

5. Jan. (Mittagsessen.) **1. Bouillonsuppe mit verlorenen Eiern. 2. Truthahn-Emincée mit brauner Zwiebelsauce. 3. Stockfisch mit brauner Butter und Kartoffeln.**

(Bouillonsuppe mit verlorenen Eiern.) Acht Stück frische Eier werden in Wasser, dem man etwas guten Weinessig und Salz zusetzt, weich gesotten, dann ausgehoben und die Ecken, ohne dem Dotter zu nahe zu kommen, abgeputzt. Man legt sie nun nebst einigem Milchbrod, welches in zolllange Stückchen geschnitten und im Backofen hellgelb geröstet worden, in eine Suppenschüssel, worauf man 4 Quart kräftige braune Brühe darüber gießt.

(Truthahn-Emincée mit brauner Zwiebelsauce.) Hat man einen Ueberrest von einem gebratenen Truthahn, so schneide man davon dünne Scheiben ab, die man sauber zurichtet. Mit einem Löffel voll Jus halte man diese dünnen Fleischscheiben so lange im Wasserbade warm, bis man sie franzförmig anrichtet und mit nachstehender Sauce überzieht.

(Braune Zwiebelsauce.) Man schwitzt in feine Scheiben geschnittene Zwiebeln in Butter rasch ab, so daß sie sich gelbbraun färben, läßt sie mit hinreichendem Mehl durchschwizen und kocht hiervon mit brauner Brühe eine dicke Sauce, fügt aber noch so viel guten Essig und Zucker zu, daß sie einen angenehmen süßsäuerlichen Geschmack bekommt. Man streicht sie hierauf durch und giebt sie auf die Bratenscheibchen.

(Stockfisch mit brauner Butter und Kartoffeln.) Der getrocknete Stockfisch wird mit einem hölzernen Schlägel tüchtig geklopft, kommt 24 Stunden in Flußwasser und dann in eine schwache aber klare Seifensiederlauge, in welcher man ihn liegen läßt, bis er seinen ursprünglichen Umfang und seine Biegsamkeit wie-