

silienwurzeln in gleichlange Stücklein, thut ein gutes (ziemlich großes) Stück Butter in eine Kastrol oder Kachel, röstet einen Kochlöffel voll Mehl gelb, dämpft die geschnittenen Wurzeln darin, thut Muskatblüthe nebst 2 Schöpfköpfe voll Fleischbrühe daran, legt eine halbe Stunde vor dem Anrichten das Fleisch darein, und läßt es noch so lange darin kochen, bis man's anrichten will. Sollte die Sauce zu dick werden, so verdünnet man sie mit der Fleischbrühe.

Anmerkung. Auf diese Art können auch Saucen von gelben Rüben oder Selleriewurzeln gemacht werden. Weiße Rüben nimmt man auch, nur mit dem Unterschied, daß man sie zu runden Scheiben schneidet, kein Mehl dazu braucht, sondern sie nur im Butter dämpft, und hernach Fleischbrühe daran gießt.

Boeuf à la Mode (Bœf a la Mod).

Hiezu nimmt man vom Schwanzstück, so viel man nöthig hat, oder den ganzen Schlachtbraten, beyde Stücke müssen sehr wohl geklopft werden, hierauf schneidet man eines halben Fingers große Stücklein Speck, kehrt solche in gestoßenen Nägelein, Pfeffer, Muskatnuß, Kubeben, Kardemumen und Salz um, und spickt das Fleisch wohl damit, doch hat der Schlachtbraten keinen Speck nöthig. In das Geschirr, worein das Fleisch kommt, legt man etliche Speckscheiben unten hin, 2 große Hände voll geschnittene Zwiebeln darüber, thut ein paar Lorbeerblätter und eine halbe Zitrone dazu, legt das Fleisch darauf, und auf dasselbe wieder eine Hand voll Zwiebeln, thut noch ein Stück Brodrinde, so groß wie eine starke Hand, einen halben Schoppen ($\frac{1}{4}$ Bousteille) Wein, eben so viel Essig, überdieß aber so viel Wasser oder Fleischbrühe dazu, bis es