

Butter ausgestrichen ist. Die Brühe lässt man nun bis zu einem $\frac{1}{2}$ Liter einkochen, streut im letzten Augenblick etwas frisch gehackte Petersilie hinein, und giesst soviel Brühe auf das Fleisch, bis die Form voll ist. Man lässt es besser eine Nacht kalt stehen, dann wird es tüchtig geschüttelt und gestürzt. (Bei uns wird Sülze niemals säuerlich gemacht.)

6. Toast (geröstetes Weissbrod).

Geröstetes Weissbrod, wenn richtig zubereitet, ist ein sehr gesundes, von Aerzten empfohlenes Essen.

Echt englisches Brod und ein englisches Kaminfeuer eignen sich am besten zur Zubereitung; aber Folgendes ist auch eine praktische Art: Man schneidet dünne Scheiben von einem englischen Brode oder einem Brod aus Schrippenteig gemacht (besser 2 Tage alt), legt sie auf einen Rost über klares Coaks- oder Steinkohlenfeuer und bratet sie auf beiden Seiten hellbraun. Die Scheiben werden, aufrecht in einen Toast-Ständer gestellt (sie dürfen nie liegen), bei Tisch mit Butter bestrichen und sofort gegessen. Das Stehen macht sie zähe.

7. Geschmorter Rhabarber.

Man schält die Stauden, schneidet sie in 4—5 Centimeter lange Stücke, und schmort sie in wenig Wasser mit recht viel Zucker und etwas Citronenschale, die vor dem Gebrauch herausgenommen wird. (Kalt zu essen.)

Eine Schüssel geschmortes Obst findet man fast immer auf einem englischen Frühstückstisch, sowie Marmelade verschiedener Sorten.

8. Potted Beef (Gepökelttes Rindfleisch).

Dieses wird auf mit Butter gestrichenem Weissbrod gegessen, ist nicht schwer herzustellen, und kalt aufbewahrt hält es sich längere Zeit.

Ist etwas Roastbeef oder gekochtes Rindfleisch vom Mittagessen übrig geblieben, so entfernt man Fett und Knorpel, schneidet es in kleine Stücke und stösst es