

wenn man keine Fleischbrühe hat, in Butter gar schwenzen, gießt kochendes Wasser zu, kocht ihn in demselben vollends gar und zieht die Suppe bei dem Anrichten mit einigen Eiern ab.

**Sauerbraten.** Das hierzu bestimmte Rindfleisch wird ganz rein gewaschen und das Wasser gut ablaufen gelassen, hierauf mit Wachholderbeeren und ein paar Lorbeerblättern in einen steinernen Topf gethan, mit gutem, scharfem Essig ganz übergossen, mit einem Papiere überbunden, oben auf das Papier, zum Abhalten der Fliegen, etwas gestoßener Pfeffer gestreut, ein Deckel oder Stürze darüber gedeckt, an einen kühlen Ort gesetzt, und acht bis vierzehn Tage stehen gelassen. Unter dieser Zeit muß wenigstens ein Mal nachgesehen, und wenn sich eine Haut auf dem Essig gebildet hat, solche mit dem Löffel rein abgenommen und etwas frischer Essig zugegossen werden. Das Fleisch wird dann in eine Bratpfanne auf eine Bratenleiter gelegt, der Essig desselben zugegossen, gesalzen, mit Zitronen- und Pomeranzenschalen versehen und wie geschmortes Rindfleisch (siehe Rindfleisch zu schmoren) gebraten; wobei man, so wie die Brühe eingebrater ist, sogleich von dem Essig, in welchem das Fleisch gelegen hat, etwas zugießt; kurz vor dem Anrichten kann man ein Stückchen Pfefferkuchen in die Brühe legen. Die Brühe muß nach dem Abschöpfen des Fettes durchgeschlagen werden.

**Sauerkraut, Sauerkohl mit Schweinefleisch.** Das Sauerkraut, welches länger als das Fleisch Zeit zum Kochen bedarf, wird früher bloß