

es auf einem Brett oder Tisch aus, bestreut es mit gestoßenen Nägelein und Pfeffer, und gehackten Charlotten, oder andern Zwiebeln, belegt es mit dünnen Scheiben von Schinken oder Speck, rollt es wie eine Wurst dicht zusammen, wickelt's in eine Serviette (Handtuch), und bindet es mit Bindfaden recht fest.

Hierauf legt man es in ein Geschirr mit Wasser, thut Salz, Zwiebeln, Wurzeln und einen Schoppen Essig dazu, läßt es langsam weich kochen, nimmt sie dann aus der Serviette, legt sie auf eine Platte, und garnirt sie mit grüner Petersilie. Sie kann kalt mit Essig und Dehl, oder auch mit jeder rezenten oder sauren Sauce, auch zu Zulagen auf Gemüse, gegeben werden.

Stockade von Rind- oder Ochsenfleisch.

Man klopft und wascht ein großes Stück Ochsenfleisch von der Schooß oder dem Ziemer, hackt sechs gewässerte und ausgegrätete Sardellen, ein wenig Kockenboll oder Knoblauch und etwas feine Kräuter recht klein, sticht mit einem kleinen Messer ziemliche Löcher in das Fleisch, steckt das Gehackte hinein, und salzt es. Hierauf legt man in eine Kastrol oder einen Fußhafen einige Scheiben Speck und Schinken, 4 große in Scheiben geschnittene Zwiebeln, einige Wurzeln, eine halbe in Scheiben geschnittene ausgekernte Zitrone, nach Belieben etwas ganzes Gewürz und 4 runde Schnitten gebähtes Brod, legt das Fleisch darauf, gießt einen Schoppen ($\frac{1}{2}$ Bouteille) rothen Wein und einen halben Schoppen Essig darüber, deckt das Geschirr wohl zu, verklebt den Deckel mit schwarzem Taig,