

Das Melonenmuß 3 Löffel voll gestoßene Mandeln, und bestreicht einen Blaz von Buttermeyg damit; auf diese Fülle legt man die in Stücke geschnittene andere Hälfte der Melone, und dann erst macht man ein Gitter vom Teig darüber. Die Torte wird mit Eierdottern bestrichen, und auf einem mit Mehl bestreuten Blech gebacken. Zwei Stunden, ehe man die frische Melone braucht, muß sie stark eingezuckert werden.

Aufgelaufenes Brod. Rühre 4 Loth Zucker mit 4 Eiern ab, menge 3 Loth geschälte gewürfelte Mandeln und 6 Loth Mehl unter Obiges, setze vom Teig Häuflein, so groß wie ein zwölf Kreuzer Stück, auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreiche jene mit Eierweiß, bestreue sie mit grob gestoßenem Zucker, und backe sie gelb.

Den 1^{sten} September.

Französische Wurzelsuppe, Rindfleisch, Schalottensauce mit Kapern, Blumenkohl mit Milch, Brieße mit Morcheln, Aprikosencompote, sächsischer Kuchen.

Französische Wurzelsuppe. Von allen Sorten Wurzeln werden eine oder zwei, so wie auch 1 Krautkopf, 1 Kohlkopf und eine Zwiebel zerschnitten, dann gewaschen, mit Mehl bestreut, und in 6 Loth Butter gedämpft. Wenn alles beinahe weich ist, läßt man gehacktes Petersilien- und Körbelkraut und etwas Schnittlauch damit anziehen. Nachdem füllt man das Casserole, indem diese Gegenstände kochen, mit Fleischbrühe auf, läßt diese damit eine halbe Stunde sieden, und richtet sie nebst allen Wurzeln u. dgl. über gebackenes schwarzes oder weißes Brod an.

Schalottensauce mit Kapern. Röste eine Hand voll schwarzes Brod, und eben so viel geschnittene Schalotten in 6 Loth Butter, gieße Essig und Fleischbrühe daran, und koche die Sauce mit gehackten Kapern und Zitronenschalen eine Viertelstunde. Nelken sind das hierzu nöthige Gewürz; auch kann etwas Zitronensaft daran gethan werden.

Blumenkohl mit Milch. Es wird der Blumenkohl wie gewöhnlich behandelt (siehe den 24sten Juli) und auf eine Schüssel gelegt; dann gießt man die Rahmsauce darüber, und bringt ihn damit zu Tische. — Zu der Sauce verrührt man 4 Loth Butter mit 4 bis 6 Eiern und einen Löffel Mehl; wenn dieß erwärmt ist,