

Citronensaft dazu. Zum Champignonsalat werden die Champignons gepuzt und so lange in gutem Oele geschwitzet, bis die Feuchtigkeit eingekocht ist. Nach dem Erkalten mischt man Essig und ein wenig gestoßenen Pfeffer darunter. Auch können Fleisch- und Fischreste, ingleichen Ochsenmaul dazu verwendet, und die Oberfläche kann mit Häringen, Sardellen, Kapern u. garnirt werden.

3. Aug. (Mittagsessen.) 1. Suppe von Sago, Kräutern und Farce. 2. Geklopftes Kalbfleisch. 3. Auflauf von Schinken.

(Geklopftes Kalbfleisch.) Von einer Kalbskeule schneidet man kleine Stückchen, nimmt alle Haut davon, schlägt jedes Stück breit, wendet es in Mehl um und röstet es in heißer Butter. Vom Abfalle des Kalbfleisches macht man mit ein wenig Mehl eine braune Coulis, thut sie, durchgestrichen, nebst etwas Wein und Citronenschale, zum Kalbfleische, läßt es in $\frac{3}{4}$ Stunden weich und kurz einkochen und drückt noch Citronensaft dazu.

(Auflauf von Schinken.) Man weicht 12 Pfennigsemmeln in 1 Quart süßen Rahm, setzt es dann mit 12 Loth Butter aufs Feuer, thut, so bald es kocht, eine Hand voll feines Mehl dazu, rührt es zu einer steifen Crème ab und läßt es kalt werden. Nun rührt man es in einem Reibsteine mit 14 — 16 Eidottern gut durch einander, thut 1 Pfund abgekochten, ganz fein gehackten Schinken nebst dem Schnee von 10 Eiern dazu und bäckt es in einer blechernen Schüssel mit einem Rande von Wasserteig bei gelinder Hitze in nicht völlig $\frac{3}{4}$ Stunden gahr. Man kann auch eine Hand voll ge-