

daß das Gelbe unter ſich ſiehet; neben herum wird es mit Schinken oder Würſten belegt.

Sauerkraut gut zu kochen.

Zuerſt legt man in das Geſchirr ein gutes (etwas groſſes) Stück Schweine- oder Gänſſchmalz, den halben Theil von dem Kraut darauf, das be- nöthigte Fleisch darüber, das übrige Kraut vollends darauf, gießt einen halben Schoppen Wein, oder wenn es viel Kraut iſt, auch einen ganzen Schoppen darüber, das übrige nur kaltes Waſſer daran, und läßt es immer recht kochen. Wenn das Fleisch weich iſt, wird es herausgenommen, ein Stück Schmalz in eine Kachel gethan, ein Kochlöſſel Mehl darin geröſtet, eine Hand voll Zwiebeln, welche wie das Kraut der Länge nach zart geſchnitten ſeyn müſſen, darin abgedämpft, und das gekochte Kraut darin umgekehrt. Hat es noch mehr Brühe nöthig, ſo wird ein Schöpf- löſſel voll Fleischbrühe daran gegoffen, und ſo langſam auf Kohlen ausgekocht.

Ueberhaupt kann das ſaure Kraut nicht geſchmackvoller eingemacht werden, als wenn man unter jede Zeune (Korb) voll Kraut, welches in eine Stunde eingemacht wird, 2 bis 3 Hände voll klein geſchnittene Zwiebeln mengt. Das Kraut wird dadurch bis auf das letzte ſehr gut erhalten.

Sauerkraut mit Stockfiſch.

Das Kraut wird, wie vorgemeldet, gut gekocht. Hierauf macht man 3 bis 4 Stücklein Stockfiſch in heißem Waſſer fertig, verliert ſolche, puht einen Hering, und ſchneidet ihn neſt einer Zwiebel klein, dann wird eine Hand voll Semmel- oder Mutſchel-Mehl in einem Viertelpfund Butter gelb