

beln in Salz, Pfeffer und ein wenig Nägelein um,  
 macht mit einem kleinen Messer Deffnungen, spickt  
 den Schlegel damit, gießt einen Schoppen Wein  
 und einen Schoppen Wasser in ein tiefes Geschirr,  
 schneidet von allen Arten Wurzeln 2 Stücke nebst  
 einer großen Zwiebel darein, und thut ein Lorbeer-  
 Blatt, nebst einigen Zitronenrädlein dazu. Wenn  
 der Schlegel mit dem übriggebliebenen Salz und  
 Gewürz eingerieben ist, legt man ihn in das Ge-  
 schirr, und eine Rinde Schwarz-Brod einer Hand  
 groß darauf, deckt ihn fest zu, und läßt ihn kochen,  
 bis die Sauce ganz eingekocht ist, nimmt dann  
 den Schlegel heraus, preßt die Sauce mit einem  
 Glase Wein und einem Schöpfößfel Fleischbrühe  
 durch, thut den Schlegel wieder in das Geschirr,  
 schöpft die durchgepreßte Sauce rein ab, und gießt sie  
 wieder an den Schlegel, schneidet entweder eine  
 Hand voll verwelte Morchen darein, oder nimmt  
 2 Loth im Wein gekochte Trüffel daran, statt  
 deren kann man auch 4 Loth Sardellen und ei-  
 nen Eßlöffel voll Kappern nehmen. Ist der Sauce  
 zu wenig, so wird ein Schöpfößfel Fleischbrühe  
 daran gethan, und so lang gekocht, bis der Schle-  
 gel mürb ist. Bey'm Anrichten wird nur ein  
 wenig Sauce darüber gegossen, und die übrige in  
 einer Saucière (Sofiar) besonders dazu aufge-  
 stellt, das überflüssige Fett aber, wie immer,  
 abgeschöpft.

### Gespickter Braten.

Man klopft ihn recht stark, häutelt die oberen  
 Theile, wo kein Fett ist, und spickt sie fein, macht  
 mit einem Messer hin und her Deffnungen, streut  
 Pfeffer, Nägelein und Salz darein, thut auch in  
 jede Deffnung etwas von einem Lorbeerblatt oder