

Anrichten wieder abgenommen werden muß) an den Spieß gesteckt, langsam daran gebraten, der Essig nebst ein wenig Fleischbrühe in die Bratpfanne gethan, zuerst mit Butter, und dann mit der Sauce fleißig begossen. In die Bratpfanne kann man auch etwas sauren Rahm nehmen.

#### Gedämpfter Kalbschlegel mit Provencer-Dehl.

Nach dem Klopfen häutelt man ihn rein, legt ihn 3 bis 4 Tage in Essig, nimmt dann Salz, Pfeffer, Nägelein, etliche Blätter Rosmarin, ein wenig Thymian und Basilicum, schneidet die Kräuter klein, mischt diese und das Gewürz unter einander, schneidet Gleichslange Speck-Bröcklein, kehrt sie in dem unter einander Gemengten um, macht hin und her Löcher in den Schlegel, reibt ihn mit dem übrigen Vermischten ein, steckt den Speck tief hinein, legt etliche Stücklein Speck in ein Geschirr, worin der Schlegel Platz hat, denselben darauf, gießt anderthalb Schoppen Fleischbrühe, und ebensoviel Wein darüber, 6 Eßlöffel Provencer-Dehl oder recht gutes Baumöhl daran, legt 3 bis 4 Bögen Papier über das Geschirr, und auf das Papier einen festen Deckel, daß kein Dampf daraus kann, stellt das Geschirr über Nacht auf Kohlen, daß es langsam kocht. Viel darf nicht darnach gesehen werden. Ein. oder zweymal wird es aufgedeckt, um zu sehen, ob der Schlegel mürb ist. Er kann warm oder kalt aufgestellt werden, kalt mit Senf, oder Essig und Dehl, warm hingegen wird die Sauce kurz eingekocht, und dazu aufgestellt.

#### Sammelschlegel mit Wurzeln gedämpft.

Wenn er recht stark geklopft ist, kehrt man kleine Stücklein Knoblauch oder Charlotten. Zwie-