

Schüssel und ja kein Geschirr von Holz seyn, damit es keinen Holzgeruch gibt. Wenn es nun die gemeldte Zeit über gewässert ist, so wird es in einer Kachel mit kaltem Wasser auf Kohlen gesetzt, daß es schnell ins Kochen kommt, und nur so lang wie ein hartes Ey gekocht. Wenn es wieder erkaltet ist, wird das Sauerkraut auf ein reines Tuch gelegt und abgetrocknet. Auf 3 Viertelpfund (24 Loth) Sauerkraut rechnet man 1 Pfund Zucker, schält 6 schöne Zitronen, nimmt das Abgeschälte in einer Kastrol mit Wasser über das Feuer, und läßt es halb weich kochen, daß man das Weiße von dem Gelben rein abschaben kann. Hierauf schneidet man das Gelbe ganz fein länglicht wie das Sauerkraut, und behandelt übrigens die abgeschälten Zitronen, wie man es bey den Zitronen-Torten angezeigt findet. Das Pfund Zucker wird nun in einer messingenen Pfanne mit nicht ganz einem Schoppen Wasser geläutert und abgeschäumt, dann das Zitronenmark darein gethan, und noch ein wenig mitgekocht, nach diesem das Kraut mit den geschnittenen Zitronen so lange auf Kohlen gekocht, bis es ganz kurz eingekocht ist. Hierauf thut man es in ein sauberes Geschirr, läßt es darin kalt werden, braucht es entweder sogleich, oder hebt es in einem Zuckerglas oder Porzellangeschirr auf. Die Torte wird von einem Weinbäckes-Taig verfertigt, und das bey sonst alles wie bey einer andern Torte gemacht.