

und Fleisch beim Spicken ausreißen. Hasen, Reh Rücken, Kalbsnuß, Lenden, Rippenstückchen &c. müssen erst rein abgehäutet werden, und Kälbermilche werden im Wasser etwas straff gemacht, so wie solches alles schon an seinem Ort angegeben ist.

Bei dem Spicken wird ein weißes Tuch über die innere linke Hand, und die Kalbsnuß, Kalbsleber, Lende &c. darauf über den Handballen weggelegt, so daß eine Wölbung entsteht; mitten, quer über das Fleisch wird eine Linie vorgezeichnet und da dem Faden nach mit Spicken angefangen; die Nadel wird von der rechten Hand zur linken geführt und wenn die eine Hälfte vollgespickt ist, wird das Stück herum gedreht und die andre Hälfte entgegen vollgespickt. Kleine Stücken als Hühnerbrüstchen, Hühnerunterbrüstchen &c. können auch über den Zeigefinger gelegt und vor sich hin gespickt werden. Die Hühnerbrüstchen werden von der runden Seite angefangen.

Kälbermilche werden der Länge nach an eine Spicknadel gesteckt, um Halt zu bekommen, und dann in die Quere gespickt.

Rehrücken und Keulen, Hasen, Geflügel &c. werden mit der linken Hand zurecht gehalten und ebenauch von der rechten zur linken Hand, oder auch vor sich hin, gespickt.

Das Schönspicken besteht übrigens in dem richtigen Setzen des Specks; auch wird es wieder in zwei Arten getheilt: nämlich in das einfache und das künstliche Schönspicken.

Bei dem einfachen Schönspicken wird die Spicknadel flach in das Fleisch eingestochen und ohngefähr bis dahin, wo sie gespalten ist, eingesetzt, dann das Speckstiftel mit einem Viertel seiner Länge darein gesteckt, die Nadel mit dem Daumen und zwei ersten Fingern umgriffen und in das Fleisch geschoben, bis daß sie den Speck veste hält, und hernach durch das Fleisch gezogen, so daß ein Drittheil im Fleische steckt und auf jeder Seite ein Drittel außer demselben stehen; für ein Speckstiftel der zweiten Reihe Raum lassend wird daneben dann der zweite Einstich in vorgehender Richtung gemacht, der Speck ebenso durchgezogen und gesetzt, und so eine ganze Reihe in gerader Linie über das Fleisch fortgeführt; darauf wird hinter dem ersteingesetzten Speckstiftel die zweite Reihe angefangen, die Nadel um ein Drittheil der Specklänge darunter eingestochen und an dem vorstehenden Speckstiftel anlegend, darüber hinaus gefahren, so daß ebenfalls wieder ein Drittheil des Specks im Fleisch und auf jeder Seite ein Drittel außer dem Fleische stehen; in der nämlichen Richtung wird das zweite Speckstiftel, zwischen dem ersten und zweiten der ersten Reihe, eingesetzt, und so fort; die dritte Reihe wird ebenso in die zweite eingesetzt, so wie die zweite in die erste eingesetzt worden ist, und so das ganze Fleisch voll überspickt. Wenn alle Reihen in genauem Verhältniß