

Dann thut man ein Geleg Kraut darein, von dem Hecht darüber, ein paar Stücklein frische Butter, und 4 Eßlöffel guten sauren Rahm dazu, wieder ein Geleg Kraut darauf, streut ein wenig Semmelmehl dazwischen, und macht so fort, bis das Kraut und der Hecht auf sind, das Kraut ist das letzte oben; dieses wird noch mit saurem Rahm bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, frische Butter darauf geschnitten, auf heisse Asche gesetzt, ein Deckel mit Kohlen darüber gethan, und langsam fertig gemacht. Wenn es gelb ist, muß im Herausnehmen Achtung gegeben werden, daß es nicht zerfällt. Noch besser ist es, wenn man solches in ein Potage-Blech oder auf eine Zinnplatte thun kann, worauf ein blecherner Ring paßt, um einen Deckel mit Kohlen darauf stellen, und es in der Platte auf den Tisch geben zu können. Wem es bequemer ist, der kann auch dieses Kraut mit dem Hecht in einer Porzellan-Platte auf einem Blech in einen Backofen thun, und es dort langsam gelb werden lassen.

Sauerkraut mit einem Hecht und einer Kruste.

Das Kraut kocht man, wie gewöhnlich, mit einem Stück Schmalz, und rechnet auf 8 Personen 4 grosse Hände voll. Wenn es weich und bis zum Schmelzen ganz eingekocht ist, daß es nehmlich keine Brühe mehr hat, nimmt man es in eine Schüssel, rührt ein Viertelpfund zerlassene Butter, einen halben Schoppen sauren Rahm, und 4 Eyer an das Kraut, nach diesem erst einen Hecht von anderthalb bis 2 Pfund, der zuvor im Salzwasser gesotten, und in Stücklein gezopft werden muß, daß Haut und Gräthen davon kommen, bestreicht ein Blech dazu mit Butter,