

als möglich aufeinander, und fährt damit so fort, bis das Fäßchen voll ist, gießt dann guten Essig darüber, schlägt das Fäßchen fest zu, daß keine Luft hinein kann, und stellt es in den Keller. Es hält sich im heißesten Sommer 3 bis 4 Wochen. Sobald aber einmal ein Fäßchen aufgemacht ist, muß es ziemlich schnell nacheinander gebraucht werden, daher müssen es kleine Fäßchen seyn. Man gibt es zu rothem Kraut, Bohnen und zu allen Winter-Gemüßen. Auch wird es auf großen Tafeln als eine Zwischen-Platte oder als Saladier aufgesetzt.

#### Kalbschlegel zu sulzen.

Man klopft den Schlegel ein wenig, schält das stärkste Rohr wie auch das Schloßbein heraus, häutelt den Schlegel durchaus, umbindet ihn mit einem starken Faden, thut ihn in einen Hafen oder eine Kastrol, die herausgenommenen Knochen, 4 zerhauene Kalbsfüße, ein halbes Pfund in ein Tuch gebundenes Hirschhorn dazu, gießt 1 Theil Wein, 1 Theil Essig und 1 Theil Wasser daran, nimmt von allen Sorten grob gestoßenes Gewürz, oder statt dessen von allen Arten Kräutern, Lorbeerlaub, Zitronenrädlein und Zwiebeln darein, und kocht dieses alles zusammen so lang, bis der Schlegel durchaus weich ist. Alsdann wird er in ein Geschirr gelegt, und zugedeckt, die Sulz durch einen Seiber gegossen, das Fett rein abgeschöpft, wieder auf Kohlen gesetzt, von 6 Eyerweiß ein Schaam geschlagen, und an die heiße Sulz gerührt, bis sie sich scheidet. Nun läßt man die Sulz entweder durch ein Filtrir-Tuch laufen, oder bindet eine Serviette an 4 Stuhlfüße fest, und gießt die Sulz darauf, bis sie hell ab-