt werden. Schließlich kann man beides auch zu Mus kochen, miteinander mischen und mit etwas hell gebräunter Butter und ein wenig Zimtzucker auftragen. Statt frischer Äpfel können auch gedörrte verwendet werden, ungefähr  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{2}{3}$  Liter.

3. **33. Kartoffeln mit Birnen.** 30 Birnen werden geschält, in Hälften geschnitten, mit 1 kleingeschnittenen Zwiebel und 2 Lorbeerblättern in 1 $\frac{1}{2}$  Liter Wasser auf's Feuer gesetzt und weich gekocht. Dann werden 24 mittelgroße geschälte Kartoffeln ebenfalls in Hälften geteilt, in Salzwasser gar gekocht, abgegossen und zu den Birnen getan. Nun werden 125 g geräucherter Speck in kleine Würfel geschnitten, gebraten und gleichfalls zu den Birnen geschüttet, worauf die Speise mit Zucker, Brühe aus 20 g Fleischextrakt, Pfeffer, Salz und Essig abgeschmeckt und angerichtet wird.
4. **34. Kartoffeln mit Backpflaumen.** Kleine, runde Kartoffeln werden geschält, gewaschen, in zwei Teile geschnitten und in schwachem Salzwasser halb gar gekocht. Dann schüttet man Backpflaumen darauf und kocht sie möglichst weich, so daß eine recht sämige Sauce entsteht. Beim Anrichten süßt man nach Geschmack und übergießt das Ganze mit braungebratenen Speckwürfeln.
5. **35. Kartoffeln mit Buttersauce.** Gekochte Kartoffeln werden geschält und in dünne Scheiben geschnitten. Dann bereitet man von 60 g Butter, 1 $\frac{1}{2}$  Eßlöffeln Gustin und 1 Liter Fleischbrühe eine Sauce, würzt mit geriebener Muskatnuß und Salz, gibt die Kartoffelscheiben hinein und kocht alles noch einmal auf. Man reicht Fleischcroquettes dazu.

- 36. Milchkartoffeln.** Rohe, geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln werden mit einem Stück Butter oder Kokosbutter in eine Kasserolle getan und gesalzen. Dann gießt man so viel Milch über die Kartoffeln, daß diese gut davon bedeckt sind, deckt sie zu und läßt sie weich dämpfen; die Milch muß gut eingekocht sein. (Rheinprovinz.)
- 37. Rahmkartoffeln. 1.** 1—2 kg gute Kartoffeln werden in der Schale gekocht, abgeschält, in Scheiben geschnitten und in einer Kasserolle in 100—120 g zerlassener Butter, mit Salz bestreut, eine Weile tüchtig durchgeschwenkt und geschmort. Wenn sie zu bräunen beginnen, wird  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Liter süßer Rahm dazu gegossen, etwas gestoßener weißer Pfeffer darüber gestäubt und das Ganze nun 10 bis 15 Minuten gut durchgekocht. Wer es liebt, kann anstatt des süßen Rahms auch sauren verwenden. Besonders passend als Abendgericht zu kaltem Fleisch.
- 38. Rahmkartoffeln. 2.** Rohe, geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln werden auf ein reichlich mit Butter oder Kokosbutter bestrichenes Blech gelegt und mit etwas Salz bestreut. Dann verquirlt man nicht zu wenig sauren Rahm mit einer Handvoll geriebenem Käse, gießt die Masse über die Kartoffeln und läßt sie im Ofen dämpfen, bis sie weich sind. (Rheinprovinz.)
- 39. Kartoffeln mit Rüben.** Weiße Rüben wer-

den in kleine Stücke und geschälte, rohe Kartoffeln in möglichst 2 gleiche Teile geschnitten, worauf man beides in Salzwasser weich kocht. Dann richtet man das Gemüse auf einer tiefen Schüssel an und übergießt es mit heißer Butter, in der 1 Eßlöffel Senf, einige Tropfen Maggis Würze und etwas Salz verrührt wurden. Ein einfaches, vortrefflich schmeckendes Gemüse, das zu jedem Braten paßt. (Frankreich.)

0. **40. Kartoffeln mit Schweinebraten und Birnen.**

Ein Stück Schweinefleisch, am besten Kamm, wird gesalzen und in einer geräumigen Kasserolle an der einen Seite mit Kartoffeln, an der andern Seite mit geschälten Birnen eingeschichtet. Dann bestreut man das Ganze mit Rümmele und läßt es unter öfterem Zugießen heißen Wassers schön braun braten. (Westfalen.)

1. **41. Kartoffeln mit gelber Sauce.** Gefochte Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten. Dann rührt man ein Stück Butter mit 4 Eigelben und 20 g Gustin recht gut durch, fügt etwas Fleischbrühe, Weinessig, Muskatnuß und Salz daran, und läßt die Kartoffeln längere Zeit darin dünsten. (Rheinprovinz.)

2. **42. Gestovte Kartoffeln mit weißer Sauce.**

Aus einem guten Stück Butter, die man mit 1 Eßlöffel Mehl auf dem Feuer abrührt, kochendem Wasser, 1 in feine Scheiben

geschnittenen kleinen Zwiebel, 1 Prise Pfeffer und dem nötigen Salz bereitet man eine dickflüssige Sauce. Inzwischen hat man Kartoffeln in der Schale abgekocht, abgeschält und noch heiß in Scheiben geschnitten, die man sofort in die Sauce gibt und damit gut durchschwenkt. Diese Kartoffeln eignen sich besonders gut zu Ragout und Bratheringen.

**43. Weinkartoffeln.** (Französische Vorschrift zu einem pikanten, sehr einfachen Gericht.) Die in der Schale gekochten, warm abgezogenen und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden in folgender Sauce eine Weile gut durchgedämpft. Man dünstet einen reichlichen Eßlöffel gehackte Petersilie, etwas gehackten Schnittlauch, einen Eßlöffel Mehl nebst Pfeffer und Salz in Butter gar und verkocht dies mit etwas Fleischbrühe oder Wasser und  $\frac{1}{4}$  Liter Weißwein.

**44. Kartoffeln mit Zitronensaft.** Etwas würfelig geschnittener Speck und feingehackte Zwiebeln werden in Butter gelb gedünstet, worauf man 1 Eßlöffel Mehl darin röstet. Dann schüttet man einen gehäuften Suppenteller gekochter und in Scheiben geschnittener Kartoffeln in die Sauce und brät sie unter häufigem Umrühren hellbraun. Beim Anrichten beträufelt man die Kartoffeln mit Zitronensaft und einigen Tropfen Maggis Würze und trägt sie sofort auf.

**45. Kartoffeln à la crème.** Aus  $\frac{1}{2}$  Kochlöffel

Gustin und 40 g Butter bereitet man eine hellgelbe Mehlschwitze, fügt Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuß, gehackte Petersilie sowie etwas Schnittlauch hinzu, verrührt alles gut mit  $\frac{1}{8}$  Liter Rahm und  $\frac{1}{4}$  Teelöffel Fleischextrakt, schüttet, sobald die Masse zu kochen beginnt, einen gestrichenen Suppenteller voll abgekochter, geschälter und dünn gescheibter Kartoffeln hinzu, läßt sie einmal darin aufkochen und gibt sie mit in Scheiben geschnittenem Rindfleisch zu Tisch.

4 **46. Kartoffeln à la maître d'hôtel.** 1. Man bereitet aus 125 g Butter, 50 g Mehl,  $\frac{3}{4}$  Liter weißer Fleischbrühe und  $\frac{1}{4}$  Liter süßem Rahm eine Sauce, schmeckt sie mit Salz, Muskatnuß und Zitronensaft ab und schwenkt hierin geschälte und in Scheiben geschnittene Pellkartoffeln. Schließlich schwenkt man noch feingehackte Petersilie darunter.

4 **47. Kartoffeln à la maître d'hôtel.** 2. In Dunst gekochte Kartoffeln werden in größere Stücke geschnitten und in Butter gegeben, in der man Petersilie und Zwiebel, beides feingehackt, unter Beigabe von Salz und Pfeffer hat anlaufen lassen. Hiermit schwenkt man die Kartoffeln in einer Kasserolle gut durch und trägt sie sofort auf.

4 **48. Kartoffeln à l'oderateur.** Von roh geschälten, in Dampf weich gekochten Kartoffeln stampft man einen glatten Brei, in dem keine Klümpchen zurückgeblieben sind, und setzt ihn mit Müller=Subiç, Die Kartoffeltüche. 5

einem Stück Butter, süßem Rahm, zerriebener, durch ein Sieb getriebener, vorher gut ausgewässerter Heringsmilch und ein paar gehackten Schalotten auf ganz schwache Glut, wo man sie noch etwas dämpfen läßt. Mit geschmolzener Butter und einigen Tropfen Maggis Würze begossen, ist es ein gutes Abendgericht zu kaltem Aufschnitt.

49. **Kartoffeln en matelote.** Frisch gekochte, geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln werden mit reichlich Butter, gehackter Petersilie, feingeschnittenem Schnittlauch, Pfeffer und dem nötigen Salz gut durchgeschwenkt. Dann bestäubt man sie mit Gustin, tut Fleischbrühe und 1 Glas Weißwein daran und kocht sie 15—20 Minuten lang.
50. **Heringskartoffeln.** 1.  $1\frac{1}{2}$ —2 Liter mehliges Kartoffeln werden geschält, gewaschen, in Stücke geschnitten, in Salzwasser gekocht, abgegossen und mit folgender Sauce überfüllt, in der sie dann noch ungefähr 10 Minuten lang kochen müssen. 3 Eßlöffel in Butter oder Kokosbutter gebräuntes Mehl werden in  $1\frac{1}{2}$  Liter aus Fleischextrakt bereiteter Brühe sämig gekocht. Dann fügt man 3 gut gewässerte, entgrätete, mit 3 bis 4 mittelgroßen Zwiebeln recht fein gewiegte Heringe, 2 kleine Tomaten, etwas Zitronenschale, einige Pfefferkörner und 1 Eßlöffel Weinessig hinzu, rührt die Sauce durch ein Sieb und schüttet die Kartoffeln hinein.



Hierzu gibt man ausgekochtes Rindfleisch, am besten die Schwanzstückspitze, das man in Scheiben auf einer Schüssel anrichtet und mit Petersilie verziert.

- 51. Heringskartoffeln.** 2. Kartoffeln werden abgekocht, geschält, in Scheiben geschnitten, zugedeckt und beiseite gestellt. Alsdann reinigt man ausgewässerte Heringe (auf 1 kg Kartoffeln 2 bis 3 Stück) und schneidet sie in fingerlange Streifen. Ferner werden einige Zwiebeln in Stückchen geschnitten, in Butter weich gedünstet, mit 3 Eßlöffeln voll Mehl verrührt und damit noch etwas geröstet. Dieses Mehl wird nun mit süßem Rahm und etwas Brühe zu einer dicken Sauce angerührt, gut durchgekocht und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt. Dann werden die Kartoffeln und Heringe in die Sauce gegeben. Das Gericht muß nochmals gut durchkochen, ehe es, mit 1 bis 2 Eiern abgequirlt, zur Tafel gebracht wird.
- 52. Heringskartoffeln.** 3. 1 kg in der Schale gekochte Kartoffeln wird geschält und in Scheiben geschnitten; 1 gewässertes, enthäuteter und entgräteter Hering wird fein gewiegt. Dann läßt man in der Kasserolle 75 g Butter zergehen, rührt darin 1 Eßlöffel Mehl hellbraun, gibt das Heringsfleisch hinein und läßt es darin durchschwizen. Hierauf gießt man  $\frac{1}{4}$  Liter Milch und  $\frac{1}{4}$  Liter Fleischbrühe dazu, läßt die Sauce klar

und sämig kochen, schüttet die noch heißen Kartoffelscheiben hinein und kocht das Ganze auf. Schließlich schmeckt man die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer ab.

**53. Heringskartoffeln nach Wilhelm Busch.** Man legt in der Schale gekochte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln abwechselnd mit gehacktem Hering in eine Blechform. Sodann verquirlt man sauren Rahm, Eier und zerstoßenen Zwieback, gießt es darüber, schiebt die ganze Geschichte in den Bratofen und läßt sie stehen, bis sie krustig wird.

**54. Sardellenkartoffeln.** Rohe, geschälte Kartoffeln werden in dünne Scheiben geschnitten und in halb Butter halb Schweineschmalz mit feingehackter Petersilie und ebensolcher Schalotte weich gedämpft. Alsdann hackt man 10 bis 12 gewässerte, gut gesäuberte Sardellen nicht zu fein, vermengt sie mit  $\frac{1}{2}$  Liter saurem Rahm und gießt diese Mischung über die Kartoffelscheiben. Die gut durchschwefelten Kartoffeln werden auf einer warmen Schüssel angerichtet, mit gehackter Petersilie bestreut und recht warm aufgetragen.

**55. Bouillonkartoffeln.** Rindfleisch, am besten Fehltrippe, wird mit viel Wurzeln und Grünem halbweich gekocht. Dann werden geschälte und gewaschene Kartoffeln soweit mit der Bouillon begossen, daß sie damit bedeckt sind, und etwas gesalzen. Nun wird das

Fleisch in der Brühe vollends weich gekocht. Bevor das Gericht aufgetan wird, fügt man 1 Eßlöffel Petersilie und Borree, beides gehackt, sowie feinen Pfeffer an die Kartoffeln, die etwas dünnflüssig sein müssen.

**56. Saure Bouillonkartoffeln ohne fleisch.** Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, abgezogen, in Scheiben geschnitten und möglichst heiß mit folgender Brühe übergossen. In eigroß Butter werden 4 bis 5 in Scheiben geschnittene Zwiebeln und 1 bis 2 Eßlöffel Mehl gelb gedünstet, dazu fügt man  $\frac{1}{2}$  Liter aus einer Maggi-Bouillonkapsel mit kochendem Wasser hergestellte Brühe und läßt alles nebst etwas Salz, Pfeffer und 2 Eßlöffeln Essig so lange kochen, bis die Zwiebeln vollständig zerkoht sind, rührt dann die Sauce durch ein Sieb, kocht sie nochmals auf und schüttet sie über die Kartoffelscheiben.

**57. Brühkartoffeln.** 1 kg geschälte, in Salzwasser gar gekochte Kartoffeln wird abgegossen, dann gibt man 2 Liter Fleischbrühe oder Bouillon aus Maggis Bouillonkapseln hinzu und läßt die Kartoffeln hierin ordentlich weich kochen. Hierauf fügt man 1 Stück Butter und feingehackte Petersilie an die Kartoffeln und schmeckt sie mit Salz und etwas gestoßenem Pfeffer ab. Man gibt die Kartoffeln mit gekochtem Rindfleisch oder Hammelfleisch als Suppe oder als Ge-

müße; in letzterem Falle müssen sie dicker gekocht sein.

- 58. Brühkartoffeln mit Kümmel.** Die abgeschälten rohen Kartoffeln werden in kochendes Wasser gegeben, doch darf es nur so viel sein, daß sie nur gerade davon bedeckt werden. Sind sie halb gar, so füllt man kochende Hammelbrühe nach, gibt einen Teelöffel verlesenen, sauber gewaschenen Kümmel dazu und läßt das Gericht gar werden, worauf es mit in Butter geschwitztem Gustin sämig gemacht wird.
- 59. Schmorkartoffeln.** Ubriggebliebene Braten-sauce gibt man in eine Pfanne, nach Geschmack auch etwas Wasser oder Rahm, und schüttet gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln hinein. Damit die Kartoffeln nicht zu trocken werden, dürfen nicht zu viel hineingeschüttet werden, sie müssen stets etwas saucig sein. Waren die Kartoffeln kalt, dann läßt man sie so lange kochen, bis die Sauce sämig ist, waren sie heiß und frisch geschält, dann brauchen sie nur einmal aufzukochen, die Sauce ist dann in der Regel dick genug. (Ostpreußen.)
- 60. Kartoffelpüree.** 250 g rohe geschälte Kartoffeln werden in Wasser gar gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen, mit  $\frac{1}{8}$  Liter kochend heißer Milch, 15 g Butter sowie 1 Messerspitze Salz vermengt und dann auf heißer Stelle schaumig gerührt. Alsdann quirlt man 1 Eigelb mit 5 g in etwas Milch auf-

gelöstem Fleischpepton zusammen und rührt dies unter das sehr heiße Kartoffelpüree.

- 6 **61. Kartoffelbrei.** Die geschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden in Wasser weich gekocht und mit Milch durch ein Sieb gerührt. Dann fügt man Salz nach Geschmack und ein wenig frische Butter dazu, bringt die Masse wieder zum Kochen und vermischt sie zuletzt mit zwei in Milch zerquirten Eigelben.
- 6 **62. Kartoffelbrei mit Brühe.** Die geschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden in Salzwasser weichgekocht, abgossen, mit der Holzkeule kleingedrückt, mit etwas Fleischbrühe vermischt, durch ein großlöcheriges Sieb gerührt, mit etwas frischer Butter und weißem Pfeffer auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren wieder heiß gemacht und auf einer erwärmten Schüssel angerichtet.
- 6 **63. Kartoffelbrei à l'admirale.** In Dampf gar gekochte Kartoffeln werden zerstampft, durch einen Durchschlag getrieben, ein Stück Butter, ganz wenig Salz, die abgeriebene Schale von einer und der Saft von 2 Zitronen, ein paar Gläschen Arrak, nach Geschmack auch etwas Zucker hinzugefügt; das Gericht wird auf heißer Stelle erhitzt.
- 64. Indischer Kartoffelbrei.** Ungefähr 1 kg Kartoffeln wird in der Schale gekocht, abgepellt und mit einer Reibekeule zerrieben,

wobei man 50—60 g Butter, 2 Eßlöffel süßen Rahm, 1 Eigelb, 2 weichgekochte, feingehackte Zwiebeln, 1 Prise Cayennepfeffer und das nötige Salz mitverarbeitet. Dann füllt man den Brei in eine feuerfeste, nicht zu tiefe Schüssel, zieht quadrat- oder rautenartig dicke Streifen über die Oberfläche und läßt den Brei in einem nicht zu heißen Ofen braun werden; er wird in derselben Schüssel aufgetragen.

**65. Kartoffelbrei mit Bratspeck** (sehr einfach).

Man kocht abgeschälte Kartoffeln in Salzwasser gar, gießt sie ab, läßt sie sehr trocken abdampfen und drückt sie mit einer Holzkeule so klein, daß keine Stücke dazwischen bleiben. Indessen brät man einen Teil in feine Scheiben geschnittenen, durchwachsenen Speck aus, rührt das flüssige Fett auf gelindem Feuer zwischen die Kartoffelmasse und legt die gebratenen Scheiben beim Anrichten darüber.

**66. Kartoffelbrei mit Buttermilch.** In Salzwasser weich gekochte Kartoffeln werden mit der Reibekeule zu Brei zerrieben. Dann gießt man nicht zu wenig Buttermilch daran und rührt den Brei mit einem Stückchen Butter einige Minuten auf dem Feuer. Beim Anrichten übergießt man den Brei mit brauner Butter oder ausgelassenen Speckwürfeln.

**67. Kartoffelbrei mit weißen Bohnen oder Erbsen.** Die Kartoffeln werden geschält, in

Stücke geschnitten und in gesalzenem Wasser nicht allzuweich gekocht. Dann gießt man das Wasser ab, rührt die Kartoffeln zu Brei und fügt auf je 1 kg Kartoffeln 50—80 g frische Butter hinzu. Auf je 1 Liter Kartoffeln nimmt man  $\frac{1}{2}$  Liter weiße getrocknete Bohnen, kocht dieselben in weichem Wasser weich — selbstverständlich müssen die Bohnen eher angekocht werden als die Kartoffeln — zerdrückt sie dann in ihrem Wasser und streicht sie durch ein Haarsieb. Hierauf vermengt man Bohnen und Kartoffeln miteinander, verrührt sie mit etwas Fleischbrühe, fügt Salz und Pfeffer dazu und bestreut sie beim Anrichten mit in Butter gedünsteten Zwiebeln. Auf dieselbe Weise verfährt man bei Erbsen. Sehr geeignet zu Bratwürsten, Koteletts und Rauchfleisch.

68. **Kartoffelbrei von rohen Kartoffeln.** Rohe, recht mehligte Kartoffeln werden geschält, auf einer Reibe zerrieben und gut ausgepreßt. Dann verrührt man den Brei über dem Feuer mit einem guten Stück Butter und mehreren Eßlöffeln Mehl, tut etwas würfelig geschnittenen Speck, feingehackte Zwiebeln, Pfeffer und Salz hinzu und kocht alles unter öfterem Umrühren gegen 20 Minuten.

69. **Kartoffelgemüse** (billig und wohlschmeckend). Kleine Kartoffeln werden in der Schale gar gekocht, geschält und in folgende Sauce getan: Gustin wird mit Butter und Zwiebeln

gebräunt, mit Milch zu einer dicken Sauce verrührt und mit Salz, Thymian und Majoran nach Geschmack gewürzt. Dann tut man die Kartoffeln hinzu und läßt das Ganze nochmals heiß werden.

**70. Bürgerliches Kartoffelgemüse.** 40 kleine, runde, geschälte Kartoffeln werden in Salzwasser halb gar gekocht. Dann brät man 60 g würfelig geschnittenen Speck und 2 ebenso zerteilte Zwiebeln hellbraun, röstet 50 g Mehl darin gar, bräunt auch  $\frac{1}{2}$  Teelöffel feinen Zucker darin und verkocht alles mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, in dem man 10 g Liebig's Fleischextrakt aufgelöst hat, und 1 Eßlöffel Essig zu gebundener glatter Sauce, die man mit Pfeffer und dem nötigen Salz würzt. Dann gibt man die abgegossenen Kartoffeln in die Sauce und läßt sie darin gar kochen. Sie werden in einer vertieften Schüssel angerichtet und beim Austragen mit 1 Eßlöffel gehackter Petersilie bestreut.

**71. Kartoffelgemüse mit Rahm.** Kleine, möglichst gleichmäßige Kartoffeln werden in siedendem Wasser fast weich gekocht, abgezogen und in eine Kasserolle mit etwas zerlassener Butter gelegt. Dann gibt man das nötige Salz hinein und gießt so viel Rahm oder auch nur Milch darüber, daß die Kartoffeln gerade nur bedeckt sind, läßt sie darin durchdünsten, bis sie gar sind, fügt 1 Eßlöffel mit kalter Milch oder Sahne verquirktes Mehl dazu,



verkocht dies gut mit dem Gericht, schmeckt nach Salz ab, verfeinert das Gemüse noch mit  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Maggis Würze und richtet es an. (Schlesien.)

2. **72. Kartoffelgemüse mit Rinds- oder Schweinsnieren.** 375 g gut gereinigte, in Scheiben geschnittene Nieren werden in Mehl gewälzt, in 80 g heißes Kochfett (Butter und Nierenfett) getan, etwas gebräunt und unter öfterem Hinzugießen von etwas Wasser und Zufügung von 1 Eßlöffel kleingeschnittenem Suppengemüse gar geschmort. Dann fügt man 1 kg in Scheiben geschnittene, abgebrühte Kartoffeln, 1 in Scheiben geschnittene Zwiebel, das nötige Salz und so viel Fleischbrühe hinzu, daß selbige mit den Kartoffeln gleichsteht. Nachdem der Topf gut zugedeckt, läßt man das Gemüse langsam gar und sämig kochen.

73. **73. Kartoffelcroquettes mit Hühnerhalsee.** 20 gekochte, mehligke, noch heiße Kartoffeln werden abgepellt und durch ein Sieb gedrückt, worauf man sie mit 125 g Butter und etwas Salz auf schwachem Feuer aufröstet. Dann werden sie, noch heiß, mit 4 Eigelben und 1 ganzen Ei gebunden und mit einem Kochlöffel so lange durchgearbeitet, bis ein fester Teig entstanden ist, der sich von der Kasserolle ablöst, worauf man ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Brett gibt und in etwa 20 eigroße Stücke teilt, denen man mit der Hand die

Form von zweifingerdicken, kurzen gelben Rüben gibt. Diese paniert man in zer= geschlagenen Eiern und recht fein geriebener Semmel und bäckt sie, wenn sie ausgekühlt sind, einige Minuten vor dem Gebrauch schnell in recht heißem Schmalz oder Kokos= butter, damit sie rasch eine schöne Farbe bekommen und die Form nicht verlieren. Hierauf nimmt man sie aus dem Fett, legt sie auf ein Sieb und schneidet von dem dicken Teile einen Deckel ab, in dessen Mitte man etwas recht frische grüne Petersilie steckt. Den andern Teil der Croquettes höhlt man aus und füllt ihn mit Hühner= haschee.

Das Haschee bereitet man folgendermaßen: Von 1 oder 2 in Saft gut gebratenen Hühnern löst man das Fleisch von den Knochen ab und wiegt es recht fein. Dann läßt man es mit einem eigroßen Stück Butter und 6 feingeschnittenen Schalotten auf starkem Feuer anpassieren, bestäubt es mit 1 Eß= löffel Gustin, füllt es mit einigen Eßlöffeln weißer Fleischbrühe auf, salzt es nach Ge= schmack und verfeinert es mit einigen Tropfen Suppen= Würze und dem Saft einer halben Zitrone. Mit diesem Haschee werden die ausgehöhlten Croquettes gefüllt und, mit dem Deckel verschlossen, auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel erhaben ange= richtet, heiß zur Tafel gebracht.

**74. Gefüllte Kartoffeln.** 1. Möglichst große Kartoffeln werden geschält und in schwach gesalzenem Wasser halb gar gekocht. Dann schneidet man die oberste Scheibe fort und höhlt die Kartoffel mit einem scharfen Küchenmesser vorsichtig aus. Die Füllung, die man in diese Höhlung hineinstreicht, wird folgendermaßen bereitet. Man hackt 125 g Rinderfilet mit 80 g Nierenfett ganz fein, mischt damit 70 g in Butter gelbbraun geröstetes, geriebenes Weißbrot, etwas geriebene Zitronenschale, Muskatnuß und Salz, 2 Eigelbe und 2 zu Schnee geschlagene Eiweiße und arbeitet die Masse gut durch. Ist die Kartoffel gefüllt, so wird die abgeschnittene Scheibe deckelartig darauf gebunden. Sämtliche Kartoffeln brät man dann in einer Kasserolle mit kochender Butter hellbraun, was ungefähr 1 Stunde in Anspruch nimmt. Von Zeit zu Zeit gießt man etwas Braten-sauce zu. Die Kasserolle muß gut verschlossen gehalten werden, damit sich eine kräftige Sauce bildet.

**75. Gefüllte Kartoffeln.** 2. Von großen, rohen, geschälten Kartoffeln wird ein Deckel abgeschnitten, worauf man sie aushöhlt, jedoch so, daß noch ein dicker Rand bleibt. Dann hackt man übriggebliebenes Fleisch mit ein wenig Speck, etwas Majoran, Salbei oder Sardellen fein, mengt 1 Eigelb darunter und füllt mit dieser Masse die Kartoffeln.

Den Deckel bestreicht man mit Eiweiß und setzt ihn auf die Kartoffeln, legt diese in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne oder Kasserolle und brät sie in heißem Ofen unter öfterem Begießen mit Fleischbrühe 1½ Stunden, bis sie weich und schön gelb sind. Beim Anrichten kehrt man die untere Seite nach oben.

- 76. Kartoffeln auf bäuerliche Art.** Geschälte, würfelig geschnittene Kartoffeln werden blanchiert, in Butter oder Kokosnußfett gebraten und, wenn fast fertig, mit Speck und gehackten Zwiebeln vermengt und fertig gebraten.
- 77. Kartoffeln auf bürgerliche Art.** In Würfel geschnittene Kartoffeln werden blanchiert. Dann fügt man würfelig geschnittenen Speck und klein geschnittene Zwiebeln daran, mengt Brechbohnen darunter, füllt mit Fleischbrühe auf und schmort alles weich.
- 78. Kartoffeln auf Nachbarin-Art.** Geschälte, rohe Kartoffeln werden auf einem Gemüsehobel in recht feine Scheiben geschnitten, gut abgetrocknet, gesalzen und noch einmal abgetrocknet. Dann buttert man eine Timbaleform recht fett aus, gibt eine 1 cm starke Kartoffelschicht hinein, übergießt sie mit zerlassener Butter und fährt so abwechselnd mit Kartoffeln und Butter fort, bis die Form gefüllt ist. Obenauf kommen Kartoffeln mit einigen Butterflocken. Die voll-

ständig trockenen Kartoffeln müssen übrigens recht fest in die Form gedrückt werden. Nachdem die Form gefüllt, bäckt man die Kartoffeln gegen 1 Stunde im heißen Ofen und trägt sie dann recht heiß auf.

9. **79. Saure Kartoffeln.** Feinwürfelig geschnittener Speck wird in einer Kasserolle ausgebraten. Dann fügt man einige feingeschnittene Zwiebeln und 2 Eßlöffel Mehl dazu, läßt alles durchbraten, gibt Wasser mit etwas Essig sowie 1 Messerspitze Zucker daran, läßt das Ganze aufkochen und schmeckt mit einigen Tropfen Suppen-Würze ab. In diese Sauce schüttet man geschälte, in Scheiben geschnittene gekochte Kartoffeln und kocht sie darin durch.

0. **80. Schwenkkartoffeln.** Neue, noch nicht mehligere Kartoffeln werden gar gekocht, abgegossen und, ohne sie abdämpfen zu lassen, mit einem guten Stück Butter und einigen Eßlöffeln gehackter Petersilie gut durchgeschwenkt.

1. **81. Kartoffelpuffer.** 2 $\frac{1}{2}$  kg geschälte, rohe Kartoffeln werden gerieben und  $\frac{1}{2}$  Stunde hingestellt, damit sich die Flüssigkeit oben auf der Masse sammelt. Dann füllt man  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser ab, gießt dieselbe Menge sauren Rahm oder Milch zu (bei letzterer mengt man noch 1 bis 2 Eßlöffel Krumen unter die Masse), fügt 1 feingehackte Zwiebel, das nötige Salz, 2 ganze Eier sowie  $\frac{1}{2}$  Paket Detkers Backpulver an den Teig und mengt

alles gut durch. Nun füllt man mit einem Kochlöffel 3 Kuchen in eine runde Pfanne und bäckt diese in reichlichem Kokosnußfett bei starker Hitze auf beiden Seiten hellbraun. Diese Puffer sind von sehr gutem Geschmack.

**82. Feiner Kartoffelpuffer.** 1 $\frac{1}{2}$  kg rohe, geschälte Kartoffeln werden gerieben und auf ein Sieb gegeben, bis das Wasser abgelaufen ist. Dann mengt man den Kartoffelbrei mit  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 3 ganzen Eiern, dem nötigen Salz und fügt nach und nach 250 g Weizenmehl hinzu. Zuletzt wird 1 Päckchen Detkers Backpulver schnell untergerührt, worauf in heißem Fett auf lebhaftem Feuer kleine Kuchen gebacken werden. Die Kuchen gehen in der Pfanne auf und dürfen nicht zusammengedrückt werden. Diese Puffer sind sehr gut, leicht verdaulich und billig herzustellen. Von obiger Masse erhält man etwa 24 Kuchen.

**83. Bauernpuffer.** 125 g Sauerkraut und 2 Eßlöffel Gräupchen werden in wenig Wasser weichgekocht; dann gibt man eine feingewiegte, in Butter gelb geröstete kleine Zwiebel daran und stellt das Ganze zum Abkühlen beiseite. Hierauf werden 500 g geschälte rohe Kartoffeln gerieben, mit dem Sauerkraut, 2 ganzen Eiern und dem nötigen Salz vermengt und von der Masse in Milch oder Kokosbutter kleine Kuchen schön braun gebacken.

**84. Berliner Kartoffelpuffer.** 20 große rohe Kartoffeln werden geschält und gerieben, zum

Ablausen des überflüssigen Wassers auf ein Sieb gegeben und dann sofort mit 3 bis 4 Eigelben sowie  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz vermischt. Das Weiße der verwendeten Eier wird zu steifem Schnee geschlagen und unter die Masse gezogen. Zuletzt fügt man noch einen gehäuften Teelöffel Detkers Backpulver hinzu. Während der Teig bereitet wird, ist das Fett heiß geworden, und werden nun die kleinen Kuchen (jedemal 1 Eßlöffel Masse) sofort auf beiden Seiten schön knusperig gebacken. Die fertigen Kuchen kann man mit Zucker bestreuen und zu gekochtem Obst geben, oder man kann sie ohne Zucker verzehren, z. B. als Zuspeise bei Sauerkohl.

### 3. Nationalgerichte.

5. 85. Amerikanische Kartoffeln. Geschälte Kartoffeln werden gewaschen, in Scheiben geschnitten und einige Zeit in kaltem Wasser stehen gelassen. Dann streicht man eine Auflaufform mit Butter aus, gibt die gut abgetropften Kartoffelscheiben hinein, fügt das nötige Salz und etwas gestoßenen Pfeffer hinzu, übergießt sie mit siedender Milch und stellt die Form so lange in den Ofen, bis die Milch von den Kartoffeln eingezogen ist und diese oben trocken sind. Dann bestreut man sie mit geriebener Semmel,

begießt sie reichlich mit zerlassener Butter und bäckt nun das Ganze gegen  $\frac{1}{2}$  Stunde im Ofen.

- 86. Berchtesgadener Kartoffeln.** Salatkartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und in eine Kasserolle getan. Dann übergießt man sie mit saurem Rahm, fügt das nötige Salz hinzu und kocht sie auf kleinem Feuer, damit sie nicht zerfallen. Während die Kartoffeln kochen, dämpft man auf 2 kg derselben 130 g gute Butter mit einer würfelig geschnittenen Zwiebel sowie 1 Eßlöffel Weizenmehl, worauf man den Rahm von den Kartoffeln abfüllt und das Mehl damit anrührt, kocht alles zu einer dicklichen Sauce, schmeckt mit Salz ab und gießt die Flüssigkeit durch ein Sieb über die Kartoffeln. Schließlich fügt man noch ein Stück Butter hinzu, schwenkt alles gut durch und trägt die Kartoffeln möglichst heiß auf.
- 87. Bergische Kartoffeln.** Geschälte, rohe Kartoffeln werden in ziemlich dicke Scheiben und dann in Streifen geschnitten. Hierauf vermengt man sie mit etwas Gustin und Salz, brät sie in einer Pfanne mit angebratenem Speck schön braun, gießt einen Eierkuchenteig darüber und bäckt die Masse auf beiden Seiten zu schöner Farbe. Sehr wohlschmeckend mit Kopfsalat.
- 88. Böhmisches Kartoffeln.** Geschälte und sauber gewaschene Kartoffeln werden der Länge nach



in zwei Teile geteilt und mit etwas Rümmelein in Salzwasser gar gekocht. Nachdem das Wasser abgegossen und die Kartoffeln schön trocken gedämpft sind, werden sie mit geriebenem weißen Käse bestreut und mit brauner Butter übergossen.

- 89. Elässer Sonntagsgericht.** Kartoffeln werden geschält und in runde Scheiben geschnitten. Eine Zwiebel wird fein geschnitten und mit Salz und Pfeffer vermengt. In einen irdenen Topf kommt nun zuerst eine Lage Kartoffelscheiben, dann ein Stück Schweinefleisch, das man den Tag zuvor tüchtig mit Salz und Pfeffer eingerieben hat, und schließlich die andern Kartoffeln um das Fleisch herum, und zwar so, daß die Zwiebel lagenweise dazwischen kommt. Ein Glas Wasser sowie ein Glas Weißwein und etwas Gänsefett vervollständigen den Geschmack. Das Gericht wird zugedeckt und im Backofen gebacken.
- 90. Englische Kartoffeln.** Schöne, rohe Kartoffeln werden in dünne Scheiben geschnitten und in eine gut ausgebutterte Kasserolle getan. Dann übergießt man sie mit so viel Milch, daß sie damit bedeckt sind, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, legt obenauf kleine Butterstückchen und bäckt die Speise im Ofen.
- 91. flämische Kartoffeln.** Würfelig geschnittene Kartoffeln werden blanchiert. Dann gibt man blanchierten Wirsing Kohl, angebratenen

Speck und Zwiebeln daran, füllt mit Fleischbrühe auf und schmort alles weich.

92. **französische Kartoffeln.** Gekochte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten. Dann läßt man feingehackte Zwiebel und Petersilie in heißer Butter leicht anlaufen, tut die Kartoffeln hinzu, gießt abgequirlte, gesalzene Eier und sauren Rahm darüber und läßt die Eier stocken. Schließlich mengt man noch feingehackte Sardellen sowie einige Tropfen Maggis Würze dazu und bestreut das Ganze mit geriebenem Parmesankäse.
93. **Holländische, gedämpfte Kartoffeln.** Die Kartoffeln werden in der Schale fast weich gekocht, dann abgezogen und in Scheiben geschnitten. Indessen hat man in kochender Butter 1 oder 2 Eßlöffel Mehl gar werden lassen, feingehackte Zwiebel und Petersilie daran gegeben und schüttet nun die Kartoffelscheiben dazu, würzt sie mit Pfeffer und Salz, fügt 2 Obertassen sauren Rahm dazu, läßt alles gut zusammen durchziehen und richtet es heiß an.
94. **Holländisches Kartoffelgericht.** Die Kartoffeln werden geschält, sehr feinscheibig geschnitten, mit Salz bestreut und die erste Hälfte in eine gut emaillierte Kasserolle gelegt und mit Pfeffer und reichlich Butterstückchen bestreut. Darüber gibt man eine Lage recht feiner Zwiebelscheiben oder ganzer, kleiner Zwiebeln, event. Schalotten, dann die letzte Hälfte der

Kartoffelscheiben, gleichfalls Butterstückchen, Pfeffer, 1 Eßlöffel guten Essig und so viel Wasser, daß es gerade mit den Kartoffeln gleichsteht. Man bedeckt den Kochtopf mit gut schließendem Deckel und läßt die Kartoffeln 40 bis 50 Minuten durchschmoren.

**95. Italienische Kartoffeln.** Gekochte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und in einer Pfanne mit reichlich Olivenöl und Salz schön gelb gebraten. Beim Anrichten bestreut man sie mit geriebenem Parmesankäse.

**96. Kartoffelpolenta mit Schinken.**  $\frac{1}{2}$  kg gekochte, ausgekühlte Kartoffeln wird mit 200 g zu Sahne gerührter Butter, 6 ganzen Eiern, 2 Eigelben, 250 g geriebenem Käse,  $\frac{1}{2}$  kg gehacktem Schinken, einem geriebenen Weißbrötchen und dem nötigen Salz, gut vermengt, in eine mit Butter bestrichene Serviette locker eingebunden. Nachdem die Masse so  $\frac{1}{2}$  Stunde in Salzwasser gekocht hat, läßt man sie auskühlen, rollt sie zu einer dicken Walze und schneidet dann fingerdicke Scheiben daraus. Diese legt man in eine mit Butter ausgestrichene Form, streut geriebenen Käse, am besten Parmesankäse, darüber, träufelt Butter zwischen die einzelnen Scheiben sowie obenauf und bäckt die Polenta ungefähr 30 Minuten.

**97. Lyonnäiser Kartoffeln.** In der Schale gekochte Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und unter beständigem Umwenden

mit feinwürfelig geschnittenen Zwiebeln in reichlich Butter schön hochgelb gebacken; dann werden sie gesalzen und gepfeffert. Kurz vor dem Anrichten gibt man einige Eßlöffel guter Fleischbrühe daran und läßt alles gut verkochen.

98. **Mecklenburgische Kartoffeln.** Roh geschälte Kartoffeln werden der Länge nach durchgeschnitten und mit einem guten Stück Butter und so viel Wasser oder leichter Fleischbrühe, daß die Kartoffeln gerade davon bedeckt werden, zu Feuer gebracht. Dann gibt man nicht zu wenig in Streifen geschnittenen Porree sowie das nötige Salz hinzu und läßt die Kartoffeln kurz einkochen. Besonders gut zu gekochtem Rindfleisch.

99. **Niedernauer Kartoffeln.** Abgekochte Kartoffeln werden geschält, etwas ausgekühlt, in kleine Würfel geschnitten, dann in Butter mit feingehackter frischer Petersilie und feingehackten Zwiebeln einige Minuten gedämpft. Sobald sie recht heiß sind, begießt man sie mit etwas saurem Rahm, fügt das nötige Salz und etwas weißen Pfeffer sowie 1 Teelöffelchen Maggis Würze hinzu, schwenkt alles gut durcheinander und richtet die Kartoffeln schön bergartig an.

100. **Ostpreussische Bierkartoffeln.** Man setzt 1 bis 1½ Liter kräftiges, nicht zu bitteres Braumbier aufs Feuer, legt eine geschälte, mit 2 Gewürznelken besteckte Zwiebel hinein

und läßt es etwas einkochen. Inzwischen hat man 2—3 Liter Kartoffeln in der Schale nicht zu weich gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten und etwas auskühlen lassen. Diese tut man nun mit etwa 75 g Butter und dem nötigen Salz in das Bier und läßt alles einige Minuten lang schmoren. Man gibt diese Kartoffeln zu gebratenem Rindfleisch, Schinken oder Wurst.

101. **Ostpreussische Schusterpastete.** 1. 20 große Kartoffeln werden in der Schale gekocht, abgezogen, in Scheiben geschnitten und über dem Feuer mit etwas Butter und Rahm (im Nothfall Milch) geschwenkt, damit sie glänzend aussehen. Dann wird etwas Schinken und magerer Speck in dünne Scheibchen geschnitten und eine Obertasse dicker saurer Rahm mit 3 bis 4 ganzen Eiern, einem Eßlöffel Mehl, Salz, Pfeffer und etwas gehackter Petersilie gut verquirlt, eine Blechform mit Butter ausgestrichen und da hinein immer abwechselnd eine Lage Kartoffeln und eine Lage Schinkenscheiben gegeben. Das Ganze wird mit der gequirten Rahmmasse übergossen und im Ofen 15 bis 20 Minuten gebacken. Die Pastete wird in der Form, die man durch eine Serviette oder einen gestickten Rand verziert, aufgetragen und Salat oder eine Kapernsauce dazu gereicht.

102. **Ostpreussische Schusterpastete.** 2. 4 enthäutete und entgrätete, gut gewässerte Boll-

heringe werden samt den Milchen fein gewiegt. Dann wiegt man nicht zu wenig Bratenreste und einige Zwiebeln fein, vermengt dies mit dem Heringsfleisch und läßt es mit 250 g Butter in einem zugedeckten Topf durchschwizen, worauf man die Masse in einen Napf schüttet und mit 3 Eigelben sowie  $\frac{1}{2}$  Liter süßem Rahm gut vermischt und den Schnee der Eiweiße darunter zieht. 2 Suppenteller gekochte Bellkartoffeln werden gepellt, in Scheiben geschnitten und wenig gesalzen und gepfeffert. Nun streicht man eine Form gut mit Butter aus, gibt hier hinein zuerst etwas von der Heringsmasse, dann eine Lage Kartoffeln und so abwechselnd weiter, bis alles verbraucht ist; die obere Lage muß aus Heringsmasse bestehen. Auf einen Deckel mit Salz gestellt, läßt man die Pastete eine Stunde im mäßig heißen Ofen backen und trägt sie in der Form auf.

103. **Provenzalische Kartoffeln.** Frisch gekochte Kartoffeln werden geschält und in dicke Scheiben geschnitten. Dann tut man sie in eine Kasserolle mit etwas Provenceröl, fügt gehackte Petersilie, kleingeschnittenen Schnittlauch, wenig Knoblauch, den Saft einer Zitrone sowie Salz und Pfeffer hinzu. Das Ganze läßt man unter wiederholtem Schütteln auf dem Feuer heiß werden. Die Kartoffeln werden beim Anrichten mit entgräteten Sardellen belegt.

1 **104. Russische Kartoffeln.**  $\frac{1}{2}$  kg Rindfleisch wird feinstwürfelig geschnitten und mit reichlich zerschnittenen Zwiebeln und Butter sowie Salz und Pfeffer im Ofen langsam gar gedämpft. Alsdann tut man 10 bis 12 geschälte, rohe und in Würfel geschnittene Kartoffeln und, falls nötig, noch etwas Butter hinzu und dämpft die Kartoffeln darin weich.

1 **105. Saratogakartoffeln.** Hierzu müssen zarte, recht mehligere Kartoffeln genommen werden. Aus den geschälten und gewaschenen Kartoffeln dressiert man möglichst gleich starke, runde Walzen, die man auf dem Gurkenhobel in recht dünne Scheiben hobelt. Diese Scheiben werden einige Minuten in Eiswasser geworfen, herausgenommen und abgetrocknet. Dann wirft man von diesen Scheibchen jedesmal nur eine kleine Anzahl, höchstens sechs, in eine Kasserolle mit siedendem, ausgelassenem, nicht ranzig schmeckendem Speck und brät die Scheiben unter öfterem Umdrehen schnell auf beiden Seiten goldgelb. Auf Löschpapier abgefettet, werden sie mit wenig feinem Salz bestreut und kalt serviert. (Bereinigte Staaten von Nordamerika.)

1 **106. Schwäbische Kartoffeln.** Große, geschälte rohe Kartoffeln werden in vier, möglichst gleichgroße Stücke geschnitten und mit einem Stück Butter, etwas Fleischbrühe und dem nötigen Salz gar gekocht; es darf nur ganz wenig Brühe an den Kartoffeln sein. Beim

Anrichten streut man in Butter hellgelb geröstete Zwiebeln über die Kartoffeln und gibt Bratwürstchen dazu.

**107. Semilassokartoffeln.** In der Schale gekochte Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten. Dann gibt man ein gutes Stück Butter in die Kasserolle, fügt eine feingehackte Zwiebel und 1 Eßlöffel ebensolche Petersilie sowie Salz und Pfeffer hinzu, rührt alles tüchtig um und schüttet dann die noch warmen Kartoffelscheiben hinein, um sie darin kurz schmoren zu lassen. Inzwischen verquirlt man einige Eigelbe mit 1 Eßlöffel Essig, gießt diese Mischung über die Kartoffeln und schwenkt alles tüchtig durch.

**108. Schwäbische Kartoffelwürfel.** Nicht allzumehlige Kartoffeln werden mit der Schale in Wasser weich gekocht, doch so, daß sie nicht zerfallen, abgeschält, in Würfel geschnitten, zusammen mit einem Stück Butter in eine Kasserolle getan und damit über dem Feuer mehreremal durchgeschwenkt. Dann übergießt man sie mit mehreren zerquirten Eiern, gibt noch ein Stück Butter dazu und schüttelt sie so lange durch, bis die Eier nicht mehr dünnflüssig sind. Hierauf gibt man sie zu Schinken oder Rindfleisch auf.

**109. Schweizer Kartoffeln.** In der Schale gekochte Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit reichlich Butter und dem nötigen Salz in einer Pfanne auf starkes



Feuer gegeben. Dann zerdrückt man die Kartoffeln unter fleißigem Umwenden mit einer Gabel und stellt sie, wenn sie hinreichend zerkleinert sind, so lange in den Ofen, bis beide Seiten eine schöne braune Kruste haben. Da der Kuchen fingerdick sein muß, darf mit der Butter nicht gespart werden.

0. **110. Schweizer Kartoffelstückli.** Geschälte, gut gewaschene Kartoffeln werden in kleine Würfel geschnitten, in Salzwasser weich gekocht, angerichtet und mit feingehacktem Schnittlauch oder Petersilie überstreut und mit reichlich brauner Butter übergossen. Zu kaltem Aufschnitt geeignet.

1. **111. Stralsburger Kartoffeln.** Eine große, feingeschnittene Zwiebel wird in Butter hellgelb gedünstet, dann rührt man  $1\frac{1}{2}$  Eßlöffel Gustin glatt darüber, gibt eine Obertasse sauren Rahm, etwas rohen, feingehackten Schinken, ein wenig Pfeffer und 1 gut gewässerten, enthäuteten, entgräteten, feingewiegten Hering daran und läßt alles etwa  $\frac{1}{4}$  Stunde lang unter öfterem Umrühren kochen. Dann treibt man die Masse durch einen Durchschlag und schüttet nun die geschälten, in starke Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein, läßt sie aufkochen und füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene Auslaufform, bestreut die Oberfläche mit einer Mischung von weißer geriebener Semmel und Parmesankäse, beträufelt sie mit Butter und bäckt die

Kartoffeln in einem gut heißen Ofen zu schöner Farbe. Die Kartoffeln werden in der mit einer Serviette umwundenen Form auf einer breiten, runden Porzellanplatte aufgetragen. Man gibt sie zu gebratener Leber, Schweinskoteletten oder Schnitzeln.

112. **Wiener Kartoffeln.** In der Schale halbweich gekochte Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten. Dann dämpft man in Butter oder Kokosbutter feingewiegte Zwiebel und Petersilie mit etwas Mehl in einer Kasserolle, schüttet die Kartoffeln hinein und gibt Salz und Pfeffer daran. Hierauf deckt man den Topf zu, kocht die Kartoffeln unter öfterem Schütteln vollends gar und mengt etwas sauren Rahm und einige Tropfen Maggis Würze darunter. Wenn der Rahm gut eingezogen ist, trägt man die Kartoffeln auf.

#### 4. Salate.

113. **Kartoffelsalat.** 1. 25 in der Schale gekochte Salatkartoffeln werden so heiß wie möglich geschält, in Scheiben geschnitten und mit 5 Eßlöffeln Öl und  $\frac{1}{2}$  Obertasse kochend-heißer Fleischbrühe durchgeschwenkt. Dann fügt man 3 Eßlöffel Essig, 2 würfelig geschnittene Essiggurken,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel feingeschnittenen Schnittlauch, 1 Teelöffel gewiegte Petersilie sowie Salz, Pfeffer und etwas

Zucker hinzu und mengt alles vorsichtig und gut durch. Der auf einer Salatschüssel angerichtete Salat wird mit einem Kranz von gehackten roten Rüben sowie halbweich gekochten Eivierteln verziert.

**114. Kartoffelsalat.** 2. Gute Salatkartoffeln werden in der Schale gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten und mit Öl, welches man mit  $\frac{1}{2}$  Obertasse guter Fleischbrühe vermischt hat, gut durchschwenkt und beiseite gestellt. Dann rührt man aus wenig Öl, etwas Zucker, geriebener Zwiebel, Salz, Pfeffer und Essig eine Sauce, die man mit 2 rohen Eigelben verquirlt. Mit ihr mischt man den angefeuchteten Salat gut, stellt ihn 1 Stunde zum Durchziehen hin und gibt ihn dann, mit Kresse verziert, zu Tisch. Der so zubereitete Salat ist von glänzendem Aussehen und hat einen vorzüglichen Geschmack.

**115. Kartoffelsalat mit Speck.** 150—180 g fetter Speck werden würfelig geschnitten und auf gelindem Feuer ausgebraten, die Würfel werden herausgenommen und das zerlassene Fett mit reichlich Essig, Zucker, Salz, nach Geschmack auch etwas Pfeffer, verrührt, zuletzt wird etwas kochendes Wasser dazugefügt. Inzwischen hat man die zum Salat bestimmten Kartoffeln gar gekocht, schält sie ab, schneidet sie warm in diese Sauce und mischt den Salat gehörig mittels zweier Holzlöffel.

- 116. feiner Kartoffelsalat.** Gekochte Möhren, Sellerie, rote Rüben, grüne Bohnen, auch saure Gurken werden in ganz feine Würfel geschnitten, von jedem 1 gehäufte Eßlöffel voll, und gut miteinander vermengt. Von einigen hartgekochten Eiern wird das Weiße und die Hälfte des Eigelbs ebenfalls würfelig geschnitten. Die übrigen Eigelbe streicht man durch ein Sieb, verrührt sie mit reichlich Erdnußöl, halb so viel Estragonessig, 1 feingeriebenen Schalotte, 1 Prise Pfeffer und dem nötigen Salz, mischt diese Sauce mit den zerschnittenen Zutaten, gibt alles über nicht zu dünne Scheiben von in der Schale gekochten Kartoffeln, schwenkt sie damit gut, aber vorsichtig durch und verziert den Salat beim Anrichten nach Geschmack.
- 117. Kalter Kartoffelsalat.** Kalte, gekochte Kartoffeln werden geschält, auf dem Reibeisen gerieben und mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz angemacht. Wer es liebt, kann auch etwas recht feingewiegte Zwiebeln darunter mengen. Der auf diese Weise von kalten Kartoffeln zubereitete Salat ist feiner und wohlschmeckender, als der von Kartoffelscheiben hergerichtete. Man kann den bergartig auf einer Schüssel angerichteten Salat mit kleinen Essiggurken, Zwiebeln und Kapern verzieren. Passend zu Rindfleisch.
- 118. Geriebener Kartoffelsalat.** Gekochte, ausgekühlte Kartoffeln werden geschält und ge-

rieben. Dann mischt man sie mit Essig, Öl, kleinwürfelig geschnittenen Zwiebeln, Salz und Pfeffer, richtet sie auf einer Salat-  
schüssel bergartig an und verziert sie durch  
Eindrücke mit einem Messer. Sehr gut zu  
Rindfleisch.

**119. Polnischer Kartoffelsalat.** Aus 2 hart-  
gekochten, durch ein Sieb gestrichenen Ei-  
gelben, 1 rohen Eigelb, 5 Eßlöffeln Öl,  
das tropfenweise zugefügt wird, Essig, etwas  
Weißwein und Salz bereitet man unter  
tüchtigem Rühren eine Sauce. Dann fügt  
man 1 Eßlöffel Estragon, 2 Eßlöffel Porree  
und 2 Eßlöffel Zwiebeln, alles feingehackt,  
hinzu, mengt alles gut durcheinander, schmeckt  
mit einigen Tropfen Maggis Würze ab und  
gießt diese Sauce dann über 1 Suppenteller  
voll gekochter noch warmer Kartoffelscheiben.

**120. Primkenauer Kartoffelsalat.** 1 kg in der  
Schale gekochte Salatkartoffeln wird ge-  
schält, in feine Scheiben geschnitten und mit  
4 feinscheibig geschnittenen sauren Äpfeln  
vermischt. Dann macht man von 2 rohen  
Eigelben, 4 Eßlöffeln Öl, 1 gehäuften Tee-  
löffel Senf, dem Saft 1 Zitrone,  $\frac{1}{8}$  Liter  
saurem Rahm, 1 Messerspitze weißem Pfeffer  
und dem nötigen Salz eine Sauce, schüttet  
die Kartoffelscheiben hinein und mengt alles  
gut durcheinander.

## 5. Klöße und Nudeln.

121. **Kartoffelklöße zu Suppen.** Unter 130 g zu Sahne gerührte Butter mischt man nach und nach 3 ganze Eier, fügt Salz, Muskatnuß und ungefähr 375 g feingeriebene Kartoffeln hinzu, formt aus diesem Teige kleine runde Klöße und kocht diese in schwach gesalzenem Wasser gar.
122. **Kartoffelklößchen zu heller fleischsuppe.** 30 g gutes Rindermark wird weiß und schaumig gerührt. Dann mengt man 1 ganzes Ei,  $\frac{1}{2}$  Messerspitze geriebene Muskatnuß, Salz und 3 große, noch warme, in Salzwasser gekochte und durch ein Sieb getriebene Kartoffeln gut durcheinander. Damit die Klößchen zusammenhalten, fügt man noch etwas geriebene Semmel hinzu und formt dann Klößchen aus der Masse, die man in Kokosbutter schön knusprig bäckt und extra zur Suppe gibt.
123. **Kartoffelklöße.** 750 g gekochte Kartoffeln werden gerieben (Stückchen dürfen nicht dazwischen sein, weil diese das Zusammenhalten hindern), ebenso die Krume von 250 g Weißbrot, während die Rinden in kleine Stücke geschnitten und in Butter kross gebraten werden. All dies sowie 6 ganze Eier, Salz nach Geschmack und  $\frac{1}{2}$  Paket Detkers Backpulver fügt man an die geriebenen Kartoffeln und knetet alles gut

durch. Sollte der Teig zu weich sein, gibt man noch etwas Mehl daran. Dann formt man aus dieser Masse etwa 6 Klöße und kocht sie in Salzwasser gar. Diese Klöße eignen sich ganz vorzüglich zu Hasen- oder Sauerbraten; auch gekochtes Obst kann dazu gereicht werden.

**124. Feine Kartoffelklöße.** Man reibt 2 Suppenteller voll kalte Kartoffeln und vermengt diese mit 2 Eßlöffeln Mehl, dem nötigen Salz, etwas geriebener Muskatnuß, 1 kleinen Tasse voll geschmolzener Butter, 4—6 Eigelben und dem Schnee von den Eiern. Aus dieser Masse formt man Klöße und kocht sie in Salzwasser. Man mache zuerst einen Probekloß; falls der Teig zu lose ist, menge man noch etwas Mehl darunter. Braune Butter schmeckt zu diesen Klößen vorzüglich.

**125. Kartoffelklöße aus rohen Kartoffeln.** Eine Anzahl möglichst großer, mehligere Kartoffeln wird geschält und gerieben, aber so, daß keine Stücke sich unter dem Geriebenen befinden; diese Masse wird durch ein peinlich sauberes, mehreremal in kaltem Wasser gespültes Tuch gedrückt. Zu je  $\frac{1}{4}$  kg dieser Masse gibt man 2 Eier und etwas Salz, rührt alles gehörig zusammen und formt nicht zu große Klöße davon, die in Salzwasser in 30—35 Minuten gar gekocht werden. Sie müssen mit nebenbei ausgebratenen Speckwürfeln sofort aufgetragen

werden, weil sie bei längerem Kochen innen eine blaugraue Färbung annehmen.

- 126. Gebackene Kartoffelklöße.** Man weicht 150 g alte Semmel oder Milchbrot in Wasser ein und drückt sie möglichst trocken aus. Dann rührt man 125 g Butter zu Sahne und verrührt darin die ausgedrückte Semmel, so daß von derselben keine Stücke mehr sind. Hierauf rührt man löffelweise  $\frac{1}{2}$  kg geriebene, gekochte Kartoffeln, 125 g Weizenmehl sowie 6 ganze Eier und das nötige Salz darunter. Nun setzt man auf ein mit Mehl bestreutes Brett von dem Teig hühnereigroße Häufchen, rollt sie leicht durch die Hände, drückt sie breit, wie große flache Bouletten, bäckt sie in einer Eierkuchenspfanne in viel Schmalz oder Kokosbutter halbbraun und bestreut sie mit Zucker. Zu diesen Klößen, die frisch gebacken gegessen werden müssen, gibt man eine Pflaumenmus- oder andre Fruchtsauce.
- 127. Kartoffelklöße ohne Ei.** 1 kg Kartoffeln wird Tags zuvor in der Schale gekocht und heiß abgezogen. Am andern Tag werden die erkalteten Kartoffeln gerieben, mit ungefähr 150—175 g Weizenmehl, gebratenen Speckwürfeln (oder Butter), 1— $1\frac{1}{2}$  Ober-tassen Milch und einem Teelöffel Salz vermischt, der Teig wird abgeschmeckt und zu runden Klößen geformt, die in Mehl gewälzt und in Salzwasser gar gekocht werden.
- 128. Kartoffelklöße mit Gries.** 10 gekochte und



erkaltete Kartoffeln werden geschält und gerieben. Dann verarbeitet man die Kartoffelmasse mit  $\frac{1}{3}$  Liter Gries, einem Stück gehacktem Rauchfleisch, 3 harten, in Würfel geschnittenen Weißbrot, 3 Eiern und dem nötigen Salz zu einem Teige, formt Klöße daraus und kocht sie  $\frac{1}{2}$  Stunde in Salzwasser gar. Die in Hälften geschnittenen Klöße werden mit Butter bestrichen und mit geriebener Semmel bestreut; sie eignen sich gut als Beigabe zu Kraut.

**129. Kartoffelklöße mit Pflaumen.** 2 Eier werden mit einem guten Stück Butter verrührt. Dann gibt man 4 gekochte und geriebene Kartoffeln, Rahm, etwas Gries, Mehl und Salz hinzu. Aus dem gut durchgearbeiteten Teige formt man Klöße, füllt sie mit gekochten Pflaumen, kocht sie in Salzwasser gar und trägt sie mit brauner Butter auf. (Böhmen.)

**130. Kartoffelklöße mit Schinken.** Zu 1 kg Kartoffeln, die gekocht, geschält und nach vollständigem Erkalten gerieben wurden, gibt man etwas Mehl oder geriebene Semmel, 250 g feingehackten Schinken (anstatt des Schinkens können auch andre gekochte Fleischreste dazu genommen werden), Salz, etwas Muskatnuß und feingehackten Schnittlauch sowie 3—4 Eier, rührt alles gut durcheinander, formt nicht zu große Klöße davon, die in Wasser oder Fleischbrühe gar gekocht und vielfach zu letzterer aufgetragen werden.

- 131. Kartoffelklöße mit Schinken und Bratenresten.** Man legt 2 große Semmeln in Milch; sind sie weich, so werden sie ausgedrückt und mit einer kleinen, hölzernen Reibekelle zu Brei zerrieben. Hierzu gibt man 2—3 Eßlöffel Weizenmehl, 750 g geriebene gekochte Pellkartoffeln, 3 ganze Eier, etwas geriebene Semmel, 3 Eßlöffel geschmolzene Butter, Salz sowie zerriebene Majoranblätter und knetet die Masse mit  $1\frac{1}{2}$  Tassenköpfen feingehacktem fetten Schinken und Bratenresten durch. Daraus werden eigroße Klöße geformt, die man in Mehl wälzt und  $\frac{1}{4}$  Stunde in Salzwasser kocht.
- 132. Kartoffelklöße mit Semmel.** 6 gekochte, ausgekühlte und geriebene Kartoffeln werden mit 4 geriebenen Semmeln, 2 hartgekochten Eigelben, 3 ganzen Eiern, 1 Eßlöffel Butter und Salz vermengt. Dann formt man aus dem Teige Klöße, kocht sie in Salzwasser gar, bestreicht sie mit Butter und streut geriebene Semmel darüber. (Böhmen.)
- 133. Kartoffelklöße mit Speck.**  $\frac{1}{2}$  kg gekochte, erkaltete Kartoffeln und 125 g Speck werden in Würfel geschnitten und mit 2 in Butter gedünsteten, kleingehackten Zwiebeln, 2 Eiern, 1 gehäuften Eßlöffel Mehl, etwas Milch und Salz gut vermischt. Dann formt man aus der Masse Klöße, kocht sie in Salzwasser gar und gibt sie mit brauner Butter zu Tisch.

- 134. Kartoffelklöße mit Spinat.** Recht weich gekochter Spinat wird abgeseiht und durch ein Sieb gestrichen. Dann vermengt man 1 kg gekochte, geriebene Kartoffeln mit 2 ganzen Eiern, 2 in Wasser geweichten und ausgedrückten Semmeln, etwas Muskatnussblüte, Pfeffer, Salz und dem Spinat, formt aus dem Teig Klöße, kocht sie in Salzwasser gar und trägt sie mit in Butter gedämpften Zwiebeln auf.
- 135. Fränkische Kartoffelklöße.** 20 große, schöne Kartoffeln werden gerieben, gut abgewässert, durch ein Tuch fest ausgedrückt und mit  $\frac{1}{4}$  Liter kochender Milch angebrüht. Dann fügt man die abgeseigte Stärke, 2 Eier, hinreichend in Butter geröstete Weißbrotwürfel und das nötige Salz hinzu. Nachdem alles gut durchgearbeitet ist, formt man aus der Masse Klöße, die sofort in kochendes Wasser kommen, in dem sie gegen 30 Minuten kochen müssen. Die Zubereitung muß möglichst schnell vorgenommen werden.
- 136. Kurländische Kartoffelklöße.** Etwa 10 große mehligere Kartoffeln werden gekocht, geschält und mit einer Gabel zerdrückt. Dann vermischt man sie mit 5 ganzen Eiern,  $\frac{1}{4}$  Liter saurem Rahm, dem nötigen Salz und so viel Weizenmehl, daß ein fester Teig entsteht, formt runde Klöße daraus und kocht sie in siedendem Salzwasser gar.
- 137. Pommerische Kartoffelklöße.** 3 Teile ge-

kochte Kartoffeln, möglichst vom Tage vorher, werden gerieben und mit einem Teile roher, geriebener, gut ausgedrückter Kartoffeln vermengt, hierzu kommen je nach der Größe 2—3 ganze Eier, Salz und, wenn der Teig nicht fest genug sein sollte, 1—2 Eßlöffel Mehl; in die Mitte der Klöße gibt man geröstete Semmel. Man kocht die Klöße in siedendem Salzwasser gar.

Diese Klöße müssen beim Essen mit der Gabel aufgerissen, nicht mit dem Messer geschnitten werden. Mit gebratenem Speck und Zwiebeln serviert, sind sie auch ein angenehmes und billiges Sonnabendessen und besonders für den Winter geeignet.

138. **Thüringer Kartoffelklöße.** Man tut in eine große Schüssel etwas Wasser, reibt die abgeschälten rohen Kartoffeln hinein, gießt das Wasser ab, tut frisches darauf, gießt es wieder ab und wiederholt dies so lange, bis das Wasser ganz hell bleibt. Eine Stunde vor dem Anrichten preßt man die Kartoffeln so gut wie möglich durch ein leinenes Säckchen, damit sie recht trocken werden, zerreibt sie mit den Händen in die Schüssel, fügt Salz daran, gießt kochende Milch darauf und rührt alles recht tüchtig durcheinander. Der Teig muß weich sein und darf nicht lange stehen. Hierauf taucht man die Hände in kaltes Wasser, formt aus dem Teig Klöße, die man mit gerösteten Semmelwürfeln füllt,

bringt sie sogleich in siedendes Wasser und kocht sie gegen  $\frac{1}{4}$  Stunde, nicht länger. Die Klöße schwimmen sofort, wenn man sie ins kochende Wasser tut. Sie schmecken sehr gut mit kräftiger Sauce, und gibt man sie daher gern zu Gänse-, Schweine- oder Hammelbraten. Nachtheilig ist es, die Kartoffeln am Abend vorher zu reiben, sie stehen zu lange im Wasser, und die Klöße werden nicht so zart.

**139. Kartoffelnudeln.** 1. Etwa 15—20 größere gekochte Kartoffeln werden gerieben und mit 3—4 gehäuften Kochlöffeln Mehl, dem nötigen Salz, etwas geriebener Muskatnuß, 2 Eiern und 2 Eßlöffeln Rahm gut vermengt. Dann formt man fingerlange, etwas dicke Walzen davon und bäckt sie in Fett hellbraun. Der Teig darf weder zu feucht, noch zu trocken sein. Im ersten Fall hilft man sich durch Beifügung von etwas Mehl, im andern durch Zugießen von Milch. Die Nudeln passen zu Fleisch in Sauce, Bratwürsten und auch zu Äpfeln.

**140. Kartoffelnudeln.** 2. In Dampf ohne Wasser gar gekochte Kartoffeln werden noch heiß mit einer hölzernen Keule zu glattem Brei zerstampft, bis keine Klümpchen darin sind. Hierauf mengt man nach Verhältnis der Menge so viel ganze Eier darunter, daß ein sehr steifer Teig daraus entsteht, salzt etwas, rollt ihn auf einem Brett nicht zu

dünn aus und schneidet ihn in Nudeln von beliebiger Breite. In manchen Gegenden färbt man die Nudeln auch mit ein wenig Safrantinktur gelb. Die Nudeln werden im Ofen getrocknet, aber nicht braun gebacken, und in Beuteln an einem trockenen Ort zu gelegentlichem Gebrauch aufbewahrt. In Salzwasser gar gekocht, mit Parmesan- oder anderm Käse bestreut, ersetzen sie mit brauner Butter und Schinken die Maccaroni.

- 141. Kaiser-Kartoffelnudeln.** Wie bei Rezept Nr. 142 werden auch hier die Nudeln, nachdem sie in schwachem Salzwasser abgekocht wurden, in die vorbereitete Form eingeschichtet, nur daß man zu dieser hochfeinen Speise ausschließlich feines Wildbret verwendet, wie: Hase, Reh, Fasan, Rebhuhn usw. Obenauf legt man Austern oder in Ermangelung dieser Trüffel, Champignons und Morcheln; dazwischen streut man gestoßene Gewürze und feingewiegte Schalotten. In allem übrigen verfährt man wie bei Nr. 142. Statt des Rahms gießt man starken Rotwein und einige Tropfen Maggis Würze darüber. Nur oben wird Parmesankäse gestreut, Butterflöckchen werden darauf gelegt und dann die Speise im Ofen gebacken. (Österreich.)
- 142. Kartoffelnudeln mit Schellfisch.** Man kocht die wie unter Nr. 140 bereiteten Nudeln in schwachem Salzwasser gar, streicht eine Blechform dick mit Butter aus, legt eine Schicht

von den Nudeln auf den Boden, auf diese einige Stückchen frische Butter, darauf gekochten Schellfisch, den man in kleine Stücke zerpfückt hat, und streut nach Belieben geriebenen Käse oder gehackte Petersilie, Pfeffer und feingewiegte Schalotten darüber. Alsdann legt man wieder Nudeln, dann Fisch usw. Stets kommen zwischen jede Lage Butterflöckchen; die oberste Lage müssen Nudeln sein. Zuletzt begießt man das Ganze mit ein paar Tassen süßen Rahm, legt Butterflöckchen darauf, bestreut es mit geriebenem Parmesankäse und läßt die Speise in mäßig heißem Ofen backen. Die Kartoffelnudeln müssen ziemlich lange kochen.

- 143. Kartoffelnudeln mit Bratenresten.** Will man statt des in Rezept Nr. 142 verwendeten Schellfisches Bratenreste nehmen, dann müssen diese feingehackt sein und die Petersilie muß fortbleiben. Alle Bratenforten sind verwendbar, Wildbret verdient den Vorzug. Statt des Rahms kommt in diesem Falle auch Fleischbrühe — kann aus Fleischextrakt bereitet werden — oder verdünnte Braten- sauce zur Anwendung.

## 6. Pasteten.

- 144. Kartoffelpastetchen.** 1 Suppenteller voll geriebener, gekochter Kartoffeln wird mit 4 Eigelben, 80 g Butter und etwas Salz ver-

mengt. Die Butter wird mit dem Salz vorher schaumig gerührt. Nachdem alles gut durchgearbeitet, taucht man die Handflächen in Mehl, formt in der linken Hand ein hohles Pastetchen, bestreicht es innen mit Butter und füllt es mit in Butter weich gedämpften Champignons, Morcheln und etwas Zwiebeln. Dann verschließt man das Pastetchen mit einem Deckel von Kartoffelteig und bäckt es in heißem Butterschmalz zu schöner gelbbrauner Farbe.

145. **Kartoffelpastete mit Heringen.** Man wässert 3 feine Heringe 2—3 Stunden, zieht sie ab und legt sie 6 Stunden in Milch, trocknet sie, entgrätet sie und schneidet sie in kleine Stückchen. Dann kocht man etwa  $\frac{1}{2}$  Liter Kartoffeln, schält sie, schneidet sie in feine Scheiben, hackt 2—3 Schalotten und schwitzt diese mit 1 Eßlöffel gehackter Petersilie in Butter weich. Nun belegt man eine mit Butter ausgestrichene Pastetenform mit einem dünn ausgerollten Buttermehl, gibt eine Lage Kartoffeln hinein, auf diese eine solche von Hering, Schalotten und Petersilie, wechselt in angegebener Weise und schließt mit Kartoffeln. Inzwischen hat man  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Fleischextrakt aufgelöst und mit  $\frac{1}{8}$  Liter saurem Rahm verquirlt, gießt dies über die Masse, deckt einen Buttermehldeckel auf, dessen Ränder an die Form festgedrückt werden, bäckt die Pastete langsam  $\frac{3}{4}$ —1 Stunde,



hebt den Deckel auf, füllt etwas Sardellen-  
sauce hinein und gibt die Speise auf den  
Tisch.

Wünscht man die Pastete reicher, dann  
fügt man zwischen die Kartoffelschichten eine  
von Hecht, Zander oder Schellfisch bereitete  
Farce hinzu.

146. **Russische Kartoffelpastete.** Je 375 g roher  
Schinken und Speck werden in kleine Würfel  
geschnitten und mit  $\frac{1}{2}$  Liter saurem Rahm,  
2 feingehackten Zwiebeln und etwas Pfeffer  
vermengt. Inzwischen hat man mehliges  
Kartoffeln in der Schale gekocht, geschält  
und noch warm in nicht zu dicke Scheiben  
geschnitten. Dann streicht man eine Pasteten-  
form gut mit Butter aus, legt auf den Boden  
eine Schicht Kartoffelscheiben, darauf eine  
Lage Schinken und Speck und fährt so fort,  
bis die Form gefüllt ist; die oberste Schicht  
muß aus Schinken und Speck bestehen. Die  
Pastete wird 1 Stunde im Ofen gebacken  
und sogleich aufgetragen.

## 7. Aufläufe, Puddings und Speisen.

147. **Kartoffelauflauf.** 1. Man bereitet aus  
Butter, Salz und Rahm ein schmackhaftes  
Kartoffelpüree, rührt einige Eigelbe daran,  
fügt 125 g geriebenen Schweizerkäse, feinge-  
wiegte, geschälte Pfeffergurken und Kapern  
hinzu, zieht zuletzt den Schnee von 6 Eiern

leicht darunter und bäckt den mit Tomatenbutter beträufelten Auflauf bei mäßiger Hitze.

**148. Kartoffelauflauf.** 2. Tags zuvor gekochte und geschälte Kartoffeln werden gerieben, mit wenig Mehl gut vermischt und etwas gesalzen. Dann rollt man von dieser Masse Teigplatten und belegt mit der Hälfte derselben den Boden einer gut mit Schmalz oder Kokosbutter bestrichenen, viereckigen Pfanne, schüttet darauf ziemlich viel geschälte, in Scheibchen geschnittene Äpfel, überstreut sie je nach der Apfelsorte mit mehr oder weniger Zucker, legt die übrige Teigplatte darüber, bestreicht diese mit Schmalz oder, noch besser, mit dickem, saurem Rahm und läßt den Auflauf in der Bratröhre schön braun backen. Wer diese Speise einmal probiert hat, wird staunen, wie gut dieselbe trotz der wenigen Zutaten schmeckt.

**149. Kartoffelauflauf.** 3. 13 Eigelbe werden mit 130 g Zucker 15 Minuten gerührt, dazu fügt man 180 g geschmolzene Butter, den Saft von 2 Zitronen, 400 g gekochte und nach dem Erkalten fein geriebene Kartoffeln, zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der 13 Eiweiße, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform, bäckt sie 1 Stunde und gibt sie sofort zu Tische. Dazu paßt eine Obst- oder Weinschaumsauce.

**150. Kartoffelauflauf.** 4. 10 große, mehligere Kartoffeln werden möglichst heiß abgezogen

und durch den Kartoffelquetscher gedrückt oder durch ein Sieb gerührt und dann in einer Schüssel mit 50—60 g Butter zerrieben. Nach und nach werden 3—4 Eigelbe,  $\frac{1}{7}$  Liter saurer Rahm, 50—60 g geriebener Käse (Schweizer oder Parmesan) nebst 180 bis 200 g Mehl und etwas Salz, zuletzt der Schnee der Eiweiße darunter gerührt. Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform gefüllt und 50—60 Minuten im Ofen gebacken.

**151. Kartoffelauflauf mit Zitronensaft.** Man rührt 18 Eigelbe mit  $\frac{1}{2}$  kg Zucker, bis sie schaumig werden, gibt dann etwas von der geriebenen Zitronenschale und den ganzen durchgeseihten Saft von 6 Zitronen hinzu; ferner 125 g geriebene Pellkartoffeln und zuletzt den Schnee der Eier. Man füllt die Masse in eine mit Mehl oder Butter ausgestrichene Form, läßt sie etwa 20 Minuten backen und trägt sie sofort auf.

**152. Pikanter Kartoffelauflauf.** 12 große Kartoffeln werden in der heißen Asche oder im Bratofen geröstet. Nach dem Auskühlen schält man sie und zerreibt sie mit 100 bis 120 g Butter im Reibenapf mit einer Holzkeule und gibt allmählich 5 Eigelbe,  $\frac{1}{4}$  Ltr. sauren Rahm, 100 g geriebenen Schweizerkäse, 2 Eßlöffel Mehl, etwas Salz und den Schnee der Eiweiße darunter, füllt die Masse in eine gebutterte Form und bäckt sie 1 Stunde im Ofen.

- 153. Süßer Kartoffelauflauf.** 5 Eigelbe werden mit 120 g Zucker gerührt, dann fügt man 150 bis 160 g kalte, feingeriebene Kartoffeln, etwas feingehackte oder geriebene Zitronenschale, zuletzt den Schnee der Eiweiße dazu und bäckt den Auflauf in einer mit Butter ausgestrichenen Form.
- 154. Kartoffelpudding.** 12 große mehligte Kartoffeln werden in leichtem Salzwasser gekocht, durch ein Sieb getrieben und alsdann mit 125 g Butter in einer Kasserolle am Feuer getrocknet. Etwas später werden nach und nach  $\frac{3}{10}$  Liter süßer oder auch saurer Rahm darunter gerührt; dann wird mit 1 Kaffeelöffel Vanillinzucker, 210 g feinem Zucker und dem nötigen Salz gewürzt. Hierauf werden nach und nach 12 Eigelbe und zuletzt von 9 Eiweißen ein recht steifer Schnee dazu getan. Nachdem alles gut untereinandergemischt ist, füllt man die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt sie bei mittelmäßiger Hitze eine Stunde im Ofen oder kocht sie, fest verschlossen, im Wasserbade.
- 155. Kartoffelpudding mit Äpfeln.** Mit der unter Nr. 154 beschriebenen Kartoffelmasse füllt man eine gut gebutterte Form fast zur Hälfte. Dann gibt man darauf eine Lage schnell in Butter gedämpfter, mit etwas kleingehackter Zitronenschale, Zimt und Zucker vermengter Apfelscheiben, füllt die Form mit

der übrigen Kartoffelmasse und bäckt den Pudding gegen  $\frac{1}{2}$  Stunde. Man reicht eine Rotweinsauce dazu.

**156. Kartoffelpudding mit Erbsen.** 10 Eigelbe werden mit 250 g Zucker gegen 30 Minuten lang gerührt. Dann fügt man unter fortwährendem Rühren 500 g geriebene, Tags zuvor gekochte Kartoffeln, 250 g gutes Erbsenpüree, 15 bis 20 geriebene, süße Mandeln, die abgeriebene Schale  $\frac{1}{2}$  Zitrone und schließlich den Schnee von 7 Eiern hinzu. Hierauf füllt man die Masse in eine gut geschlossene Form und kocht sie im Wasserbade  $1\frac{1}{2}$  Stunden. Man serviert den Pudding mit einer Obst- oder Weinschaum-Sauce.

**157. Kartoffelpudding mit Hering.** 500 g gekochte Kartoffeln werden noch heiß durch ein Sieb gestrichen, dann fügt man 70 g schaumig gerührte Butter, 5 ganze Eier, 1 Eßlöffel Gustin, 1 feingewiegte Zwiebel, gehackte Petersilie, Kapern, 1 Eßlöffel Maggis Würze und 1 gewässerten, feingewiegten Hering dazu, vermengt alles gut miteinander und kocht die Masse 40 Minuten im Wasserbad. Beim Anrichten wird der Pudding mit feinen Heringsfilets oder auch Sardellen und mit Kapern verziert. Man reicht eine Butter-sauce mit Zitronensaft (s. diese) dazu.

**158. Englischer Kartoffelpudding.** 250 g gekochte, recht mehligte Kartoffeln werden durch ein Sieb gestrichen und mit 250 g zerlassener

Butter, 125 g kleinen Rosinen, 6 ganzen Eiern sowie einem Weinglas voll Sherry oder einigen Eßlöffeln Kognak innig vermengt. Dann füllt man die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene Form und bäckt sie im Ofen bei mäßiger Hitze gegen eine Stunde. Beim Auftragen übergießt man den Pudding mit feinem Rum, zündet ihn an und gibt eine Weinsauce dazu.

159. **Kartoffelbeignets.** 50 g Butter rührt man zu Schaum, mischt 250 g Tags zuvor gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Teelöffel Detkers Backpulver, 3 süße und zwei bittere geriebene Mandeln, 4 Eigelbe, 25 g Zucker sowie 8 g Salz hinzu. Aus diesem Teige formt man mit 20 g Mehl länglichrunde oder länglichviereckige Beignets, paniert sie in Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in heißer Butter aus und bestreut sie mit Zucker. Man reicht eine Frucht- oder Weinsauce dazu.
160. **Kartoffeleierkuchen.** In der Schale gekochte Kartoffeln werden nach dem Erkalten gerieben. Dann rührt man 125 g Butter schaumig, fügt unter ständigem Rühren 8 Eigelbe, 250 g von der geriebenen Kartoffelmasse, 60 g Zucker, 5 ungeschälte, geriebene bittere Mandeln, 32 g gehackte Apfelsinenschale, das nötige Salz und zuletzt den Schnee der 8 Eier darunter. Die in Butter gebratenen Eierkuchen werden, mit Zucker bestreut, mit einer Fruchtsauce aufgetragen.

161. **Kartoffeleierkuchen.** 2 Eßlöffel Weizenmehl werden in  $\frac{1}{2}$  Liter Milch glatt gequirrt und dann mit 4 ganzen Eiern, 1 flachen Teller voll geriebener, Tags zuvor gekochter Kartoffeln und etwas Salz vermengt. Von dieser Masse bäckt man in einer Pfanne mit heißem Fett dünne Kuchen auf beiden Seiten schön hellbraun, bestreicht sie messerrückendick mit Quark oder einer beliebigen Obstmarmelade, rollt sie zusammen, besiebt sie mit Zucker und gibt sie gleich zu Tisch.
162. **Kartoffelomeletten.** Zu 6 gekochten, geriebenen Kartoffeln fügt man 2 ganze Eier, Salz und so viel Mehl, daß ein schöner Teig entsteht. Aus demselben formt man kleine Kugeln, die ausgerollt werden, und füllt sie mit gehacktem Schinken, der mit gehackter Zwiebel und Petersilie gedünstet wurde. Dann rollt man die kleinen Omeletten ein, legt sie in einer mit Butter ausgestrichenen Kasserolle nebeneinander, begießt sie mit etwas süßem Rahm und zerlassener Butter und bäckt sie im Ofen gelb.
163. **Kartoffelmehlspeise mit Käse.** 170 g Butter werden zu Sahne gerieben und unter stetem Rühren nach und nach mit 8 Eigelben, etwas geriebener Muskatnuß, dem nötigen Salz, 500 g feingeriebener, Tags zuvor gekochter Kartoffeln, 1 kleinen Obertasse dickem sauren Rahm sowie 125 g geriebenem Parmesankäse innig vermengt. Dann zieht

man den recht steifen Schnee von 8 Eiweißen leicht unter die Masse, füllt diese in eine gut ausgebutterte Form und bäckt die Speise im Wasserbade in einem nicht zu heißen Ofen eine Stunde lang. Auf eine Schüssel gestürzt, wird die Speise aufgetragen.

**164. Kartoffelplinzen.** Tags zuvor in der Schale gekochte Kartoffeln werden geschält, auf der Reibe zerrieben und mit zu Sahne gerührter Butter, mehreren Eigelben, etwas Milch und dem nötigen Salz recht gleichmäßig vermengt. Dann zieht man noch den Schnee der Eiweiße darunter und bäckt davon in einer Pfanne mit heißer Butter dünne Plinzen auf beiden Seiten schön goldgelb, bestreut sie mit Zucker und trägt sie sofort auf.

**165. Gestürzte Kartoffeln mit Parmesankäse.** Die nötige Menge guter, mehligter Kartoffeln wird gekocht, abgepellt und feinblättrig geschnitten. Dann reibt man 100 g Parmesankäse und quirlt  $\frac{7}{10}$  Liter guten sauren und gehörig gesalzenen Rahm mit 8 Eigelben ab. Hierauf schmiert man eine hohe Form gut mit Butter aus, bestreut sie mit feingeriebener Semmel und gibt eine fingerhohe Lage Kartoffelscheiben hinein, streut darauf etwas geriebenen Käse, den man mit einigen Eßlöffeln Rahm begießt, gibt sodann wieder fingerhoch Kartoffelscheiben, wieder Käse und Rahm hinein und so fort, bis die Form gefüllt ist; obenauf kommt Rahm. Die Speise



wird nun etwa  $1\frac{1}{2}$  Stunden lang in einem mäßig warmen Ofen schön braun gebacken, so daß sie sich aus der Form gut herausstürzen läßt. Sie wird auf einer runden Schüssel heiß serviert; nebenbei kann noch geriebener Parmesankäse gereicht werden.

- 166. Großer Kartoffelkloß.** Man rührt 125 g Butter leicht und gibt nach und nach 8 Eigelbe daran. Dann werden 250 g gekochte und geriebene Kartoffeln, 45 g abgeschälte und in Milch geweichte und gut ausgedrückte Semmel, etwas Salz und gestoßene Muskatblüte oder Muskatnuß mit Butter und Eiern gut verrührt, worauf diese Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestreute Serviette lose eingebunden wird. Nun hängt man diese Serviette in einen großen Topf mit kochendem Wasser und läßt den Kloß  $\frac{3}{4}$  Stunden darin kochen. Auf einer flachen Schüssel angerichtet, wird er mit brauner Butter begossen und sofort aufgetragen.

## 8. Torten und Kuchen.

- 167. Kartoffeltorte.** 1. Sehr feine, recht mehlsreiche Kartoffeln werden Tags zuvor gekocht und abgeschält. Am andern Tage reibt man sie fein und breitet das Gereibsel gut auseinander, damit es locker bleibt. Dann rührt man 10 Eigelbe mit  $\frac{1}{2}$  kg feinem Zucker, der abgeriebenen Schale und dem

8\*

Saft 1 Zitrone, 120—130 g geschälten und geriebenen süßen und 25 g bitteren Mandeln 30—40 Minuten lang recht gleichmäßig nach einer Seite, fügt nach und nach  $\frac{1}{2}$  kg geriebene Kartoffeln und 2 Eßlöffel Kartoffelmehl, zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der 10 Eiweiße dazu, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel bestreute Form und bäckt sie bei mäßiger Hitze eine gute Stunde. Nach dem Stürzen wird die Torte mit einer beliebigen Glasur überzogen.

**168. Kartoffeltorte. 2.** 250 g Tags zuvor gekochte Kartoffeln werden gepellt und gerieben. Dann verrührt man 250 g Zucker, das Gelbe von 1—2 Zitronen und 8 Eigelbe mindestens  $\frac{1}{2}$  Stunde und zieht nun den Schnee der 8 Eier leicht unter die Masse. Eine Form oder ein Tortenblech wird dick mit Butter bestrichen und mit Griezmehl bestreut, die Kartoffelmasse hineingefüllt und im Ofen schön hochgelb gebacken. Eine Weincreme schmeckt sehr gut hierzu.

**169. Englischer Kartoffelkuchen.** Eine Anzahl großer, mehligere Kartoffeln wird gekocht oder in heißer Asche gebacken, abgezogen, gerieben und gewogen. Auf 250 g Kartoffeln gibt man 3 Eigelbe, 60—70 g feinen Zucker, 30 g süße und 3—4 g bittere geschälte und gestoßene Mandeln, etwas abgeriebene Zitronenschale und den Eiweiß-

schnee, rührt alles gut durcheinander, füllt den Teig in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt den Kuchen  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunden zu schöner Farbe.

**170. Rheinländischer Kartoffelkuchen.** Die Kartoffeln müssen am Tage vor dem Gebrauch gekocht und abgezogen werden. Am andern Tage werden sie gerieben und gewogen. Ungefähr 500 g Kartoffelmasse übergießt man mit 130 g aufgelöster heißer Butter; rührt dann 7—8 Eigelbe mit 130 g feinem Zucker schaumig, gibt die auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone, 210 g geschälte und feingestoßene süße Mandeln, die Kartoffelmasse, 2 Eßlöffel feines Weizenmehl, Salz und den Schnee der 7—8 Eiweiße hinzu, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, bäckt sie 1 Stunde im Backofen und gibt den Kuchen, mit feinem Zucker bestreut, warm zu Tisch.

**171. Kartoffelküchle.** Diese Kuchen haben die Form der Berliner Pfannkuchen; sie zeichnen sich durch einfache Herstellung und vorzüglichen Geschmack aus und eignen sich gleich gut zum Kaffee und als Nachtisch.

Zu 250 g geriebenen gekochten Kartoffeln nimmt man 250 g Weizenmehl, 3 Eigelbe, schlägt das Weiße zu Schnee und fügt hinzu: 2 Teelöffel Salz, 5 gestoßene süße und bittere Mandeln, 1 Obertasse Milch und zuletzt  $\frac{3}{4}$  Päckchen Detkers Backpulver.

Ist alles gut durcheinander gearbeitet, dann sticht man mit einem Löffel von der Masse ab und bäckt die kleinen Kuchen in Kokosbutter oder in kochendem Schmalz in einer Kasserolle gar. Die Kasserolle muß so hoch mit dem Fett gefüllt sein, daß die Kuchen darin schwimmen. Sie werden mit Zuckerpulver bestreut und heiß serviert. Sollen sie kalt verzehrt werden, dann gibt man den Zucker erst über die Kuchen wenn sie gebraucht werden.

In jeder Küche befindet sich wohl eine Eierpfanne mit meist 4—7 Vertiefungen. Diese Pfanne kann man ganz vorzüglich zum Backen obiger Kuchen verwenden, indem man jede der Vertiefungen zu  $\frac{3}{4}$  mit Fett füllt, dies recht heiß werden läßt und dann die Kuchen darin bäckt.

**172. Kartoffelküchlein.** 125 g Butter werden leicht gerührt; dann fügt man 4 Eigelbe und so viel geriebene Kartoffeln hinzu, bis die Masse dick genug ist, und zieht nun den Schnee der 4 Eier darunter. Hierauf rollt man den Teig auf einem Brett aus, sticht mit einem Glas Küchlein aus, bäckt sie in heißem Schmalz oder Albin (P. Müller & Söhne, Mannheim) zu schöner Farbe und bestreut sie mit Zucker.

**173. Kartoffelschnitte.** 70 g Butter werden schaumig gerührt und mit 2 hartgekochten, zerriebenen Eigelben, 70 g Zucker, 1 ganzen Ei und 2 Eigelben, der abgeriebenen Schale

einer halben Zitrone und 140 g geriebenen, Tags zuvor gekochten Kartoffeln gut vermengt. Dann bestreicht man ein Backblech mit Butter, bestreut es mit Mehl, gibt den Teig darauf, den man mit Zucker bestreut, und bäckt ihn 1 Stunde im Ofen. Nach dem Erkalten schneidet man den Kuchen in Stücke, bestreut sie mit Zucker oder gibt irgend ein Eis darüber.

174. **Gefüllte Kartoffelschnitte.** Die in voriger Nummer bereiteten Schnitte werden Tags darauf mit irgend einer Marmelade bestrichen, aufeinander gesetzt und Eis darüber gegeben.

175. **Schmalzkuchen aus Kartoffeln.** Man reibt  $\frac{1}{2}$  kg Pellkartoffeln vom Tage vorher und mischt die Masse mit 9 Eigelben, 6 Eßlöffeln Mehl, etwas Muskatnuß sowie Salz, knetet alles durcheinander und gibt zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier darunter. Hieraus formt man runde Bälle, die man in kochendes Schmalz legt. Sind sie gar, so hebt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie gut abtropfen und gibt dazu gestoßenen Zimt und Zucker.

## 9. Bellagen und kleines Backwerk.

176. **Aufgelaufene Kartoffelscheiben** (Pommes de terre soufflées). Hierzu nimmt man nicht zu kleine, mehligte Kartoffeln, schneidet

sie in möglichst runde, messerrückendicke Scheiben, wirft sie einzeln in reines, nicht zu heißes Fett, zieht dasselbe dann vom Feuer und läßt die Kartoffelscheiben unter ständigem Bewegen gar werden. Dann gibt man die Kartoffelscheiben in andres, sehr heißes Fett, in dem sie aufgehen und sich bräunen. Herausgenommen, werden sie auf ein erwärmtes Sieb geschüttet und mit sehr feinem Salz bestreut. Zum sicheren Gelingen dieser Kartoffeln, die übrigens von tadelloser Beschaffenheit sein müssen, trägt jedenfalls der richtige Hitzeegrad mehr bei als die Kartoffeln selbst. Man gibt sie zu Braten, Beefsteaks u. ä.

177. **Gebackene Kartoffeln.** Große, rohe Kartoffeln werden geschält, schön beschnitten und in  $\frac{1}{2}$  cm starke Streifen geschnitten. Dann läßt man sie einige Zeit in kaltem Wasser liegen, nimmt sie heraus und schüttet sie zum Abtrocknen auf ein Tuch. Nun läßt man in einer tiefen Pfanne Backfett heiß werden, wirft die Kartoffelstückchen hinein und läßt sie darin, bis sie nach und nach in die Höhe steigen und obenauf schwimmen. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie auf einem Durchschlag gut abtropfen, erhitzt das Fett zum zweitenmal und schüttet die Kartoffeln wieder hinein, die man nun unter öfterem Schütteln langsam dunkelgelb und knusperig bäckt. Beim Abtropfen der Kartoffeln streut man etwas feines Salz

Darüber. Man reicht sie zu Beefsteaks, Filets n. dgl.

- 178. Kartoffelbällchen.** 1. Übriggebliebene kalte Kartoffeln werden recht locker gerieben. Auf 1 Teller geriebener Kartoffeln rechnet man 1 Ei, 2 Eßlöffel süßen Rahm, 1 Teelöffel gehackte Petersilie und das nötige Salz. All dies knetet man zu einem glatten Teig, formt daraus kleine Bällchen, die man etwas glatt drückt, paniert sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in steigender Butter oder Schmalz auf beiden Seiten goldgelb.
- 179. Kartoffelbällchen.** 2. Man kocht geschälte mehligere Kartoffeln gar, gießt sie ab und läßt sie gut abdampfen, worauf man sie möglichst fein stampft. Dann tut man nur ganz wenig Milch hinein und ein Stück Butter, rührt alles gut durcheinander und formt Bällchen davon, die in gestoßenem Zwieback gewälzt werden. Hierauf brät man sie in der Pfanne in heiß gewordenem Schmalz und etwas Butter schön braun. Hauptsache ist: trocken abgießen und wenig Milch; dann halten die Bällchen stets zusammen.
- 180. Kartoffelcroquettes mit Käse.** Mit einer Obertasse kaltem, süßem Rahm (oder im Notfall Milch) verrührt man 2 Eßlöffelvoll Mehl, fügt 30 g geschmolzene Butter, 125 g feingeriebenen Schweizerkäse und 550 bis

560 g geriebene, Tags zuvor gekochte Kartoffeln hinzu und rührt die Masse über gelindem Feuer so lange, bis sie sich von der Kasserolle löst. Dann wird 1 ganzes Ei dazu gefügt und der Teig zum Erkalten beiseite gestellt. Sobald er erkaltet ist, werden noch 2 Eier dazwischen gerührt, von der Masse runde Croquettes geformt und diese in steigender Butter schön goldgelb gebacken. Beim Auftragen werden sie mit geriebenem Käse bestreut.

- 181. Kartoffelkoteletts.** In der Schale gekochte, mehrlreiche Kartoffeln werden nach dem Abschälen und Erkalten gerieben. Auf je 250 g dieser Masse gibt man 70 g schaumig gerührte Butter, 3 Eigelbe, Salz und geriebene Muskatnuß. Hieraus formt man fingerlange Koteletten, wälzt sie in Ei und geriebener Semmel und bäckt sie auf beiden Seiten schön braun.
- 182. Kartoffelkrusteln.** 625 g Kartoffeln werden geschält, gekocht, trocken abgedämpft und durchgestrichen. Hierauf verrührt man die Masse mit 2 Eigelben, 30 g Butter, etwas Muskatnuß und dem nötigen Salz. Nach Erkalten formt man aus dem Teige runde Kugeln, paniert sie in Ei und Panierbrot und bäckt sie in Schmelzbutter schön goldgelb.
- 183. Kartoffelspatzen.** Am Abend vorher in der Schale gekochte Kartoffeln werden auf dem Reibeisen recht locker gerieben. Ein gehäufster



Teller solcher Kartoffeln wird mit halb soviel geriebener weißer Semmelkrume gemischt, dann mit 3 ganzen Eiern oder 6 Eiweißen, 100 g zerlassener Butter, Salz und Muskatnuß zu einem nicht zu festen Teig gerührt. Wird der Teig zu fest, gibt man etwas Milch dazu. Von diesem Teig werden mit einem Löffel Klöße abgestochen und in kochendem Salzwasser gar gekocht. Auf der Schüssel angerichteter Schmor-, Schweine- oder Hammelbraten, auch wohl ein Ragout, wird im Kranz damit belegt und dann jeder Spatz mit in Butter gerösteter Semmelkrume überfüllt.

**184. Kartoffeln à la duchesse.** Tags zuvor in der Schale gekochte, große Kartoffeln werden abgezogen und gerieben. Dann rührt man 100 g Butter zu Sahne, fügt 1 hartgekochtes, feingehacktes Eigelb sowie 2 ganze rohe Eier hinzu und rührt dies schaumig, tut einige Tropfen feines Öl, etwas fein geriebene Muskatnuß, das nötige Salz, 40 g Mehl und zuletzt 250 g der geriebenen Kartoffeln — keine Stücke — dazu, rollt den gut durchgearbeiteten Teig auf einem Brett etwa 1 cm dick aus, schneidet ihn in schräge Vierecke, paniert sie mit geschlagenem Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in Fett goldbraun.

**185. Panierte Kartoffeln.** Hierzu wählt man nicht allzugroße, recht gleichmäßige Kartoffeln, die

in der Schale gekocht und nach dem Abgießen sofort abgeschält werden. Dann wälzt man sie in geschlagenem Eigelb und recht feingefiebter geriebener Semmel, legt sie nebeneinander in heiße Butter und bäckt sie schön goldgelb. Sehr geeignet zum Garnieren von Fleischspeisen und Gemüse.

**186. Gebackene Kartoffelnockerln.** In 70 g zu Schaum gerührte Butter werden 2 Eigelbe, 70 g Zucker, 1 Prise Salz, die feingewiegte Schale einer kleinen halben Zitrone und 6 geriebene, Tags zuvor gekochte große Kartoffeln gerührt. Dann zieht man den Schnee von 2 Eiweißen darunter, sticht mit einem Löffel kleine Nockerln ab, wendet sie in geriebener Semmel und bäckt sie in heißem Fett.

**187. Kartoffelkrapfen.** 1. Gekochte Kartoffeln werden mit Butter, 3 ganzen Eiern und 3 Eigelben verrieben. Dann fügt man so viel Mehl hinzu, bis sich der Teig vom Brette ablöst, worauf man ihn ausrollt. Dann vermengt man gekochte Pflaumen mit Zucker und der abgeriebenen Schale einer Zitrone. Nachdem man den Teig mit einem Krapfenstecher ausgestochen, legt man Pflaumen darauf, deckt ein andres Ausgestochenes darüber und bäckt die Krapfen in Butter oder auch Kokosbutter hochgelb.

**188. Kartoffelkrapfen.** 2. Der wie vorher zubereitete und ausgestochene Teig kann auch

mit folgender Masse gefüllt werden: Herrenpilze werden gehackt und in Butter mit einigen zerquirten Eiern, gehackten Krebschwänzen, Krebsbutter, etwas zerstoßener Muskatblüte und dem nötigen Salz weich gedämpft.

189. **Kartoffelstangen.** 200 g gekochte, geriebene Kartoffeln werden mit 100 g Butter, 100 g Mehl und 1 ganzen Ei zu einem Teig verarbeitet. Dann rollt man ihn auf einem Brett aus, zerschneidet ihn in längliche Streifen, aus denen man Stangen macht, wälzt diese in zerschlagenem Ei, streut Salz und Kümmel darüber und bäckt sie im ziemlich heißen Ofen. Ein sehr schönes Teegebäck.

## 10. Saucen.

190. **Buttersauce mit Zitronensaft.** 70 g Butter werden in einer Kasserolle zum Schmelzen gebracht und mit 1 Eßlöffel Mehl, 1 Prise Salz, etwas geriebener Muskatnuß und  $\frac{1}{2}$  Tasse kaltem Wasser vermischt. Diese Mischung läßt man unter stetem Umrühren bis fast zum Kochen kommen und fügt dann noch 120 g frische Butter, den Saft 1 Zitrone sowie etwas gestoßenen Pfeffer hinzu.
191. **Kartoffelsauce.** Von einem apfelgroßen Stück Butter und einigen Kochlöffeln Mehl wird eine helle Einbrenne gemacht. Dann schneidet man 4 rohe, geschälte Kartoffeln in

kleine Stücke, gibt diese mit etwas gehackter Petersilie und 1 zerschnittenen Zwiebel in eine Kasserolle, füllt mit Fleischbrühe auf und kocht so lange, bis die Kartoffeln weich sind. Das Ganze wird nun durch ein Sieb getrieben, mit einigen Eßlöffeln saurem Rahm und etwas Zitronensaft noch einmal aufgekocht und mit 1 Eigelb abgezogen.

**192. Kalte Kartoffelsauce.** Gekochte, durch ein Sieb gestrichene Kartoffeln werden mit Öl glatt gerührt. Dann fügt man Essig und Wasser, von beidem gleich viel, etwas feingehackte Zwiebel und Petersilie, Salz, Zucker, geriebenen Meerrettich und einige Tropfen Maggis Würze hinzu.

**193. Wiener Kartoffelsauce.** Feingehackte Schalotten werden in Bratenfett oder Kokosbutter leicht angebräunt. Dann gibt man durch ein Sieb gestrichene gekochte Kartoffeln, nicht zu wenig geriebenen Majoran, etwas Fleischbrühe sowie Milch hinzu und läßt die Sauce aufkochen. Wer die Sauce säuerlich liebt, kann etwas sauren Rahm daran tun.

**194. Kartoffelsauce mit Sardellen.** Gekochte Kartoffeln werden noch heiß durch ein Sieb gestrichen und in etwas Butter gedämpft. Dann mengt man einige feingewiegte, entgrätete Sardellen darunter, löscht mit Fleischbrühe ab und läßt das Ganze einige Minuten kochen.

- 195. Kartoffelsauce zu Fisch.** 6 mittelgroße gekochte, erkaltete Kartoffeln werden gerieben und mit 1 Teelöffel Weizenmehl, einem guten Stück Butter, 1 Obertasse Fleischbrühe, etwas weißem Pfeffer und so viel siedendem Wasser verrührt, daß eine sämige Sauce entsteht. Dann läßt man die Sauce aufkochen und zieht sie mit 2 Eigelben ab.
- 196. Pikante kalte Petersilienauce.** 2 hartgekochte Eier und 1 Handvoll grüner Petersilie hackt man recht fein, gibt die Masse in eine Porzellanschüssel mit rundem Boden, verrührt sie mit  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel feinem Senf, 1 kleinen feingeriebenen Zwiebel, 1 Teelöffel feinem Zucker, 1 Prise Salz, 2 bis 3 Eßlöffeln Öl und gießt nach und nach Essig und  $\frac{1}{4}$  Teelöffel Maggis Würze dazu, so daß eine dicksämige Sauce entsteht, die sorgfältig abgeschmeckt werden muß.
- 197. Rotweinsauce.**  $\frac{1}{2}$  Flasche Rotwein wird mit 125 g Zucker, einem Stückchen Zimt, 6—8 Gewürznelken, etwas Zitronenschale und dem Saft einer halben Zitrone aufgekocht. Dann fügt man 1 Eßlöffelvoll in wenig Wasser klargequirltes Kartoffelmehl hinzu und läßt die Sauce sämig kochen.
- 198. Weinsauce.** Ein Stückchen Butter wird mit 1 Eßlöffel Weizenmehl, der auf Zucker abgeriebenen Schale 1 Zitrone und 4 Eigelben verrührt. Dann fügt man  $\frac{1}{2}$  Flasche Weißwein oder Madeira sowie gestoßenen Zucker

nach Geschmack hinzu und schlägt die Mischung auf gelindem Feuer zu einer sämigen Sauce.

199. **Weinschaumsauce** (Chaudéau). 1. 4 ganze Eier, 120 g Zucker, 20 g Weizenmehl, die abgeriebene Schale und der Saft 1 Zitrone werden mit  $\frac{1}{4}$  Flasche Weißwein klargerührt und in einem Wasserbade so lange geschlagen, bis die Mischung sich verdickt und als Probe in einem Weinglas keine Flüssigkeit mehr absetzt.

200. **Weinschaumsauce** (Chaudéau). 2. Mit 1 Obertasse Weißwein verquirlt man 4 Eigelbe, 1 Eßlöffel Zucker, die abgeriebene Schale und den Saft 1 Zitrone. Dann schlägt man die Mischung kurz vor dem Gebrauch in einer Kasserolle mit der Schneerute auf gelindem Feuer in einem Wasserbade so lange, bis sie aufstößt und schaumig ist. Hierauf nimmt man die Sauce sofort vom Feuer und trägt sie bald auf, weil sie sonst zusammenfällt.



## Sachregister.

	Seite
Amerikanische Kartoffeln . . . . .	81
Annakartoffeln . . . . .	55
Apfelkartoffeln . . . . .	60
Aufbewahrung der Kartoffeln . . . . .	29
Aufgelaufene Kartoffelscheiben . . . . .	119
Bauernpuffer . . . . .	80
Bechameltkartoffeln . . . . .	55, 56
Berchtesgadener Kartoffeln . . . . .	82
Bergische Kartoffeln . . . . .	82
Bierkartoffeln . . . . .	86
Böhmische Kartoffeln . . . . .	82
Bouillontkartoffeln . . . . .	68
— Saure, ohne Fleisch . . . . .	69
Bratkartoffeln . . . . .	52, 53
— mit Rührei . . . . .	53
— „ Sardellen . . . . .	54
— Ostpreussische . . . . .	53
— Westfälische . . . . .	53
Brühtkartoffeln . . . . .	69
— mit Kümmel . . . . .	70
Buttersauce mit Zitronensaft . . . . .	125
Chaudeau . . . . .	128
Dillkartoffeln . . . . .	56
Einkellern der Kartoffeln . . . . .	31
Einmieten „ „ . . . . .	34

Müller = Subitz, Die Kartoffelküche.

	Seite
Glässer Sonntagsgericht . . . . .	83
Englische Kartoffeln . . . . .	83
— Kartoffelsuppe . . . . .	48
Famose Kartoffeln . . . . .	57
Figarokartoffeln . . . . .	58
Flämische Kartoffeln . . . . .	83
Fränkische Kartoffelklöße . . . . .	101
Französische Kartoffeln . . . . .	84
— Kartoffelsuppe . . . . .	49
Gebackene Kartoffeln . . . . .	120
Gedämpfte " Holländische . . . . .	84
Gefüllte " . . . . .	77
Geschichte der Kartoffel, Zur . . . . .	6
Gestobte Kartoffeln mit weißer Sauce . . . . .	63
Gestürzte " " Parmesankäse . . . . .	114
Hausmannsuppe . . . . .	51
Heringskartoffeln . . . . .	66, 67, 68
— nach Wilhelm Busch . . . . .	68
Himmel und Erd' . . . . .	60
Holländische gedämpfte Kartoffeln . . . . .	84
Holländisches Kartoffelgericht . . . . .	84
Indischer Kartoffelbrei . . . . .	71
Italienische Kartoffeln . . . . .	85
Kaiser-Kartoffelmudeln . . . . .	104
Kartoffelauflauf . . . . .	107, 108
— mit Zitronensaft . . . . .	109
— Pikanter . . . . .	109
— Süßer . . . . .	110
Kartoffel-Bällchen . . . . .	121
— =Beignets . . . . .	112
— =Bratlinge . . . . .	54
— =Brei . . . . .	71
— " à l'admirale . . . . .	71



	Seite
Kartoffel-Brei, Indischer . . . . .	71
— " mit Bratspeck . . . . .	72
— " " Brühe . . . . .	71
— " " Buttermilch . . . . .	72
— " " weißen Bohnen oder Erbsen	72
— " von rohen Kartoffeln . . . . .	73
— =Croquettes mit Hühnerhaschee . . . . .	75
— " " Käse . . . . .	121
— =Eierkuchen . . . . .	112, 113
— =Gemüse . . . . .	73
— " Bürgerliches . . . . .	74
— " mit Rahm . . . . .	74
— " " Rinds- oder Schweins- nieren . . . . .	75
— =Gericht, Holländisches . . . . .	84
— =Kloß, Großer . . . . .	115
— =Klöße . . . . .	96
— " aus rohen Kartoffeln . . . . .	97
— " Feine . . . . .	97
— " Fränkische . . . . .	101
— " Gebackene . . . . .	98
— " Kurländische . . . . .	101
— " mit Gries . . . . .	98
— " " Pflaumen . . . . .	99
— " " Schinken . . . . .	99
— " " " und Bratenresten . . . . .	100
— " " Semmel . . . . .	100
— " " Speck . . . . .	100
— " " Spinat . . . . .	101
— " ohne Ei . . . . .	98
— " Pommerische . . . . .	101
— " Thüringer . . . . .	102
— " zu Suppen . . . . .	96

	Seite
Kartoffel-Koteletts . . . . .	122
— =Krapfen . . . . .	124
— =Krusteln . . . . .	122
— =Kuchen, Englischer . . . . .	116
—       " Rheinländischer . . . . .	117
— =Küchle . . . . .	117
— =Küchlein . . . . .	118
— =Mehlspeise mit Käse . . . . .	113
Kartoffeln à la crème . . . . .	64
—       "       " duchesse . . . . .	123
—       "       " maître d'hôtel . . . . .	65
—       " l'oderateur . . . . .	65
— auf bäuerliche Art . . . . .	78
—       " bürgerliche Art . . . . .	78
—       " englische Art . . . . .	83
—       " Nachbarin-Art . . . . .	78
— en matelote . . . . .	66
— Gebackene . . . . .	120
— Gebratene mit Nührei . . . . .	53
—       "       " Sardellen . . . . .	54
—       "       " Ostpreußische . . . . .	53
—       "       " Westfälische . . . . .	53
— Gedämpfte . . . . .	84
— Gefüllte . . . . .	77
— mit Äpfeln . . . . .	60
—       " Backpflaumen . . . . .	61
—       " Birnen . . . . .	61
—       " Buttersauce . . . . .	61
—       " gelber Sauce . . . . .	63
—       " Rüben . . . . .	62
—       " Schweinebraten und Birnen . . . . .	63
—       " Zitronensaft . . . . .	64
Kartoffel-Nockerln, Gebackene . . . . .	124

	Seite
Kartoffel=Kockerln mit Schinken . . . . .	54
— =Kudeln . . . . .	103
— " Kaiser= . . . . .	104
— " mit Bratenresten . . . . .	105
— " " Schellfisch . . . . .	104
— =Omeletten . . . . .	113
— =Pastetchen . . . . .	105
— =Pastete mit Seringen . . . . .	106
— " Russische . . . . .	107
— =Plinken . . . . .	114
— =Polenta mit Schinken . . . . .	85
— =Pudding . . . . .	110
— " Englischer . . . . .	111
— " mit Äpfeln . . . . .	110
— " " Erbsen . . . . .	111
— " " Hering . . . . .	111
— =Puffer . . . . .	79
— " Bauern= . . . . .	80
— " Berliner . . . . .	80
— " Feiner . . . . .	80
— =Püree . . . . .	70
— =Salat . . . . .	92, 93
— " Feiner . . . . .	94
— " Geriebener . . . . .	94
— " Kalter . . . . .	94
— " mit Speck . . . . .	93
— " Polnischer . . . . .	95
— " Primkenauer . . . . .	95
— =Sauce . . . . .	125
— " Kalte . . . . .	126
— " mit Sardellen . . . . .	126
— " Wiener . . . . .	126
— " zu Fisch . . . . .	127

	Seite
Kartoffel-Schnitte . . . . .	118
— " Gefüllte . . . . .	119
— =Spaßen . . . . .	122
— =Stangen . . . . .	125
— =Stückli . . . . .	91
— =Suppe à la crème . . . . .	48
— " Englische . . . . .	48
— " Feine . . . . .	47
— " Flämische . . . . .	49
— " Französische . . . . .	49
— " Hamburger . . . . .	49
— " mit Pilzen . . . . .	50
— " " Rauchfleisch . . . . .	50
— " " saurem Rahm . . . . .	51
— " Österreichische . . . . .	50
— =Torte . . . . .	115, 116
— =Wirrler . . . . .	55
— =Würfel, Schwäbische . . . . .	90
Klosterkartoffeln . . . . .	59
Kochen der Kartoffeln . . . . .	41
Kurländische Kartoffelklöße . . . . .	101
Lyonaiser Kartoffeln . . . . .	85
Mecklenburgische Kartoffeln . . . . .	86
Milchkartoffeln . . . . .	62
Nährwert der Kartoffeln . . . . .	39
Niedernauer Kartoffeln . . . . .	86
Ostpreussische Bierkartoffeln . . . . .	86
— Bratkartoffeln . . . . .	53
— Schusterpastete . . . . .	87
Panierte Kartoffeln . . . . .	123
Pastete, Ostpreussische Schuster-	87
Petersilienkartoffeln zu Fisch . . . . .	57
Petersiliensauce . . . . .	127

	Seite
Bommersche Kartoffelklöße . . . . .	101
Bommes <i>de terre soufflés</i> . . . . .	119
Brimkenauer Kartoffelsalat . . . . .	95
Brinzeßkartoffeln . . . . .	59
Provenzalische Kartoffeln . . . . .	88
Büchlerkartoffeln . . . . .	59
Rahmkartoffeln . . . . .	62
Rotweinsauce . . . . .	127
Russische Kartoffeln . . . . .	89
— Kartoffelpastete . . . . .	107
Salatkartoffeln, Die besten . . . . .	18, 28
Saratogakartoffeln . . . . .	89
Sardellenkartoffeln . . . . .	68
Sauce, Butter-, mit Zitronensaft . . . . .	125
— Kartoffel- . . . . .	125
— " Kalte . . . . .	126
— " mit Sardellen . . . . .	126
— " Wiener . . . . .	126
— " zu Fisch . . . . .	127
— Petersilien- . . . . .	127
— Rotwein- . . . . .	127
— Wein- . . . . .	127
— Weinschaum- . . . . .	128
Saure Bouillon-Kartoffeln ohne Fleisch . . . . .	69
— Kartoffeln . . . . .	79
Schmalzkuchen aus Kartoffeln . . . . .	119
Schmorkartoffeln . . . . .	70
Schusterpastete, Ostpreussische . . . . .	87
Schwäbische Kartoffeln . . . . .	89
— Kartoffelwürfel . . . . .	90
Schweizer Kartoffeln . . . . .	90
— Kartoffelstückli . . . . .	91
Schwenkkartoffeln . . . . .	79

	Seite
Semilassokartoffeln . . . . .	90
Speisekartoffeln, Die besten . . . . .	18, 19
Strasburger Kartoffeln . . . . .	91
Suppe, Kartoffel-, à la crème . . . . .	48
— " Englische . . . . .	48
— " Feine . . . . .	48
— " Flämische . . . . .	49
— " Französische . . . . .	49
— " Hamburger . . . . .	49
— " Hausmanns . . . . .	51
— " mit Pilzen . . . . .	50
— " " Rauchfleisch . . . . .	50
— " " saurem Rahm . . . . .	51
— " Österreichische . . . . .	50
— " von Rebhühnern und Kar- toffeln . . . . .	52
Thüringer Kartoffelklöße . . . . .	102
Verdaulichkeit der Kartoffeln . . . . .	40
Westfälische Bratkartoffeln . . . . .	53
Weinkartoffeln . . . . .	64
Weinsauce . . . . .	127
Weinschaumsauce . . . . .	128
Wiener Kartoffeln . . . . .	92
— Kartoffelsauce . . . . .	126





**Es giebt  
noch  
viele  
Damen,**  
denen die Vorzüge  
von

**MAGGI'S** Suppen- und Speisen-  
**Würze**

unbekannt sind. Ein kleiner Zusatz davon macht  
alle schwachen **Suppen, Saucen, Gemüse,**  
**Salate** u. s. w. **augenblicklich** überraschend gut  
und **kräftig** im Geschmack.

Sehr  
ausgiebig!



Nicht  
überwürzen!

**MAGGI'S** Würze

eignet sich besonders auch zur  
Verfeinerung von  
**Kartoffelgerichten** aller Art.



Ein heller Kopf verwendet stets



## **Dr. Oetker's Fabrikate!**

- Dr. Oetker's Backpulver . . . à 10 Pf.**  
**Dr. Oetker's Vanillin-Zucker . à 10 Pf.**  
**Dr. Oetker's Puddingpulver à 10—20 Pf.**  
**Dr. Oetker's Gustin à 10, 15, 30 u. 60 Pf.**

**Dr. H. Oetker, Bielefeld**  
Institut für Küchenchemie.



# Kochgeschirre

**K**  säurebeständig · bleifrei   
für alle Zwecke  
Erstes Special-Geschäft und Fabrikniederlage  
**H. Kraemer & Cie.**  
Berlin C., Molkenmarkt 5, an der Spandauerstr.

---

## Seefische

 Täglich frische Zufuhr  
in Kühlwaggons

Billigste Bezugsquelle

für

frische, geräucherte und marinierte Seefische  
aller Arten, Hummern, Austern etc.

### Deutsche Dampffischerei-Gesellschaft

„Nordsee“

Grösste Hochseefischerei Deutschlands mit 42 eigenen Fischdampfern.  
Arbeitendes Kapital 5 000 000 Mark. — Eigener Fischereihafen.

Eigene Eisenbahn-Kühlwaggons für Fischtransport.

Eigene Räucherei und Marinieranstalt.

Filiale Berlin C., Bahnhof Börse, Bogen 8–10.

---

# Albin

feinste Kokosbutter.

Wegen des Bezuges derselben wende man sich  
unter Bezugnahme auf diese „Kartoffelküche“ an  
**P. Müller & Söhne** in Mannheim.



# Im Häuslichen Kreise

Illustrierte Zeitschrift für  
Unterhaltung • Mode • Hauswirtschaft

## Mit den Beilagen:

- 1) Kunstbeilagen moderner Meister. • 2) Moden-Zeitung fürs Deutsche Haus. • 3) Grosse Kinder-Modenwelt. • 4) Album praktischer Handarbeiten. • 5) Farbige Tafeln für weibliche Handarbeiten. • 6) Hauswirtschaftliche Beilage. • 7) Illustrierte Chronik der Zeit. • 8) Schnittmusterbogen.

Vierteljährlich 7 Hefte zum **1,75**  
Abonnementspreise von Mk.

„Im Häuslichen Kreise“ ist eine erstklassige, vornehme Familien- und Frauen-Zeitschrift. Der reichhaltige textliche Inhalt trägt nicht nur den Wünschen nach vorzüglicher Unterhaltungslektüre Rechnung, sondern berücksichtigt auch praktische Bedürfnisse. Die neuesten Moden, zahlreiche Kochrezepte, ungezählte Winke und Rathschläge für Küche und Haus etc. erhöhen den Wert des Blattes.

Bestellungen nehmen alle Buchhandlungen und Postanstalten entgegen . . . . .

Berlin und Leipzig

**W. Vobach & Co.**  
Verlagsbuchhandlung.



## ✿ Eigene Recepte ✿

(Die Verlagsbuchhandlung W. Vobach & Co., Berlin N 4, bittet um freundliche Einsendung etwaiger neuer erprobter Recepte, um bei einer Neu-Auflage das Bändchen vervollständigen zu können)

---

---

## ✿ Eigene Recepte ✿

(Die Verlagsbuchhandlung W. Vobach & Co., Berlin N4, bittet um freundliche Einsendung etwaiger neuer erprobter Recepte, um bei einer Neu-Auflage das Bändchen vervollständigen zu können)

---

---

## ✿ Eigene Recepte ✿

(Die Verlagsbuchhandlung W. Vobach & Co., Berlin N 4, bittet um freundliche Einsendung etwaiger neuer erprobter Recepte, um bei einer Neu-Auflage das Bändchen vervollständigen zu können)

---

---

## ✿ Eigene Recepte ✿

(Die Verlagsbuchhandlung W. Vobach & Co., Berlin N 4, bittet um freundliche Einsendung etwaiger neuer erprobter Recepte, um bei einer Neu-Auflage das Bändchen vervollständigen zu können)

---

---

Deutschlands  
verbreitetste Frauenzeitung

mit über **130000** Abonnenten



**Sonntags-Zeitung für  
Deutschlands Frauen**

Illustrierte Familien- und Modenzeitung

Mit den Beilagen:

Moden-Zeitung fürs Deutsche Haus. Album praktischer  
Bandarbeiten. Grosse Kinder-Modenwelt. Schnitt-  
musterbogen. Kunstblätter moderner Meister. \* \* \*  
Praktische Mitteilungen für Küche und Haus, Ge-  
sundheitspflege und Erziehung. Für unsere Jugend:  
..... Illustrierte Kinder-Zeitung. ....

Wöchentlich 20 Pfennige.

In jeder Buchhandlung und bei  
jedem Postamte zu bestellen.

Die Sonntags-Zeitung ist seit Jahren das be-  
liebteste „Familien-  
blatt unter dem Titel einer Frauenzeitung“. Sie zählt die  
ersten Schriftsteller und Künstler zu Ihren Mitarbeitern. Der  
mit grosser Sorgfalt geleitete Modenteil widmet auch der  
..... Reform-Kleidung besondere Aufmerksamkeit. ....

Verlag von **W. Vobach & Co.**  
Berlin und Leipzig.

**E**s gibt so unendlich viel Kochbücher,  
die in einem womöglich mehrere Pfund  
schwerem Bande einen Wust von alltäglichen  
Kochrezepten enthalten, dabei viel Geld  
kosten und in Wirklichkeit nur das bieten,  
was jede tüchtige Hausfrau schon längst kennt.

Abwechslung am familiäntisch  
und etwas Extrafeines für die  
festtafel

waren die leitenden Gesichtspunkte bei  
Herausgabe unserer

Spezial-Kochbücher für  
die Praktische Hausfrau.

Die Rezepte sind sämtlich durchprobiert und  
haben sich selbst bei den verwöhntesten  
Feinschmeckern bewährt, dabei ist trotzdem  
auf billigste Zuthaten Rücksicht genommen.

Es sind, wie der Titel sagt

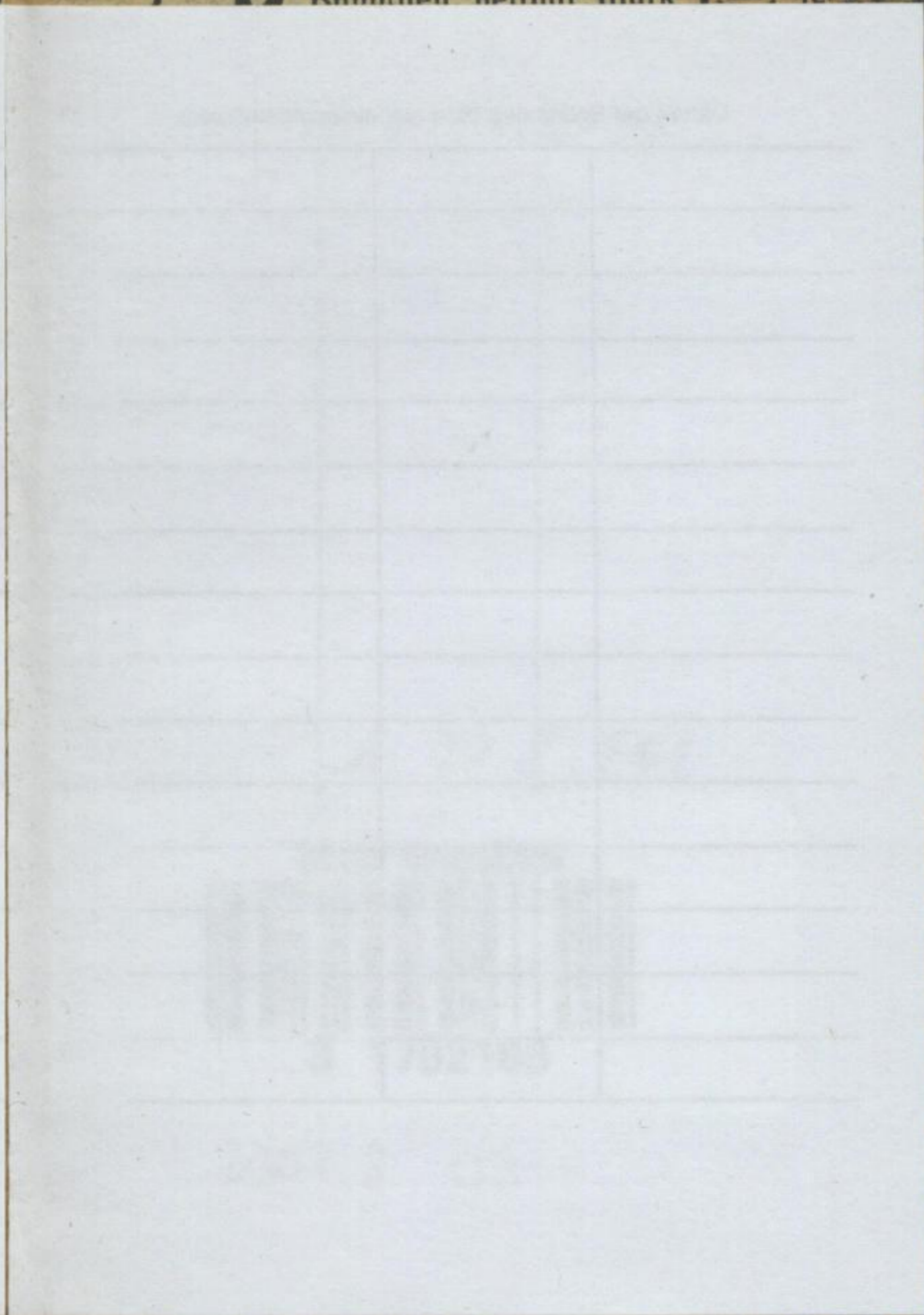
Spezial-Kochbücher für  
die Praktische Hausfrau

im vollen Sinne des Wortes.



X

Der Preis für jedes elegant kartonnierte  
Bändchen beträgt Mark 1.—; je



Berlin-Leipzig

W. O.

