

16. Buttersuppe.

Zu 30 g Butter läßt man 3 Kochlöffel Mehl anziehen, löscht vorsichtig ab, füllt so viel heißes Wasser nach, daß die Suppe dicklich bleibt, salzt sie und läßt sie gut durchkochen. Vor dem Anrichten fügt man noch geröstete Weckschnitten hinzu.

30 g Butter 7 Pf., Mehl und Salz 3 Pf., Weckschnitten 2 Pf. = 12 Pf.

II. Teil.

Kartoffelspeisen und Gemüse.

1. Allgemeine Vorschriften für das Kochen der Kartoffeln.

Der gute Geschmack aller Kartoffeln, der geringsten wie der feinsten Sorten, ist zunächst bedingt von reinem Waschen durch mehrere Wasser, sauberem Schälen, wonach die Kartoffeln sogleich in kaltes Wasser gelegt werden müssen, und dem raschen Kochen gleich großer ganzer Kartoffeln, Schnitze oder Blättchen in Salzwasser. Neue Kartoffeln werden mit kaltem Wasser bedeckt aufgestellt und bedürfen mehr Salz als die bereits im Keller gelagerten, welche mit heißem Wasser aufgestellt werden. Die Kochzeit in dem fest zugedeckten Topfe hängt von der Sorte und von der Jahreszeit ab: frische Kartoffeln bedürfen nur 15 bis 20 Minuten, abgelagerte dagegen im April bis $\frac{3}{4}$ Stunden kräftigen, doch nicht übermäßigen Kochens, bis sich dieselben mit der Gabel leicht durchstechen lassen, also gar sind. Einige Minuten dünsten, nachdem alles Wasser abgeschüttet, befördert den Wohlgeschmack, längeres Stehenlassen aber macht die Kartoffeln geschmacklos.

2. Kartoffeln in der Schale.

2 Kilo, etwa 15—20 Kartoffeln mittlerer Größe, werden mit der Schale in mehreren Wassern tüchtig mit den Händen ab-

*