

Den 1^{sten} November.

Gebackene Erdäpfelklößchen, Rindfleisch, Sauce mit Himbeereffig, gehackter Selleri, Krautwürste, gefüllter Aal, Krametsvögelpastete, Quittenhippen.

Gebackene Erdäpfelklößchen. Siede einige große Erdäpfel, schäle sie, zerdrücke sie während sie noch warm sind, rühre gleich die Eier, Salz und Muscatenblüthe daran, lege mit dem Löffel Spätzlein in's heiße Schmalz, und backe sie goldgelb. Wenn sie fertig sind, kommen sie in eine Schüssel und die siedende Brühe darüber. So viel man große Kartoffeln nimmt, so viel schlägt man Eier daran.

Sauce mit Himbeereffig. Man röstet einen Löffel Mehl in 4 Loth Butter nur lichtgelb, gießt dann Himbeereffig daran, und kocht die Brühe auf.

Gehackter Selleri. Einige Selleriwurzeln brüht und hackt man, dämpft das Gehäck mit Semmelmehl in Butter, bis es braun ist, gießt Fleischbrühe oder Jus nach, und kocht den Selleri so lange, bis die Brühe eingekocht und das Gemüse dick wie Mus ist.

Krautwürste. Wenn die Würste gesotten sind, werden sie in Schmalz abgebräunt.

Gefüllter Aal. Ein großer Aal muß abgezogen und ausgenommen werden, dann macht man kleine Schnitte, die aber nicht durchaus gehen, in den Fisch, reibt ihn mit Salz, Pfeffer und gehacktem Salbei ein, und läßt ihn so lange liegen, bis man folgenden Teig bereitet hat. Ein Stück Kalbfleisch wird mit 2 Löffel Kapern, etwas Rindsmark und Zitronenschalen gehackt; dazu nimmt man 3 Eier, die in Milch geweichten Brosamen von einer Semmel, Salz, Muscatenblüthe, ein klein wenig pulverisirten Majoran, Salbei und Lorbeerblätter, so wie Zitronensaft und Pfeffer. Damit wird der Aal gefüllt, dann näht man ihn zu, bestreicht ihn mit Butter; hierauf wird er mit Semmelmehl bestreut, mit einem Hölzlein zusammen geheftet, und in einer eisernen mit Butter bestrichenen Bratpfanne gebacken. Man bestreut ihn mit gehackten Zitronenschalen und Kapern, und legt zerschnittene Zitronen herum.

Krametsvögelpastete. Zur Pastete werden die Krametsvögel nicht gebraten, sondern nur gepunkt, gesalzen und in Wein, Essig oder Zitronensaft einige Stunden gebeizt. Zur Füll hackt man $\frac{1}{4}$ Pfund Speck, eine Gans- oder eine halbe Kalbsleber, 4 Loth