

## Nro. IV.

24 Loth zerriebene Kartoffeln

2 — Talg

2 — zerriebenes trocknes Rindfleisch.

Alle diese Puddings, womit der Graf Rumford selbst Versuche anstellte, hatten einen sehr guten Geschmack; jedoch fanden Nro. I. und III. den meisten Beifall.

## 120.

**Rezept zu sehr wohlfeilen Kartoffelklößen; nach Rumford.**

Man nimmt eine gewisse Menge halbgekochter Kartoffeln, schält und reibt sie zu einem groben Pulver, mischt sie mit etwas Mehl, etwa mit  $\frac{1}{10}$  des Gewichts der Kartoffeln; oder auch weniger, thut Salz, Pfeffer und Kräuter hinzu, mischt das Ganze in Kochendem Wasser zur gehörigen Dicke, und macht Klöße von der Größe eines Apfels daraus. Diese Klöße rollt man in Mehl, um das Eindringen des Wassers zu verhüten, thut sie in kochendes Wasser, und kocht sie, bis sie auf der Oberfläche des Wassers schwimmen; alsdann werden sie gehörig gahr sein.

Die Klöße werden sehr schmackhaft, wenn man etwas zerriebenes Rindfleisch, oder Pickling, oder gebratnes Brod hinzumischt. Nach denselben Grundsätzen lassen sich auch große gekochte Beutel-Puddings bereiten.

## 121.

**Bereitung der Rumford'schen Suppe.**

Seitdem man weiß, daß das Wasser kein einfacher, sondern ein zusammengesetzter und der Zersetzung fähiger Stoff sei, ist über viele Naturwirkungen ein helles Licht verbreitet.

Dritter Theil.

L

Man