

werden / weil daselbst die Hitze des Feuers am besten hinzu kommen kan / und der Braten also eher und besser ausgebraten wird: betreiffe ihn dann / mit dem / was in die Bratpfannen abgetropft / und last ihn also abbraten ; zuvor aber / etwan eine halbe Stund ehe er ganz fertig ist / bestreuet ihn mit Kummel / und fragt ihn dann zu Tisch. *

69. Ein Span - Fercklein zu braten.

Nehmt ein junges Schweinlein / davon die / so nicht über vier Wochen alt / die besten sind / weil sie von der Mutter getruncken haben / stecket es ab / machet aber kein grosses Loch ; zuvor aber haltet ein sied - heisses Wasser bey dem Feuer / leget das Schweinlein in ein Mülterlein / bestreuet es allenthalben mit gestossemem Bech / giesset darnach mit einem Häftelein das heisse Wasser darüber / und brühet es sauber / daß die Borsten alle davon kommen ; waschets darnach mit einem laulichtzen Wasser sauber ab / schneidek ein Loch mitten am Bauch darein / aber nur so groß / daß man kaum das Eingeweid heraus thun könne / waschets auf das schönste aus frischem Wasser / giesst dann wieder ein frisches Wasser daran / und lassets eine Stund oder auch länger darinnen ligen ; bindet hernach besonders hineinwärts / stellek dann auf ein Bret / oder in ein kleines Mülterlein / setzets in Keller / oder sonst an einen kühlen Ort / und last es über Nacht stehen : wann mans nun braten will / so saltet und pfessert es wohl / aber nur ein - feineswegs aber auswendig ; man muß es aber zuvor noch einmal aus einem frischen Wasser herauswaschen / ehe man es einsalzt / und nach etlicher Meynung wohl abtropffen und verseihen lassen : dann stecket das zugehörige runde Holz in das Fercklein / stecket es an / daß der Spieß durchs Loch des Holzes gehet ; betreiffe hernach das Loch am Hals fein heiß / und das einwende des Ferckleins / wie auch den Hindern / wo es nicht gern braunt wird /

* Die Schweinene Braten kan man auch gar wol in einem Bach - oder Brat - Defelein braten / und vermeinen eiliche / daß sie darinnen schöner und besser werden sollen / als an dem Spieß.