

dann auf die Schüssel gestürzt, der Speck abgenommen, das Fett abgezogen und ein Fleischsaft wie vorgehend darüber gegossen.

Sauerkraut. Chou - aigre.

Ich kann mich nicht entschließen den Franzosen ihre irrige Uebersetzung des Sauerkrauts, nämlich: „chou-croute“ nachzuschreiben! denn dieses heißt ja ebensowohl chou-chou, zu deutsch: Kohl-Kohl, oder Kraut-Kraut! — Ursprünglich ist das Sauerkraut ein gut deutsches Gericht und ist wahrscheinlich früher, wo die Franzosen sich noch wenig um die kräftige deutsche Sprache kümmerten, so unrichtig übersetzt worden.

Wenn das Sauerkraut von angenehmer Säure und nicht zu sehr gesalzen ist, so wird es so genommen, sonst aber erst Einmal aus kaltem Wasser gewaschen, auf zwei Kannen etwa ein halbes Pfund geschabter Speck, oder gutes Gänse- oder Schweinbratenfett gethan, eine Kanne Fleischbrühe oder Wasser zugegossen und vier bis fünf Stunden gedämpft, wobei es manchmal mit dem Rührlöffel umgewendet wird. Wenn es ganz eingedämpft ist, so wird es mit einigen Löffeln weißer Sose verbunden; oder es wird ein Eßlöffelvoll Mehl darunter gemengt, etwas Fleischbrühe daran gegossen, durchgekocht und mit weißem Pfeffer gewürzt. Das Kraut muß saftig und anhaltend seyn, und es darf weder Brühe noch Fett hervordringen. Es kann auch eine fadicht geschnittene Zwiebel roh, oder mit dem Fett erst weißgeschmort; so wie auch feingeschnittene Citronschale und Karbe mit gedämpft werden. Bürgerlich wird das Kraut in Brühe oder Wasser weich gekocht, gutes Fett oder Speck heiß gemacht, ein wenig Mehl darinne gelb geröstet und das Kraut damit gefost und verkocht.

Rothkraut gedämpft. Choux-rouges étuvés.

Das Rothkraut wird feinfadicht, so wie das Weißkraut zum Dämpfen, geschnitten und mit einem großen Glas rothen Wein oder etwas Weinessig und Fleischbrühe wie jenes gedämpft; zuletzt wird es mit einigen Löffeln brauner Sose verbunden, auf wenig Kohlen durchgedämpft und dann mit Pfeffer und nach Befinden mit ein klein wenig Zucker gewürzt.

Kohlrabi bürgerlich. Choux-raves à la Bourgeoise.

Junge zarte Kohlrabi werden rein geschält, gewaschen, in Vierteln oder Sechsteln geschnitten, die Ecken ein wenig gerundet und dann in Messerrückendicke Scheiben geschnitten; wenn zarte Blätter daran sind, so werden diese in kleine Stückchen gepflückt, nebst dem Kohlrabi gewaschen und in gesalzenem Wasser einige Minuten gewällt, dann abgegossen und mit kaltem Wasser abgekühlt, her-