

zu einander stehen, so wird das Gespickte auch angenehm in die Augen fallen.

Nach vorgehender Art werden gespickt: Hühnerunter- und auch wohl Oberbrüstchen, Lenden und Lendchen, Kalbsleber, Hasen &c.

Bei der künstlichen Art des Schönspickens werden drei Reihen ineinander gespickt; der Speck wird so eingesetzt, daß die Hälfte der Länge im Fleisch und ein Viertel auf jeder Seite auffer demselben stehen; die zweite Reihe wird hinter dem ersten Speckstiftel angefangen und die Nadel ein Viertel der Specklänge darunter eingestochen und an dem vorstehenden Speckstiftel anlegend, darüber hinaus gefahren, so daß die vordere Spitze etwas über der Mitte des Fleischstreifens zu stehen kommt, und ebenauch die Hälfte der Specklänge im Fleisch und auf jeder Seite ein Viertel davon auffer demselben stehen; in der nämlichen Richtung wird das zweite Speckstiftel eingesetzt und zwischen den zwei voranstehenden Speckstifteln durchgezogen, und so auch alle übrigen; die dritte Reihe wird hinter dem ersten Speckstiftel der zweiten Reihe angefangen, die Nadel in der nämlichen Richtung wie vorgehend eingestochen, an dem voranstehenden Speckstiftel hart vorbei und gleich über dem Anfangsstiftel der ersten Reihe heraus gefahren; das zweite Speckstiftel wird in nämlichem Maß wie vorgehend eingesetzt, zwischen dem ersten und zweiten Speckstiftel der zweiten Reihe durch- und an dem zweiten hart anlegend, zwischen und gleich über den Anfangsspitzen der ersten zwei Stiften der ersten Reihe heraus gefahren; in dieser Richtung werden alle übrigen eingesetzt; die vierte Reihe wird hinter dem ersten Stiftel der dritten Reihe, in vorgehendem Sinne angefangen, das zweite Speckstiftel zwischen den zwei ersten der dritten Reihe hinein gesteckt, und zwischen und über denen zwei Anfangsspitzen der ersten zwei Stiften der zweiten Reihe damit heraus gefahren, so daß die vordern Spitzen dieser Reihe, mit den Anfangsspitzen der ersten Reihe, sich einander entgegenstehend berühren. So wird dann mit allen übrigen Reihen fortgefahren, bis daß das Stück über und über vollgespickt ist. Hierbei ist angenommen: daß eine Kalbsnuß, über dem Ballen der linken Hand gewölbt liegend und auf der Mitte anfangend, von der rechten zur linken Hand, so wie nachher von der andern Seite, die Reihen sich entgegen führend, gespickt wird. Wenn die Vorschrift genau befolgt, jede Reihe so angefangen und die ersten zwei und drei Stiften richtig eingesetzt werden, so ist es dann auch nicht so schwer alle übrigen richtig einzusetzen, und man wird nicht in den Fall gerathen: voranstehende Speckstiften zu durchstechen, zu zerreißen oder heraus zu schieben. So eine gespickte Kalbsnuß muß ohne bemerkbare Absätze mit Speckspitzen gedrängt voll, so wie ein Igel mit Stacheln besetzt seyn.