

## Ein gebratenen Spanferkel.

Man schlachtet ein Ferkel, so etwa sechs bis acht Wochen alt, rein aus, und läßt es eine Nacht in kalten Wasser liegen, damit das Blut sich herauszieht. Dann steckt man es an einen Bratspieß, so daß es vorne zum Rüssel heraus geht, und bindet die Hinterklauen mit Bindfaden dergestalt zusammen, daß es die Gestalt eines Hasen bekommt.

Ferner machet man mit einer großen Spicknadel mitten über den Rückgrad auch Bindfaden, und steckt sodann vorne durch die Schulterblätter ein hölzernes Spießgen, und bindet die Vorderklauen daran krumm zusammen, und bindet es mit dem Bindfaden, so über den Rückgrad gezogen, feste, und streuet alsdenn ein wenig Salz hinein. Wenn es nun beginnet am Feuer steif zu werden, hat man an einem Spieße ein Stück Speck, als eine halbe Hand breit groß, befestiget, in der Bratpfanne liegen, und bestreicht damit das Spanferkel so lange, bis es wohl gebraten, und die Farbe wie eine Citrone bekommen. Und da es währenden braten hier und da Blasen zieht, müssen sie fleißig mit dem Specke bestrichen werden, und wenn es gahr gebraten, richtet man es mit brauner Butter und Citronenscheiben an.

Anmerk. Schweinefleisch, ob es schon das süßeste, so ist es doch unter allem Fleische das unsicherste, und Kranken nicht erlaubt. Leute, die arbeiten, befinden sich unterdeß wohl dabey.

Eine