



## Speisezettel für den Januar.

1. Januar. (Mittagessen.) 1. Braune Sagosuppe.  
 2. Hirschfricandeau mit Olivenauce. 3. Karpfen  
 mit holländischer Sauce und Capern.

(Braune Sago suppe.) In 3 preuß. Quart kochende Fleischbrühe, welche mit 1 Quart brauner Brühe (Jus) vermischt ist, läßt man 10 Loth weißen Sago, nachdem derselbe mehrere Male aus warmem Wasser herausgewaschen worden, einlaufen, dann denselben noch 20 Minuten langsam fortkochen, worauf die Suppe angerichtet wird.

(Hirschfricandeaux mit Olivenauce.) Die Hirschfricandeaux werden aus der Keule herausgeschnitten, fein überspickt, gahr gedämpft und glasirt. Zur Olivenauce werden etwa 20 Oliven, mehr oder weniger, von den Kernen abgeschnitten und in ihre natürliche Lage wieder zusammen gedreht. Dann verkocht man 1 Quart braune Coulis (braune, feimig gekochte Fleischbrühe)