

wird / das auswendige aber an dem Fercklein begießet über und über mit kaltem Schmalz oder Butter; bratets hernach am Spieß / oder an der Hand / doch werden sie von dem lezern schöner: wann nun das Fercklein anfangen will / bey dem Stich oder Bauch zu nassen und zu tropffen / so wischet es fleissig mit einem saubern Tüchlein ab / dann es wird sonst weder schön noch rösch; man kan auch ein saubers Tüchlein in das Schweinlein stecken / daß das Wasser oder die Brüh darein läufft: Etliche schmieren das Fercklein auch mit Speck / welches nicht unrecht / doch ist dieser Vortheil dabey zu beobachten / davon sie überaus schön und rösch werden sollen: daß wann das Fercklein wohl abgetrucknet ist / und man sieht daß kein Wasser mehr heraus schwißt / man eine Speckschwarten in ein rothes Bier lege / an ein Spießlein oder Fleischgabel stecke / und das Schweinlein immerdar / weil es im braten ist / bestreiche; man muß aber ein Häselein bey dem Feuer stehen lassen / und die Speckschwarten je zuweilen wieder hinein tuncken: wann nun das Schweinlein gebraten ist / so ziehets herab auf einen grossen Teller / nehmet das Tüchlein heraus / gebet dem Fercklein ein roths Aepfflein in den Rüssel / und setzet ihm ein Blumen-Kränzlein auf. Man darff es aber ja nicht auswendig salzen / es wird sonst blässicht / und wann mans ansteckt / so muß man die Füßlein hinten und vornen mit einem Hölzlein von einander spreussen / so es aber angerichtet wird / den Bindfaden von den Füßlein herab schneiden. \*

## 70. Schaafs-

\* Man kan auch nur die einige Viertel ein von dem Spanfercklein braten / selbige sauber wässern und waschen / oder in Salkwasser legen / zuvor aber / ehe sie angesteckt werden / ein wenig vertrocknen lassen; dann an einen Spieß stecken / und allerdings auf die Manier braten lassen / wie das ganze Span-Fercklein / und darff man sie zu anfangs wohl mit einem heissen Schmalz betreiben; oder sie werden auch auf die Manier gar schön / wann man die hintern und vördern Viertel ein / ehe man solche ansteckt / zuvor in einem Hasen Wasser nur ein wenig absieden oder abschlipffen / dann aus der Brüh heraus nehmen / und auf erst besagte Art schön rösch an dem Spieß braten lässet.