

2. Verschiedene Arten Mus.

Kartoffelmus.

Man setzt rein geschälte, geschabte und in Stückchen geschnittene Kartoffeln mit Wasser an's Feuer, kocht sie ganz weich, rührt und zerquirt sie dann, bis ein förmlicher Brei daraus geworden ist, und salzt sie während dieses Rührens gehörig. Manche geben nur braune Butter, Andere in Speck oder Butter geröstete Zwiebeln darauf. Man kann sie auch durchstreichen und mit Milch verdünnen.

Apfelmus.

Die Äpfel werden geschält, bis auf den Kröbs, in Stückchen zerschnitten und mit etwas Wasser zugesetzt, das aber nicht bis über die Äpfel gehen darf. Sobald sie weich sind, werden sie mit einem halben Löffel Mehl recht klar gequirt und beim Anrichten mit Zucker und Zimmt bestreut. Man trägt sie kalt auf. Sie können auch mit Butter und etwas Semmel gedämpft und Wein und Citronensaft daran gethan werden, auch kann man nach dem Durchreiben kleine Rosinen daran thun.

Pflaumenmus.

Man wäscht frische oder trockene Pflaumen, setzt sie mit halb Wasser und halb Wein zum Feuer und läßt sie kochen. Wenn sie gut gekocht sind, treibt man sie durch einen Durchschlag, thut alsdann das durchgeriebene Mus wieder in die