

die Semmel hinein gethan, im Ofen ein wenig gelb braten gelassen, zwei Kannen gute Milch mit drei Löffeln Mehl, sechs Eiern, etwas Salz, Muskatblume und einem Lothe Zucker gut untereinander gequirt und in die aus dem Ofen genommene Pfanne das Eingequirlte zu der gebratenen Semmel geschüttet und schön gelbbraun gebacken.

Semmelschnittchen, grüne. Es werden zwei Eidotter mit einer Hand voll klein gewiegtem Kerbel, eben so viel Petersilie, einem reichlichen Eßlöffel Weinessig und einem reichlichen Theelöffel Senf gut untereinander gerührt, auf Semmel gestrichen und diese Semmelschnitte zu Fleischbrühe oder Bouillon gegeben.

Senfbrühe oder Sauce. Es wird Butter in einem Tiegel heiß gemacht, geriebene Semmel darinne geschmort, Senf dazu gethan, Fleischbrühe und etwas Wein oder Weinessig zugegossen, mit ein wenig Zucker etwas aufkriecheln gelassen und die Brühe zu Rindszunge, Rindfleisch oder Fischen gegeben.

Sommereffen, ein. Hierzu werden von allen Arten Gartengewächsen, als Möhren, weiße Rüben, Petersilienwurzeln, Kohlrabi, Blumenkohl, Welschkraut und etwas Spargel genommen, jedes nach seiner Art abgeputzt, zugerichtet, und in gesalzenem Wasser weich gekocht. Dann wird Schöpfensfleisch in kleine Stücke zerhauen und weich gekocht, hierauf legt man in eine Kasserolle erst einen Kreis Möhren, dann einen von weißen Rüben, dann wiederum einen von Mohrrüben, und so fort mit Roth und Weiß abwechselnd, in der Mitte wird der Blumenkohl mit den Blumen