

Man nimmt es sodann vom Feuer, legt oben ein wenig Butter, einer welschen Nuß groß, darauf und läßt es kalt werden. Hierauf werden zwölf Eidotter zu Schaume geschlagen, dieser in die Masse eingerührt, eine beliebige Quantität Zucker auf Zitronen abgerieben, von acht Eiern das Weiße zu Schnee geschlagen, dazu gerührt und eine Form mit Butter ausgestrichen. Nachdem man diese Form mit geriebener Semmel ausgestreut, gießt man die Masse hinein, setzt sie in den Ofen und läßt sie langsam backen. Ist das Gebäck hoch gestiegen und gelb gebacken, so nimmt man es mit der Form aus dem Ofen, läßt es in derselben, streut Zucker und Zimmt darauf und trägt es auf.

**E r d ä p f e l (Kartoffeln) und Rindfleisch.** Sie werden gekocht, doch nicht zu sehr, daß sie nicht aufspringen, dann abgeschält in Stücken geschnitten, eine Hand voll geriebene Semmel daran gethan und noch ein Mal aufkochen lassen. Bei dem Anrichten schüttert man sie über das Fleisch mit etwas Pfeffer.

Oder besser noch: man schält die Erdbirnen roh, schneidet sie in Stücken und wäscht sie, dann schneidet man zwei Zwiebeln von mittler Größe klein, nimmt ein gutes Stück Rindsfett, ein halbes Mößel Fleischbrühe, thut dieses alles in einen Topf und schüttet die Kartoffeln dazu, deckt den Topf zu, läßt sie bei gelindem Feuer unter fleißigem Umschwenken langsam dämpfen. Wenn sie weich sind, schüttet man geriebene Semmel, Fleischbrühe und gestoßenen Pfeffer dazu und richtet sie an.

**E r d ä p f e l s a l l a t.** Die Erdäpfel werden