

Salz, Zwiebeln und Knoblauch gelegt, etwa Wasser darauf gegossen und in die Bratenröhre gesetzt, 3 Stunden braten gelassen, bis er weich und braun ist. Man darf ihm aber nicht zu starkes Feuer geben, sondern unter öfterem Begießen langsam braten lassen. Wenn der Braten gewendet wird, kann man ihn auch mit geriebener Brodrinde oder Semmel bestreuen. Auch kann man ihn mit Chalotten oder Zwiebeln spicken.

Schöpscoteletten

werden ganz nach dem Verfahren der Kalbscoteletten zubereitet.

4. Das Schweinefleisch.

Beim Schweinefleisch hat man darauf zu sehen, daß es jung ist und keine Finnen hat, welche wie kleine weißliche Drüsen sind, wie Hirse aussehen und sich in dem derben Fleische befinden.

Schweinebraten.

Hierzu kann man Keule oder sonst ein derbes Stück nehmen, wäscht es gut ab und setzt den Braten auf einer Bratenleiter in einer Bratpfanne mit Wasser, Salz und einer Zwiebel in die Bratröhre und läßt ihn 2 Stunden braten. Wenn er gewendet wird, schneidet man die Schwarte würflich und läßt ihn vollends gar braten. Auch kann man ein Stück Kalbfleisch mit braten, was den Geschmack beiderseits erhöht. Das Fett wird beim Braten und vor dem Borrichten abgeschöpft.