

dem Schlegel auf beyden Seiten Deffnungen, streut von dem Gewürz darein, legt ihn ein paar Tage in Essig und Kräuter, streut den Schlegel mit Salz und von dem vorbemeldten Gewürz, legt ihn auf den Speck, gießt einen Schöpflöffel Wasser oder Fleischbrühe, und die Hälfte von der Baiße durch einen Schaumlöffel daran, thut etliche Wachholderbeere, ein paar Zitronen-Kädlein und eine Rinde Schwarz-Brod darein, deckt den Schlegel zu, und dämpft ihn so lang, bis er weich ist. Hierauf legt man ihn aus der Brühe in ein Geschirr, worauf ein Deckel paßt, preßt die Sauce durch ein Sieb, schöpft das Fett rein davon ab, nimmt das Uebrige wieder an den Schlegel, reibt 1 oder 2 ganze Milchbrode auf dem Reibeisen, vermengt sie mit gestoßenem Zimmet, Pfeffer, Kägelein und Salz, und streut den Schlegel oben damit Fingers dick, legt kleine Bröcklein Butter darauf, einen Deckel mit Kohlen darüber, und bakt ihn gelb. Er kann auch mit der Kruste in einen Backofen gestellt, und darin gelb gemacht werden.

Ist es ein alter Schlegel, insonderheit von Wildbret, so wird er über Nacht in der Sauce auf Kohlen gestellt.

Gefüllte Gans.

Wenn die Gans, wie gewöhnlich, rein gepunkt und ausgenommen ist, wird ein Kreuzerweck im Wasser eingeweicht, die Leber von der Gans zu kleinen Bröcklein geschnitten, das Fett von derselben oder ein Stücklein Speck zu der Leber genommen, dieß und der ausgedrückte Weck nebst klein geschnittener Petersilie, einer fein geschnittenen Zwiebel, Pfeffer, Salz, ein wenig Käge-