

werden. Dieß Gemüse, welches wie alle Gemüse nicht zu dünn gekocht sein darf, richtet man über Schöpfen- oder Rindfleisch an oder giebt es zu kaltem Gänse- oder Entenbraten.

Brombeeren, siehe Himbeeren und Brombeeren.

Butterbrühe. Es werden sechs bis acht Loth ausgewaschene Butter in einen Topf gethan, 4 bis 6 Eidotter hinein geschlagen, ein halber Löffel Mehl, der Saft einer Zitrone oder anstatt desselben 3 bis 4 klein gewiegte Charlotten (Schalotten) dazu gethan und alles so lange gequirlt, bis es ein Schaum ist. Zuletzt wird ein reichliches Maßel Fleischbrühe hinzugegossen, und alles so lange bei dem Feuer gequirlt bis es anfängt dick zu werden.

Butterklößchen. (Siehe auch Potage). Acht Loth frische, wenig gesalzene Butter, wird mit zwei Eidottern und einem ganzen Ei, in einem Nische oder Reibefatte, zu Schaume gerieben, 12 Loth fein geriebene Semmel dazu gemengt, und davon Klößchen von der Größe eines Schnellkugelhens gemacht. Man erhält von der angegebenen Quantität ein Schock Klößchen.

Die Klößchen werden in kochende Fleischbrühe geschüttet, und wenn sie in die Höhe steigen, herausgenommen und sogleich aufgetragen, damit sie nicht hart werden.

Buttermilchsuppe. Die Buttermilch wird unter beständigem Quirlen gekocht, ein, mit etwas Mehl und kalter Sahne (Rahm) abgequirltes, Ei,