

tet, dann an den Spieß gesteckt, mit Salz eingerieben, und saftig gebraten. Sie erfordert ziemlich Butter, wenn sie recht saftig werden soll. Man kann sie auch in des Bäckers Ofen bringen.

#### Niernbraten zu braten.

Hier wär' es überflüssig, Vieles zu sagen. Das Beste am Niernbraten ist, ihn saftig zu braten. Wenn der Braten mit Pfeffer und Salz eingerieben ist, wird der herabhängende Lappen gegen dem Niern aufgewickelt, und mit einem Spieß befestiget, damit der Braten ein besseres Ansehen hat, dann an den Spieß gesteckt, und fleißig mit Butter begossen, oder in einer Kachel saftig gebraten.

#### Gespickter Kalbschlegel.

Er wird geklopft, rein gehäutelt, und die Seite zum Spicken auf den Rost gelegt, daß das Fleisch nur ein wenig zusammen schnurrt (schrumpft) und besser zum Spicken ist. Wenn der Schlegel wieder kalt ist, wird er erst gespickt. Kann man ihn einen Tag in den Essig legen, so ist es gut, im Gegentheil aber wird ein halber Schoppen Essig mit Salz, Lorbeerlaub, etlichen Zitronen-Küddlein und 6 zerknirschten Wachholderbeeren siedend gemacht. Hat man Kräuter, so nimmt man von jeder Art einige Blätter oder statt derselben Pfeffer und Nägelein dazu, und gießt es über den Essig. Auf diese Weise wird der Essig noch ein paarmal ab- und immer wieder siedend daran gegossen, und der Schlegel erhält dadurch die nämliche Güte, als wenn er gebaißt wäre. Dann wird er mit Salz, Nägelein und Pfeffer eingerieben, mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier umbunden, (welcher kurz vor dem