

setzt die Eyer darein, gibt ihnen unten und oben schwache Kohlen, und kocht sie langsam. Erfordern sie noch mehr Sauce, so wird derselben mit süßem Rahm nachgeholfen, und vor dem Auftragen ein wenig Muskat und Ingwer in die Sauce gethan.

Meridon von Kalbfleisch.

Von einer Kalbskeule (Schlegel) schneidet man 3 Finger breite und einer Viertel-Ehle lange Stückchen, klopft sie vermittelst eines Messerrückens, wenn zuvor das Fleisch rein gehäutelt worden ist, legt eben so viel Streifen Speck dazu, blanschirt alsdann das Fleisch mit siedendem Wasser, hacht nun 4 Loth Nierenfett und ebensoviel Speck klein, stoßt es nach diesem im Mörser fein, thut 2 in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln (Wecken), wann zuvor die Rinde am Reibeisen abgerieben worden ist, nebst Salz, Nelken und Muskatblüthe dazu, und stoßt das Gelbe von 5 bis 6 Ethern darunter. Wenn dieß gehörig zu einem Taig durchgearbeitet ist, bestreicht man eine Kastrol oder eine Porzellan-Platte mit Butter, belegt das Geschirr mit den Speckstreifen, ordnet die Kalbfleischstücklein zum Theil darüber, legt die gestoßene Masse in der Rundung wie ein Brod-Laibchen darauf, belegt sie wieder mit Kalbfleisch, über dieses die Speckstreifen, bestreicht alsdann ein Blatt weißes Papier mit ein wenig Butter, legt dasselbe darüber, und setzt die Speise in einen Backofen. In einer Viertelstunde ist sie fertig. Ehe der Meridon aufgetragen wird, nimmt man die überflüssige Fette davon, und gibt eine Kappern-, Sardellen- oder andere Sauce besonders in einem Sossär (Soosen-Schüsselchen) dazu.