

Den 30^{ten} Juni.

Schmalzklöße, Rindfleisch, eingemachter Hopfen (siehe Anhang), gedünstete Kirschen, gebackenes Brod, Fricassée von Karpfen, Jungfernbrod, gebackene Pfiffer.

Schmalzklöße. Man rührt 4 Loth Schmalz mit 3 Eiern und 3 bis 4 Händen voll Semmelmehl ab, thut, wenn der Teig noch zu fest ist, etwas Milch daran, macht Klößchen daraus, und siedet sie in Fleischbrühe.

Gedünstete Kirschen. Wenn die Kirschen von den Stielen befreit worden sind, so wäscht man sie, und kocht sie in einer Casserole weich. Wer will, kann etwas Wein, Zimmt, und Zitronenschalen hinzufügen. Schwarze Kirschen sind hinzu am besten.

Gebackenes Brod. Gutes Milchbrod schneidet man in Scheiben, befeuchtet diese mit Eiern, und bäckt sie goldgelb in Schmalz.

Fricassée von Karpfen. Der Karpfen wird, so viel als möglich, ausgegrätet, in Stücke geschnitten, und nebst 8 Loth gehackten Sardellen in Butter gedämpft, dann bestreut man den Fisch mit Mehl, und gießt, wenn er gelb ist, Wein und Fleischbrühe daran. Morcheln, Champignon's, Brätlinge und Kräuterpulver, oder Gewürz, so wie Zitronen, gehören dazu. Wer will, kann diese Speise auch zuckern.

Jungfernbrod. Auf 4 Loth Butter rechnet man 4 Eierdottern, 6 Loth Zucker, 6 Loth Mandeln, und so viel Mehl, daß sich der Teig auswirken läßt. Man schneidet viereckige Stücklein daraus, und bäckt diese auf einem mit Mehl bestreuten Blech etwas braun.

Gebackene Pfiffer. Hiezu braucht man ein Eisen in der Form eines Pfiffers. Dieses taucht man in Schmalz, und dann in Teig. Ueberhaupt wird dieses Backwerk, wie die Kränzleinsküchlein behandelt. (Siehe den 12ten April). Den Teig macht man aber aus $\frac{1}{2}$ Maas Mehl, 2 bis 3 Eiern, und etwas Wein.

Den 1^{ten} Juli.

Krebsuppe mit Milch, Rindfleisch, Schnittlauchsauc, Pfiffer mit Nieren, Gansjung mit Ragout, Reisäpfel, Weichfeltorte mit Guß.

Krebsuppe mit Milch. 25 Suppenkrebse werden gesotten, mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter gestoßen, und in 1 Maas Milch aufge-