

einige Lorbeerblätter, Citronenscheiben, Zucker, Salz und Essig hinzu und läßt es aufkochen, dann guten Senf daran und giebt es so zu Rinds-, Schöpfs- und Schweinefleisch.

Citronensauce.

Man setzt in einem Tiegel Butter auf das Feuer; ist diese braun, so rührt man etwas Mehl hinein, bis dasselbe goldgelb wird. Hierauf gießt man Fleischbrühe nebst Wein darauf, wirft Muskatblüthen hinein und läßt es mit geschnittener Citrone aufkochen. Auch kann man den ausgepreßten Saft von der Citrone mit dazuthun. Jedoch muß man die Kerne der Citrone zurücklassen. Sie wird zu Kalb- oder Lammfleisch, Zungen und Federvieh gegeben.

Gurkensauce.

Man macht Mehl in Butter gelbbraun mit fein gehackten Zwiebeln, thut dazu ein Lorbeerblatt, eingemachte Gurken, Thymian, Pfeffer und Nelken, gießt Brühe dazu, soviel man nöthig hat, und läßt dies aufkochen. Zuletzt thut man Citronensaft, Essig und Zucker dazu. Sie wird zu Schöpfs- und Rindfleisch gegeben.

4. Zubereitung des Fleisches.

1. Das Rindfleisch.

Frisches Rindfleisch zu kochen.
Ein derbes Stück Rindfleisch, aus der Keule