

über gedeckt, daß der Brodem nicht verfliege und so das Ganze noch etwas stehen gelassen. Man belegt ihn bei dem Anrichten mit ausgezackten Zitronenscheibchen und trägt denselben mit Weinessig und Zitronen auf.

Oder: Man bläuet denselben, nachdem er, wie oben angegeben, gereinigt und zerschnitten ist, mit einer zur Hälfte aus Wasser und zur Hälfte aus Weinessig bereiteten, warmgemachten Mischung, welche der „Sott“ heißt, setzt dann diese wieder an das Feuer, thuet sobald sie kocht den Kal hinein, und bestreuet ihn zuletzt bei dem Anrichten mit Petersilie und trägt denselben kalt mit Essig und Dehl auf.

Kal zu braten. Der Kal wird abgezogen, mit Salz eingerieben, noch ein paar Stunden in Mehl und geriebenem Zwieback gewälzt, und in eine eiserne Pfanne, sobald die Butter in vollem Braten ist, stückweis neben einander gelegt und gar gebraten.

Kalraupe. Wird wie Kal, blau gesotten und mit Wein- oder Erbsenbrühe verspeißt.

Kal zu rösten. Der Kal wird gereinigt, in fingerlange Stücke zerschnitten, diese auch eingebeißt, abgetrocknet, ganz dünn mit Mehl bestreut und mit Butter, in welche Zwiebeln geschnitten sind, auf dem Roste gebraten; man bestreicht dabei die auf dem Roste liegenden Stücke mit einem aus Salbey zusammen gebundenen Büschel, welchen man in die Butter taucht, so lange, bis sie gar sind. Man richtet ihn mit Zitronensaft an und trägt ihn mit Pfeffer und Salz auf.

Kal mit Salbey-Sauce. Der Kal wird