

(Büchlinge mit Eiern.) Man schneidet gute Speckbüchlinge halb durch, befreit sie von aller Haut und Gräten, legt sie in braune Butter, schlägt Eier darauf und macht dieselben in der Butter über dem Feuer gahr.

(Gedämpfte Schweinslende.) Man lasse die Schweinslenden in Butter mit etwas Glace und Citronenschale ziemlich gahr dünsten, thue braune Coulis, etwas weißen Wein und ein wenig Zucker dazu, lasse sie weich und kurz einkochen, nehme das Fett davon, drücke Citronensaft dazu und richte sie an.

2. Aug. (Mittagsessen.) **1. Gesundheitsuppe. 2. Gespickte und glacirte Kalbsbrust mit Muschelsauce. 3. Gebratene Hähnchen mit Hagebuttencompot und Champignonsalat.**

(Gespickte und glacirte Kalbsbrust mit Muschelsauce.) Man nimmt von einem Kalbe, das 50 — 60 Pfund gewogen hat, die Brust, wässert sie gehörig, läßt sie in kochender Fleischbrühe steif werden, spickt sie ganz voll und macht sie in der Braise gahr. Dann richtet man sie an, bestreicht sie gut mit Glace und giebt eine kaum merkbar mit Sardellen versetzte Muschelsauce darunter.

(Gebratene Hähnchen mit Hagebuttencompot und Champignonsalat.) Zum Hagebuttencompot nimmt man von den Stielen befreite große Hagebutten, schneidet sie halb aus einander, reinigt sie von Samenkörnern ic., wäscht sie gut ab und läßt sie in einem Siebe abtropfen. Hierauf setzt man sie mit wenig Wein, Zucker, Zimmt und Citronenschale aufs Feuer, läßt sie kurz und weich einkochen und drückt