

stüpft und langsam gebraten. Wenn er halb fertig ist, wird das Papier abgenommen, und der Frischling vollends ausgebraten, während diesem zuweilen mit der Sauce aus der Brat-Pfanne übergossen, oder wenn er rösch werden soll, mit einem Stücklein Speck fleißig überfahren, dann trocken auf eine Platte gelegt, und eine Wildbret- oder Kappern-Sauce dazu aufgestellt. Eine kalte Häringssauce kann auch dazu gegeben werden.

Noch eine Art Frischlinge (wilde Schweins-Ferkel) zu braten.

Wenn diesem die Haut bis an den Kopf abgestreift oder die Haare abgesengt sind, und es sauber gewaschen ist, biegt man die Beine ein, reibt es mit Salz, Pfeffer und Nägelein stark ein, durchzieht es, wenn es nicht sehr fett ist, mit Speck, unbindet es mit einem mit Butter bestrichenen Papier, den Kopf aber mit einem trockenen Papier, steckt es dann an einen Spieß, bratet es langsam, macht eine Viertelstunde vor dem Anrichten das Papier von dem Körper ab, überstreut es stark mit geriebenem Semmel- oder Mutschel-Mehl, läßt es vollends gelb werden, richtet es auf eine Platte an, macht dann erst das Papier vom Kopf ab, garnirt es mit Laubwerk, und gibt eine beliebige Sauce von Kappern oder Sardellen dazu. Es kann jede Sorte Salat, auch gekochtes Obst dazu aufgestellt werden.

Spanferkel zu braten.

Wenn es gepuzt ist, reibt man es mit Salz und Pfeffer stark ein, auch da, wo es Oeffnung hat, nämlich am Hals und Maul, steckt 2 halbe oder 2 ganze Kreuzerwecken in das Ferkel, damit