

Schüssel voll abgefottener Erdnüsse warm mit frischer Butter aufgetragen wird.

Man kann keinen ähnlichem Geschmack je finden, als zwischen diesen abgefottenen Erdnüssen und den gebratenen delikatesten Kastanien; durch den Geschmack sind sie nicht zu unterscheiden. Wenn man sie aber in ihrer Vollkommenheit genießen will, so müssen sie sechs Stunden lang kochen. — Wenn sie alsdann geschält sind, so zerfallen sie in cylindrische Stücke, als wenn sie mit dem Messer getheilt wären.

Werden sie in der heißen Asche nach Art der Kastanien gebraten, so brauchen sie eine kurze Zeit, und sind alsdann auch den gebratenen Kastanien gleich.

Eine besondere Delikatesse macht man auf vielen Tafeln aus diesen Erdnüssen, wenn sie bei und mit dem Pökels oder gesalznen Fleische abgekocht werden. — Es ist aber kein Zweifel, daß diese vortreffliche gesunde Wurzelknolle, deren Vermehrung durch einen ordentlichen Bau sehr stark ist, nicht nur zu mancherlei Gerichten wirklich bereitet werden, sondern auch durch die Kochkunst in gar vielen Veränderungen unsere Mahlzeiten bereichern könne. Allein die beste Anwendung dieser Erdfrucht wird lange der daraus bereitete Kaffeetrank bleiben, wodurch so viele tausend Gulden erspart werden können.

## 101.

## Die Vogelkirsche, als Surrogat des Kaffees.

.....

Die Vogelkirsche (*Prunus avium*) hat vielerlei Namen, als: wilde Kirsche, Waldkirsche, Holzkirsche, Zwieselbeere, Zwiesel: