

gerieben, bis das letzte Wasser vollkommen klar bleibt. Man kocht sodann die Kartoffeln mit dem nötigen Salz in einem fest-zugedeckten Topfe gar, bis die Haut aufspringt und dieselben sich leicht mit der Gabel durchstechen lassen, läßt dieselben wenige Minuten nachdünsten und bringt sie mit der Schale auf den Tisch. Salz, rohe oder geschmolzene Butter ist wohlschmeckende Beigabe.

2 Kilo Kartoffeln = 8 Pf.

3. Kartoffelsalat.

2 Kilo Kartoffeln werden gereinigt, in der Schale abgekocht, geschält und in dünne Scheibchen geschnitten. Das nötige Salz wird mit 2 Eßlöffeln warmem Wasser, 2 Löffel Essig, 2 Löffel Öl und einer fein geschnittenen Zwiebel in einem Schüsselchen verrührt und unter die Kartoffeln gemengt.

2 Kilo Kartoffeln 8 Pf., Essig, Öl, Salz und Zwiebeln 12 Pf.
= 20 Pf.

4. Kartoffelschnitze.

2 Kilo Kartoffeln werden sauber gewaschen, geschält, in Schnitze geschnitten, nochmals gewaschen und in kaltem Wasser bis zum Gebrauche zurückgestellt. Man stellt diese Schnitze in kochendem Salzwasser bei, läßt sie nach dem Garwerden noch ein wenig nachdünsten, richtet sie auf einer heißen Schüssel an und schmälzt sie. Man läßt hierzu 1 Löffel Fett heiß werden, giebt fein geschnittene Zwiebeln hinein und schüttet das Fett, wenn die Zwiebeln schön gelb geworden, heiß über die Kartoffelschnitze.

2 Kilo Kartoffeln 8 Pf., Fett, Zwiebeln und Salz 8 Pf.
= 16 Pf.

5. Geröstete Kartoffeln.

2 Kilo Kartoffeln, die wo möglich schon tags zuvor abgekocht wurden (rohe in Scheiben geschnittene Kartoffeln sind schmack-