

mal umdreht. Zum Gebrauche wird das Fleisch mit etwas von dem Beizeffig in die Pfanne genommen und unter öfterem Begießen im heißen Ofen 2—3 Stunden gebraten. Wenn es weich ist, bestreut man es mit fein gestoßenem Zwieback, der mit etwas gestoßenem Zucker und Melken vermischt ist, und läßt es im Ofen noch eine schöne braune Farbe nehmen. Den Bratensatz rührt man mit etwas siedender Fleischbrühe oder Wasser von der Pfanne los, seigt die Sauce durch, fettet sie ab und kocht sie mit etwas in Butter geschwitztem Mehl feimig ein. — Man kann das gebeizte Fleisch auch mit würflicht geschnittenen Citronenstückchen durchziehen und wenn es gar ist, statt des Zwiebacks eine mit Zucker und Rahm bereitete Sauce wie beim Schlachtbraten Nr. 5 daran geben.

3. Bierschinken.

Man reibt die Keule von einem jungen Schwein mit 2 Theilen Salz und 1 Teil Salpeter gehörig ein, legt sie in ein passendes Geschirr, wo sie beschwert werden kann und läßt sie 10 Tage darin liegen, indem man sie öfters umwendet. Zum Gebrauche trocknet man sie mit einem Tuche ab, schneidet eine große Zwiebel in 2 Teile, reibt mit diesen die Keule tüchtig ein, nimmt die Keule mit 1 Liter gutem Bier in die Bratpfanne und läßt sie im heißen Ofen 2 Stunden braten.

4. Geräucherten Schinken zu kochen.

Er wird 24 Stunden in weiches Wasser gelegt und nachdem alles Schwarze davon weggeschnitten und er sauber durchgewaschen ist, mit gelben Erbsen wie Ochsenfleisch 3—4 Stunden gekocht oder in einer großen Brat-