

abgebrannt, so viel man abbrennen kann, hernach mit glühenden Feuerschaufeln und Zangen völlig rein abgebrannt, daß er ganz rein wird, je schwärzer er aber wird, desto besser ist es. Man kann sich etwas helfen, wenn man ein paar Hände voll Haferstroh zu Asche brennt, dieselbe klein macht, durch einen feinen Durchschlag reibt und sie mit Eiweiß mischt, den Kopf trocken abwischt und damit bestreicht, solches abtrocknen läßt und dann wieder bestreicht, bis er ganz schwarz ist. Am bequemsten ist es, wenn man ihn beim Schmid abbrennen läßt; dann schneide man die Zunge aus und löse das Fleisch rund um das Maul, sonst berstet es im Knochen ab, hierauf kocht man ihn beinahe acht Stunden in einem großen Kessel mit Wasser, Salz, ganzem Pfeffer, Lorbeerblättern, Zwiebeln und Kräutern gar; ferner nehme man ihn ab und lasse ihn in der Suppe ein wenig verschlagen; sodann nimmt man ihn heraus und läßt ihn völlig kalt werden; endlich hat man eine Lake von Salz in kaltem Brunnenwasser bereit, so stark, daß ein Ei darauf schwimmt, thut Essig, Pfeffer und Nelken dazu und läßt ihn damit aufkochen. Wenn beides kalt ist, legt man den Kopf bis zum Gebrauch hinein. Will man ihn anrichten, nimmt man ihn aus der Lake, puzt ihn sauber ab, steckt ihm eine Zitrone ins Maul mit Blumen und Lorbeerblättern besteckt, und legt die Zunge dazu; man kann eine Delbrühe dazu geben: man koche drei Eier hart, rühre das Gelbe klein mit Provenceroil, vielen gehackten Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer und Essig. Auch kann man noch Senf, gehackte Zitronenschalen und