

gekocht, in Fette gelb geröstetes Mehl daran gethan, dann etwas aufgekocht und über das Fleisch angerichtet.

Bohnensalat. Schöne junge Bohnen werden gehörig zugepust und in gesalzenem Wasser weich gekocht, das Wasser durch einen Durchschlag rein abgegossen, die Bohnen kalt werden gelassen, Essig und Del darauf gegossen und um ihnen einen reinen Geschmack zu geben, eine halbe Stunde vor dem Auftragen stehen gelassen; auch pflegt man sie wie zum Kochen klein schieferig zu schneiden und Pfeffer darüber zu streuen.

Borsdorfer Apfel, siehe Apfel.

Bouillon, siehe Fleischbrühe.

Braten, englischer, siehe Roastbeef.

Braten und übrig gebliebenes Fleisch zu backen. Der Braten oder das übrig gebliebene Fleisch wird recht fein gehackt, und in einer Kasserole mit zerlassener Butter, recht gut durchwärmt. Ein von einigen Eiern gemachtes Nührei, geriebene Semmel, Zitronenschale und Nelken, werden zu dem Fleische gethan, noch ein paar Eier dazu geschlagen, und alles recht gut zusammen gerührt, so daß das Nührei nicht mehr sichtbar ist. Dann wird eine hohe, nicht zu weite Kasserole, auf dem Boden und an den Seiten recht fett mit Butter bestrichen, mit geriebener Semmel bestreuet, das Zusammengerührte hinein gethan und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Man stürzt es nachher auf eine Schüssel und trägt es auf.

Bratwürste zu machen. Mageres Schweinefleisch wird recht fein und ferner Speck in kleine