

Schwanz des Fisches einen Zwirn oder ein Hölzchen. Dann übergießt man sie mit siedendem Essig und läßt sie zugedeckt stehen. Nach einer Weile siedet man sie in Salzwasser, legt sie auf eine Schüssel, und gießt die Sulze darüber. Bei allen blaugesottenen Fischen ist zu bemerken, daß man sie, sobald sie fertig sind, mit ein Paar Löffel kalten Wassers begießt, und mit einem Bogen Papier zudeckt, sonst werden sie schwarz. Was früher von den Forellen gesagt worden ist, gilt auch hier. (Siehe den 13ten Januar). Zur Sulze kocht man 2 Kälberfüße mit  $\frac{1}{2}$  Loth Hausenblasen in  $1\frac{1}{2}$  Maas Wasser, bis erstere recht weich sind; dann schöpft man das Fett ab, seiht die Brühe durch ein Tuch, kocht sie mit Wein, Nelken, Zitronen, Essig, Zwiebeln, Salz und Lorbeerblättern eine halbe Stunde; rührt den Schnee von 3 Eierweiß daran, und seiht sie durch ein Tuch über die Forellen. An einem kühlen Ort gestellt, wird diese Brühe zur Sulze. Statt der Kälberfüße kann man 2 bis 3 Loth Hausenblasen nehmen.

Gefrorenes von Kirschen. 1 Pfund Kirschen oder Weichseln werden abgezupft, ausgesteint und durch ein Tuch gepreßt; die Steine stößt man und läßt sie eine Stunde mit dem Kirschsaft stehen. Unterdessen läutert man 1 Pfund Zucker mit  $\frac{1}{2}$  Maas Wasser, läßt ihn abkühlen, gießt den durch ein Sieb getriebenen Kirschsaft und  $\frac{1}{4}$  Maas Muscatenwein oder Lünel dazu, und läßt es frieren. (Siehe Anhang).

Alte Weiber. Rühre  $\frac{1}{2}$  Maas Mehl mit  $\frac{1}{2}$  Maas Milch, 5 Eiern und Salz glatt ab; tauche Schnitten von Eierbrod in diesen Teig, backe sie halb in Schmalz, lege sie nochmals in den Teig, und backe sie vollends goldgelb. Wenn die Schnitten fertig sind, bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

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

Gestößene Reissuppe, Rindfleisch, Erdäpfelsalat mit Schnittlauch, Alaruppen mit Erbsen, Pastete von einem Pfau, schwarze Weichseltorte.

Gestößene Reissuppe. Hierzu darf der Reis nicht gewaschen, sondern nur mit einem Tuch abgerieben werden. Nachdem stößt man ihn und kocht ihn in Fleischbrühe oder Wasser mit Butter und Muscatenblüthe; er muß so dick wie eine andere Reissuppe seyn.

Erdäpfelsalat mit Schnittlauch. Koche, schäle und schneide die Erdäpfel, begieße sie mit Essig und Del, streue Salz