

Semmelgugelhopsen. Zu 1 Maas Milch nimmt man 7 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Butter, und so viel Semmelmehl, daß der Teig wie ein anderer Gugelhopsenteig wird. Man bäckt ihn auch eben so.

Den 1^{ten} October.

Nierenklößlein, Rindfleisch, Salat von ganzen Zwiebeln, Huhn mit Sauerkraut, blau gesottene Schleien, schwarzes Hausbrod.

Nierenklößlein. Hacke die gesottenen oder gebratenen Nieren von einem Kalb mit Petersilienkraut und einer Zwiebel fein, thue 4 Eier, 3 Hände voll geröstetes Semmelmehl, Salz, Muscatenblüthe und etwas Fleischbrühe dazu, mache Klößchen aus diesem Teig, und koche dieselben in Fleischbrühe eine Viertelstunde.

Salat von ganzen Zwiebeln. Es werden Zwiebeln von mittlerer Größe abgeschält, und in gesalzenem Wasser weich gesotten. Wenn sie kalt sind, so blättert man sie ab, macht sie mit Del, Essig, Salz und Pfeffer durcheinander, legt wieder jede Zwiebel in Ordnung, und giebt sie zu Tische.

Huhn mit Sauerkraut. Ein Teller voll weich gekochtes Sauerkraut wird nebst einer klein gehackten Zwiebel in Schweineschmalz braun geröstet, und mit rothem Wein noch eine Weile gekocht. Auf die Platte, worauf es angerichtet werden soll, kommt zuerst ein auf Rebhühnerart gebratenes Huhn, (siehe den 16ten Januar) und dann das Kraut oben darauf und neben herum.

Blau gesottene Schleien. Die Schleien werden am Bauch aufgeschlitzt, und, nachdem das Eingeweide ausgenommen ist, entweder mit siedendem Wasser begossen, oder mit Salz abgerieben, damit alles Schleimige weggeht. Wenn sie nun recht rein gewaschen sind, salzt man sie, und siedet sie ein wenig im Essig, dann gießt man Wasser daran, giebt Zitronen, Pfefferkörner, Körner vom à la mode Gewürz, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und Rosmarin dazu, und kocht die Fische fertig. Sobald sie aus der Pfanne sind, besprengt man sie mit frischem Wasser, und deckt sie mit einem Bogen Papier zu, daß der Dampf nicht weg kann. Nach einer Viertelstunde legt man sie auf eine Schüssel, und eine Serviette zierlich herum, und giebt sie mit Del und Essig zu Tische. Man kann auch eine Sardellen-, Kapern- oder Buttersauce darüber gießen; dann bleibt aber die Serviette weg. Die Schleien müssen vor dem Sieden wie die Karpfen gebläut werden. (Siehe den 24sten Mai).