

**Prunellensuppe.** Die zuvor klein geschnittenen Prunellen kocht man in Wasser mit kleinen Rosinen, klein geschnittener Zitronenschale, einem Stücke ganzen Zimmt und Zucker, gießt Wein hinzu, kocht sie auf und gießt es über kleinwürfelig geschnittene, geröstete Semmel.

**Pudding, englischer, oder Serviettenkloß.** Für sechs Personen werden fünf bis sechs Semmeln in kaltem Wasser eingeweicht, wenn sie weich sind, rein ausgedrückt, in einem Asche sechs Loth Butter mit vier ganzen Eiern und drei Eidottern klar abgerührt, die ausgedrückte Semmel hinzugethan, es mit etwas Salz unter einander gerührt, eine Zitrone auf dem Reibeisen gerieben, für zwei Groschen Zitronat kleinlänglich geschnitten, acht Loth kleine Zitronen gewaschen, alles dieses gut unter die eingerührte Semmel gemengt, dann eine alte aber reine Serviette genommen, mit der Mitte in warmes Wasser getaucht, wieder ausgedrückt, über eine tiefe Schüssel gebreitet, das Eingerührte hineingethan, nicht knapp zugebunden, damit der Kloß aufquellen kann, und die Serviette in einen, vorher mit Wasser und Salz angefüllten, ins Kochen gebrachten Topf, gehängt, an dessen Deckel und Henkel angebunden, damit sie nicht auf den Boden fällt, und drei Stunden, unter beständigem Umdrehen der Serviette, damit sie nicht anbrenne, gekocht. Dann gieße man das Wasser rein ab, lasse die Serviette noch zum Abtröpfeln im Topfe hängen, nehme sie heraus, binde sie auf, stürze den Kloß auf eine