

9. Jan. (Mittagsessen.) **1. Reissuppe mit Wein.**  
**2. Boeuf à la mode.** **3. Auflauf von Kartoffeln**  
**mit Häring.**

(Reissuppe mit Wein.) Man setze  $\frac{1}{2}$  Pfund Reis mit  $3\frac{1}{2}$  Quart Breihahn ans Feuer und thue geschnittene Citronenschale nebst ganzem Zimmt daran. Wenn der Reis weich ist, so schlage man denselben durch den Durchschlag, quirle die Suppe mit 8 bis 10 Eidottern ab, bestreue sie mit Zucker und Zimmt, setze noch  $\frac{1}{2}$  Quart Rheinwein zu und richte sie an.

(Boeuf à la mode.) Ein mürbe geklopftes Rinderschwanzstück wird überall mit fingerdick geschnittenem Speck durchzogen, indem man zuerst mittelst eines zugespitzten Kochlöffelstiels Löcher in das Fleisch einsticht und in diese alsdann den Speck hineinsteckt. Hierauf legt man das Fleisch mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, gelben Rüben und Citronen bedeckt, über welche man auch ganze Pfefferkörner, einige Lorbeerblätter, desgleichen Gewürznelken, ein Sträußchen Petersilie und etwas Salz giebt, zwei Tage lang in eine Essigbeize, setzt es mit folgender Braise (eine aus Fett und Bouillon bestehende Brühe), welche aus 2 Zwiebeln, 2 gelben Rüben, in Scheiben geschnitten, besteht, die mit  $\frac{1}{2}$  Pfund frischer Butter  $\frac{1}{2}$  Stunde lang geschwitzet werden, ohne daß die Wurzeln jedoch gelb anziehen, und die man hierauf mit  $1\frac{3}{4}$  Quart Fleischbrühe auffüllt und 2 Lorbeerblätter,  $\frac{1}{4}$  Pfund in Würfel geschnittenen gesalzenen Speck, 2 Glas weißen Wein, einige Gewürznelken, mehrere Citronenscheiben, Pfefferkörner und etwas Salz beigiebt, zum Feuer, läßt es mehrere Stunden gahr dämpfen, nach welcher Zeit es mit einer Pfeffersauce übergossen wird, welche mit dem kurzgekochten Saft des Fleisches verbunden und alsdann durch ein Haarsieb passirt wird, worauf man es, mit gerösteten Kartoffeln garnirt, anrichtet.