

Syrup. Man kann sie zu gekochtem Rindfleisch, Zungen u. s. w. geben.

Sardellenbrühe.

Man wiegt 6 bis 8 Stück Sardellen und 1 Zwiebel ganz klein, nimmt etwas Butter, 4 Eidotter, Mehl, Wein und Fleischbrühe und rührt Alles auf dem Feuer zu einer dicklichen Brühe zusammen, welche man zu Hecht, Kalbfleisch &c. giebt.

Zwiebelbrühe.

Man schäle und schneide einige Zwiebeln in Viertel und koche sie in Fleischbrühe mit etwas gereinigtem Kümmel gar; dann thut man geriebene Semmel dazu, daß es eine dickliche Brühe wird, und richtet sie über Schöpfensfleisch an.

Petersilienbrühe.

Gereinigte und fein gehackte Petersilie wird in Fleischbrühe gekocht, dann wird geriebene Semmel in Butter geröstet und dazu gethan, dicklich einkochen gelassen und zu Rindfleisch angerichtet.

Meerrettigbrühe.

Rein abgeschabter und geriebener Meerrettig wird mit kochender Fleischbrühe übergossen und gekocht, sodann wird geriebene Semmelkrume dazugethan und noch ein wenig anziehen gelassen. Auch kann man die Brühe mit einigen Eidottern abquirlen, wovon sie schön gelb wird. Je länger der Meerrettig kocht, desto mehr verliert er an Schärfe.