

tiefe Platte gestellt, daß die Sulz wo möglich bis halb an den Kopf geht. Wenn nun die Sulz hell herabgelaufen und abgekühlt ist, wird sie an den Kopf gegossen, und derselbe vor dem Auftragen mit Laubwerk garnirt (geziert).

Kalbfleisch zu mariniren.

Hierzu nimmt man einen Kalbschlegel, häutelt ihn rein, schneidet das Fleisch zu 3 Finger breiten und eines Fingers langen Stücklein eines starken Messerrücken dick, klopft die Stücklein, doch so, daß sie ganz bleiben, dämpft sie in einem breiten Geschirr ein wenig in Butter, sie dürfen aber ja nicht hart werden, legt sie dann auf eine Platte, spickt sie, wenn sie kalt sind, mit fein geschnittenem Speck wie einen Fricandean (Fricando) legt nach diesem alles in eine Kastrol, gießt einen halben Schoppen Provencer- oder sonst gutes Baumöhl darüber, kocht das Fleisch ein wenig daran, aber ja nicht lang, damit es nicht hart wird, nimmt dasselbe aus dem Dehl, und läßt es erkalten. Es sind kleine Fäßlein in der Größe wie die Kukumern: Fäßlein dazu erforderlich. Man nimmt folgende geschnittene Kräuter: Basilikum, Rosmarin, Dragon, Lorbeerblätter, eine zu Rädlein geschnittene Zitrone, etwas zerschnittene Muskatblüthe, etliche zu Rädlein geschnittene Zwiebeln, welche zuvor in Provencer-Dehl gekocht werden müssen, etliche zerstoßene Nägelein und etwas (nur wenig) gestoßenen Pfeffer, mengt dieß alles nebst einem Eßlöffel voll Salz wohl unter einander, streut in den Boden des Fäßleins ein Geleg davon, thut von dem Fleisch ein doppeltes Geleg darüber, wieder von dem unter einander Gemengten darauf, drückt es so fest