

Pfanne gebraten und mit einigen Löffeln voll guter Fleischbrühe begossen werden. Eine Senfsauce eignet sich gut dazu.

**9. Hammelfilet, Nieren, Leber, Kalbdaunen, Zungen** &c. werden wie die vom Kalbe bereitet.

Lammfleisch unterliegt denselben Bereitungsarten wie Hammelfleisch.

---

## Schweinefleisch.

### 1. Gewöhnlicher Schweinebraten.

Hiezu sind das Rückenstück, das Kammstück oder die Keule am besten. Die am Fleische sitzende Schwarte wird mit einem scharfen Messer in feine Streifen eingekerbt. Man legt das Bratenstück in die Pfanne, salzt es gehörig, gießt 1—2 Gläser Wasser und ein Sträußchen rein gewaschenen Salbei dazu und läßt den Braten im recht heißen Ofen unter fleißigem Begießen braten, bis er gar und die Schwarte knusperig ist. Man kann auch Zwiebel und Gelbrübenscheiben mit in die Pfanne geben. Bratezeit 2—3 Stunden.

### 2. Saurer Schweinebraten.

Man legt eine abgehäutete Keule oder auch den Bug, das Rücken- oder Halsstück mit Zwiebeln, Gewürz, etwas Salbei, Thymian, Basilikum und einigen Wachholderbeeren in einen Napf, gießt abgekochten und wieder erkalteten Wein- oder Bieressig darüber und läßt das Fleisch in dieser Beize liegen, indem man es täglich zwei-