

unter beständigem Umrühren in die Buttermilch gegossen, diese ein wenig gesalzen und über Semmel oder Brod angerichtet.

### C.

**Capernbrühe.** Zwei Eidotter, ein halber Löffel Mehl und ein Löffel geriebene Semmel werden in ein wenig Essig gut eingequirlt; sobald dieß geschehen ist, gießt man Fleischbrühe hinzu und läßt es ankochen. Zuletzt thut man kleine Capern hinein, und richtet es über Kalbfleisch oder Ruheuter an.

Wenn man statt der Capern, kleinwürfelig geschnittene, in Butter geröstete Semmel und halb klein geschnittenen Speck in Butter geschmort bei dem Anrichten über diese Brühe streut, kann man sie über Weiß- und andere Fische anrichten.

**Capernsuppe.** Auf 4 bis 5 Löffel voll Capern und eine Hand voll kleine Rosinen, wird halb Wein und halb Wasser gegossen, etwas Zucker hinzugehan und das Ganze eine Viertelstunde gut kochen lassen. Ferner schneidet man Brod würfelig, bratet es in Butter, richtet die Suppe darüber an und streut Zucker und Zimmt darüber.

**Caramel.** So heißt in der Conditorkunst der braun gebrannte Zucker, mit welchem man auch die Liguere braun und goldgelb zu färben pflegt. Er wird bereitet, wenn man fein gestoßenen Melis, unter beständigem Umrühren in einer Kasserolle über mäßigem Feuer so lange schmelzt, bis er schön gelbbraun auszieht.