

dem Löffel auf, damit sie nicht zerdrückt werden, sondern man schwingt sie nur mit dem Topfe öfters auf, und mache zuletzt um den Topf herum eine starke Glut, daß sie schön abtrocknen. Beim Anrichten stürzt man sie auf eine Schüssel, nimmt ein Stückchen frischen Speck, schneidet ihn in kleine Würfel, läßt ihn in einer Pfanne gelblich anlaufen, bestreut die Erbsen mit braunen Semmelbröseln, gießt den heißen Speck darüber, und macht von einem jungen weich gesottenen Schweinefleisch kleine Stückchen und belegt damit die Erbsen.

102. Erdäpfel mit Schinken.

Die Erdäpfel werden gekocht, geschält und blätterweise geschnitten; der gekochte Schinken wird mit etwas grüner Petersilie klein zusammen geschnitten; man gibt auf eine Blechschüssel einige Löffel voll sauern Schmetten, einige Stückchen Butter, und legt eine Reihe von den Erdäpfeln, salzt sie, gibt wieder etwas sauern Schmetten und Butter darauf, dann eine Lage von dem Schinken und wieder etwas sauern Schmetten, dann wieder Erdäpfel und so fort bis man alles auf der Schüssel hat. Ganz oben auf gibt man sauern Schmetten und Butter, gibt oben und unten Glut und bäckt sie schön gelb. Bevor man sie zur Tafel gibt, werden sie mit fein geschnittenen fingerlangen und zwei Finger breiten Schinken zierlich belegt. Diese Erdäpfel sind auch sehr gut, wenn man statt des Schinkens frische hart gekochte in Blätter geschnittene Eier und statt der gewöhnlichen Butter, Sardellenbutter nimmt.

103. Gefüllte Erdäpfel.

Man nimmt gute Erdäpfel, kocht und schält sie, und läßt sie auskühlen, dann schneidet man ein Stückchen davon ab, damit sie auf der Schüssel stehen bleiben. Von oben schneidet man auch einen Deckel herab, und höhlt dann die Erdäpfel behutsam aus, nimmt ein Stück Kalbfleisch, schneidet es klein zusammen, gibt ein Stück Butter in eine Keil, läßt sie warm werden, staubt etwas Mehl daran, und gießt so viel Suppe dazu, daß eine dicklichte Sauce