

ganz dick sein; er wird heiss auf Suppentellern serviert, verdünnt mit Milch oder Sahne. Salz oder Zucker, je nach Geschmack wird dazu gegeben.

## 2. Gebratener Speck (resp. Schinken) und Eier.

Einige Scheiben schönen fetten Schinken oder Landspeck, nicht zu salzig, werden in der Pfanne über dem Feuer leicht gebraten. Setzeier werden in demselben Fette 2 $\frac{1}{2}$  Minuten gebraten, dann auf den Speck gelegt und auf einer Schüssel heiss serviert.

## 3. Nieren mit Speck (ein schmackhaftes Frühstücksggericht).

3—4 grosse breite Scheiben durchwachsenen Specks werden in der Pfanne gebraten, abgenommen, heiss auf eine Schüssel gelegt und zugedeckt. Man schneidet alsdann einige Hammelnieren beinahe durch, bestreut sie mit etwas weissem Pfeffer und bratet sie  $\frac{1}{4}$  Stunde in dem Speckfett, legt sie auf den Speck und serviert sie sehr heiss. Dies schmeckt am besten auf dem Rost über klarem Coaks-Feuer gebraten.

## 4. Speck mit Champignons.

Dieses von den Engländern beliebte Frühstücksggericht wird wie oben erwähnt zubereitet. Die Champignons werden in dem Speckfett gar gebraten. Der Saft derselben nebst Fett wird darübergossen.

## 5. Fleisch-Sülze (*Brawn*).

Man nimmt einen kleinen Schweinskopf, der gut gesalzen sein muss, und 2 Schweins- oder Kalbsfüsse, legt Alles in eine Casserolle und bedeckt es mit kaltem Wasser, fügt 3 grosse ganze Zwiebeln, 3 Lorbeerblätter, 12 Nelken, Pfefferkörner, 1 Muskatnuss, 1 Stück Sellerie, und wenn nötig, etwas Salz hinzu, und lässt es ungefähr 4 Stunden kochen, bis die Knochen sich leicht vom Fleisch lösen. Dann nimmt man das Fleisch heraus, schneidet es in kleine Würfel und legt es in eine Form, welche mit kaltem Wasser ausgespült oder mit