

Rote Rübensuppe Kriegsschnitzel mit Apfelfren und gerösteten Erdäpfeln Karamelpudding mit Vanillecrème

Rote Rübensuppe

Kohl und 1 rote Rübe nudelig schneiden und weich kochen. Eine Butter-Einnach mit der Brühe vergießen und etwas Paradeismarf dazugeben, salzen, nach Geschmack zuckern, $\frac{1}{2}$ Tasse Rahm beimengen und mit einem Dotter legieren.

Kriegsschnitzel

Für ein Schnitzel 4 dkg gefähten Rindsfamm, einen größeren gebratenen Kartoffel und $\frac{1}{2}$ Ei rechnen. Etwas Salz, Pfeffer und Fett dazugeben, alles fein wiegen, kleine Laibchen formen und in Fett braten.

Apfelfren

$\frac{1}{2}$ kg Apfel reiben, $\frac{1}{10}$ Liter gewässerten Essig, 6 dkg geriebenen Fren und 6 dkg Zucker dazumengen.

Karamelpudding

15 Biscoten, 2 mürbe abgerindete Semmeln in Milch weichen und fein abtreiben. 10 dkg Zucker in Wasser tauchen, auf der heißen Platte goldbraun rösten, mit siedendem Wasser abschrecken, umrühren und die geweichte Masse vorsichtig am Herde hineinrühren; erkalten lassen. 3 Dotter und von 3 Klar den Schnee hineinverrühren, alles in die Puddingform füllen, $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst kochen. Dazu Vanillecrème.

Vanillecrème

$\frac{1}{4}$ Liter Obers oder Milch mit 2 Dottern, 1 Löffel Staubzucker und ein wenig Vanille kalt sprudeln und am Feuer im Wasserbade schlagen, bis es dicklich wird.

THE HISTORY OF THE
CITY OF BOSTON
FROM THE FIRST SETTLEMENT
TO THE PRESENT TIME

By SAMUEL JOHNSON, LL.D.
OF THE UNIVERSITY OF OXFORD.
IN TWO VOLUMES.
THE FIRST VOLUME.

LONDON:
Printed by J. JOHNSON, in Pall-mall.
1784.

THE SECOND VOLUME.
LONDON:
Printed by J. JOHNSON, in Pall-mall.
1784.

THE HISTORY OF THE
CITY OF BOSTON
FROM THE FIRST SETTLEMENT
TO THE PRESENT TIME

By SAMUEL JOHNSON, LL.D.
OF THE UNIVERSITY OF OXFORD.
IN TWO VOLUMES.
THE SECOND VOLUME.