

Ueber diese beiden Gegenstände wird oben erwähnte Brühe angerichtet.

**Prickensalat.** Gewaschene, ausgegrätete Pricken schneidet man in Würfel, dasselbe thut man mit einer Zwiebel, und vermengt beides mit Pfeffer, Del und Essig. Wenn man Borsdorferäpfel hat, so schneidet man einige darunter.

**Markpudding.** Rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund Rindsmark glatt ab, thue 6 Eier,  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßene Mandeln, 1 Hand voll Weinbeeren, die Schale einer Citrone, etwas Salz und eine kleine Viertelsmaas Milch daran, füge auch so viel Semmelmehl hinzu, daß der Teig wie ein dickes Muß wird. Wer will, kann Zucker dazu nehmen. Behandle ihn weiter, wie einen andern Pudding, und gieb eine beliebige süße Sauce, als: Weichsel-, Hagebuttenauce u. dgl. darüber.

**Kalbslunge im Netz.** Eine gesottene Lunge wird gehackt, dieselbe mit 2 Händen voll geröstetem Semmelmehl, 2 bis 3 Eiern, Salz, Rosinen, Weinbeeren und etwas Milch vermischt. Diesen Teig füllt man in ein Kalbs- oder Schweinsnetz, und bäckt das Ganze in einer mit Schmalz bestrichenen, flachen Bratpfanne im Ofen.

**Zitronenmuß mit Milch.** Man siedet die Schale einer Citrone in  $\frac{1}{2}$  Maas Milch so lange, bis alle Kraft von ersterer ausgezogen ist, alsdann rührt man 1 Löffel Stärkmehl mit etwas Rosenwasser, Zucker und 6 Eierdottern glatt ab, gießt es an die Milch, aus der nun die Citrone genommen seyn muß, und kocht das Muß unter beständigem Umrühren. Man kann es kalt oder warm auftragen.

**Mandelkrapfen.** 12 Loth Zucker muß mit 2 Eiern und 1 Dotter recht abgerührt werden; dann thut man 12 Loth in Würfel geschnittene Mandeln, und 12 Loth Mehl an den Zucker. Aus diesem Teig setzt man Küchlein auf Oblaten, besteckt diese mit länglicht geschnittenen, abgezogenen Mandeln, und bäckt sie.

### Den 1<sup>ten</sup> Juni.

Lautere Krebsuppe, englische Rippe mit Kruste, dicker Spargel mit Briesen, gefüllter Stockfisch, Poularde, Biscuitkoch, Cremetorte, gebackene S., Sandblätlein.

**Lautere Krebsuppe.** Stoße 30 Stück Suppenkrebse mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, koch das Gestoßene in Fleischbrühe auf, schöpfe die Krebsbutter ab, seihe die Brühe durch, koch sie mit Muscaten-