

gefähr zehn Loth Salz, drei Loth gemahlener oder ganz grob gestoßener Pfeffer und drei Loth gestoßene und durchgeseibte Kardemome hinzu gefügt, und alles durcheinander geschnitten, bis daß es gut gemischt ist; dann in wohlgereinigte Rinds-Därme recht vest eingefüllt, oben und unten mit Bindfaden zugebunden, mit Nadeln gestochen, damit daß die Luft alle heraus kann, mit Salz überstreut und eingerieben, und so unter manchmaligem Umwenden bis zum andern Tag liegen gelassen; hernach luftig gehenkt, daß sie erst abtrocknen, dann in Papier leicht eingehüllt und wo möglich kalt geräuchert, bis daß sie äußerlich trocken sind. Auch kann man sie bloß in der Luft trocknen.

## Vom Spanfärfel oder Milch-Schweinchen. Du cochon de lait.

### Spanfärfel oder Milch-Schweinchen gebraten. Cochon de lait à la broche.

Das Milch-Schweinchen wird zwischen vierzehn Tagen und drei Wochen alt genommen, und darauf gesehen, daß es hübsch rund sey. Es wird dann mit einem spizigen, scharfen Messer in die Kehle, durch die Brust-Höhle nach dem Herzen zu abgestochen, und gut ausbluten gelassen; darauf wird es gleich so warm mit recht feingestoßenem Pech überstreut, und mit beinahe kochendem Wasser überbrühet, mit der Hand, etwas aufdrückend, den Borsten entgegen darauf hingefahren, und so die Haare weggeschoben, bis es um und um rein ist, dann aufgeschnitten, ohne ein zu großes Loch zu machen, und alle Eingeweide heraus genommen, rein gewaschen und ein wenig gewässert, hernach aufgehenkt, daß es recht trocken wird. Am andern Tag wird es von innen gesalzen, die Vorderfüße unter die Brust, und die Hinterfüße unter sich selbst gebogen, und mit Spießchen bevestiget, an den Spieß gesteckt, mit Salzwasser überstrichen und schnell, ungefähr drei Viertelstunden zu rothgelber Farbe gebraten. Während des Bratens wird jeder Tropfen heraus quellender Saft mit einer Serviette schnell und rein weg gewischt, um das Austrocknen, was eine unreine Haut machen würde, zu verhüten; übrigens wird es einige Male mit feinem Dehl oder mit Speck überstrichen. Nach dem Abziehen von dem Spieß, wird in den Hals ein Fingertiefer Einschnitt gemacht, damit der eingeschlossene Dampf die spröde Haut nicht erweiche. Um dem Schweinchen mehr Bölligkeit zu geben, wird ein Stück weißes Brod mit Speckplatten überlegt, vor dem Braten darein gesteckt, und nach dem Braten wieder heraus genommen. Auch kann ein Strauß Salbei in den Leib gesteckt werden.