

bäckt es schön gelb. Man streut Zucker und Zimmt darüber und trägt es auf.

Erdäpfelklöße. Man kocht einen Topf große Erdäpfel, die sich schön mehlig kochen, schält sie, und läßt sie wieder ganz kalt werden; am besten ist es, wenn man sie den Tag zuvor abkocht. Alsdann reibt man sie auf dem Reibeisen, doch so, daß keine Stücken dabei bleiben. Von diesen geriebenen Erdbirnen wiegt man zwei Pfund ab, schüttet sie in eine tiefe Schüssel, vermengt sie mit einem halben Pfunde geriebener Semmel, salzt sie, legt ein halbes Pfund Butter in einen Tiegel, läßt sie heiß werden, schneidet für acht Pfennige Semmel würfelig, thut sie in heiße Butter, schmort sie hübsch gelb und läßt sie ein wenig abkühlen. Diese geschmorte Semmel schüttet man zu der mit Erdäpfeln vermengten Semmel, schlägt noch zwei ganze Eier hinein, mischt alles gut untereinander, und nimmt, um sie recht rund zu machen, etwas Mehl in die Hand. Man kocht diese Klöße wie alle andere, entweder in kochender Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser. Die hier angegebene Quantität liefert, wenn der Teig etwas derb gemacht wird, achtzehn bis zwanzig große Klöße.

Erdäpfelmus. Rohe Kartoffeln werden geschabt, in gesalzenem Wasser bis zum Zerfallen weich gekocht, dann gequirt, mit einem Ei und ein wenig Mehl abgezogen und endlich ein Stück Butter und etwas Pfeffer dazu gethan. Man pflegt auch bisweilen das Wasser, sobald die Erdäpfel weich sind, davon abzugießen und Milch und Eier daran zu quirlen; auch