

wenig gesalzen und zugedeckt an einem frischen Orte aufbewahrt.

Rosinen und Kapern zum Kalbfleisch und zur Rindszunge. Es werden ein Viertelpfund kleine Rosinen und für zwei Groschen Kapern genommen, man läßt und wäscht erstere, setzt sie in einem kleinen Topfe mit wenig kaltem Wasser ans Feuer und quirlt sie an. In einem Tiegel schmort man geriebene Semmel in heißen Fett oder Butter gelb, gießt Kalbfleischbrühe zu, schüttet die Rosinen hinein, läßt es eine Weile zusammen kochen und schüttet kurz vor dem Anrichten die Kapern hinzu. Auch kann man, um es kräftiger zu machen ein wenig Weinessig zugießen oder den Saft einer halben Zitrone eindrücken und es noch ein wenig mit grobem Zucker versüßen. Es ist für vier Personen ausreichend.

Rost-Beef oder englischer Braten. Es wird ein Ribbenstück mürbe geklopft, gesalzen, unter fleißigem Begießen gebraten, daß es schön mürbe wird, und wenn dabei des zuerst aufgegossenen Wassers zu wenig ist, wird dasselbe nachgegossen. Zu diesem Braten schält man kleine in Wasser abgekochte Kartoffeln, brät sie in Butter braun, nimmt sie heraus, brät in der zurückgebliebenen Butter etwas Mehl gelbbraun, gießt Bratenbrühe dazu, nachdem man zuvor das Fett abgenommen hat, fügt Nelken, Zitronenschale und Zitronensaft hinzu, und läßt dieses alles zu einer dicklichen Brühe einkochen; richtet dann den Braten an, belegt die Schüssel rund herum mit den warm gehaltenen Kartoffeln und giebt die Brühe besonders dazu.