

Den 1^{sten} Januar.

Braune Saftsuppe mit Suppenbrod, englische Rippe mit Sardellensauce, bayerische Rüben, geräucherte Zungen, Fricandon's (Fricandeaux), gebratener Aal, Rehziemer, Choccoladecreme, Biscuittorte, braune Lebküchlein, Himbeerfränze.

Braune Saftsuppe. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Vierling Speck, eben so viel Rindsmark oder Butter und 1 Pfund Rindfleisch, schneidet alles klein und läßt es zugedeckt dämpfen; später werden alle Arten Wurzeln und Schallotten oder Zwiebeln dazu gethan; und nun bleibt es noch so lange ohne Fleischbrühe im Casserole, bis alles braun geschmort ist. Ist dieß der Fall, dann erst kommt um 2 kr. weißes Brod und die nöthige Fleischbrühe daran, mit welcher die Suppe noch eine Weile gekocht wird, hierauf wird das Fett abgeschöpft, die Brühe durchgeseiht und über beliebiges Brod angerichtet.

Suppenbrod. 8 Loth Butter, 8 Loth Mehl, 8 Eier, etwas Salz, Zitronenbikelen und Muscatenblüthe wird leicht abgerührt, und diese Masse dann in Schärtchen, die vorher mit Butter bestrichen worden sind, gebacken. $\frac{1}{2}$ Viertelstunde vor dem Anrichten wird etwas siedendes Wasser über die Törtchen gegossen, dasselbe aber wieder abgeseiht, und statt dessen die Brühe darüber angerichtet. Unterläßt man diese Vorkehrung, so werden sie fest.

Englische Rippe. Die Rippe wird mit Sardellen, Zitronenschalen und Lorbeerblättchen gespickt, und mit etwas Wasser im Deselein braun gebraten. Sie braucht 3 bis 4 Stunden, bis sie weich ist.

Sardellensauce. 2 Löffel Mehl werden in 4 Loth Butter hellgelb geröstet, 4 Loth gehackte Sardellen darinnen gedämpft, und später Fleischbrühe, Wein, Zucker und Zitronen hinzugefügt.

Bayerische Rüben. Sie werden zuerst abgeschabt, dann gewaschen, in Schmalz braun gedämpft und braun gebrannter Zucker daran gethan. Wenn sie weich sind, staubt man Mehl daran, und gießt später etwas Fleischbrühe dazu.