

toffeln, läßt sie noch einige Mal aufkochen und giebt sie mit gekochtem, aufgeschnittenem Schinken zur Tafel.

(Gebratene Lerchen mit Salat nach amerikanischer Küche.) Eine große Zwiebel schneidet man in Scheibchen, ferner schneidet man etwas Brunnenkresse und Gartensalat grob und eben so eine schwach geräucherte Zulage, z. B. Cervelatwurst. Dieses bringt man in eine Schüssel, mischt es mit Essig und Del, Pfeffer und Salz gut unter einander. Dann schneidet man 3 hart gekochte Eier zu Blättchen und mengt sie mit Essig und 3 Eßlöffeln voll saurem Rahm unter einander. Hierauf thut man das Grüne in eine Salatschüssel, gießt sofort die Eier darauf, ziert sie mit Kapern aus und giebt sie zu den gebratenen Lerchen.

8. Nov. (Mittagsessen.) **1. Sagosuppe. 2. Rindfleisch mit Himbeerglace nach Schweizer Küche. 3. Geröstete Hühner.**

(Rindfleisch mit Himbeerglace nach Schweizer Küche.) Man siedet ein Stück Rindfleisch vom Schwanzstück gehörig weich, macht ein Stückchen Zucker in einer Kasserole hellbraun, jedoch darf er nicht bitter werden, thut ein Stückchen Butter und eine Hand voll gehackte Zwiebeln dazu und läßt sie ganz weich werden, legt das Rindfleisch darauf und läßt es auf beiden Seiten schön braun werden, gießt einige Löffel voll Jus dazu, läßt es recht einkochen und thut zuletzt einige Löffel voll Himbeer- oder Kirschgelée dazu, läßt es hiermit wieder etwas einkochen, bis es auf beiden Seiten eine schöne Glace hat.

(Geröstete Hühner.) Junge Hühner schneidet man der Länge nach durch, schlägt sie etwas breit, macht