

mit Wasser und Zitronenschale angefetzt, wenn es eingekocht hat, gehörige Fleischbrühe zugegossen, zuletzt mit Mehl angebrannt und noch etwas Schweine- oder Gänsefett hinzu gethan.

Sauerkraut, Sauerkohl, mit Wein. Ist das Kraut von der Sonne zu sauer, so wird es gewaschen, sonst nicht, mit guter Fleischbrühe zugefetzt, weich gekocht, die Brühe abgegossen, und mit Butter und Wein in einem Tiegel durchgedämpft. Auch kann man den Kogen eines Karpfens, welcher etwas gesotten ist, darunter thun.

Saure und süße Brühe. Eine Zwiebel wird in Fett oder Butter ganz klein geschmort, Mehl sehr braun gebrannt, kochende Fleischbrühe zugegossen und alles klar aufgekocht, guter Essig zugegossen, mit Zucker oder Syrup versüßt und zuletzt gestoßene neue Würze daran gethan. Man thut klein geschnittene Kalbs- oder Rindsleber, kalten Braten, Erdbirnklöße auch gekochte Erdbirnen in diese Brühe.

Saure Gurken, siehe Gurken in Salzwasser einzulegen.

Schaumbrühe von Wein. Sechs Eier werden in einen Quarttopf geschlagen, nach besten Kräften gequirlt und nach und nach $1\frac{1}{4}$ Maßel Wein zugegossen, so daß der Wein nicht höher als bis zur Hälfte des Topfes reicht, dann fügt man Zucker, gestoßenen Zimmt und geriebene Zitronenschale zu, setzt den Topf auf das Kohlfeuer, bringt die Brühe unter beständigem Umühren zum kochen und nimmt sie schnell ab, so wie sie steigt, und richtet sie sogleich an