

in einem Topfe 2 Eßlöffel Mehl mit kaltem Wasser glatt angerührt, ein Stückchen Butter darein gethan, dieses mit einem Schöpflöffel von der kochenden Kopfbrühe aufgefüllt und gut gequirt, hierauf in die kochende, abgefettete Kopfbrühe gegossen, in welche noch eine halbe Flasche Rheinwein, 1 Glas Madeira, der Saft von 2 Drangen und $\frac{1}{2}$ Citrone, 2 Messerspitzen spanischer Pfeffer und etwas Muskatnuß kommt. Die Suppe wird öfters mit dem Schöpflöffel aufgezo- gen, und wenn sie kochend heiß ist, über die viereckigen Stückchen in die Suppenschüssel angerichtet. Zugleich wird von 4 Eiern ein festes Rührei gemacht, woraus man kleine Klößchen formt, in die Suppe legt und diese dann gleich aufträgt.

(Schleien mit Specksauce.) Die Schleien werden mit heißem Essig übergossen und in einem Sude von 5 Quart Wasser mit reichlichen $\frac{3}{4}$ Pfund Salz, einigen Zwiebeln, etwas ganzem Gewürz, Zitronenschale und einigen Lorbeerblättern gahr gekocht. Dann hebt man sie aus dem Wasser, läßt sie ablaufen, legt sie auf die Schüssel und giebt eine Specksauce darüber, welche auf folgende Weise bereitet wird: Für 8—10 Personen rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit 6 Eidottern und einem guten Eßlöffel voll Mehl, durch einander, setzt nach und nach $\frac{1}{4}$ Flasche weißen Wein, etwas Weinessig und $\frac{1}{2}$ Quart fette Bouillon zu, thut dann die Zitronenschale, 1 Lorbeerblatt und ein wenig Zucker dazu, rührt sie auf dem Feuer ab und giebt, nachdem die Zitronenschale und das Lorbeerblatt herausgenommen, in die Sauce $\frac{1}{4}$ Pfund in Würfel geschnittenen, auf dem Feuer ausgelassenen Speck.

(Hammelkeule à la matelote.) Eine gute Hammelkeule wird statt des Specks mit Drangenschale gespickt und eine Stunde lang gebraten. Inzwischen schwitzt man $\frac{1}{4}$ Pfund Schinken und 6—8 Zwiebeln in