

men, so wie auch das äußere Rauhe abgeputzt ist, werden sie in kaltem Wasser abgewaschen und in Salzwasser, bis sie weich sind, gekocht. Dann richtet man sie auf einer Schüssel schön nach der Ordnung an, und gießt eine von den folgenden Saucen darüber: Zu zwei Kochlöffeln Mehl nehme  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter, Pfeffer, Salz, Muskat, zwei Eßlöffel Essig und einen Schoppen Wasser, rühre dieses ganz sorgfältig auf dem Feuer bis es kocht und gebe 4 Eierdofter hinzu. Oder: Nehme Petersilie und Knoblauch, hacke es fein, dämpfe es mit Salz, Pfeffer und Muskat in gutem Provenceröl und gieße es über die Artischofen. Man kann auch die gereinigten Artischofen in einzelne kleine Theile der Länge nach schneiden und sie mit einem Umschlage von Mehl, Eiern und Gewürz in Butter oder Schmalz ausbacken.

### 102. Erdäpfel oder Kartoffeln.

Da die Zubereitung derselben so mannigfach und auch allgemein bekannt ist, so sind hier zur Ersparung des Raumes nur einige Rezepte aufgenommen. Auch möge die Bemerkung Platz finden, daß, wenn die Kartoffeln abgefotten, gut und schmackhaft seyn sollen, sie nur in wenigem Wasser gekocht werden müssen.

### 103. Kartoffel-Brei.

Man schält die Kartoffeln, schneidet sie in Scheiben und wäscht sie; setzt sie mit kaltem Wasser zum Feuer und läßt dies bis an's Kochen heiß werden, gießt es dann ab, füllt wieder reines, welches heiß seyn kann, hinzu und läßt die Kartoffeln darin weich kochen (auf diese Weise werden sie recht weiß und ihr Geschmack wird besser). Dann streicht man sie durch ein Sieb, rührt ein Stückchen Butter oder dicken Rahm (Sahne) darunter, richtet sie an und thut