

Bratwurst, frische Wurst und ungekochtes Sauerkraut (Sauerkohl) geben.

Erbensuppe. Ein Nößel gereinigte Erbsen werden mit reinem, kaltem Flußwasser ans Feuer gesetzt, ganz weich gekocht, klar gequirt und durch einen Durchschlag gegossen. Man thut Butter, Salz und fein gestoßenen Ingber hinein und richtet sie über, in dünne Scheibchen geschnittene Semmel, an.

Auch kann man sie von übrig gebliebenen dicken Erbsen bereiten.

Erdaepfel, oder Kartoffeln, Vorsicht bei dem Einkaufe derselben. Bei dem Einkaufe nehme man zuerst kleine Quantitäten zur Probe und untersuche sie, ob sie bei dem Kochen mehlig werden, welches ein Hauptforderniß guter Kartoffeln ist. Von solchen, die diese Eigenschaft haben, schaffe man sich seinen Hausbedarf an.

Erdaepfelgebäck. Man kocht von recht mehlig werdenden Kartoffeln 8 bis 12 Stück, reibt sie nach dem Erkalten auf einem Reibeisen und wiegt solche Lothweise ab, auf jedes abgewogene Loth man nimmt ein Ei, schlägt die Dotter derselben in einen Asch oder Reibefatte und das Weiße zu Schnee. Ferner reibe man zwei Zitronen auf 4 Loth Zucker ab und rühre diesen, mit gestoßenem Zimmt, ein wenig Salz und den abgewogenen Kartoffeln zu den Eidottern und rühre zuletzt den Eierschnee dazu. Man thut die Masse sogleich in einem Backreiß, setzt diesen in einen Brat- oder Backofen, damit es schnell in die Höhe steigt, und