

eingerieben. Streut man ein wenig Nutschels Mehl darüber, so ist es immer gut wegen der Sauce, auch ist es sicherer im braten, wenn der Schlegel oder Ziemer mit einem bestrichenen Butter-Papier umbunden wird. Er kann mit oder ohne Rahm gebraten werden. In die Bratpfanne nimmt man das Nämliche, was bey den Hasen angezeigt ist. Der Braten muß sehr fleißig begossen werden. Er kann entweder zum Salat allein oder mit einer Kappern, auch Sardellens Sauce gegeben werden.

Ein Hirschziemer mit einer Kruste nebst Kirschens-Sauce.

Soll er eine süße Kruste bekommen, so muß er viel Weiß (d. i. Fett) haben, alsdann thut man ihn in ein Geschirr, wo er Platz hat, gießt zur Hälfte Essig und zur Hälfte Wasser daran, thut ein paar Lorbeerblätter, einige Wachholders Beere, eine halbe zu Rädlein geschnittene Zitrone, etwas ganzen Zimmet, einige ganze Nägelein, ganzen Pfeffer und Salz dazu, und siedet es, bis der Ziemer weich ist, hernach legt man ihn auf ein breites irdenes Geschirr, welches in einen Backofen gesetzt werden kann, läßt ihn ein wenig erkalten, reibt alsdann 2 bis 3 Hände voll Brodbrosamen, feuchtet sie mit einem Viertelpfund zerlassener Butter an, reibt von einer Zitrone die Schale auf dem Reibeisen ab, stoßt ein halbes Loth Zimmet nebst 8 Nägelein etwas grob, mengt dieß nebst einer Hand voll Zucker und dem Saft der Zitrone unter das Brod, überstreicht den obern Theil des Ziemers mit einem Eyerweiß, und schlägt das angemachte Brod auf den bestrichenen Theil mit der Hand so an, daß die Kruste auf dem ganz