Salz rechnet und legt sie in eine polnische Brühe oder bereitet sie mit saurem Frikassee, wie bei den Hechten angegeben ist.

Barse, Baarse, auch Barsch, zu kochen. Sie werden mit einem Reibeisen oder Messer abgeschuppt, dann sticht man mit einem spitzigen Messer unter das Floß und zieht den Darm heraus an welchem die Galle hängt. Man kocht sie bei Hechten oder allein, in kochendem Wasser und Salz und giebt eine Eier- oder holländische Sauce dazu.

Barse zu mariniren. Wenn sie geschuppt, ausgenommen, gerissen und eingekerbt sind, salzt man sie ein und läßt sie eine Weile liegen. Dann wischt man sie ab, kehrt sie in Butter und Baumöl um und brät sie langsam bis sie gar sind. Wenn sie erkaltet sind, legt man sie, mit Lorbeerblättern, Pfeffer, Nelken und starkem Essig in eine Tonne oder steinerne Kruke und bewahrt sie auf. Sie werden mit Essig und Oel angerichtet.

Beetwurzel, engl. **Beet root**, siehe rothe Rübe.

Berghühner, siehe Fasanen und Rebhühner.

Bergsuppe, siehe Mandelkloßsuppe.

Berliner Rübchen, siehe Teltower Rübchen.

Besingen, siehe Heidelbeeren.

Bettelmannssuppe, gute. So viel Brod als erforderlich ist, dessen Rinde aber nicht zu schwarz sein darf, schneidet man würfelig, röstet die Hälfte die-

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden