

Würfel geschnitten, beides wird mit gestoßenem Pfeffer, Nelken, fein geschnittener Zitronenschale, Salz und einem wenig frischen Wasser wohl durcheinander gemischt und dann gleich in Därme gefüllt, die vorher gereinigt und eine Stunde hindurch in abgekühltes Salzbeiwasser gelegt worden sind, um sie von allem üblen Geruche und Geschmacke zu befreien.

Braune Brühe. Man reibe eine Brodrinde auf dem Reibeisen recht fein, siebe sie durch einen Durchschlag, damit keine Stückchen darunter bleiben, menge einen Eßlöffel Mehl darunter und schmore die Mischung in Fette braun. Dann gieße man Fleischbrühe zu, lasse es abkochen, und thue ferner etwas Wein, den Saft einer Zitrone, ein Stückchen Zucker und länglich geschnittene Pinien hinein, lasse es noch etwas anziehen, rühre noch ein paar gestoßene Nelken und Cardamom hinein und gebe diese kräftige Brühe zu zahmen oder wildem Fleische.

Braun-Mehl, siehe Mehl braun machen.

Braunkohl mit Schöpfen- oder Rindfleisch. Der Braunkohl wird von den gröbsten Strünken abgestreift, rein gewaschen und in Wasser halb weich gekocht. Wenn er verköhlt ist, wird er rein ausgedrückt und entweder klein gewiegt oder bloß mit dem Wiegemeßer einige Male durchgeschnitten, dann in Fleischbrühe vollends weich gekocht und in Fette geröstete Semmel oder geröstetes Mehl daran gethan. Auch können Kastanien, welche vorher weich gekocht oder gebraten und geschält sind, oder kleine gebratene Kartoffeln zu dem Braunkohl gethan und mit angeköcht