

zuerst abgezogen, in mäßig runde Scheibchen zerschnitten, mit Wasser und Salz abgekocht, aus Letzterem mit einem Stück frischer Buter, geriebenem Brod, Muskatennuß, ganzen Zwiebeln, gestoßenem Pfeffer, gehacktem Salbey, und Petersilie, in ein sauberes Geschirr gethan, so viel als nöthig, frisches Wasser darauf gegossen, über das Feuer gesetzt, sachte kochen lassen, dann legirt (Siehe Legiren) und angerichtet.

**Nal in Weißbier zu sieden.** Der wie oben angegeben, gereinigte, zerschnittene Nal wird mit Salz, Zwiebeln, gequetschtem Gewürz und Lorbeerblättern in eine Kasserolle oder Kessel gethan und so viel Weißbier darüber gegossen, daß er davon bedeckt ist, dann auf rasches Feuer gebracht, geschäumt, noch ein gutes Stück Butter hinzu gethan und zugedeckt gar gekocht. Man verdickt die Sauce mit ein wenig Kartoffelmehl und rüttelt die Kasserolle häufig, um das leichte Anbrennen des Nales zu verhüten.

**Abbrennen.** (Kunstausdruck bei dem Kochen.) Man versteht darunter, daß irgend eine Masse in einer Kasserolle über das Feuer gesetzt und so lange gerührt wird, bis sie dick und ausgequollen ist.

**Abbrühen des Geflügels.** Man darf Geflügel nicht mit kochendem Wasser abbrühen, weil es dadurch roth wird und leicht verdirbt. Es wird nach dem Schlachten bloß gerupft und dann am Feuer gesengt.

**Abklären.** (Kunstausdruck bei dem Ausbacken.) Man läßt so viel Butter, als man zum Ausbacken nöthig hat, in einer Kasserolle, über schwachem Feuer