kann man nach Gutdünken etwas Sellerie unter die rohen Erdäpfel schneiden und damit weich kochen lassen.

Vernünftiger und weit wohlschmeckender bereitet man das Erdäpfel- oder Kartoffelmus, unter den Namen Quetschertoffeln. Man gießt nämlich, so wie die Erdäpfel weich gekocht sind, rasch und rein alles Wasser ab, weil sonst die Kartoffeln zu viel Wasser einsaugen, welches um so ungesunder ist, da die Kartoffel zu dem Geschlechte der Giftpflanzen gehört. Dann quetscht man in einem Asche oder Reibesatte, mit der Kelle, indem man das erforderliche Salz und ein Stückchen Butter hinzu thut, die Erdäpfel so lange, bis sie ganz klar und zähe sind. Hierauf erst wird etwas warme Milch zugegossen, damit durchgerührt und dieß allmählig so lange wiederholt, bis sie angerichtet werden. Man giebt braune Butter dazu.

Sollen die „Quetsch-Ertoffeln" feiner sein, so gießt man viel braune Butter über die angerichteten Kartoffeln, streut recht dick von geriebenem Parmesankäse darauf, setzt die Schüssel in eine Tortenpfanne, oder in einen temperirten Ofen und läßt ihr Couleur annehmen, d. h. sich in der Wärme etwas färben.

Diese Kartoffelspeise schmeckt zu allen Braten, Bratwürsten, Saucischen, Fleischklößchen oder Bouletten recht gut.

Erdäpfelpudding, oder englischer Servietten kloß aus Erdäpfeln. Neun Loth Kartoffelmehl und ein halbes Nößel kalte Sahne werden genommen, beides zusammen, dann in ein halb Nößel kochende Sahne gequirlt und aufkochen lassen.