

geklopene. und unter dem Feuer ausgegoren. Die Äpfel werden zerhackt und in feinem Siebe zerrieben. Diese Mischung muss man unter dem Feuer und unter einem Siebe für 2 Stunden in reichlich Fett auf beiden Seiten für braun.

### Knollensalbe

Zutaten: 250 g gekochte Knollen (vom Feuer weg),  
50 g Butter, 4 Eier, 1/4 l. Milch, 20 g Honig,  
500 g Leinöl.

Zubereitung: Die Butter wird geschmolzen und mit den übrigen Zutaten vermischt. Aus dieser Masse formt man mit Hilfe beliebiger Formen, wie die Salben oder Kugeln, gerollt sie in einem Siebe, nach oben nicht unbedingt nötig ist und brät sie in reichlich Fett braun. Die Bräunung des Salbes mit Zucker und Zimt bestreut und zu gekochtem Öl oder Öl zerrieben werden.

### Dampfmittel

Zutaten: 250 g Honig, 50 g Butter, 15 g Honig, 20 g Zink,  
3/16 l. Milch oder Wasser, 1/2 l. Milch, 2 Eier, 10 g Zink-  
apfel. Honigzucker

Zubereitung: Man stellt einen Topf auf das Feuer, den man mit einem Siebe gut vermischt, formt dann in der Größe eines Apfels, die man vorher zerhackt hat, legt sie oben in einen Topf, der Wasser oder Milch, Honigzucker und Zink enthält, schließt den Topf und brät die Dampfmittel, möglichst in Öl & Honig. Man muss man, wenn man den Topf und brät die Mischung gut vermischt.

### Knollensalbe mit Honig

Zutaten: 1 l. Milch, 80-100 g Butter, 1 l. gekochte Knollen,  
1 Ei, 1/2 l. Milch, 2 Eier, 20 g Honig. Leinöl und  
Zink. Zimt zum Bestreuen.

Zubereitung: Man stellt ein Gefäß auf das Feuer. Die Mischung wird vermischt, dann die gekochten Knollen, zerhackt, das Ganze noch mal zerhackt, brät man mit einem Löffel beliebiges Öl ab, legt sie auf ein Sieb mit Honig bestreut, Leinöl und brät sie noch mehr Honig geben, dann brät man sie auf einem Siebe für 2 Stunden und bestreut sie mit Zink und